



DPR-IV.052.I.29.2017

Kielce, dn. 30.10.2017 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu poczęstunku dla 30 osób uczestniczących w spotkaniu grantowym organizowanym w ramach projektu „**Innowacyjna edukacja – nowe możliwości zawodowe**” w ramach Działania 4.1 Innowacje społeczne, Osi Priorytetowej IV Innowacje społeczne i współpraca ponadnarodowa, **Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020**, na wskazane przez Zamawiającego miejsce na terenie województwa świętokrzyskiego w określonym terminie oraz wszelkie czynności związane z przygotowaniem, podaniem poczęstunku oraz uprzątnięciem.

### I. ZAMAWIAJĄCY:

Województwo Świętokrzyskie – Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego

Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce

NIP: 9591506120

REGON: 291009337

### II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Przedmiotowe zamówienie zostanie udzielone na zasadach określonych przez Zamawiającego zgodnie z Rozdziałem IV Instrukcji Zasady udzielania zamówień publicznych i regulamin pracy komisji przetargowej, stanowiącej Załącznik Nr 1 do Uchwały Nr 2081/16 Zarządu Województwa Świętokrzyskiego z dnia 14 grudnia 2016.





### III. MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

**Miejsce realizacji usługi:** Usługa cateringowa świadczona będzie w miejscu, w którym odbędzie się spotkanie grantowe w ramach projektu „Innowacyjna edukacja – nowe możliwości zawodowe” : **Powiat Kazimierski**

Najpóźniej na 2 dni przed terminem realizacji Zamawiający poda dokładny adres realizacji zamówienia.

**Termin realizacji usługi: 14.11.2017 r.**

### IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej obejmującej przygotowanie i dostarczenie posiłków dla 30 osób, uczestniczących w spotkaniu grantowym na terenie tego samego obiektu w którym odbędzie się spotkanie, tj. Usługa będzie obejmować, przygotowanie i zaserwowanie wraz z obsługą kelnerską poczęstunku dla 30 osób w postaci: **serwisu kawowego ciągłego (od godz. 09:00 – 15:00) w postaci: kawy, herbaty, woda mineralna, cukier, mleko, cytryna, ciasto ( min. 1 szt. na osobę np. szarlotka), oraz zapewnienie ciepłego poczęstunku w postaci: mix pierogów po 6 szt./os. podanego w podgrzewaczach w formie „stołu szwedzkiego” w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.**

- usługa musi zostać wykonana kompleksowo w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Zamawiający zapewnia jedynie lokal.
- Dowóz cateringu na miejsce realizacji wskazane przez Zamawiającego o takim czasie, aby usługa była przygotowana co najmniej 15 min. przed rozpoczęciem spotkania.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego wyboru menu spośród propozycji przedstawionych przez Wykonawcę.

#### **Usługa cateringowa musi być świadczona:**

- wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- 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.),





- dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- na zastawie porcelanowej/ceramicznej/porcelitowa lub szklanej, przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej, jednorazowych serwetek oraz obrusów materiałowych, przygotowania dekoracji stołów, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. Zamawiający zastrzega podawania poczęstunku i posiłku na zastawie jednorazowego użytku.
- usługa cateringowa obejmuje zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio po zakończeniu imprezy,
- zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności,
- Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia bądź zwiększenia ilości uczestników oraz zmiany godzin rozpoczęcia i zakończenia usługi cateringowej. W przypadku zmiany liczby uczestników oraz zmiany godzin rozpoczęcia i zakończenia usługi cateringowej Zamawiający poinformuje o tym fakcie na min. 2 dni przed terminem wydarzenia.

## **V. NAZWA I KOD CPV (Wspólnego Słownika Zamówień)**

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków,

55511000-5 – Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów.

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

55521200-0 – Usługi dowożenia posiłków

## **VI. FORMA WSPÓŁPRACY Z WYKONAWCĄ**

Umowa

## **VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.





2. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy i przesłana w formie skanu, na wskazany przez Zamawiającego w punkcie VIII zapytania, adres poczty elektronicznej.
3. Wzory dokumentów dołączonych do niniejszego zapytania powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę w formie zgodnej z niniejszym zapytaniem.
4. Cena oferty zostanie podana przez Wykonawcę w PLN. Zaoferowane przez Wykonawcę ceny powinny uwzględniać wykonanie wszystkich prac i czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia wraz z uwzględnieniem wszelkich kosztów związanych z jego realizacją, świadczonego na warunkach określonych w ofercie Wykonawcy plus podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami na dzień składania oferty.
5. Ceny określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres realizacji przedmiotu zamówienia i nie będą podlegały zwiększeniu.
6. Kompletna oferta musi zawierać:
  - Wypełniony Formularz oferty stanowiący **Załącznik nr 1** do niniejszego zapytania.
7. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, winny być parafowane przez osobę/osoby podpisujące ofertę. Poprawki powinny być dokonane w sposób czytelny oraz opatrzone datą ich dokonania.
8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

## VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT:

1. Oferty można składać: **osobiście, pocztą lub drogą elektroniczną.**
2. Ofertę można złożyć w siedzibie Zamawiającego: ul. Sienkiewicza 63; 25-002 Kielce – Sekretariat IV piętro (sekretariat czynny od pn-pt w godz. od 7:30 do 15:30), lub pocztą elektroniczną na adres: [katarzyna.ligeza@sejmik.kielce.pl](mailto:katarzyna.ligeza@sejmik.kielce.pl) w terminie do dnia 08.11.2017 r.
3. Zapis w tytule wiadomości: **„Zapytanie ofertowe na świadczenie usługi cateringowej w ramach projektu pn. „Innowacyjna edukacja – nowe możliwości zawodowe”- Powiat Kazimierski**
4. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Przedmiot zamówienia realizowany będzie na terenie województwa świętokrzyskiego, **Powiat Kazimierski.**





**UWAGA!**

*Oferty które zostaną przesłane drogą elektroniczną, będą ze strony Zamawiającego potwierdzone o ich statucie dostarczenia. W przypadku braku takiej informacji, bardzo proszę o niezwłoczny kontakt z Zamawiającym.*

**IX. KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:
  - a. zostaną złożone przez Wykonawców nie wykluczonych z niniejszego postępowania;
  - b. nie zostaną odrzucone.
2. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryterium oceny ofert:

**a. Cena [PLN] (C)– 80%**

Cena, oznaczony: - C liczba punktów dla każdej ocenianej oferty zostanie wyliczona wg poniższego wzoru, gdzie zaokrąglenia dokonane zostaną z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku :

$$C = \frac{C_{min}}{C_{bad}} \times 80\% \text{ pkt,} \quad \text{gdzie } 1 \text{ pkt} = 1\%$$

gdzie:

C – ilość punktów jakie otrzyma oferta za kryterium „Cena” ;

$C_{min}$  – najniższa cena (brutto) spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert;

$C_{bad}$  – cena oferty (brutto) badanej spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert

**b. Aspekt społeczny – (D) – 20%**

Ponad 30 % zatrudnionych pracowników Wykonawcy stanowią osoby niepełnosprawne w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

W ramach niniejszego kryterium Wykonawca otrzyma 20 punktów, jeżeli wykaże (składając stosowne oświadczenie, zawarte w Formularzu ofertowym), iż ponad 30 %





zatrudnionych pracowników Wykonawcy stanowią osoby niepełnosprawne w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Wykonawca zobowiązuje się przy tym do utrzymania zatrudnienia osób niepełnosprawnych na w/w poziomie przez cały okres obowiązywania umowy z Zamawiającym, do przekazania na żądanie Zamawiającego informacji i dokumentów o ogólnej liczbie osób zatrudnionych oraz liczbie zatrudnionych osób niepełnosprawnych lub dokumentów potwierdzających spełnienie tych warunków.

### 3. Zasady oceny kryterium

- a. Wybrana zostanie oferta, która uzyska największą liczbę punktów. Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie kryteriów oceny ofert z ustaloną punktacją do 100 pkt. (100%=100pkt.)

4. Łączna liczba punktów jaką otrzyma oferta będzie obliczona wg. wzoru:

$$O = (C + D)$$

gdzie:

O - badana oferta;

C - suma punktów w kryterium cena;

D – suma punktów aspekt społeczny

5. Uzyskane ceny zostaną zaokrąglone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą łączną liczbę punktów (C+D) wyliczonych wg zasad wskazanych powyżej.

## X. WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY:

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







3. Sytuacja ekonomiczna i finansowa Wykonawcy powinna być na tyle stabilna, aby zapewnić prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia.
4. Nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

## **XI. WARUNKI PŁATNOŚCI:**

Płatność zostanie uregulowana przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy po należyтым wykonaniu usługi i dostarczeniu do siedziby Zamawiającego przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku, w terminie do 14 dni (od daty doręczenia).

## **XII. INFORMACJE DODATKOWE**

1. Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty wymaga zachowania formy pisemnej.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrócenia się do Oferenta z prośbą o uzupełnienie oferty lub udzielenie wyjaśnień.
3. Zamawiający o wyborze najkorzystniejszej oferty poinformuje wyłącznie Wykonawcę wybranego do realizacji zamówienia.
4. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana do realizacji zostanie poinformowany w formie pisemnej lub drogą elektroniczną.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza uchyli się od zawarcia umowy dotyczącej realizacji przedmiotu zamówienia.
6. Z wyłonionym Wykonawcą zostanie zawarta umowa uwzględniająca warunki i wymagania określone w niniejszym zapytaniu.
- 7.

## **XIII. KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM:**

W przypadku pytań związanych z zapytaniem ofertowym, należy kontaktować się drogą elektroniczną pod adres: [katarzyna.ligeza@sejmik.kielce.pl](mailto:katarzyna.ligeza@sejmik.kielce.pl) lub pod numerem tel. 041 306 70 20.





#### XIV. ZAŁĄCZNIKI

Załącznikami do niniejszego zapytania są:

Załącznik nr 1 - Formularz oferty

Załącznik nr 2 - Wzór umowy

Z-ca Dyrektora  
Departamentu Polityki Regionalnej  
*Zdzisław Kobierski*  
Zdzisław Kobierski

.....  
Zatwierdził/a:



LIDER PROJEKTU:  
Województwo Świętokrzyskie –  
Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego  
25-002 Kielce, ul. Sienkiewicza 63, tel.365-81-70, 306-70-13

*K. Lipszyc*

Kierownik  
Oddział ds. Innowacji i Transferu Wiedzy  
Departament Polityki Regionalnej  
*Sylwia Mucha*  
Sylwia Mucha