

**WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE Z SIEDZIBĄ
URZĘDU MARSZAŁKOWSKIEGO
WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO
al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań**

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
na usługi społeczne pod nazwą:**

**„Świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego
Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, podczas VIII
Forum Atrakcyjności Inwestycyjnej organizowanego przez Departament
Gospodarki”**

zamówienie publiczne w procedurze przewidzianej dla usług społecznych o wartości zamówienia nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 138g ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017r. poz. 1579).

Zatwierdzenie Ogłoszenia:

DYREKTOR DEPARTAMENTU

Beata Joanna Łozińska

Znak sprawy: DRG-2.813.75.2017

Poznań, 19 października 2017r.

DANE ZAMAWIAJĄCEGO

1. Województwo Wielkopolskie z siedzibą
Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
al. Niepodległości 34
61-714 Poznań
NIP: 778-13-46-888
Internet: <http://www.umww.pl>
2. Adres do korespondencji:
Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
Biuro Zamówień Publicznych
al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, pok. 1034
telefon: (061) 626 70 80
fax: (061) 626 70 81

TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie przepisów określonych w Dziale III Rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi”, art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2017r., poz. 1579) zwanej dalej „ustawą Pzp”.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA WRAZ Z OZNACZENIEM WYNIKAJĄCYM ZE WSPÓLNEGO SŁOWNIKA ZAMÓWIEŃ CPV.

Przedmiotem zamówienia jest Świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, podczas VIII Forum Atrakcyjności Inwestycyjnej organizowanego przez Departament Gospodarki.

Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków.

Zamawiający nie dopuszcza złożenia ofert częściowych.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz formularz cenowy stanowią Załączniki nr 1 do Ogłoszenia.

CPV przedmiotu zamówienia: 55300000-3 (usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków).

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- przygotowania, dowozu i podawania posiłków w dniu wskazanym przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie,
- świadczenia usługi cateringowej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2017 r. poz. 149),
- przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałów, obrusów materiałowych,
- zapewnienia we własnym zakresie wyposażenia do świadczenia usługi cateringowej w szczególności: termosów/ekspresu do kawy, podgrzewaczy wody, urządzeń grzewczych, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz przewidywana liczbę osób

- estetycznego podawania posiłków,
- dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
- zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania,
- po zakończonym spotkaniu wykonawca zobowiązany jest do zapakowania w naczynia jednorazowe i przekazania zamawiającemu niewykorzystanych porcji oraz wody.
- Zamawiający nie dopuszcza używania różnego rodzaju/ o różnych wzorach nakryć. Zamawiający nie dopuszcza naczyń, sztućców, jednorazowych do realizacji całej usługi cateringowej.
- Wszystkie dania muszą być podawane elegancko i estetycznie, np. papilotki przy deserach nie mogą być wymięte, poplamione, dekoracja potraw nie może być zwiędnięta, naczynia nie mogą być poplamione lub wyszczerbione, itp.
- Ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami.

Zamówienie będzie realizowane w dniu 9 listopada 2017 roku.

OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

- w sprawach merytorycznych wyjaśnień udzielają:

Agnieszka Łacka, Departament Gospodarki

al. Niepodległości 34, 61-823 Poznań, tel. 61 626 62 69, w godz. 8⁰⁰ – 15⁰⁰

e-mail: agnieszka.lacka@umww.pl (od poniedziałku do piątku)

- w sprawach formalnych wyjaśnień udziela:

Danuta Józwiak, Biuro Zamówień Publicznych

al. Niepodległości 34, 61-823 Poznań, tel. 61 626 70 85, w godz.: 8:00 – 15:00

e-mail: danuta.jozwiak@umww.pl (od poniedziałku do piątku).

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT.

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta winna zawierać cenę za wykonanie zamówienia zgodnie z zakresem opisanym w załączniku do niniejszego Ogłoszenia – formularz cenowy/opis przedmiotu zamówienia oraz **PRÓBKI DAŃ** wskazane w części ogłoszenia dotyczącej kryteriów oceny ofert.
3. Wykonawca powinien załączyć aktualny na dzień złożenia odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę)
4. Oferta wykonawcy, formularz cenowy i wszystkie wymagane dokumenty muszą być podpisane przez osobę albo osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. W przypadku, gdy osoba podpisująca ofertę w imieniu Wykonawcy nie jest wpisana do właściwego rejestru jako osoba uprawniona do reprezentacji, musi przedstawić pełnomocnictwo do występowania w imieniu Wykonawcy oraz jego reprezentowania i zaciągania zobowiązań finansowych.
5. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby (osób) podpisującej ofertę. Brak podpisu skutkować będzie odrzuceniem oferty.

