

Opole, 8 lutego 2018r.

Zapytanie ofertowe
nr ZP/AO/2/2018

prowadzone w oparciu o art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. *Prawo zamówień publicznych*.

I. Zamawiający

Stowarzyszenie Aglomeracja Opolska, ul Horoszkiewicza 6, 45-301 Opole

II. Finansowanie zamówienia

Zamówienie jest współfinansowane ze środków RPO WO na lata 2014-2020 z projektu RPOP.05.01.00-16-00003/16 „Ochrona różnorodności biologicznej w Aglomeracji Opolskiej poprzez działania edukacyjno – informacyjne”

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Usługa cateringowa w zakresie projektu RPOP.05.01.00-16-00003/16 „Ochrona różnorodności biologicznej w Aglomeracji Opolskiej poprzez działania edukacyjno – informacyjne”.
2. Poniższa tabela prezentuje rodzaj menu przyporządkowany do konkretnego wydarzenia:

Rodzaj spotkania	Opis
Warsztaty - drobny poczęstunek	- kawa; - herbata, - woda gazowana, - woda niegazowana, - dodatki do napojów gorących; - bułka pszenna, duża z serem żółtym i warzywami; - owoce surowe sezonowe np. jabłko, truskawka, ananas, mandarynka itd.
Konkurs fotograficzny dla dorosłych Drobny poczęstunek- wernisaż	- kawa; - herbata, -dodatki dodatki do napojów gorących, -woda gazowana, -woda niegazowana, - jeden rodzaj ciasta sezonowego, - dwa rodzaje kanapek sezonowych.
Szkolenia - koszyki żywienia	- kawa; - herbata, - woda gazowana, - woda niegazowana, - dodatki do napojów gorących; - bułka pszenna, duża z serem żółtym i warzywami; - owoce surowe, sezonowe np. jabłko, truskawka, ananas, mandarynka itd.

Projekt RPOP.05.01.00-16-00003/16 „Ochrona różnorodności biologicznej w Aglomeracji Opolskiej poprzez działania edukacyjno – informacyjne” – umowa RPOP.05.01.00-16-00003/16-00 z dnia 08.08.2017 r.

Eco - teatr seniora Koszty drobnego poczęstunku	- kawa; - herbata, - woda gazowana, - woda niegazowana, - dodatki do napojów gorących, - dwa gatunki kruchych ciasteczek, - dwa rodzaje kanapek sezonowych.
Konferencja Koszty poczęstunku	- kawa; - herbata, - woda gazowana, - woda niegazowana, - dodatki do napojów gorących - dwa gatunki ciasta sezonowego, - dwa rodzaje kanapek sezonowych, - danie jednogarnkowe, gorące.

IV. Specyfikacja przedmiotu zapytania ofertowego

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na obsłudze spotkań/warsztatów/konferencji w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w trakcie trwania umowy.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowanie, dostarczenie oraz pozostawienie porządku po zakończonej usłudze. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie świadczył usługę sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na wskazane spotkanie.
3. Świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę nie obejmuje obsługi kelnerskiej w trakcie spotkań.
4. Usługi cateringowe będą świadczone w siedzibie Zamawiającego (Biuro Stowarzyszenia Aglomeracja Opolska, ul. Horoszkiewicza 6, 45-301 Opole). W wyjątkowych sytuacjach usługi będą świadczone w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (na terenie Aglomeracji Opolskiej).
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do określenia w zamówieniu potrzeb wykraczających poza standard lub ograniczonych (np. przerwa kawowa bez wody mineralnej).
6. Zamawiający jest w stanie podać wyłącznie przewidywaną liczbę spotkań, jakie odbędą się w ciągu trwania umowy. Przewidywana liczba osób i spotkań znajduje się w niniejszym zapytaniu ofertowym w tabeli pn. „Przewidywana liczba spotkań”.
7. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania(określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej na daną usługę.
8. Zamawiający każdorazowo będzie zgłaszać Wykonawcy potrzebę przygotowania, dostarczenia oraz rozłożenia cateringu.



9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w zaproponowanym przez Wykonawcę menu, w zakresie zaproponowanej ceny.
10. Zamawiający w zapytaniu ofertowym wskazał menu na podstawie, którego będą wybierane danie na poszczególne spotkania.

