

KUJAWSKO-POMORSKA AGENCJA INNOWACJI SP. Z O.O.

ZAPYTANIE OFERTOWE

CATERING

Załącznik nr 2: Specyfikacja techniczna

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych wedle potrzeb Zamawiającego.

Opis zamówienia

Okres wykonywania usług: marzec 2016 r. – grudzień 2018 r. (z możliwością przedłużenia).

Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych wedle potrzeb Zamawiającego:

1. na terenie miasta Torunia,
2. na terenie województwa kujawsko-pomorskiego (z wyłączeniem miasta Torunia).

Usługi cateringowe świadczone będą w miejscach i w terminach wskazanych przez Zamawiającego. Pomieszczenia, w których świadczone będą usługi cateringu zapewnia Zamawiający.

Zamawiający z wyprzedzeniem **minimum 7 dni kalendarzowych** przekaże Wykonawcy następujące informacje:

- 1) miejsce świadczenia usług cateringowych;
- 2) termin (dzień i godziny) świadczenia usług cateringowych;
- 3) ilość osób dla których należy przygotować usługę cateringową.

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:

- 1) Dowozu cateringu we wskazanym dniu o ustalonej godzinie na miejsce wskazane przez Zamawiającego;
- 2) Przygotowania udostępnionych w miejscu wskazanym przez Zamawiającego stołów – nakrycia (obrusy), ułożenie przygotowanych produktów żywnościowych i naczyń,
- 3) Zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, sztućców, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń plastikowych;
- 4) Posprzątania cateringu o godzinie wskazanej przez Zamawiającego;
- 5) Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
- 6) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. Dz.U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.)

Na usługę cateringową składają się następujące produkty żywnościowe, w ilościach odpowiadających wskazanej przez Zamawiającego liczbie osób:

- 1) kawa i herbata wraz z dodatkami: cytryna, cukier, mleko – bez ograniczeń (stały dostęp);
- 2) soki owocowe w dzbankach 2 rodzaje – bez ograniczeń (stały dostęp);

- 3) woda mineralna butelkowana: gazowana i niegazowana – jedna butelka każdego rodzaju o pojemności 0,5 l na osobę;
- 4) wyroby cukiernicze 3 rodzaje (ciastka) – 5 sztuk łącznie na osobę,
- 5) kanapki bankietowe 3 rodzaje – 4 sztuki łącznie na osobę.

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków, ich temperaturę w chwili podania oraz ich walory smakowe i estetyczne.

Warunki udziału w postępowaniu

Oferent ubiegający się o przedmiotowe zamówienie musi spełniać wszystkie niżej wymienione warunki:

- a) Prowadzi działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem niniejszego zamówienia,
- b) Posiada siedzibę lub oddział albo miejsce wykonywania działalności gospodarczej na terenie miasta Torunia,
- c) Posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
- d) Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- e) Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej, zapewniającej wykonanie przedmiotu zamówienia.

Ocena zamówienia

1. Oferta powinna zawierać:
 - 1) wypełniony formularz ofertowy (załącznik nr 1),
 - 2) podpisaną (zatwierdzoną) specyfikację techniczną (załącznik nr 2),
 - 3) parafowany (zatwierdzony) wzór umowy (załącznik nr 3),
 - 4) Opis posiadanego doświadczenia w zakresie świadczenia stałej obsługi cateringowej (podpisany dokument),
 - 5) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, potwierdzające posiadanie siedziby/oddziału lub wykonywanie działalności gospodarczej na terenie miasta Torunia.
2. Zaoferowana cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z usługą cateringową.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Zamawiający zastrzega, że dopuszcza możliwość zawarcia umowy na całość lub część przedmiotu zamówienia.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może oczekiwać od Oferenta wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, oraz ich uzupełnienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia rozmów z wybranymi oferentami w kwestiach złożonej przez nich oferty.
6. Z wybranym Wykonawcą na etapie realizacji zamówienia zostaną ustalone szczegóły dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia.



7. Z Wykonawcą zostanie zawarta umowa według załączonego wzoru. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w umowie.

Kryteria oceny i ich znaczenie

Zamawiający dokona ostatecznego wyboru Wykonawcy na podstawie analizy ofert pod kątem formalnym, merytorycznym i cenowym.

Ocena przeprowadzona zostanie w oparciu o poniższe kryteria :

- 1) **80 % - cena za osobę brutto** - skala 0-80 pkt, oferta najkorzystniejsza 80 pkt, wyliczenie proporcjonalne,
- 2) **20 % - posiadane doświadczenie w zakresie stałej obsługi cateringowej** – skala 0-20 pkt, oferta najkorzystniejsza 20 pkt, wyliczenie proporcjonalne na podstawie opisu oferty.

.....
podpis pieczęć nazwa