

ZAPYTANIE OFERTOWE (nr 3/2017/COIE) z dnia 25.10.2017 r.

Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego – Centrum Obsługi Inwestorów i Eksporterów, zwany dalej Zamawiającym, zaprasza do składania ofert na organizację „Bożonarodzeniowego miksera biznesowego dla inwestorów i eksporterów z Województwa Zachodniopomorskiego”, w szczególności: wykonanie usługi gastronomicznej, zapewnienie oprawy muzycznej, dekoracja sali, przygotowanie reportażu filmowo-fotograficznego.

1. Nazwa, adres i dane teleadresowe Beneficjenta

Województwo Zachodniopomorskie
ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin
NIP 851-287-14-98
tel.: 91 432 96 96 / 91 432 96 88
email: coi@wzp.pl

2. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja w dniu 19 grudnia 2017 r. w Operze na Zamku przy ul. Korsarzy 34 w Szczecinie „Bożonarodzeniowego miksera biznesowego dla inwestorów i eksporterów z Województwa Zachodniopomorskiego”, która obejmować będzie: wykonanie usługi gastronomicznej, zapewnienie oprawy muzycznej, dekorację sali oraz przygotowanie reportażu filmowo-fotograficznego.

USŁUGA GASTRONOMICZNA

Usługa gastronomiczna składa się z dwóch uroczystości, tj.:

- biznes miksera dla 150 osób odbywającego się w Sali Kameralnej Opery na Zamku (II piętro) w godz. 19:00 – 20:00 i obejmującego: bufet zimny, koreczki, kanapki dekoracyjne, bufet deserowy, napoje zimne, napoje ciepłe, wino;
- uroczystej kolacji dla 150 osób odbywającej się w Galerii Południowej Opery na Zamku (parter) w godz. 21:30 – 23:00 i obejmującego: bufet zimny, bufet ciepły, dodatki obiadowe, bar sałatkowy, bufet deserowy, napoje zimne, napoje ciepłe, wino.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego

Usługa gastronomiczna rozumiana jest jako dostawa posiłków we wskazanej powyżej formie oraz sprzętu niezbędnego do realizacji przedmiotu zamówienia w formie wskazanej przez Zamawiającego (stoły, krzesła, dekoracje itp.), w tym serwis i obsługa po zakończeniu uroczystości (uprzątnięcie stołów i pomieszczeń, w których serwowane będą posiłki). Ze względu na brak możliwości skorzystania z pomieszczenia kuchennego na terenie obiektu, w którym odbywać się będzie uroczystość, wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia wystarczającej ilości czystych naczyń i sztućców.

Wykonawca zapewnia:

- 10 stolików koktajlowych z pokrowcami na potrzeby biznes miksera,
- 20 okrągłych stołów 10-osobowych z obrusami i krzesłami (łącznie 200 krzesel) na potrzeby kolacji,
- kieliszki do wina b/cz.

Świadczenie usługi gastronomicznej polegać ma na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków (rozłożenie na stołach) we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na terenie Opery na Zamku przy ul. Korsarzy 34 w Szczecinie, bieżącym uzupełnianiu serwisu kawowego oraz obsłudze gastronomicznej przez cały czas trwania uroczystości.

Wykonawca gwarantuje obecność kelnerów (minimum 10). Obsługa kelnerska oraz pracownicy będą ubrani w jednolite stroje, w standardzie przyjętym dla tego rodzaju usług.

Wszystkie napoje gorące muszą być podane w naczyniach porcelanowych (nie jednorazowego użytku), napoje zimne na stołach wykładowych w dzbankach szklanych.

Zamawiający wymaga, aby całość usługi gastronomicznej świadczona była na zastawie porcelanowej/ceramicznej z kompletem sztućców metalowych.

Wykonawca ponadto powinien zapewnić wszelkie detale potrzebne do właściwego podania i skonsumowania posiłków takie jak:

- obrusy
- papierowe serwetki
- dekoracje.

