

ZAPYTANIE OFERTOWE nr P.272-93/FPM/18

z dnia 6 grudnia 2018 r.

1. Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka z siedzibą przy ul. Żurawiej 22, 00-515 Warszawa, zaprasza do złożenia oferty.
2. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe w trakcie trwania XIX Międzynarodowych Targów FERMA BYDŁA, które odbędą się w dniach 15-17 lutego 2018r. w Hali EXPO/MOSiR w Łodzi. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa załącznik Nr 1 do niniejszego zaproszenia.
3. Termin wykonania zamówienia **15-17 lutego 2018 r.**
4. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy oświadczą, iż:
 - 1) posiadają uprawnienia do wykonywania działalności objętej zakresem zamówienia;
 - 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia;
 - 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
 - 4) nie zalegają z opłatą podatków i składek na ubezpieczenie społeczne.
 - 5) nie są osobami fizycznym, o których mowa w § 8 ust. 3 pkt 1-4 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 czerwca 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielania wsparcia finansowego z funduszy promocji produktów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1351 z późn. zm.) tj.:
 - a) nie pełnią funkcji członka komisji zarządzającej funduszu promocji;
 - b) nie pełnią funkcji członka organu zarządzającego lub nadzorczego podmiotu, któremu udzielono wsparcia;
 - c) nie jest osobą upoważnioną do zaciągania zobowiązań w imieniu podmiotu, któremu udzielono wsparcia, lub osobą wykonującą w jego imieniu czynności związane z procedurą wyboru wykonawcy;
 - d) nie pozostają w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli, z osobą pełniącą funkcje, o których mowa w pkt 1-3.;
5. Warunkiem wzięcia udziału w postępowaniu jest przedstawienie i dołączenie do oferty referencji od **minimum 3 usługobiorców oraz szczegółowego menu.**
6. Oferent zobowiązany jest do złożenia oferty według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do niniejszego zapytania.
7. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w oparciu o:
 - 1) kryterium ceny – 80%Kryterium „cena” punktowo oceniane będzie w skali 0-80 pkt. Liczba pkt (C) w powyższym kryterium liczona będzie następująco:

$$C = \frac{\text{cena oferty najtańszej}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \times 0,8$$

2) kryterium menu – 20%

Kryterium „menu” określa stopień dostosowania przedstawionego menu do potrzeb Zamawiającego oraz jego atrakcyjność .

Powyższe kryterium punktowo oceniane będzie w skali 0-20 pkt. Liczba punktów (N) w powyższym kryterium liczona będzie następująco:

- a) 20 pkt. – ocena „znakomite”,
- b) 15 pkt. – ocena „bardzo dobre”,
- c) 10 pkt. – ocena „dobre”
- d) 5 pkt – ocena „przyzwoite”
- e) 0 pkt. – ocena „mierna”

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która w wyniku oceny otrzyma największą liczbę punktów stanowiących sumę punktów za kryterium „cena” i kryterium „menu”.

- 8. Oferty należy składać w siedzibie: Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka w Warszawie przy ul. Żurawiej 22; 00-515 Warszawa z dopiskiem „OFERTA” do dnia **19 grudnia 2018r. do godz. 11.00**. Zamawiający dopuszcza złożenie oferty za pośrednictwem faxu na numer 22 502 33 44 lub skanu oferty mailem na adres: e.matuszewska@pfhb.pl
- 9. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **19 grudnia 2018r. do godz. 11.30** w siedzibie PFHBiPM.
- 10. Oferty złożone po terminie nie zostaną otwarte i podlegają odrzuceniu.
- 11. Termin związania ofertą 21 dni.
- 12. Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r.- Kodeks cywilny (Dz. U. z 2018 r. poz. 1025 z późn. zmianami) oraz niniejszego zapytania ofertowego i nie podlega procedurom wynikającym z ustawy Prawo zamówień publicznych.
- 13. Zamawiający może dokonać zmian lub odwołać warunki udziału w postępowaniu przed upływem terminu do składania ofert.
- 14. Niniejsze zaproszenia do składania ofert upubliczniono na stronie internetowej www.pfhb.pl w dniu 6 grudnia 2018r.

Dyrektor
Polskiej Federacji Hodowców Bydła
i Producentów Mleka

6 grudnia 2018r.

Zatwierdził:
(data i podpis osoby zatwierdzającej zaproszenie)

Stanisław Kautz

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe w trakcie trwania XIX Międzynarodowych Targów FERMA BYDŁA, które odbędą się w dniach 15-17 lutego 2018r. w Hali EXPO/MOSiR w Łodzi.
2. Usługi cateringowe obejmują:
 - 1) Usługi na stoisku informacyjnym PFHBiPM
 - 2) Usługi na stoisku promocyjnym mlecznym
 - 3) Posiłek dla zwiedzających.

