



DPR-IV.052.I.101.2017

Kielce, dn. 23.08.2018 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu poczęstunku na potrzeby organizowanych przez Zamawiającego grupowych kursów pedagogicznych w ramach projektu „Innowacyjna edukacja – nowe możliwości zawodowe”, we wskazane przez Zamawiającego miejsca na terenie województwa świętokrzyskiego oraz wszelkie czynności związane z podaniem poczęstunku oraz uprzątnięciem.

Zamówienie będzie realizowane w ramach projektu partnerskiego pn. „*Innowacyjna edukacja – nowe możliwości zawodowe*”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś Priorytetowa IV. Innowacje społeczne i współpraca ponadnarodowa, Działanie 4.1 Innowacje społeczne.

### 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 roku. Z uwagi na fakt, że szacunkowa wartość zamówienia nie przekracza wartości 30 tys. euro, postępowanie prowadzone jest bez stosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. *Prawo zamówień publicznych*, zgodnie z art. 4 pkt 8 tej ustawy (t.j. Dz. U. z 2016 r., poz. 1020 z późn. zm.).





### III. MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Miejsce realizacji zamówienia zostanie wskazane przez Zamawiającego, przy czym zajęcia odbywać się będą w miastach województwa świętokrzyskiego: Kielce i Skarżysko-Kamienna (3 grupy – Kielce, 1 grupa – Skarżysko-Kamienna)  
*UWAGA:* Miejsce organizacji szkoleń może ulec zmianie.
2. Zamówienie będzie realizowane w okresie od dnia podpisania umowy do 31 marca 2019 r.

### IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników kursów pedagogicznych organizowanych w weekendy (sobota i niedziela) oraz dni robocze, w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 31 marca 2019 roku.
2. Zapewnienie cateringu dla 4 grup szkoleniowych po ok. 12 uczestników, przy czym minimalna liczba osób w grupie wynosi nie mniej niż 8 osób, a maksymalna liczba osób w grupie nie powinna przekroczyć 16 osób (w tym: planowana jest maksymalnie 1 grupa poniżej 10 osób, a pozostałe grupy od 12 osób). Maksymalna liczba wszystkich uczestników wynosi 55 osób.

**UWAGA:** W uzasadnionych przypadkach – Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany łącznej ilości osób biorących udział w poszczególnych grupach szkoleniowych, przy czym łączna liczba grup szkoleniowych nie ulegnie zmianie.

3. Zapewnienie na każdym spotkaniu dwudaniowego obiadu oraz poczęstunku dla wszystkich uczestników kursu i dostarczenie go do miejsca realizacji szkolenia.

Łączna, **minimalna liczba spotkań** w ramach zamówienia dla wszystkich grup szkoleniowych, w całym okresie realizacji wynosi **36**.

Łączna, **maksymalna liczba spotkań** w ramach zamówienia dla wszystkich grup szkoleniowych, w całym okresie realizacji wynosi **46**.

**UWAGA:** W uzasadnionych przypadkach – Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany maksymalnej i minimalnej ilości spotkań szkoleniowych, zwiększenie lub zmniejszenie o max. 4 spotkania.



4. Harmonogram dla poszczególnych grup szkoleniowych zostanie przekazany Wykonawcy przed realizacją kursów, przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian terminów zajęć, o których będzie informował Wykonawcę z minimum 2-dniowym wyprzedzeniem.
5. Każda z usług cateringowych będzie obejmować przygotowanie i zaserwowanie wraz z obsługą kelnerską poczęstunku i posiłku w postaci:
  - poczęstunek: bułka słodka i/lub kanapka (min. 1 szt. na osobę) oraz drobne słone i słodkie przekąski i/lub kruche ciastka i/lub owoce (min. 100g/os), kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna woda mineralna – ciągły serwis kawowyoraz
  - danie obiadowe, w skład którego wchodzi: zupa i drugie danie (w przypadku zapotrzebowania, po wcześniejszym zgłoszeniu, uwzględnienie również osób z niepełnosprawnościami, dieta, wegetarianizm itp.) oraz napój – podanie w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. Gramatura drugiego dania (mięso lub ryba/danie główne jarskie) po wysmażeniu min. 200g/os., surówka 150g/os, dodatki skrobiowe 250g/os).
2. Usługa musi zostać wykonana kompleksowo w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Zamawiający zapewnia jedynie lokal. Oferent zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze/ekspres do kawy, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych.
3. Dowóz cateringu na miejsce realizacji wskazane przez Zamawiającego o takim czasie, aby usługa była przygotowana co najmniej 15 min. przed rozpoczęciem spotkania oraz 5 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego wyboru menu spośród propozycji przedstawionych przez Wykonawcę.
6. 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,



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- zapewnienie serwetek, pojemnika na resztki po spożytym posiłku,
- usługa cateringowa obejmuje zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio po zakończeniu dnia szkoleniowego,
- 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. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
2. Ofertę należy sporządzić na formularzu ofertowym według wzoru stanowiącego *Załącznik Nr 1* do niniejszego zapytania (Formularz ofertowy).
3. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę lub osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy i przesłana w formie skanu na wskazany przez Zamawiającego w punkcie VIII zapytania, adres poczty elektronicznej.
5. Zaoferowana cena brutto w złotych (PLN) za wykonaną usługę powinna uwzględniać wykonanie wszystkich prac i czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać wszelkie koszty związane z jego realizacją na warunkach określonych w ofercie Wykonawcy.