Wykonawca gwarantuje, że:

- a) zapewniona zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana;
- b) obrusy będą czyste, nieuszkodzone i wyprasowane.

Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149, z późn. zm.);
- 2) zapewnienia niezbędnego sprzętu, zastawy ceramicznej lub porcelanowej nie jednorazowego użytku oraz metalowych sztućców w wystarczającej ilości do podania posiłków i napojów;
- 3) przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPOż.;
- 4) zagwarantowania wysokiej jakości świadczonej usługi.

Usługa gastronomiczna musi odbywać się z poszanowaniem środowiska naturalnego.

OPRAWA MUZYCZNA

Podczas biznes miksera (godz. 19:00 – 20:00) oraz uroczystej kolacji (21:30 - 23:00) w ramach „Bożonarodzeniowego miksera biznesowego dla inwestorów i eksporterów z Województwa Zachodniopomorskiego” wykonawca zapewni oprawę muzyczną w postaci występu muzycznego na żywo.

Wykonawca jest zobowiązany do:

- zapewnienia występu zespołu muzycznego
- zapewnienia odpowiedniej infrastruktury technicznej, tj. nagłośnienia i oświetlenia podczas występu

DEKORACJA SALI

Zamawiający zleca wykonanie dekoracji sal, w których odbywać się będzie „Bożonarodzeniowy mikser biznesowy dla inwestorów i eksporterów z Województwa Zachodniopomorskiego” tj.:

- zapewnienie wystroju świątecznego w Sali Kameralnej Opery na Zamku na potrzeby biznes miksera
- zapewnienie wystroju świątecznego w Galerii Południowej Opery na Zamku na potrzeby uroczystej kolacji.

Wykonawca dostarczy:

- kompozycje kwiatowe na stoły wraz ze świecznikami,
- przystrojoną choinkę

REPORTAŻ FILMOWO-FOTOGRAFICZNY

Wykonawca wykona i dostarczy materiał filmowy, w formie reportażu oraz materiał zdjęciowy z wydarzenia „Bożonarodzeniowy mikser biznesowy dla inwestorów i eksporterów z Województwa Zachodniopomorskiego”.

Wymagania techniczne odnośnie materiału filmowego:

- nośnik – płyta DVD
- rozdzielczość umożliwiającą zachowanie dobrej jakości filmu
- długość materiału końcowego - 3 minuty
- profesjonalny montaż cyfrowy
- materiał filmowy powinien być rozpoczęty czołówką - tytuł wydarzenia i data
- materiał powinien być oprawiony profesjonalną i dopasowaną ścieżką dźwiękową.

Wymagania techniczne odnośnie materiału zdjęciowego:

- nośnik – płyta DVD
- ilość zdjęć – 200 sztuk
- zdjęcia powinny być poddane profesjonalnej obróbce.

3. Warunki udziału w postępowaniu

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają wiedzę i doświadczenie. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże się w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności lub świadczenia usług jest krótszy — w tym okresie, przed upływem terminu składania ofert:

1. Zorganizował należycie co najmniej trzy spotkania o charakterze biznesowym, każde o wartości brutto co najmniej 30 000 zł (trzydziestu tysięcy złotych).
2. Wykonawca jest również zobowiązany załączyć dokumenty potwierdzające, że usługi zostały zrealizowane należycie (referencje, protokół odbioru lub inne posiadane przez Wykonawcę dokumenty).

Zamawiający informuje, że oferty niekompletne oraz oferty Wykonawców nie spełniające ww. warunków zostaną odrzucone.

4. Kryteria oceny ofert

1) Cena 60 %

Punkty liczone będą wg. wzoru:

$$C = (C_n \setminus C_o) \times 60 \text{ pkt}$$

Gdzie:

C – punkty za cenę

C_n – najniższa oferta cenowa spośród wszystkich ofert podlegających ocenie

C_o – cena oferty ocenianej

2) Estetyka podania 40 %

Ocena estetyki podania zostanie dokonana indywidualnie przez każdego członka komisji na podstawie dołączonych do oferty zdjęć proponowanych potraw (dań, deserów, przystawek i przekąsek). Na wyżej wymienionych zdjęciach widoczne muszą być przede wszystkim: sposób serwowania potraw, dekoracje stołów, sposób nakrycia. Portfolio musi zawierać oświadczenie, że zamieszczone zdjęcia przedstawiają realizacje własne Wykonawcy.

