



DPR-I.272.13.2017

Kielce, dnia 01.03.2017 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

### I. ZAMAWIAJĄCY

Województwo Świętokrzyskie

Al. IX Wieków Kielc 3

25 - 516 Kielce

NIP: 959-150-61-20

### II. DANE OSOBY DO KONTAKTU

Anna Kisiel

Oddział Programowania Strategicznego i Analiz

Departament Polityki Regionalnej

Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego

tel.( 41) 36 58 185

e-mail: [anna.kisiel@sejmik.kielce.pl](mailto:anna.kisiel@sejmik.kielce.pl)

### III. ADRES DO KORESPONDENCJI

Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego

Departament Polityki Regionalnej

ul. Sienkiewicza 63

25 - 002 Kielce

Postępowanie o zamówienie publiczne, w trybie poniżej 30 000,00 EURO zgodnie z zapisami Załącznika Nr 1 do Uchwały Nr 2081/16 Zarządu Województwa Świętokrzyskiego z dnia 14 grudnia 2016 roku z późn. zm.

*Kod CPV zamówienia: 55300000-3*



W ramach rozeznania cenowego rynku oraz oszacowania wartości zamówienia Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego zaprasza Państwa do przesłania kalkulacji cenowej oferowanej w zakresie usługi cateringowej na potrzeby sześciu posiedzeń Komitetu Monitorującego Regionalny Program Operacyjny Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020. Każde z przewidzianych posiedzeń liczyć będzie 50 uczestników.

**Przedmiot zamówienia:** wyłonienie Wykonawcy usługi cateringowej na potrzeby sześciu posiedzeń Komitetu Monitorującego Regionalny Program Operacyjny Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020. Każde z przewidzianych posiedzeń liczyć będzie 50 uczestników. Pierwsze posiedzenie odbędzie się w dniu 17 marca 2017 r. - XIII posiedzenie Komitetu Monitorującego RPO WŚ na lata 2014-2020.

**Przybliżone terminy organizacji kolejnych spotkań:**

POSIEDZENIE KOMITETU MONITORUJĄCEGO	PRZYBLIŻONY TERMIN POSIEDZENIA
XIV posiedzenie KM	Kwiecień/Maj 2017 r.
XV posiedzenie KM	Czerwiec 2017 r.
XVI posiedzenie KM	Wrzesień 2017 r.
XVII posiedzenie KM	Listopad 2017 r.

**Uwaga:** najpóźniej na 5 dni roboczych przed realizacją Zamawiający poda szczegółowy termin i miejsce realizacji zamówienia.

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie obejmuje **pełny pakiet usług:**

- **serwis kawowy:** przygotowanie, dostarczenie pod wskazany adres i podanie serwisu dla 50 uczestników posiedzenia na terenie obiektu, w którym odbędzie się spotkanie, dostępnego bez ograniczeń przed rozpoczęciem, składającego się z:
  - kawa - bez ograniczeń;
  - herbata - bez ograniczeń;
  - cytryna - bez ograniczeń;
  - cukier - bez ograniczeń;
  - mleko do kawy (płynne) - bez ograniczeń;
  - woda mineralna w butelkach plastikowych 0,5 l.;
  - sok owocowy w butelkach 0,33 l. (bezzwrotnych);
  - ciasto (3 rodzaje ciasta przekładanego np.: z kremem, galaretką, jeden rodzaj ciasta suchego np.: szarlotka, sernik) 120 gr./os.
- **lunch w formie ciepłego bufetu:** przygotowanie, dostarczenie pod wskazany adres oraz podanie lunchu dla 50 uczestników spotkania na terenie obiektu, w którym odbędzie się posiedzenie; dania na gorąco powinny zostać podane w podgrzewaczach w tej samej sali konsumpcyjnej. Podane wersje menu muszą być serwowane w sposób **cykliczny:**



### Wersja 1:

- roladka drobiowa w sosie grzybowym - 100 gr./os.
- łosoś z grilla - 100 gr./os.
- krem brokułowy - 200 gr./os.
- ziemniaki opiekane - 100 gr./os.
- ryż - 100 gr./os.
- warzywa na parze - 100 gr./os.
- surówka 3 rodz. w sumie - 100 gr./os.
- zimne zakąski 3 rodz. (np. kanapeczki bankietowe, roladki, koreczki) w sumie - 100 gr./os.
- sok owocowy (2 rodzaje np. pomarańcza, jabłko) - 200 ml/os.