V. Wymagania dodatkowe:

1. Dania i napoje serwowane będą w naczyniach ceramicznych nie jednorazowego użytku.
2. Napoje zimne serwowane będą w szklankach. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce metalowe.
3. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet.
4. Filiżanki muszą być ustawione w taki sposób, aby „uszek” znajdowało się po prawej stronie uczestnika spotkania. Talerze muszą być ustawione w stosie.
5. Wszystkie posiłki serwowane przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata itp.) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Dania i napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była odpowiednio wysoka temperatura.
6. Wykonawca będzie dbał przy przygotowywaniu posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych.
7. Wykonawca na życzenie zamawiającego zapewni dekoracje florystyczne (z żywych kwiatów) na stołach bufetowych.
8. Do zadań Wykonawcy należy obsługa techniczna w zakresie przygotowania cateringu, a następnie uprzątnięcia i odbioru pozostałości.
9. Usługi świadczone będą w miejscu wskazanym przez Zamawiającego i obejmują dodatkowo dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia, a następnie odbiór.
10. Wykonawca musi zapewnić stoły nakryte obrusami wraz ze skirtingami (obrusy nie mogą być jednorazowe- papierowe). Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste i nieuszkodzone, wysterylizowane i w tej samej tonacji kolorystycznej.
11. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zapewni stoły o okrągłym blacie, na jednej nodze do konsumpcji na stojąco
12. Podane w zapytaniu ofertowym gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
13. Wykonawca zapewni serwetki papierowe dwuwarstwowe stołowe z atestem PZH o wymiarach ok. 30 x 30 cm, w ilości 2 x liczba osób, dla których przygotowuje catering.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag, w trakcie usługi, który Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić.
15. Usługę porządkowania po cateringu Wykonawca zrealizuje po opuszczeniu lokalu przez wszystkich gości bądź na prośbę Zamawiającego

(czas trwania usługi porządkowej nie może trwać dłużej niż 2 godziny).

16. W tym samym czasie (dniu) może odbywać się więcej niż jedno spotkanie, na które będą zamawiane usługi cateringowe.

17. Ze względu na fakt, iż spotkania będą się odbywały w różnych miejscach na terenie Aglomeracji Opolskiej, Zamawiający nie jest w stanie zagwarantować Wykonawcy możliwości korzystania z zaplecza z dostępem do zimnej i ciepłej wody, miejsca na składanie brudnych naczyń i sprzętu, stolików itd.

VI. Przewidywana liczba spotkań z uwzględnieniem liczby uczestników oraz rodzaju menu:

1	2	3	4	5
Lp.	Rodzaj spotkania	Przewidywana liczba osób	Przewidywana liczba spotkań	Opis
1.	Warsztaty - drobny poczęstunek	25	4	- kawa; - herbata, - woda gazowana, - woda niegazowana, - dodatki do napojów gorących; - bułka pszenna, duża z serem żółtym i warzywami; - owoce surowe sezonowe np. jabłko, truskawka, ananas, mandarynka itd.
2.	Konkurs fotograficzny dla dorosłych Drobny poczęstunek- wernisaż	50	1	- kawa; - herbata, -dodatki do napojów gorących, - woda gazowana, - woda niegazowana, - jeden rodzaj ciasta sezonowego, - dwa rodzaje kanapek sezonowych.
3.	Szkolenia - koszty wyżywienia	315	16	- kawa; - herbata, - woda gazowana, - woda niegazowana, - dodatki do napojów gorących; - bułka pszenna, duża z serem żółtym i warzywami; - owoce surowe, sezonowe np. jabłko, truskawka, ananas, mandarynka itd.
4.	Eco - teatr seniora Koszty drobnego poczęstunku	50	2	- kawa; - herbata, - woda gazowana, - woda niegazowana, - dodatki do napojów gorących, - dwa gatunki kruchych ciasteczek, - dwa rodzaje kanapek sezonowych.

5.	Konferencja Koszty poczęstunku	100	1	- kawa; - herbata, - woda gazowana, - woda niegazowana, - dodatki do napojów gorących - dwa gatunki ciasta sezonowego, - dwa rodzaje kanapek sezonowych, - danie jednogarnkowe, gorące.
----	--------------------------------	-----	---	--

VII. Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania przedmiotu zamówienia do 30 czerwca 2019r.

VIII. Cena oraz warunki płatności objęte zakresem oferty

1. Podana w ofercie cena jednostkowa (za jednego uczestnika) będzie obowiązywała przez cały okres trwania umowy.
2. Cena oferty powinna obejmować całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia z uwzględnieniem wszelkich kosztów wykonania usługi, w tym również koszt transportu do siedziby Zamawiającego.
3. Podstawą płatności będzie prawidłowo wystawiona, po wykonaniu czynności faktura VAT, płatna w terminie 14 dni od dnia wystawienia, przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze

IX. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty

Lp.	Kryterium	Maksymalna liczba punktów
1	Cena	90
2	Jakość	10
	Razem	100

1. Kryterium cena - (90 pkt) Liczba punktów dla każdej następnej oferty zostanie obliczona w następujący sposób:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{cena najniższa}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 90$$

2. Jakość - ocena jakości i estetyki wystroju i aranżacji stołu (10 pkt).

3. Kryterium jakość: max 10 pkt.

W ramach kryterium jakość – ocena jakości i estetyki wystroju i aranżacji stołu. Zamawiający będzie oceniał złożone przez Wykonawcę fotografie – PORTFOLIO, które musi zawierać podpisane zdjęcia (forma elektroniczna – na dowolnym nośniku).

