

WIP.271.7.2.2014.JJ

Szydłowiec, 13.10.2014r

## ZAPYTANIE CENOWE

1. **Zamawiający:** Gmina Szydłowiec, Rynek Wielki 1, 26-500 Szydłowiec

### 2. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej podczas konferencji zorganizowanej w Szydłowieckim Zamku. Konferencja odbędzie się podczas uroczystego otwarcia obiektów zrewitalizowanych w ramach projektu kluczowego pod nazwą: "Odnowa zabytkowych obiektów i przestrzeni publicznej w Szydłowcu, poprawa funkcjonalności i dostępności infrastruktury kulturalnej i turystycznej dla mieszkańców Mazowsza". Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach priorytetu V „Wzmacnianie roli miast w rozwoju regionu”, działania 5.2 „Rewitalizacja miast” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego 2007-2013.

### 3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Termin i miejsce – 7 listopada 2014r., Zamek Szydłowieckich i Radziwiłłów w Szydłowcu, w godz. 10.00 – 16.00.

Wykonawca zapewni usługę cateringową dla 120 uczestników konferencji łącznie z prelegentami.

#### Usługa cateringowa musi składać się z:

- **menu powitalnego oraz przerwa kawowa ciągła:** słodkie ciasta krojone (minimum 5 kawałków różnych na osobę spośród 5 rodzajów), owoce różne (co najmniej 100 g na osobę), napoje gorące serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata czarna i owocowa minimum 4 smaki), woda mineralna gazowana (0,33l. na osobę), niegazowana (0,33l. na osobę), soki owocowe 100 % różne (0,33l. na osobę), cukier, mleko do kawy, cytryna pokrojona w plasterki, serwetki, wykałaczki pakowane pojedynczo.

- **obiadu:** 5 przystawek zimnych (co najmniej 3 szt. i nie mniej niż 150 g na osobę), sałaty mieszane z dodatkami (co najmniej 2 rodzaje i nie mniej niż po 150 g na osobę), 3 zupy (co najmniej 150 g na osobę), 5 dań gorących do wyboru z uwzględnieniem mięs, ryb oraz dania wegetariańskiego (co najmniej po 100 g każdego na osobę), 3 dodatki (np. ryż, ziemniaki, kluski, itp. co najmniej po 100 g na osobę), dodatki warzywne (warzywa z wody, blanszowane, itp. co najmniej 150 g na osobę). Menu Wykonawca uzgodni z Zamawiającym.

- **deseru:** słodkie ciasta krojone (minimum 3 kawałków różnych na osobę spośród 5 rodzajów), desery podawane w pucharkach (np. musy, kremy, sałatka owocowa, co najmniej 1 pucharek 150 g na osobę), napoje gorące serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata czarna i owocowa minimum 4 smaki), woda mineralna gazowana (0,33l. na osobę), niegazowana (0,33l. na osobę), soki owocowe 100 % różne (0,33l. na osobę), cukier, mleko do kawy, cytryna pokrojona w plasterki, serwetki, wykałaczki pakowane pojedynczo, owoce różne (co najmniej 100 g na osobę).

Wszystkie posiłki powinny być serwowane w formie bufetu szwedzkiego. Zamawiający wymaga podawania potraw w zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw i napojów oraz zapewnienia sprzętów serwujących potrawy, obrusów, itp. Nie dopuszcza podawania posiłków w zastawie jednorazowej. Zamawiający może udostępnić stoły do cateringu oraz pomieszczenie na zaplecze cateringowe. Wykonawca gwarantuje podawanie posiłków utrzymujących właściwą temperaturę i odpowiedni standard i estetykę. Wykonawca zapewni co najmniej 3 osoby do obsługi części cateringowej.

#### 4. Kryterium wagowe

1. cena: waga 100%

Sposób obliczenia wartości punktowej kryterium:

1% = 1pkt.

najniższa cena ofertowa brutto

**Cena** =  $\frac{\text{cena brutto oferty badanej}}{\text{cena brutto oferty badanej}}$  x 100 pkt

5. Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższymi kryteriami oceny uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.

Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia produktów równoważnych innych niż podane, pod warunkiem, że oferowane produkty będą o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych i smakowych.

**Do oferty należy załączyć szczegółowe menu proponowanych przystawek i potraw i ciast.**

Oferta winna zawierać cenę netto i ceną brutto obejmującą całość zamówienia.

Cena oferty winna zawierać wszystkie elementy cenotwórcze wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia. Zaoferowane ceny winny być cenami całkowitymi i ostatecznymi, uwzględniającymi wszelkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia oraz dostawy.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych lub wariantowych.

**6. Termin realizacji zamówienia : 7 listopada 2014r.**

**7. Miejsce i termin złożenia oferty;**

Oferty należy złożyć w zamkniętej kopercie w Urzędzie Miejskim w Szydłowcu, Rynek Wielki 1, 26 – 500 Szydłowiec, w pok. Nr 12 (sekretariat) w terminie do dnia 22.10.2014r. do godz. 14.00 lub przesłać pocztą na wskazany powyżej adres - decyduje data wpływu na kancelarię Urzędu Miejskiego w Szydłowcu z dopiskiem: „Oferta na usługę cateringową - Projekt kluczowy.” Oferty, które wpłyną do siedziby Zamawiającego po wyznaczonym terminie składania ofert będą odsyłane bez otwierania, nie będą podlegały procesowi oceny. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed upływem terminu wyznaczonego na składanie ofert.

Oferta winna być sporządzona zgodnie ze wzorem, który stanowi załącznik do niniejszego zapytania.

**8. Termin otwarcia ofert:** Otwarcie złożonych ofert nastąpi 22.10.2014r. o godzinie 14.10 w siedzibie Zamawiającego ul. Rynek Wielki 1.

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferenta telefonicznie.

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający upubliczni informację o wyborze najkorzystniejszej oferty poprzez stronę internetową [www.bip.szydlowiec.pl](http://www.bip.szydlowiec.pl).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie dokonania rozstrzygnięcia postępowania i nie dokonania wyboru oferty bez podawania przyczyny.

**9. Warunki płatności :** Płatność dokonana na podstawie faktury VAT. Termin płatności 30 dni od daty wpływu prawidłowo wystawionego dokumentu na kancelarię Urzędu Miejskiego w Szydłowcu.

**10. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami:** Justyna Jezierska, tel. 48 617-86-62

Zatwierdzam

Załączniki do zapytania ofertowego:

Załącznik nr 1 – Wzór Umowy

Załącznik nr 2 – Wzór Oferty