

Zaproszenie do złożenia oferty

PGL LP Nadleśnictwo Koszęcin (dalej Zamawiający), działając w procedurze o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości 30 000 €, o której mowa w art. 4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2017 r., poz. 1579 - tekst jednolity) – zaprasza do złożenia oferty na wykonanie usługi cateringowej w dniu 18 maja 2019 roku.

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa realizowana na terenie siedziby Zamawiającego (plac nadleśnictwa) organizowana z okazji Regionalnych Obchodów Dni Lasu łącznie dla ok. 350 osób.
2. Usługa cateringowa obejmuje przygotowanie zestawów kanapkowych z napojami i ciastem (łącznie dla 350 osób) oraz zestawów lunchowych (łącznie dla 350 osób).
3. Godziny wydawania posiłków:
 - a) zestawy kanapkowe z napojami i ciastem - od godz. 10⁰⁰ do godz. 10⁴⁵
 - b) zestawy lunchowe - od godz. 12⁴⁵ do godz. 14³⁰
4. Catering nie może zawierać napojów alkoholowych.
5. Zestawy i ich przykładowa zawartość:
 - a) zestaw kanapkowy z napojami i ciastem:

składający się z co najmniej 3 rodzajów kanapek na pieczywie mieszanym (co najmniej 2 sztuki na osobę, każda od 40 g do 60 g na osobę), a wśród nich np. kanapki z pastą z łososia, serkiem brie, serem żółtym, salami, pasztetem domowym z borówką, jajkiem, wędlinami, warzywami.
Ciasto 2 rodzaje: kruche z owocami, sernik- po 1 kawałku (100g) każdego rodzaju na osobę.
W zestawie należy uwzględnić świeżo parzoną kawę (ekspres ciśnieniowy), termosy z wrzątkiem na herbatę, saszetki herbaty (różne smaki, w tym herbaty smakowe), wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (opakowania 0,5 l) w stosunku 1/3 do 2/3, soki owocowe 100% (opakowanie szklane 0,25-0,30 l, np. sok pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy i grejpfrutowy), dodatki do kawy i herbaty: cukier, mleko, cytryna.
Wymagane ilości powinny wynosić dla jednej osoby: 1 kawa 200 ml, 1 herbata 220 ml, 1 butelka wody 0,5 l oraz jedna butelka 0,25-0,30 l. soku,
 - b) zestaw lunchowy 2-daniowy, składający się z zupy (zupa krem z borowików z grzankami) oraz dania głównego (rolada śląska, pieczeń w stosunku 2/3 do 1/3, sos, kluski białe oraz szare w stosunku 1/3 do 2/3), z dodatkiem warzywnym tj. surówki, sałaty, warzywa gotowane na parze lub duszone oraz napoje (soki/woda) w ilościach jak przy zestawie kanapkowym.
Wymagane ilości dla jednej osoby powinny wynosić: zupa 200-300 ml, danie główne i dodatek skrobiowy 250-300g. dodatek warzywny 100-120g.
6. Ponadto obsługa cateringowa obejmuje:
 - a) dostarczenie naczyń niezbędnych do realizacji usługi, w tym podgrzewaczy elektrycznych (nie dopuszcza się stosowania innych podgrzewaczy niż elektryczne), ekspresów ciśnieniowych lub kapsułkowych do kawy, zastawy ceramicznej, sztućców (nie dopuszcza się sztućców plastikowych 1-razowych), kubków do napojów ciepłych, serwetników z serwetkami papierowymi, koszy na odpadki itp.,
 - b) wydawanie zestawów lunchowych (porcjowanych) przez obsługę kelnerską min. 5 osobową
 - c) obsługę kelnerską dla gości VIP (około 40 osób) w porze wydawania zestawu lunchowego (liczba kelnerów/kelerek do obsługi gości VIP min. 2 osoby),
 - d) sukcesywne zbieranie wykorzystanych naczyń ze stołów

7. W związku z tym, że Zamawiający kładzie szczególny nacisk na serwowanie przez Wykonawcę świeżych posiłków, zobowiązuje Wykonawcę do tego, aby wystawienie gotowych do spożycia produktów żywnościowych oraz napojów w miejscu świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego rozpoczęło i zakończyło się nie wcześniej niż 2 godziny i nie później niż 30 minut przed zaplanowanym terminem rozpoczęcia imprezy.
8. Zamawiający zapewnia dostęp do przyłącza elektrycznego.
9. Wykonawca winien zabezpieczyć się w agregat prądotwórczy o odpowiedniej mocy na wypadek wystąpienia sytuacji awaryjnej.
10. Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego (telefonicznie oraz e-mailem) o ostatecznej liczbie gości nie później niż do dnia 13 maja 2019 roku.

