

ZAPYTANIE OFERTOWE

w sprawie wykonywania usług cateringowych w budynku Spółki MASPEX-GMW Sp. z o.o. w Wadowicach

Spółka MASPEX-GMW Sp. z o.o. z siedzibą w Wadowicach (dalej jako: Spółka) ogłasza konkurs na wybór Firmy, świadczącej usługi cateringowe (dalej jako: Oferent) w budynku Spółki przy ul. Chopina 10 w Wadowicach (dalej jako: budynek Spółki).

I. Opis przedmiotu konkursu.

Wykonywanie usług cateringowych polegać będzie m.in. na codziennym (z wyłączeniem sobót oraz dni ustawowo wolnych od pracy, wymienionych w ustawie z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy) przygotowywaniu (poza budynkiem Spółki), dostarczaniu, przygotowywaniu do wydawania oraz wydawaniu posiłków we wskazanych pomieszczeniach w budynku Spółki, zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.

Wykonywanie usług cateringowych przez Oferenta nastąpi na podstawie zawartej przez Spółkę i Oferenta umowy o wykonywanie usług cateringowych, zawartej na czas określony od dnia **1 marca 2020 r. do dnia 28 lutego 2021r.**

Spółka zastrzega sobie prawo do zmiany okresu obowiązywania umowy, o której mowa powyżej.

II. Warunki lokalowe oraz techniczne w budynku Spółki.

Spółka zapewnia dostęp do pomieszczeń w budynku Spółki w godzinach od 7:00 do 15:30.

Oferent będzie miał dostęp do następujących pomieszczeń:

- kuchni,
- zaplecza technicznego,
- jadalni, liczącej 70 miejsc siedzących.

Wymienione powyżej pomieszczenia, wyposażone są w sprawną instalację elektryczną, oświetleniową, centralnego ogrzewania oraz wentylacyjną.

Spółka zapewnia pełne wyposażenie kuchni oraz jadalni, niezbędne do przygotowywania i do wydawania posiłków.

W budynku Spółki będzie przebywać każdego dnia ok. 400 osób.

III. Warunki formalne uczestnictwa w konkursie.

W konkursie mogą uczestniczyć Oferenci, którzy:

- a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek posiadania przez nich takich uprawnień;
- b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i personelem zdolnym do wykonania przedmiotu konkursu;
- c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotu konkursu przez okres trwania umowy, o którym mowa w pkt. I.

IV. Sposób wykonania usługi cateringowej.

Wydawanie posiłków powinno odbywać się w godzinach 9:00 – 15:00.

Każdy dzienny jadłospis powinien składać się z co najmniej:

- a) jednej lub dwóch zup;
- b) trzech propozycji drugiego dania (mięso, ryba, dodatki skrobiowe do wyboru, tj. ziemniaki, ryże, kasze, makarony pełnoziarniste, warzywa i/lub surówki warzywne oraz co najmniej jeden posiłek wegetariański);
- c) trzech rodzajów kanapek (np. z jajkiem, wędliną, serem żółtym, pasztetem, pastą rybną/jajeczną, pastą z białego sera);
- d) dwóch rodzajów sałatek (np. sałatka grecka, z łososiem i mozzarellą);
- e) dwóch rodzajów deserów/ciast;

Oferent zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, przy przestrzeganiu zasad, dotyczących bezpieczeństwa zbiorowego żywienia ludzi, określonych w powszechnie obowiązujących przepisach prawa.

Posiłki uprzednio przygotowane przez Oferenta, powinny być dostarczane do budynku Spółki, dostosowanym do tego celu samochodem, w pojemnikach hermetycznych, termosach, zabezpieczających posiłki przed wylaniem i/lub wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

Obowiązkiem Oferenta jest uzyskanie wszelkich wymaganych przez powszechnie obowiązujące przepisy prawa pozwoleń na wykonywanie usług cateringowych na terenie budynku Spółki. Pracownicy Oferenta zobowiązani są posiadać aktualne badania z Sanepidu.

Oferent zobowiązany jest do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.

Oferent jest zobowiązany do utrzymywania porządku na terenie oddanych mu do dyspozycji pomieszczeń w budynku Spółki.

Spółka zastrzega sobie prawo do korzystania z jadalni przez osoby, niekorzystające z usług Oferenta.

Oferent nie będzie zobowiązany do ponoszenia jakichkolwiek opłat (czynsz najmu, opłaty za media), związanych z udostępnieniem mu, w celu wykonania usługi cateringowej, pomieszczeń w budynku Spółki.

V. Wymogi dotyczące Oferty Konkursowej.

Oferta Konkursowa powinna zawierać:

1. Propozycje przykładowego dziennego jadłospisu z podaniem składu, gramatury oraz kaloryczności poszczególnych posiłków.
2. Propozycje cen poszczególnych posiłków.
3. Opis dotychczasowej działalności, z wyszczególnieniem doświadczenia w zakresie świadczenia usług cateringowych, mile widziane rekomendacje podmiotów, korzystających z usług Oferenta.
4. Informacje o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub aktualny odpis z rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego Oferenta.
5. Kopię dokumentów świadczących o posiadaniu przez Oferenta wszystkich pozwoleń koniecznych do prowadzenia tego typu działalności.
6. Kopię posiadanej przez Oferenta polisy OC z tytułu prowadzonej przez niego działalności.

Oferty należy przesyłać do dnia **20 grudnia 2019 roku** na adres mailowy: a.kielczewska@maspex.com

VI. Informacje dodatkowe.

Osobą do kontaktu w sprawie konkursu jest Agnieszka Kielczewska tel. kom. 502 199 220.

Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi najpóźniej do dnia 22 stycznia 2020 roku.

Spółka zastrzega się prawo do:

- a) zmiany terminu rozstrzygnięcia konkursu;
- b) odwołania konkursu;
- c) unieważnienia konkursu bez podania przyczyn.

W postępowaniu konkursowym nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.