



WSR.271.10.4.2017

WSR.042.5.5.2016

Kalisz, 10 lutego 2017 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Miasto Kalisz, zgodnie z art. 4 pkt. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych (zamówienie do 30 tys. euro), zaprasza do przesłania oferty na „Przygotowanie cateringu dla uczestników szkoleń wprowadzających w tematykę rewitalizacji”.

### 1. Zamawiający

Miasto Kalisz

Główny Rynek 20

62-800 Kalisz

NIP: 618-001-59-33; Regon: 250855877

#### Dane teleadresowe:

Adres: Wydział Strategii i Rozwoju, Biuro Rewitalizacji Urzędu Miejskiego w Kaliszu

ul. Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz

Godziny pracy: poniedziałek – piątek: 7.30 – 15.30

Strona internetowa: [www.kalisz.pl](http://www.kalisz.pl) lub [www.bip.kalisz.pl](http://www.bip.kalisz.pl), [www.rewitalizacjakalisz.pl](http://www.rewitalizacjakalisz.pl)

### 2. Przedmiot zamówienia

Przygotowanie cateringu dla uczestników szkoleń wprowadzających w tematykę rewitalizacji:

- ok. 176 zestawów obiadowych (ok. 22 osoby x 8 dni szkoleniowych);
- dla grupy ok. 22 osób (ok. 20 uczestników, 2 osoby prowadzące);
- 8 dni szkoleniowych (dni robocze i soboty; ok. godz. 13:30);
- każdy obiad powinien składać się z zupy, drugiego dania (mięso/ryba, dodatki: ziemniaki/frytki/kluski oraz dwa rodzaje surówek);
- ilość obiadów wegetariańskich oraz mięsnych zostanie ustalona z Zamawiającym;
- zamówienie zostanie zrealizowane w lokalu Wykonawcy. Lokal musi być położony w ścisłym centrum Kalisza (obszar ograniczony ulicami: Parczewskiego, Sukienniczą, Aleją Wolności, Narutowicza).

### 3. Wymagania wobec Wykonawców:

- 3.1. Za spełniającego warunki udziału w postępowaniu Zamawiający uzna Wykonawcę, który:
  - a) w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie wykonał co najmniej dwie usługi cateringowe.
- 3.2. Ocena spełnienia warunków udziału w niniejszym postępowaniu nastąpi metodą:



spełnia/ nie spełnia, na podstawie przedstawionego przez Wykonawcę oświadczenia zawartego w formularzu oferty.

3.3. Dla wykazania spełnienia warunku, o którym mowa w pkt. 3.1. a), Wykonawca nie może posługiwać się doświadczeniem podmiotów trzecich.

#### 4. Wykaz dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy

Wykonawca zobowiązany jest do złożenia formularza oferty.

#### 5. Termin i miejsce wykonania zamówienia

Terminy zostaną ustalone wspólnie z Zamawiającym po określeniu poszczególnych dni szkoleniowych. Planowany termin realizacji zamówienia **do 31 marca 2017 roku**.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu w przypadku przedłużenia terminu realizacji szkoleń.

#### 6. Kryteria wyboru ofert

Kryterium 1 : Cena brutto jednego zestawu obiadowego – 90%

Kryterium 2: Dodatki – 10%

Zamawiający wyznaczył następujące kryteria oceny ofert przypisując im odpowiednią wagę punktową:

Lp.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna liczba punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1.	Cena brutto jednego zestawu obiadowego PLN	90%	90 punktów
2.	Dodatki	10%	10 punktów

##### 6.1 Kryterium 1 Cena:

Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone wg wzoru:

$$\text{Liczba punktów oferty badanej} = \frac{\text{Cena brutto jednego zestawu obiadowego w PLN oferty najniższej} \times 90}{\text{Cena brutto jednego zestawu obiadowego w PLN oferty badanej}}$$

Końcowy wynik powyższego kryterium zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

##### 6.2 Kryterium 2 Dodatki:

W tym kryterium oceniany będzie zestaw dodatków do każdego zestawu obiadowego jakie Wykonawca deklaruje w ramach ceny brutto jednego zestawu obiadowego (patrz pkt 6.1.) Maksymalna liczba, jaką może otrzymać Wykonawca w tym kryterium wynosi 10 punktów.





Zasady punktacji dla kryterium „Dodatki“:

- a) **0 punktów**: brak dodatkowych produktów do każdego zestawu obiadowego.
- b) **3 punkty**: napój (kawa, herbata lub sok) do każdego zestawu obiadowego.
- c) **6 punktów**: napój (kawa, herbata lub sok) i deser do każdego zestawu obiadowego.
- d) **10 punktów**: napój (kawa, herbata lub sok), deser i owoce do każdego zestawu obiadowego.

Aby uzyskać punkty w tym kryterium należy w „Formularzu Oferty” wybrać tylko jedną możliwość – skreślając pozostałe. Pozostawienie wszystkich możliwości lub skreślenie wszystkich wiąże się również z przyznaniem 0 punktów w tym kryterium.