II. Warunki udziału w postępowaniu

1. Wykonawca musi spełniać łącznie następujące warunki:
 - 1) zaakceptować bez zastrzeżeń wszystkie warunki niniejszego Zaprośzenia,
 - 2) posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
 - a) zamawiający uzna ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017r. poz. 149 z późn. zm.).
 - 3) posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponować potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do należytego i terminowego wykonania zamówienia:
 - a) zamawiający uzna warunek doświadczenia za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie zrealizował co najmniej 2 zamówienia, których przedmiotem były usługi cateringowe polegające na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków jednorazowo dla co najmniej 200 osób, a wartość każdego z nich wynosiła co najmniej 10 000,00 zł brutto, (**załącznik do oferty**)
 - b) zamawiający uzna warunek dysponowania osobami zdolnymi do należytego i terminowego wykonania zamówienia za spełniony, jeżeli Wykonawca wskaże min. 7 osób – kelnerki/kelnerów (imiona i nazwiska), które będą odpowiedzialne za realizację zamówienia bezpośrednio w siedzibie Zamawiającego w trakcie obowiązywania umowy.
 - 4) znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie całości zamówienia.
2. Wykonawca niespełniający warunków zostanie z postępowania wykluczony. Spełnianie warunków udziału w postępowaniu będzie oceniane na zasadzie spełnia/nie spełnia.
3. Ocena spełnienia ww. warunków zostanie dokonana na podstawie informacji zawartych formularzu ofertowym (**załącznik nr 1**) do Zaprośzenia oraz załączonych do niego dokumentów.
4. Wykaz dokumentów składających się na ofertę:
 - 1) Wypełniony i podpisany formularz ofertowy stanowiący **Załącznik nr 1** do Zaprośzenia, w którym znajdują się m.in.:
 - a) oświadczenia Wykonawcy (pkt. 3 w formularzu ofertowym),
 - b) załączona kopia zaświadczenia, o którym mowa w Dz. II ust. 1 pkt. 2 Zaprośzenia,
 - c) imię i nazwisko osoby, która będzie odpowiedzialna za obsługę całego zamówienia (wypełniony wiersz w pkt. 3 ust. 6 w formularzu ofertowym),
 - d) imiona i nazwiska osób (kelnerki/kelnerzy), które będą wyznaczane przez Wykonawcę do obsługi zamówienia w siedzibie Zamawiającego (wypełniony wiersz w pkt. 3 ust. 7 w formularzu ofertowym),
 - e) wycenę całego zamówienia oraz jego elementów z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (cena brutto za realizację całości zamówienia w pkt. 4 formularza ofertowego). Wykonawca musi uwzględnić w cenie oferty wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania zamówienia oraz wszelkie opłaty i podatki wynikające z obowiązujących przepisów. Podana przez Wykonawcę cena jest ceną ostateczną za zrealizowanie całości przedmiotu zamówienia,
 - f) informacje na temat doświadczenia w realizacji zamówień na potwierdzenie spełnienia warunku posiadania wiedzy i doświadczenia (wypełniony wiersz w pkt. 3 ust. 3 w formularzu ofertowym).
 - 2) Referencje lub inne dokumenty potwierdzające, że co najmniej 2 zamówienia, o których mowa w Dz. II ust. 1 pkt 3 lit. a - zostały zrealizowane należycie.



Nadleśnictwo Koszęcin

- 3) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert.
- 4) Pełnomocnictwo / Pełnomocnictwa dla osoby / osób podpisujących ofertę, jeżeli umocowanie tych osób do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy nie wynika z dokumentów rejestracyjnych firmy.
5. Oferty niekompletne nie będą rozpatrywane.

III. Termin i miejsce składania ofert.

1. Ofertę (wypełniony i podpisany formularz ofertowy zał. Nr 1 wraz z pozostałymi dokumentami) należy złożyć osobiście w Sekretariacie Nadleśnictwa Koszęcin przy ul. Sobieskiego 1 lub przesyłać na adres: Państwowe Gospodarstwo Leśne Lasy Państwowe Nadleśnictwo Koszęcin, 42-286 Koszęcin ul. Sobieskiego 1
2. Ofertę należy złożyć w nieprzezroczystej, zamkniętej kopercie, która należy opisać w następujący sposób:
„Nazwa i adres wykonawcy”
Oferta na: „Usługa cateringową w dniu 18 maja 2019 roku”
3. Termin składania ofert do dnia 18 kwietnia 2019 roku do godz. 12⁰⁰
4. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 18 kwietnia 2019 roku o godz. 12³⁰
5. Oferty złożone po wskazanym terminie nie będą rozpatrywane

IV. Kryterium wyboru oferty.

1. Kryterium wyboru oferty stanowi cena ryczałtowa brutto – 100%,
2. Wykonawca może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić.
3. Cena musi uwzględniać wszelkie koszty, jakie wykonawca poniesie z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Wykonawca przedstawi cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia na formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik do niniejszego zaproszenia.
5. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, który zaoferuje najniższą cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia.
6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

V. Termin realizacji zamówienia.

18 maja 2019 roku

VI. Osoba uprawniona do kontaktu z wykonawcami.

Jarosław MIELCZAREK, Sekretarz Nadleśnictwa. tel. 602 485 179 (od poniedziałku do piątku w godz. w godz. 7³⁰ – 14³⁰)
e-mail: jaroslaw.mielczarek@katowice.lasy.gov.pl

VII. Postanowienia końcowe.

1. Wykonawca jest zobowiązany do dokonania oględzin i zapoznaniem się z miejscem wykonania usługi.
2. Zamawiający zapewnia zestawy stołów ogrodowych z ławkami (minimum 20 zestawów) we własnym zakresie.
3. Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli:
 - a) jej treść lub sposób złożenia nie odpowiada treści Zaproszenia do złożenia oferty.
 - b) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, z tym zastrzeżeniem, że jeżeli zaoferowana cena, lub ich istotne części składowe budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego, zamawiający ma prawo zwrócić się do Wykonawcy o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;

