

Poznań, 28 października 2019 r.

ZAMAWIAJĄCY

Filharmonia Poznańska Im T. Szeligowskiego
Adres: ul. Św. Marcin 81
telefon: 061 8524708, faks: 0618523451
sekretariat@filharmoniapoznanska.pl

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

Nr FP.16.2019

na wykonanie usługi społecznej (według procedury określonej w art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych) – w przedmiocie świadczenia usługi cateringowej.

1. Wykonanie usługi cateringowej nastąpi w dniu 31 grudnia 2019 r. - godzina 19.00 do 1 stycznia 2020 r. - godzina 2.00

2. Miejsce i termin składania ofert:

Prosimy o złożenie pisemnej oferty po przez wypełnienie i podpisanie przez osoby do tej czynności uprawnione lub umocowane formularza cenowego (opis przedmiotu zamówienia), do dnia 14 listopada 2019 r. do godziny 10:00.

Próbki dań należy złożyć i zaprezentować Zamawiającemu tego samego dnia co dzień składania ofert, od godziny 11:00 . Każdy Wykonawca składający ofertę otrzyma informację co do indywidualnej godziny dokonania prezentacji próbek dań – wskazanych w pkt 5 ppkt 2) – kryterium jakościowe próbek.

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

Oferty oraz próbki dań należy składać na adres: ul. Św. Marcin 81, 61-808 Poznań – sekretariat.

Oferta winna zawierać cenę za wykonanie całości usługi zgodnie z zakresem opisanym poniżej oraz w załączniku do niniejszego zapytania – formularz cenowy / opis przedmiotu zamówienia.

3. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- przygotowania, dowozu i podania posiłku w dniu 31 grudnia 2019 r. od godziny 19:00, w miejscu w Auli UAM w Poznaniu, wskazanym przez Zamawiającego,
- zastawa ceramiczna biała – odpowiednia do rangi uroczystości,
- przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym (wykonawca dostarcza stoły):
 - stoły coctailowe z nakryciem elastycznym – 25 sztuk,
 - stoły pod bufety cateringowe - 50 sztuk,
 - nakrycie bufetów / stołów cateringowych – skirtingi w kolorze białym,
- świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek Duni w uzgodnionym kolorze,
- estetycznego podania posiłku,
- dostarczenia 2200 sztuk kieliszków do wina czerwonego i białego, kieliszków do szampana oraz do wódki (wino, szampan, wódka po stronie zamawiającego; obsługa kelnerska po stronie wykonawcy),
- obsługa kelnerska – minimum 30 osób,
- przygotowanie aranżacji tematycznej wszystkich stołów bankietowych,
- dostarczenia posiłku na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem wydarzenia,
- zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco po zakończeniu konsumpcji.

4. Sposób kontaktowania się z Zamawiającym:

Osobą wyznaczoną do kontaktu z Wykonawcami w sprawie niniejszego zamówienia jest:

p. Tatiana Jarosik, tel.: 61 8524708, e-mail:
sekretariat@filharmoniapoznanska.pl

5. Kryteria oceny i wyboru oferty:

- 1) Kryterium wyboru oferty jest cena: 55%.

Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w tym podatek VAT w ustawowej wysokości, a także inne koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia.

Punkty w kryterium cenowym zostaną przyznane w oparciu o następujący algorytm:

Cena najniższa / cenę badaną x 55.

2) Kryterium jakościowe przygotowanych próbek dań – 45 %

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

- a) Estetyka podanej próbki,
- b) Walory smakowe próbki dania.

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

a) Danie ciepłe:

- Eskalopki w sosie Madera, na bazie słodkiego wina Madera, z dodatkiem rodzynek i miodu, posypane płatkami migdałowymi - od 0 do 15 pkt (estetyka do 5 pkt, walory smakowe do 10 pkt),
- Vege – kaszotto z kaszy pęczak, z dodatkiem warzyw – cukinia, marchew, pietruszka, seler – okraszone żółtą kukurydzą i groszkiem cukrowym, z dodatkiem ziół i zdrowej, lekkiej oliwy z oliwek od 0 do 10 pkt (walory smakowe),

b) Przekąski zimne:

- tartinka razowa z krewetką i salsą z mango – od 0 do 10 pkt (estetyka do 5 pkt, walory smakowe do 5 pkt),
- trójkącik francuski świąteczny z mięsem i żurawiną – od 0 do 10 pkt (estetyka do 5 pkt, walory smakowe do 5 pkt),
- danie Wegetariańskie – carpaccio z buraków marynowanych w miodzie z dodatkiem sera feta – od 0 do 10 pkt (estetyka do 5 pkt, walory smakowe do 5 pkt),

c) Bufet deserowy:

- mini mus czekoladowy z filetem z pomarańczy – 0 do 5 pkt (tylko walory smakowe),

- kolorowe ciasteczka – makaroniki - 0 do 5 pkt (tylko walory smakowe),

Punkty przyznane przez każdego członka komisji oceniającej próbki zostaną zsumowane. Próbka dania, która uzyska największą ilość punktów otrzyma maksymalną ilość pkt w zakresie przypisanym dla danej próbki dania; pozostałe zgodnie z zasadami proporcji.

Następnie, (małe) punkty przyznane wszystkim ocenionym próbkom dań zostaną zsumowane i będą stanowiły ostateczną ilość punktów przyznaną ofercie w kryterium „jakość przygotowanych próbek dań”.

6. Informacja dotycząca udzielenia zamówienia:

- 1) Informację o udzieleniu zamówienia zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego.
- 2) W razie nieudzielenia zamówienia zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej informację o tym fakcie.

7. Płatności

Płatność za wykonane zamówienie – nastąpi przelewem na konto Wykonawcy w terminie 14 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT do siedziby Zamawiającego.

Wojciech Nentwig
Dyrektor

Podpis Kierownika Zamawiającego

Załącznik 1 – formularz cenowy / opis przedmiotu zamówienia