6. **Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca. Zamawiający nie przewiduje możliwości zwrotu kosztów przygotowania oferty.**
7. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
8. **Oferta, która nie będzie zawierała wymaganych dokumentów nie będzie brana pod uwagę (rozpatrywana).**
9. Oferta winna być złożona w zamkniętej kopercie, z opisem szczegółowo wskazanym poniżej, pełną nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy - zawierającej wewnątrz całościową ofertę Wykonawcy w niniejszym postępowaniu.

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie w siedzibie Zamawiającego przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu w Sekretariacie Biura Zamówień Publicznych, X piętro, część A, pokój nr 1034.
2. Natomiast próbki dań będzie można złożyć (przygotować) w salce konferencyjnej nr 1024A, X piętro, część A. Salka do przygotowania i przedstawienia próbek posiłków zostanie udostępniona Wykonawcom co najmniej na 1 godzinę przed terminem składania ofert oraz próbek.
3. Wykonawca zobowiązany jest przygotować próbkę posiłku **do upływu terminu składania ofert**. Każdy z Wykonawców będzie miał do swojej dyspozycji stół, na którym będzie mógł przedstawić próbki posiłków. Wykonawca przedstawi próbki na zastawie własnej. Zastawa użyta do prezentacji próbek posiłków nie może sugerować nazwy Wykonawcy.
4. Wykonawcom przed wejściem na salkę zostaną wręczone koperty z numerami, które będą oznaczały numery próbek. Każdy z Wykonawców włoży do koperty kartkę/wizytówkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoją próbką posiłków.
5. Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Przyporządkowanie numerów nie będzie znane Komisji w momencie dokonywania oceny próbek posiłków.
6. Komisja dokona oceny próbek posiłków po otwarciu ofert. Koperty zawierające nazwy Wykonawców zostaną otwarte po dokonaniu oceny wszystkich próbek. Wykonawcy będą mogli odebrać zastawę, ewentualnie inne przedmioty wykorzystane do przedstawienia próbek, po zakończeniu pracy Komisji – w dniu oceny próbek ok. godz. 14:30.
7. Z uwagi na fakt, że próbki składane do postępowania podlegają ocenie w ramach kryterium oceny ofert: „Jakość i estetyka”, nie ma możliwości uzupełnienia próbek. Niezłożenie próbki lub złożenie niewłaściwej próbki przez Wykonawcę spowoduje, że oferta nie będzie oceniana.
8. Próbki posiłków zostaną przez Zamawiającego sfotografowane w celach dokumentacyjnych
9. Koperta powinna być zaadresowana w następujący sposób:
[Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, Sekretariat Biura Zamówień Publicznych oraz oznakowana napisem: „Świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, podczas VIII Forum Atrakcyjności Inwestycyjnej organizowanego przez Departament Gospodarki” - DRG-2.813.75.2017, a ponadto winna być opatrzona nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy.](#)
10. **Ofertę oraz próbki należy złożyć do godziny 10:00** w dniu 26 października 2017r. w siedzibie Zamawiającego przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu, Biura Zamówień Publicznych, X piętro, część A, salka konferencyjna nr 1024A. Otwarcie złożonych ofert nastąpi **o godz. 10:15** natomiast ocena jakościowa przygotowanych próbek dań nastąpi **o godz. 10:30**. Otwarcie ofert jest jawne.

OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.

1. W ofercie należy podać cenę brutto realizacji zamówienia (z podatkiem VAT) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2. Cena oferty powinna być wyrażona w polskich złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi. Nie dopuszcza się zaokrągleń poprzez odrzucenie miejsc po przecinku.
3. Cena powinna być podana cyfrowo i słownie. W razie rozbieżności będzie przyjmowana cena określona słownie.
4. Cena oferty musi obejmować pełny zakres wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.

OPIS KRYTERIÓW WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami:

1) Kryterium: CENA WYKONANIA [CW] – 70% (max 70 pkt)

Liczba punktów w tym kryterium obliczona wg następującego wzoru:

$$CW = C_n / C_{bo} \times 70 \text{ pkt}$$

gdzie:

C_w cena wykonania zamówienia;

C_n najniższa cena ofertowa brutto spośród badanych ofert;

C_{bo} cena brutto badanej oferty.