Ocena aranżacji przedstawiających estetykę, wystrój i aranżację stołu. Poprzez walory estetyczne Zamawiający rozumie dobór kolorystyki dekoracji, wygląd ogólny, sposób upięcia skirtingów, ułożenia obrusów, obrysy bez zagnieceń, wygląd dekoracji stołów (np. aranżacji kwiatowych), odpowiednią długość skirtingów, ustawienie zastawy stołowej, wygląd podanych dań w naczyniach.

10 pkt – otrzyma oferta, na której przedstawiony wystrój i aranżacja stołu mają wysokie walory estetyczne (max. jeden element zakłócający estetykę).

5 pkt – otrzyma ofertę, na której przedstawiony wystrój i aranżacja stołu mają średnie walory estetyczne (2 – 3 elementów zakłócających estetykę).

0 pkt - otrzyma oferta, na której przedstawiony wystrój i aranżacja stołu mają niskie walory estetyczne (4 i więcej elementów zakłócających estetykę).

Punkty będą wyliczane na podstawie następującego wzoru: $S = C + R$

gdzie:

S – suma uzyskanych punktów

C – punkty z kryterium cena

R – punkty z kryterium jakość

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, nie podlegająca odrzuceniu, która po zsumowaniu punktów przyznanych w poszczególnych kryteriach otrzyma największą liczbę punktów. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z ceną niższą.

X. Miejsce oraz termin składania ofert

1. Termin składania ofert do dnia 19 lutego 2018r.

2. Ofertę należy złożyć drogą elektroniczną, na adres e-mail:

zamowienia@ao.opole.pl

4. Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu wskazanym, jako termin składania ofert.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych – oferty częściowe i wariantowe zostaną odrzucone i nie będą rozpatrywane.

XI. Sposób składania ofert

1. Ofertę należy przygotować na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane załączniki tj.:
- 1) Fotografie –PORTFOLIO.

XII. Pozostałe informacje:

1. Zamawiający w uzasadnionych przypadkach może dokonać zmiany treści Zapytania ofertowego. Zmiana może mieć miejsce w każdym czasie, przed upływem terminu składania



ofert. W przypadku wprowadzenia takiej zmiany, informacja o tym zostanie niezwłocznie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego www.aglomeracja-opolska.pl oraz przekazana wszystkim Wykonawcom, którym przekazano zapytanie ofertowe i będzie dla nich wiążąca.

2. Zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności ani jakichkolwiek kosztów związanych z przygotowaniem oferty przez Wykonawcę, a w szczególności związanych z przystąpieniem do procesu zapytania ofertowego, przygotowaniem i złożeniem oferty, negocjacji, przygotowaniem do zawarcia umowy.
3. Cena określona w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.
4. Osoba uprawniona do porozumiewania się z potencjalnymi wykonawcami:
Joanną Koszyk, tel. 77 541 79 35, adres e-mail: joanna.koszyk@ao.opole.pl.
5. Zamawiający nie jest zobowiązany do uzasadnienia swojej decyzji w przypadku odrzucenia oferty.
6. Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty, w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada warunkom określonym przez Zamawiającego.
7. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów drogą e-mailową.
8. Zamawiający zastrzega, że w przypadku, gdy zaofferowana kwota najkorzystniejszej oferty przekracza kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, mogą zostać przeprowadzone dodatkowe negocjacje ceny z Wykonawcą, którego oferta jest najkorzystniejsza cenowo. W przypadku braku porozumienia z Wykonawcą, negocjacje można przeprowadzić również z pozostałymi oferentami. Zamówienie udzielone zostanie Wykonawcy, który zaproponuje najkorzystniejszą ofertę (najniższą cenę) po przeprowadzonych negocjacjach. W przypadku, gdy w wyniku negocjacji z Wykonawcami, najniższa zaproponowana cena przekroczy kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, Zamawiający może unieważnić postępowanie.
9. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej.
10. Wykonawca nie może, bez zgody Zamawiającego, zlecić wykonania zamówienia innemu podmiotowi.

XIII. Uwagi końcowe

1. Niniejsze zapytanie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych, a propozycje składane przez zainteresowane podmioty nie są ofertami w rozumieniu kodeksu cywilnego.
2. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Stowarzyszenia Aglomeracja Opolska do zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy bez podania uzasadnienia swojej decyzji.
3. Do zapytania ofertowego dołączono: [Załącznik nr 1 – Formularz Oferty](#).

Specjalista ds. monitorowania,
ewaluacji i realizacji projektów

Joanna Koszyk

Kierownik Działu Monitorowania
Ewaluacji i Realizacji Projektów

Bernadeta Lisson-Pasty

Dyrektor Stowarzyszenia Aglomeracja Opolska

Agnieszka Mrowiec