Ad.1) Usługi na stoisku informacyjnym PFHBiPM

- przygotowanie i dostarczenie zupy (np. gęsta zupa gulaszowa pieczywem, strogonow itp.) – dwie propozycje do uzgodnienia każdego dnia

- a) 15 lutego 2019 r. – 250 porcji
- b) 16 lutego 2019 r. – 250 porcji
- c) 17 lutego 2019 r. – 150 porcji

- dostarczenie zimnego bufetu na stoisko PFHBiPM codziennie o godz. 9.00 w dniach 15-17 lutego 2019r.: w postaci:

- a) 15 lutego 2019 r. - przekąski dla 250 osób (kanapeczki, przekąski typu food finger, tatar wołowy itp. – po pięć sztuk na osobę) oraz całodniowego serwisu kawowego złożonego z herbaty, kawy z ekspresu, ciast i dodatków – cytryna, cukier, mleko, a także zapewnienie wody mineralnej do picia;
- b) 16 lutego 2019 r. - przekąski dla 250 osób (kanapeczki, przekąski typu food finger, tatar wołowy itp. – po pięć sztuk na osobę) oraz całodniowego serwisu kawowego złożonego z herbaty, kawy z ekspresu, ciast i dodatków – cytryna, cukier, mleko, a także zapewnienie wody mineralnej do picia;
- c) 17 lutego 2019 r. - przekąski dla 150 osób (kanapeczki, przekąski typu food finger, tatar wołowy itp. – po pięć sztuk na osobę) oraz całodniowego serwisu kawowego złożonego z herbaty, kawy z ekspresu, ciast i dodatków – cytryna, cukier, mleko, a także zapewnienie wody mineralnej do picia;

3) zapewnienie sprzętu cateringowo/gastronomicznego niezbędnego do realizacji usługi (obrussy, serwetki, zastawa ceramiczna, sztućce metalowe, szklanki, filiżanki itp.) oraz obsługi kelnerskiej.

Ad.2) Usługi na stoisku promocyjnym mlecznym

- w dniach 15-17 lutego 2018r. w godz. 9.00-17.00 na stoisku promocji spożycia mleka Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka
- 2 000 porcji degustacyjnych każdego dnia (6000 porcji)
- potrawy (typu desery, pasty na pieczywie, koktajle, sałatki) przygotowane na bazie produktów mlecznych i innych dodatków (np. miodu, cynamonu itp.)
- Min. 5 różnych propozycji
- Wykorzystanie jednorazowych kubków, miseczek i łyżeczek, (ew. słomek)
- Zabezpieczenie niezbędnego sprzętu (typu blender, urządzenia chłodzące, talerze do prezentacji itp.), stołu degustacyjnego, koszy na śmieci, opisu

prezentowanego menu (nazwa koktajlu i skład), potrawy powinny być dokładnie opisane

- Dbłość o estetyczną prezentację stoiska, dekoracje

Ad.3) Posiłek dla zwiedzających.

- Czas trwania usługi: 15-17 lutego 2019r.
 - Przygotowanie potrawy w postaci gorącego posiłku – dania obiadowego (wraz z dodatkami) w ilości 2 000 porcji, którego znaczącym składnikiem będą produkty mleczne (ser żółty, ser biały itp.)
 - Całość zamówienia podzielona na trzy dni trwania targów (ilości dzienne do ustalenia)
 - Oceniana będzie także atrakcyjność dania.
 - Serwowanie potrawy w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego na zadaszonym terenie Hali EXPO/MOSiR w Łodzi
 - Zapewnienie naczyń jednorazowych (misek, talerzy, sztućców) oraz serwetek
 - Zapewnienie sprzętu cateringowo/gastronomicznego niezbędnego do serwowania ciepłej potrawy na bieżąco
 - zapewnienie odpowiedniej ilości obsługi do prawidłowego funkcjonowania cateringu, potrawy muszą być opisane i zawierać wykaz składników.
- Zamawiający nie zapewnia zaplecza.

3. Wykonawca zobowiąże się do świadczenia usługi z należytą starannością, zgodnie z najlepszymi praktykami przyjętymi przy świadczeniu usług cateringowych.
4. Wykonawca zobowiąże się do zapewnienia odpowiedniej ilości obsługi do prawidłowego funkcjonowania cateringu.
5. Wykonawca zagwarantuje, że produkty spożywcze użyte do przygotowania posiłków posiadają najwyższą jakość.

DO OFERTY NALEŻY DOŁĄCZYĆ PROPOZYCJE MENU ORAZ REFERENCJE OD MIN. 3 USŁUGOBIORCÓW.

..... dnia

.....

.....

.....

/nazwa i adres Wykonawcy/

OŚWIADCZENIE

Oświadczam, iż:

- 1) posiadamy uprawnienia do wykonania działalności objętej zakresem zamówienia,**
- 2) posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponujemy potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,**
- 3) znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.**
- 4) nie zalegamy z opłatą podatków i składek na ubezpieczenie społeczne**

.....
podpis i pieczęć Wykonawcy

....., dnia

.....

.....

.....

(nazwa i adres Wykonawcy)

OFERTA

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr P.272-93/FPM/18 z dnia 6 grudnia 2018 r. dotyczące usługi cateringowe w trakcie trwania XIX Międzynarodowych Targów FERMA BYDŁA, które odbędą się w dniach 15-17 lutego 2018r. w Hali EXPO/MOSiR w Łodzi., zobowiązujemy się wykonać i dostarczyć w/w przedmiot zamówienia za cenę netto:

..... zł

słownie:

plus należny % podatek VAT w kwocie zł

słownie:

Ogółem cena brutto zł

słownie:

w tym:

1) Cena netto usługi na stoisku informacyjnym PFHBiPM wynosi zł

słownie:

plus należny% podatek VAT w kwocie

słownie:

2) Cena netto usługi na stoisku promocyjnym mlecznym wynosi zł

słownie:

plus należny% podatek VAT w kwocie

słownie:

3) Cena netto posiłku dla zwiedzających wynosi zł

słownie:

plus należny% podatek VAT w kwocie

słownie:

2. Określona cena w pkt 1 zawiera wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia na warunkach określonych w zapytaniu.
3. Oświadczamy, iż akceptujemy warunki udziału w postępowaniu określone w zapytaniu ofertowym i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

.....

podpis i pieczęć Wykonawcy