6. W przypadku konieczności poniesienia jakichkolwiek dodatkowych kosztów związanych z organizacją i przeprowadzeniem kursu zawodowego, koszty tych opłat obciążają Wykonawcę.
7. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, winny być parafowane przez osobę/y podpisującą/e 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.bebas@sejmik.kielce.pl](mailto:katarzyna.bebas@sejmik.kielce.pl) i [agnieszka.fuginska@sejmik.kielce.pl](mailto:agnieszka.fuginska@sejmik.kielce.pl), w terminie **do dnia 30.08.2018 r.**
3. Zapis w tytule wiadomości: **„Zapytanie ofertowe na świadczenie usługi cateringowej w ramach projektu pn. „Innowacyjna edukacja – nowe możliwości zawodowe”.**
4. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

### **IX. KRYTERIUM OCENY OFERTY**

Kryteriami, którym Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty są:

#### **I. Cena (C) – 60%**

Wykonawca podaje cenę brutto uwzględniającą wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia. Cenę oferty brutto stanowi wartość wyrażona w złotych polskich, którą Zamawiający jest zobowiązany zapłacić za przedmiot zamówienia. Cena zawiera wszystkie prace i czynności świadczonych usług na warunkach określonych w ofercie i wzorze umowy oraz inne koszty, które Wykonawca będzie musiał ponieść w celu należytego wykonania przedmiotu zamówienia.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Ilość punktów dla każdej ocenianej oferty zostanie wyliczona wg poniższego wzoru, gdzie zaokrąglenia dokonane zostaną z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku:

$$C = C \text{ min} / C \text{ bad} \times 60 \text{ pkt}, \text{ gdzie } 1 \text{ pkt} = 1\%$$

gdzie:

C – ilość punktów badanej oferty w kryterium cena,

C min – cena oferty (brutto) najniższa spośród wszystkich ofert,

C bad – cena (brutto) badanej oferty.

Maksymalna łączna liczba punktów za w/w kryterium wynosi 80 punktów.

## **II. Zapewnienie bezpłatnego wyżywienia dla Wykładowcy (BW) – 20%, gdzie 1 pkt = 1%**

Zamawiającemu, za zapewnienie w każdym dniu szkoleniowym bezpłatnego wyżywienia dla Wykładowców, zostanie przyznane 20 punktów.

Dodatkowe bezpłatne wyżywienie dla Wykładowcy będzie zgodne z pkt. IV ppkt. 5 niniejszego zapytania ofertowego.

### **UWAGA:**

Cena za osobodzień za zapewnienie wyżywienia wykładowcy nie będzie doliczana do ostatecznego rozliczenia usługi.

Maksymalna łączna liczba punktów za w/w kryterium wynosi 20 punktów.

## **III. Aspekt społeczny – (A) – 20%, gdzie 1 pkt = 1%**

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





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

liczbie zatrudnionych osób niepełnosprawnych lub dokumentów potwierdzających spełnienie tych warunków.

#### **IV. Wynik punktów:**

$$W = C + BW + A$$

gdzie:

W – wynik punktowy,

C – liczba punktów w kryterium cena, wyliczona według wzoru z pkt I,

BW – liczba punktów w kryterium zapewnienie bezpłatnego wyżywienia dla Wykładowców,

A – liczba punktów w kryterium aspekt społeczny.

**Maksymalna łączna liczba punktów za w/w kryteria wynosi 100 punktów.**

#### **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. Wykonawca nie może być powiązany osobowo ani kapitałowo z Zamawiającym.

#### **XI. WARUNKI PŁATNOŚCI**

1. Zamawiający dopuszcza jednostkowe płatności, np. po zakończeniu zajęć przez poszczególne grupy lub po całościowym wykonaniu usługi, według woli Wykonawcy.
2. 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 (elektronicznej, forma skanu).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrócenia się do Oferenta z prośbą o uzupełnienie złożonej 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 złożonych ofert, jeżeli Wykonawca, 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 ofertowym.

## **XIII. KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM**

Osobami wyznaczonymi do kontaktu są pracownicy Departamentu Polityki Regionalnej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego: Pani Katarzyna Bębas oraz Pani Agnieszka Fugińska.

W przypadku pytań związanych z zapytaniem ofertowym, należy kontaktować się drogą elektroniczną: [katarzyna.bebas@sejmik.kielce.pl](mailto:katarzyna.bebas@sejmik.kielce.pl) lub pod numerem tel. 041 306 70 15 oraz [agnieszka.fuginska@sejmik.kielce.pl](mailto:agnieszka.fuginska@sejmik.kielce.pl) lub pod numerem tel. 041 306 70 17.

## **XIV. ZAŁĄCZNIKI**

Załącznik Nr 1 – Formularz oferty

Załącznik Nr 2 – Wzór umowy

.....  
Zatwierdził/a