Suma punktów przyznanych w kryteriach 1 i 2 stanowi punktację całej oferty.

### 7. Sposób przygotowania oferty:

7.1. Składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni z możliwością jej dalszego przedłużenia. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

7.2. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.

7.3. Ofertę należy przygotować w języku polskim w formie pisemnej, w sposób czytelny i trwały. Wszelkie poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone datą i podpisem osoby/osób uprawnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy. Wzór „Formularza oferty” (wymagany zakres informacji) przedstawiony jest w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego.

7.4. Podstawowym elementem oferty jest wypełniony i podpisany „Formularz oferty” zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego.

7.5. W przypadku dołączenia do oferty kopii jakiegoś dokumentu, kopia ta winna być potwierdzona własnoręcznym podpisem i dopiskiem „za zgodność z oryginałem”, przez osobę/y uprawnioną/e do reprezentowania Wykonawcy. Poświadczenie za zgodność z oryginałem winno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.

7.6. Wszystkie kartki złożonej oferty i dołączonych do niej dokumentów powinny być kolejno ponumerowane. Za kompletność złożonej oferty, która nie została ponumerowana Zamawiający nie bierze odpowiedzialności.

7.7. Przy składaniu oferty należy wykorzystać wzór „Formularza oferty” załączonego do niniejszego Zapytania. W przypadku, gdy jakkolwiek część powyższego dokumentu nie dotyczy Wykonawcy, wpisuje on „nie dotyczy”. Ryzyko błędu przy przepisywaniu wyżej wymienionego wzoru, brak w jego treści wszystkich informacji wymaganych przez Zamawiającego obciąża Wykonawcę.

### 8. Miejsce i termin złożenia ofert:

Ofertę należy przesłać e-mailem na adres [mmikolajczyk@um.kalisz.pl](mailto:mmikolajczyk@um.kalisz.pl) w terminie do **21.02.2017 roku**.





## 9. Informacje dodatkowe:

9.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania w każdej chwili, bez podania przyczyny lub do zmiany treści niniejszego Zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert.

9.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontaktu z Wykonawcami, którzy złożyli oferty w celu wyjaśnienia jej treści.

9.3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontaktu z Wykonawcami, w celu uzupełnienia dokumentu, o którym mowa w pkt. 4 (**za wyjątkiem danych / informacji ocenianych w ramach wyboru oferty**) lub innych dokumentów np. pełnomocnictw do reprezentowania Wykonawcy.

9.4. Niniejsze zaproszenie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych, która nie ma zastosowania do niniejszego postępowania (art.4 pkt 8 Pzp).

Załączniki:

1. Formularz oferty – **do wypełnienia**.

*w z. Naczelnika Wydziału Strategii i Rozwoju*

*Izabela Grześkiewicz*

*/.../*

*Kierownik Biura Rewitalizacji*





**FORMULARZ OFERTY**

Dane Wykonawcy

**NAZWA**

.....

**Siedziba**

.....

Adres poczty elektronicznej: .....

Numer telefonu: .....

Numer faxu: .....

Numer REGON: .....

Numer NIP: .....

Składając ofertę w niniejszym postępowaniu na „Przygotowanie obiadów dla uczestników szkoleń wprowadzających w tematykę rewitalizacji”, oferuję:

1) wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę (brutto): ..... PLN

2) dodatki do każdego zestawu obiadowego:

- a) napój (kawa, herbata lub sok) do każdego zestawu obiadowego \*,
- b) napój (kawa, herbata lub sok) i deser do każdego zestawu obiadowego \*,
- c) napój (kawa, herbata lub sok), deser i owoce do każdego zestawu obiadowego \*.

*\* Należy wybrać tylko jedną możliwość (poprzez skreślenie pozostałych). Skreślenie wszystkich możliwości oznacza brak dodatków.*

Oświadczenia:

1. Wszystkie dane zawarte w mojej ofercie są zgodne z prawdą i aktualne w chwili składania oferty.
2. Oświadczam, że w okresie, o którym mowa w pkt 3.1 a) Zapytania ofertowego przygotowaliśmy co najmniej dwie usługi cateringowe.
2. Oświadczam, że oferowana przez nas cena uwzględnia wszystkie zobowiązania oraz wszystkie koszty, związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w Zapytaniu ofertowym.
3. Zapoznałem/łam się z całością Zapytania ofertowego i nie wnoszę do niego zastrzeżeń, zdobyłem/łam wszystkie konieczne informacje do przygotowania oferty i realizacji zlecenia w sposób należyty.
4. Oświadczam, że oferowany przez nas przedmiot zamówienia w pełni odpowiada wszystkim wymaganiom Zamawiającego, określonym w Zapytaniu ofertowym.
5. W załączeniu przedkładam Załączniki:

1) .....

2) .....

3) .....

.....  
/podpis i pieczętka osoby/osób  
uprawnionej/ych do reprezentowania  
Wykonawcy/

