

Uniwersytet Śląski
Dział Logistyki
ul. Bankowa 12
40-007 Katowice
tel. (32) 359 19 07
mail: joanna.kozbial@us.edu.pl;
pok. 104

Katowice 16.04.2014

Zaproszenie do składania ofert

Niniejsze postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 4 pkt. 8 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 30 000 Euro.

Uniwersytet Śląski zwraca się z uprzejmą prośbą o złożenie oferty **na usługę cateringową**.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w trakcie trwania IV Konferencji Zespołu do Badania Wywierania Wpływu Społecznego „ZaBaWa” w Katowicach.

Termin realizacji zamówienia: 15-16.05.2014 r

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Gmach CINIbA, Bankowa 11a, 40-007 Katowice

Przez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie:

- przygotowanie i dostarczenie poczęstunków na wskazane miejsce,
- wypożyczenie stołów, na których będą ustawione posiłki;
- dekoracyjne nakrycie (obrusy, serwetki),
- pełną obsługę kelnerską, w szczególności w odniesieniu do posiłków podawanych na ciepło;
- wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany (Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców)
- posprzątanie po zakończonym cateringu.

Usługa świadczona będzie dla **maksymalnie 50 osób**. Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w konferencji na tydzień przed realizacją zamówienia.

Posiłki winny być serwowane w jednej turze dla wszystkich uczestników konferencji. Konkretny godziny posiłków zostaną podane przez Zamawiającego na tydzień przed realizacją zamówienia.

W ramach przedmiotowego zamówienia Wykonawca winien przygotować:

- 1) **3 przerwy kawowe (2x 15.05.2014; 1x 16.05.2014):**

Minimalny skład serwisu kawowego dla 1 osoby:

Kawa 200 ml /os.,

Herbata 200ml /os.,

Cukier + cytryna + mleczko ,

Woda mineralna niegazowana 500 ml /os.,

Sok/napój owocowy 200ml /os.

Ciasto pieczone (trzy rodzaje ciasta: sernik, szarlotka, ciasto z owocami) 200 g /os.,

Serwis kawowy serwowany w formie bufetu szwedzkiego.

2) **2 przerwy obiadowe (1x 15.05.2014; 1x 16.05.2014):**

Minimalny skład dań obiadowych dla 1osoby:

Dzień I – 15.05.2014 r

Zupa pomidorowa lub rosół –min. 300 ml/os;

Danie mięsne (80% przygotowanych posiłków): kieszonka drobiowa faszerowana pieczarkami w sosie - min. 200 g/os

Danie wegetariańskie (20% przygotowanych posiłków): Pierogi ruskie bez skwarek - min. 200 g/os;

Dodatek skrobiowy: ziemniaki zapiekane i ryż –min. 150 g/os;

2 rodzaje surówek - min. 150 g/os;

Dzień II- 16.05.2014 r

Zupa krem warzywny –min. 300 ml/os;

Danie mięsne (80%): pierś z kurczaka w sosie - min. 200 g/os;

Danie wegetariańskie (20%): Makaron ze szpinakiem - min. 200 g/os;

Dodatek skrobiowy: ziemniaki zapiekane i kluski śląskie –min. 150 g/os;

2 rodzaje surówek- min. 150 g/os;

Sposób podania obiadów : bufet szwedzki

Wykonawca winien zapewnić wysoką jakość posiłków, potrawy powinny być świeże i estetycznie podane oraz ciepłe (dotyczy potraw podawanych na ciepło).

Warunki udziału w postępowaniu

1. doświadczenie:

Wykonawca wykaże, że posiada doświadczenie w wykonywaniu lub wykonaniu co najmniej 1 usługi cateringu, w okresie ostatnich 3 lat, gdzie ilość wydanych posiłków/poczęstunków (jednorazowo) w ramach 1 usługi była nie mniejsza niż 30 i wykonana była dla jednego zleceniodawcy (odbiorcy). Przez 1 usługę Zamawiający rozumie świadczenie realizowane w ramach 1 umowy.

Zamawiający uzna powyższe warunki za spełnione, jeśli Wykonawca złoży wykaz doświadczenia (załącznik nr 2) wraz z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie usługi (np. referencje).

WARUNKI DO UMOWY:

Podstawą wystawienia faktury/rachunku i zapłaty Wykonawcy za wykonaną usługę będzie podpisany przez Strony bez uwag protokół odbioru usługi.

Płatność przelewem w ciągu 14 dni od otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionego rachunku/faktury.

Rozliczenie za usługę nastąpi w oparciu o ceny jednostkowe brutto posiłków oraz faktyczną ilość uczestników.

KRYTERIUM OCENY OFERT:

cena – 100%

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta o najniższej całkowitej wartości brutto usługi.

OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY:

- 1) Wykonawca winien podać w ofercie jednostkowe ceny brutto posiłków (przerwy kawowej oraz dwóch obiadów) oraz całkowitą wartość zamówienia w przeliczeniu dla 50 osób.
- 2) Uwaga: Rozliczenie za usługę nastąpi w oparciu o ceny jednostkowe brutto posiłków oraz faktyczną ilość uczestników.
- 3) Wartość oferty należy podać w polskich złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 4) Cena oferty winna zawierać wszelkie koszty jakie ponosi Wykonawca w celu właściwej realizacji przedmiotu umowy, w tym podatek VAT.

TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT:

Ofertę wraz z dokumentami prosimy przesłać mailem (joanna.kozbial@us.edu.pl) lub dostarczyć osobiście (u. Bankowa 12, Katowice, pok.104) w nieprzekraczalnym terminie do
dnia **23.04.2014 r** do godziny **10:00**.

Wykonawca winien złożyć następujące dokumenty:

- ofertę - **załącznik nr 1**
- kopii aktualnego odpisu z właściwego rejestru albo aktualnego zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (KRS, Zaświadczenie o działalności gospodarczej lub inny dokument powołujący) mówiącego w szczególności o przedmiocie działalności oraz sposobie reprezentacji (firma)

- kopii stosownego pełnomocnictwa - w przypadku podpisywania umowy przez osoby inne niż wymienione w dokumencie powyższym jako upoważnione do reprezentacji (firma)
- wykaz doświadczenia - **załącznik nr 2** wraz z **kopią dokumentu potwierdzającego należyte wykonanie usługi (np. referencje)**

UWAGI KOŃCOWE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego zapytania Ofertowego.
2. Oferent może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty, wymagają zachowania formy pisemnej.
3. Oferty złożone po terminie lub w inny sposób niż określony w niniejszym zapytaniu nie zostaną rozpatrzone.
4. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie treści oferty lub dokumentów wymaganych od Wykonawcy.
5. Oferenci, których oferta zostanie wybrana, zostaną poinformowani pisemnie (drogą elektroniczną).
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy w przedmiocie realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia.

sprawę prowadzi:

Joanna Koźbiał