Brak dołączonych do oferty zdjęć proponowanych potraw skutkuje odrzuceniem oferty Wykonawcy.

W kryterium tym Wykonawca może otrzymać maksymalnie 40 pkt.

Obliczenie ilości punktów za ocenę estetyki podania zostanie obliczona wg wzoru:

$$E = \frac{E_n}{E_b} \times 100 \times 40\%$$

E – ilość punktów za estetyki podania

E_b – suma punktów badanej oferty (dodanie do siebie ocen przyznanych przez każdego z członków komisji)

E_n – najwyższa suma punktów spośród ważnych ofert

Łączna liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę = C + E

Zamawiający wybierze ofertę z najwyższą liczbą punktów oraz spełniającą wymagane warunki Zamawiającego.

5. Termin składania ofert

Termin składania ofert upływa w dniu 02.11.2017 roku o godz. 15:30

6. Termin realizacji umowy

Termin realizacji zamówienia - 19 grudnia 2017 r.

Wykonawca otrzyma wynagrodzenie po wykonaniu przedmiotu umowy, przelewem w terminie do 10 dni licząc od daty wpływu do siedziby Urzędu prawidłowo wystawionego rachunku.

7. Modyfikacja treści zapytania ofertowego

W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić zapytanie ofertowe. W takim przypadku zmienione zapytanie ofertowe zostanie przekazane niezwłocznie tym Wykonawcom, którym przekazano pierwotne zapytanie oraz podane do publicznej wiadomości na stronie www.bip.wzp.pl. Jeżeli w wyniku zmiany zapytania ofertowego niezbędny będzie dodatkowy czas na przygotowanie nowej oferty lub wprowadzenie zmian w ofercie pierwotnej, Zamawiający przedłuży termin składania ofert.

8. Informacje na temat zakresu wykluczenia

Odrzuceniu podlegają oferty:

- których treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
- złożone przez oferenta, który nie spełnia warunków, określonych w zapytaniu ofertowym,
- które zostały złożone po wyznaczonym terminie na składanie ofert.

9. Określenie warunków istotnych zmian umowy

Warunki zmiany umowy zostaną określone w umowie podpisanej z Wykonawcą.

10. Informacje o możliwości składania ofert częściowych

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

11. Wykaz dokumentów oraz oświadczeń niezbędnych do złożenia wraz z ofertą

Oferta powinna zawierać:

- ofertę cenową – w formie wypełnionego Załącznika nr 2 do zapytania ofertowego;
- zdjęcia proponowanych potraw (propozycje dań, przekąsek, deserów) wraz z oświadczeniem, że zamieszczone zdjęcia przedstawiają realizacje własne Wykonawcy;
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub inny odpis aktu założycielskiego firmy;
- wykaz zrealizowanych usług zgodnie z Załącznikiem nr 3 wraz z dokumentami potwierdzającymi, że usługi zostały wykonane należycie.

12. Informacje o planowanych zamówieniach uzupełniających

Zamawiający nie planuje zamówień uzupełniających.

Termin związania ofertą upływa po 30 dniach licząc od terminu składania ofert.

Ofertę należy złożyć w formie:

- pisemnej: za pośrednictwem poczty, kuriera lub osobiście na adres Zamawiającego (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego): Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego, ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin w godzinach pracy Zamawiającego tj. od 7:30 do 15:30;

- w formie elektronicznej - skan dokumentów wysłany na adres e-mail: coi@wzp.pl do godziny 15:30 dnia 02.11.2017 r.

Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 3 – Wykaz wykonanych usług (warunek udziału w postępowaniu)

Załącznik nr 4 – Umowa