

ZAPYTANIE OFERTOWE
na usługę cateringową dla Muzeum Zamkowego w Sandomierzu

Zamawiający:

Muzeum Zamkowe w Sandomierz
ul. Zamkowa 12
27-600 Sandomierz
NIP 864-11-06-630
Regon 291200740
Tel. 015 832-22-65,

Tryb udzielenia zamówienia

Niniejsze postępowanie dotyczy zamówienia publicznego o wartości poniżej 130 000 złotych, określonej w art. 2 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, w związku z czym nie stosuje się przepisów tej ustawy.

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu poczęstunku dla 120 osób oraz obsługa uczestniczących w gali Świętokrzyskiej Nagrody Muzealnej im. Tadeusza Włószka w dniu 13 września 2024 roku w Muzeum Zamkowym w Sandomierzu.

Szczegółowy zakres świadczenia usługi:

Przedmiot zamówienia obejmuje w szczególności :

1. Usługa cateringowa musi zostać wykonana kompleksowo w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (Zamawiający zapewnia lokal.).
2. Usługa cateringowa obejmuje również przygotowanie własnych sztuców, talerzy, obrusów oraz obsługę serwisu sprzątającego. Nie dopuszcza się zastosowania naczyń oraz sztuców jednorazowego użytku.
3. Usługa cateringowa musi być świadczona:
 - 1) wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - 2) zgodnie z przepisami prawnymi w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. Nr 171, poz. 1125 z późn. zm.),
 - 3) dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,

- 4) kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
 - 5) na zastawie porcelanowej/ceramicznej/porcelitowa lub szklanej, przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej, jednorazowych serwetek oraz obrusów materiałowych, przygotowania dekoracji stołów.
 - 6) zapewnienie stolików koktajlowych
 - 7) Zamawiający zastrzega podawania poczęstunku i posiłku na zastawie jednorazowego użytku.
 - 8) usługa cateringowa obejmuje zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio po zakończeniu imprezy,
 - 9) zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
4. Menu obejmować będzie :
- 1) GULASZ WEGIERSKI Z DOMOWYM PIECZYWEM
– 120 porcji po 250ml
 - 2) ZIMNE PRZEKĄSKI – 240 porcji/ 2szt. na osobę
- tartinki w trzech smakach :
 - 1: camembert/ żurawina/śliwka,
 - 2: szynka//ogórek kiszony/oliwki,
 - 3: twaróg/ pomidor koktajlowy/ mikro zioła- kruszaki z pastą ziołową i szynka parmeńska
- sakiewki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i feta
- proziaki z pastami :
patte z watróbki drobiowej,
bakłażan pieczony,
humus,
- rolada buraczana z musem chrzanowym i wędzonym łososiem
- ciasto fillo z burakiem / kozim serem/ orzechami
 - 3) SŁODKI STÓŁ – 120 porcji/ 1 szt. na osobę
- owoce / filetowane lub w całości
- tartoletki owocowe z mascarpone
- babeczki czekoladowe i waniliowe
- mini ptysie w dwóch smakach/
- rurki z kremem śmietankowym
 - 4) Przygotowanie i zaserwowanie serwisu kawowego dla ok. 120 osób w postaci: kawy, herbaty, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach 0,5 l. (min. po 1 butelce na osobę), soków 100% w dzbankach po 1 l. (min. 2 rodzaje), cukru, mleka, cytryny.

Wymagania dotyczące Wykonawcy:

1. Wykonawca zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

2. Wykonawca musi posiadać niezbędne uprawnienia, doświadczenie oraz potencjał organizacyjny i ekonomiczny do wykonania zamówienia.
3. Wykonawca zamówienia dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami zdolnymi do wykonania przedmiotu zamówienia

Zawartość oferty

1. Informacja o Wykonawcy: imię i nazwisko / nazwa (firma).
2. Cena powinna obejmować wynagrodzenie za wszystkie obowiązki, które są niezbędne do zrealizowania zamówienia (podać kwotę netto, kwotę podatku VAT oraz kwotę brutto).

Procedura składania ofert

1. Ofertę należy złożyć osobiście w sekretariacie Muzeum Zamkowego , ul. Zamkowa 12 , 27-600 Sandomierz , albo złożyć drogą elektroniczną na adres: m.piorkowski@zamek-sandomierz.pl
w nieprzekraczalnym terminie **do 03.09.2024 r. do godz. 12.00.**
2. Zgłoszenia niespełniające powyższych wymagań lub złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Niniejsze zapytanie może zostać unieważnione na każdym etapie bez konieczności podawania przyczyny.
4. Osoba do kontaktu:

Informacje dot. organizacji cateringu:

Grzegorz Lipiec
wewn. 235
+48 533 101 674
email: g.lipiec@zamek-sandomierz.pl

Informacje dot. ofert:

Mirosław Piórkowski
tel. 698 636 593
email: m.piorkowski@zamek-sandomierz.pl

Opis kryteriów:

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

- cena 100%

Termin realizacji zamówienia:

13 września 2024r. , od godziny 17.00

Inne postanowienia:

1. Zastrzega się możliwość pozostawienia niniejszego postępowania bez rozstrzygnięcia lub jego unieważnienia w każdym czasie bez podania przyczyn.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość prowadzenia negocjacji w ramach zastosowanych kryteriów oceny ofert oraz zmiany warunków zapytania ofertowego w tym opisu przedmiotu zamówienia, terminu realizacji nawet po złożeniu ofert.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od realizacji zadania, z przyczyn których nie można przewidzieć w chwili ogłoszenia zapytania ofertowego.
4. Muzeum Zamkowe w Sandomierzu reprezentowane przez Dyrektora jest administratorem danych osobowych, które mogą być uzyskane w trakcie niniejszego postępowania lub realizacji zawartej w jego wyniku umowy. W załączeniu klauzula informacyjna.

KLAUZULA INFORMACYJNA

W związku z rozpoczęciem stosowania z dniem 25 maja 2018 r. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), informujemy, iż od dnia 25 maja 2018 r. będą Pani/Panu przysługiwały określone poniżej prawa związane z przetwarzaniem Państwa danych osobowych przez Muzeum Zamkowe w Sandomierzu.

Jednocześnie na podstawie art. 13 Rozporządzenia 2016/679 informujemy, iż od dnia 25 maja 2018 r. aktualne będą poniższe informacje i zasady związane z przetwarzaniem Państwa danych osobowych.

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Muzeum Zamkowe w Sandomierzu ul. Zamkowa 12 27-600 Sandomierz
- 2) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji umowy - na podstawie Art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą podmioty uczestniczące w realizacji zlecenia
- 5) Pani/Pana dane osobowe przechowywane będą do momentu ustania przetwarzania w celach analitycznych
- 6) posiada Pani/Pan prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania
- 7) ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego
- 8) podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych może skutkować odmową zawarcia umowy,
- 9) Z uwagi na fakt, że komunikacja pomiędzy Administratorem a osobą, której dane osobowe dotyczą może odbywać się w formie elektronicznej, m.in. przez systemy poczty elektronicznej, portale społecznościowe, komunikatory, wszelkie aplikacje mobilne i komputerowe, w tym aplikacje do wykonywania połączeń głosowych, lub video za pośrednictwem internetu, osobą, której dane dotyczą wyraża zgodę na powyższe, w zakresie, w jakim będzie to związane z wykonywaniem postanowień umownych.