### Wersja 2:

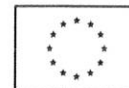
- eskalopki wołowe nadziewane żółtym serem i ogórkiem - 100 gr./os.
- gotowane filety z dorsza w sosie cytrynowym - 100 gr./os.
- żurek z jajkiem i kielbasą - 200 gr./os.
- bezy ziemniaczane - 100 gr./os.
- mini kopytka - 100 gr./os.
- warzywa na parze - 100 gr./os.
- surówka 3 rodz. w sumie - 100 gr./os.
- Zimne zakąski 3 rodz. (np. kanapeczki bankietowe, roladki, koreczki) w sumie - 100 gr./os.
- sok owocowy (2 rodzaje np. pomarańcza, jabłko) - 200 ml/os.

### Wersja 3:

- gulasz wieprzowy - 100 gr./os.
- pierogi z kapustą i grzybami - 100 gr./os.
- krem porowo - ziemniaczany - 200 gr./os.
- ziemniaki z wody z koperkiem - 100 gr./os.
- kasza jaglana - 100 gr./os.
- warzywa na parze - 100 gr./os.
- surówka 3 rodz. w sumie - 100 gr./os.
- zimne zakąski 3 rodz. (np. kanapeczki bankietowe, roladki, koreczki) w sumie - 100 gr./os.
- sok owocowy (2 rodzaje np. pomarańcza, jabłko) - 200 ml/os.

**\* Skalkulowana cena menu musi być uśredniona w stosunku do wszystkich trzech zaproponowanych wersji i obowiązywać, być niezmienną na każdym posiedzeniu przez całość trwania realizacji zamówienia (6 posiedzeń).**

**Warunki dodatkowe:** usługa musi zostać wykonana kompleksowo w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Usługa cateringowa **nie może** zostać zrealizowana na naczyniach jednorazowego użytku. Sprzęt gastronomiczny, nakrycia potrzebne do wykonania usługi (obrusy, zastawa stołowa, serwetki, sztućce), obsługa kelnerska co najmniej 2 osoby leżą **po stronie Wykonawcy**. Zamawiający zapewnia jedynie lokal. Usługa ma polegać na przygotowaniu, dowiezieniu, świadczeniu serwisu kawowego w trakcie trwania posiedzenia oraz zaserwowaniu lunchu



w formie stołu szwedzkiego w ostatniej godzinie posiedzenia. Posiedzenie rozpocznie się w godzinach porannych i będzie trwać około 4 - 5 godz. Zimne zakąski mają być serwowane od początku posiedzenia a lunch w ostatniej godzinie posiedzenia.

#### **Wymogi stawiane oferentom:**

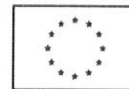
1. Zamawiający nie dopuszcza udziału podwykonawców w zamówieniu. Wykonawca powinien dysponować odpowiednim potencjałem organizacyjnym do wykonania przedmiotu zamówienia.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, o ile zmiany te wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Zmiany mogą dotyczyć w szczególności: terminu obowiązywania umowy, terminów posiedzeń, zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia. O zmianach Zamawiający powiadomi Wykonawcę z co najmniej 10 dniowym wyprzedzeniem.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia Wykonawcy zamówień dodatkowych, nieobjętych zamówieniem podstawowym w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości realizowanego zamówienia, niezbędnych do jego prawidłowego wykonania, których wykonanie stało się konieczne na skutek sytuacji niemożliwej wcześniej do przewidzenia.
4. Zamawiający zastrzega, że zwiększenie lub zmniejszenie zakresu zamówienia nie stanowi podstawy do roszczeń Wykonawcy.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość naliczania kar umownych za odstąpienie od realizacji umowy oraz za realizację usługi niezgodnie z postanowieniami umowy.

#### **Warunki udziału w postępowaniu:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy spełniają poniższe warunki:

1. Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń - złożenie oferty oznacza akceptację treści zapytania.
2. Posiadają odpowiednie uprawnienia do świadczenia przedmiotowej usługi - o ile istnieje ustawowy obowiązek posiadania takich uprawnień.
3. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i zasobami ludzkimi do realizacji przedmiotowej usługi.
4. Znajduje się w sytuacji finansowej i ekonomicznej dającej możliwość realizacji zamówienia.
5. Wzory dokumentów dołączonych do niniejszego zapytania powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę i dołączone do oferty w formie zgodnej z niniejszym zapytaniem.
6. Cena nie podlega zmianom przez cały okres trwania umowy. Jest ceną brutto. Obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją usługi cateringowej zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
7. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
8. Postępowanie dotyczy wyboru jednego Wykonawcy na realizację całości zamówienia.
9. Ofertę należy złożyć drogą elektroniczną lub osobiście w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.

**Warunki płatności:** płatność za przedmiot zamówienia zostanie uregulowana po należytych wykonaniu usługi (co zostanie potwierdzone protokołem, podpisanym przez Zamawiającego i Wykonawcę), zapłata dokonana zostanie przelewem w ciągu 14 dni roboczych od daty



prawidłowo wystawionej faktury/rachunku, na wskazane w niej konto bankowe.