2) Kryterium jakościowe przygotowanych próbek dań – 30%

Każdy członek komisji oceni i przyzna punkty dla każdej próbki dania wymienionego poniżej, biorąc pod uwagę dwa aspekty: estetyka podanej próbki, walory smakowe próbki dania.

W kryterium „**Jakość i estetyka**” ocena zostanie dokonana poprzez degustację i odbiór walorów estetycznych. Wykonawca może otrzymać maksymalnie w ramach kryterium 30 punktów, w tym:

- a) **za smak posiłku**, który będzie oceniany indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:
 - niesmaczny/ produkty niskiej jakości lub nieświeże – 0 pkt
 - przeciętny/słaby - 3 pkt.
 - smaczny - 7 pkt.
 - bardzo smaczny – 10 pkt,
- b) **za wygląd zewnętrzny posiłku (prezentacja posiłku/estetyka wyglądu/ podania potraw)** - ogólny wygląd wszystkich rodzajów posiłków, wrażenie wizualne i estetyczne), różnorodność aranżacji, sposób podania, łatwość w degustacji - oceniany indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:
 - niekorzystne wrażenie – 0 pkt
 - przeciętne wrażenie – 3 pkt.
 - dobre wrażenie – 7
 - bardzo dobre wrażenie – 10 pkt.
- c) **za wygląd stołu (prezentacja stołu)** – ogólny wygląd stołu, estetyka i dbałość o szczegóły (np. równe/ergonomiczne ułożenie zastawy stołowej, łatwość dostępu do posiłku), dodatkowe elementy/dodatki/dekoracja - oceniany indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:
 - niekorzystne wrażenie – 0 pkt
 - przeciętne wrażenie – 3 pkt
 - dobre wrażenie – 7 pkt
 - bardzo dobre wrażenie – 10 pkt.

Wykonawca zobowiązany jest **wraz z ofertą złożyć próbki następujących dań** (zgodnie z gramaturą podaną w opisie przedmiotu zamówienia). **Próbki należy złożyć w trzech egzemplarzach**; każdy członek komisji przyzna punkty w zakresie przypisanym poniżej dla każdej próbki.

Łączna ilość przyznanych punktów w kryterium „jakość” za próbki a i b zostaną podzielone przez 2 i wynik stanowić będzie średnia arytmetyczna wynikająca z oceny obu próbek.

zestaw menu DRG (od 0 do 30 pkt):

- a) minipączki z konfiturą różaną (od 0 do 30 pkt),
- b) strogonoff wołowy z kluseczkami (od 0 do 30 pkt)

Punkty w kryterium „jakość” przyznawane będą przez każdego z członków komisji przetargowej indywidualnie, zgodnie z kartą indywidualnej oceny ofert. Ilość przyznanych punktów w kryterium „jakość” stanowić będzie wynik średniej arytmetycznej indywidualnej oceny poszczególnych członków komisji przetargowej (suma punktów wszystkich oceniających członków komisji podzielona zostanie przez ilość oceniających członków komisji).

Oferta złożona przez wykonawcę może otrzymać maksymalnie 100 pkt.

Oceny punktowe uzyskane w wyżej wymienionych kryteriach sumuje się, a uzyskana łączna liczba punktów stanowić będzie całkowitą ocenę punktową oferty. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów w przyjętych wyżej kryteriach oceny ofert.

Punkty zostaną obliczone wg poniższego wzoru:

$$LP = C + J$$

gdzie:

LP - oznacza całkowitą liczbę punktów przyznanych ofercie

C - oznacza liczbę punktów przyznanych w kryterium „Cena” (max 70 pkt.)

J - oznacza liczbę punktów przyznanych w kryterium „Jakość” (max 30 pkt.)

FORMALNOŚCI PO WYBORZE OFERTY PRZED ZAWARCIEM UMOWY.

1. Informację o udzieleniu zamówienia zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej (<http://www.umww.pl>) podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyła się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.
3. W razie nieudzielenia zamówienia zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej informację o tym fakcie.

Załączniki:

Oferta wykonawcy.

Załącznik nr 1 Opis przedmiotu zamówienia oraz formularz cenowy

Załącznik nr 2 Istotne postanowienia umowy

Załącznik nr 3 Protokół odbioru przedmiotu umowy