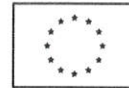
### Kryterium oceny:

Cena szacunkowa ma zawierać **całkowity koszt** dowozu jak również koszt usługi porządkowania miejsca, w którym serwowany będzie posiłek i serwis kawowy.

- **60% cena** - kryterium oznacza cenę brutto za wykonanie usługi - ocena zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:  
\*liczba punktów = najniższa cena posiłku (posiłek = 1 obiad + serwis kawowy przypadający na 1 uczestnika) / cena posiłku oferty ocenianej x 60
  - **40% doświadczenie** - ocena zostanie przeprowadzona na podstawie opisu dotychczasowej działalności Wykonawcy opartej na liczbie usług cateringowych w ramach konferencji w okresie ostatnich 3 lat od dnia złożenia oferty, popartych referencjami potwierdzającymi prawidłowe wykonanie usługi; ocena zostanie dokonana przy zastosowaniu następujących zasad:
    - ✓ 0 - usług cateringowych: 0 pkt.
    - ✓ 1 - 2 usług cateringowych: 10 pkt.
    - ✓ 3 - 5 usług cateringowych: 20 pkt.
    - ✓ 6 - 8 usług cateringowych: 30 pkt.
    - ✓ 9 i więcej usług cateringowych: 40 pkt.
1. W celu potwierdzenia liczby punktów przysługujących w ramach kryterium, Wykonawca powinien złożyć kopie referencji potwierdzających prawidłowe wykonanie usługi (potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę) zawierające, co najmniej opis usługi, termin realizacji i nazwę spotkania/konferencji/szkolenia w ramach, której była realizowana usługa cateringowa, pozytywną opinię podmiotu wystawiającego referencje.
  2. Maksymalna ostateczna ocena punktowa oferty (cena oferty + doświadczenie): 100 pkt. Liczba punktów wynikająca z działań matematycznych zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.
  3. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans oceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający przeprowadzi negocjacje z Wykonawcami.

### Informacje o wyborze oferty:

1. Zapoznanie się z treścią ofert nastąpi w dniu **08.03.2017 r.**
2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcom, których oferta jest najkorzystniejsza zgodnie z powyższymi kryteriami wyboru ofert.
3. Zamawiający niezwłocznie powiadomi Oferenta, który zostanie wybrany do realizacji zamówienia.
4. W przypadku nie wybrania Wykonawców np. z powodu braku ofert, odrzucenia ofert, Zamawiający może ponownie rozpocząć procedurę zapytania ofertowego.
5. Wybór Oferenta wybranego do realizacji zamówienia zostanie zamieszczony na stronie internetowej <http://bip.sejmik.kielce.pl/> w zakładce zapytania ofertowe.
6. Zamawiającemu przysługuje prawo zamknięcia trybu niniejszego zapytania bez wybrania którejkolwiek z ofert.



### Odrzucenie oferty:

Zamawiający odrzuci oferty, które:

- zawierają treść niezgodną z treścią zapytania ofertowego;
- zostały złożone po terminie składania ofert;
- wykazują powiązania kapitałowe lub osobowe pomiędzy Wykonawcą/Oferentem a Zamawiającym;
- są nieważne na podstawie odrębnych przepisów.

### Pozostałe postanowienia w zakresie postępowania:

1. Unieważnienie postępowania może nastąpić w sytuacji:
  - stwierdzenia wady uniemożliwiającej zawarcie ważnej umowy;
  - jeżeli cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
  - zaistnienia innej ważnej przyczyny, która jest niezależna od Zamawiającego.
2. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia zostaną przekazane Wykonawcy niezwłocznie po dokonaniu wyboru oferty.
3. Umowa zostanie zawarta w terminie do 3 dni od zakończenia postępowania. Informacja o miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający przekaze Wykonawcy wybranemu w wyniku niniejszego postępowania.
4. Termin związania ofertą wynosi 31 grudnia 2017 r.
5. Nie przewiduje się procedury odwoławczej.

**Sposób przesłania oferty:** wypełniony formularz ofertowy (załącznik nr 1) wraz z potwierdzeniem doświadczenia (referencje) proszę przesłać w formie elektronicznej na adres: [anna.kisiel@sejmik.kielce.pl](mailto:anna.kisiel@sejmik.kielce.pl)

W razie pytań związanych z zapytaniem ofertowym proszę o kontakt telefoniczny pod nr tel. (41) 36 58 185, osoba do kontaktu - Anna Kisiel.

**Termin nadsyłania ofert: do 08.03.2017 r. do godz. 12:00**

Zamawiający skontaktuje się z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę.

### Załączniki:

1. Formularz oferty Wykonawcy

.....  
*podpis i pieczęć Dyrektora Departamentu*