

DPR-I.420.2.2019

Kielce, dnia 07.02.2019 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

### I. ZAMAWIAJĄCY

Województwo Świętokrzyskie

Al. IX Wieków Kielc 3

25 - 516 Kielce

NIP: 959-15-06-120

### II. DANE OSOBY DO KONTAKTU

Kamila Jacewicz-Marciniak

Oddział Programowania Strategicznego i Analiz

Departament Polityki Regionalnej

Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego

tel.( 41) 36 58 185

e-mail: [kamila.jacewicz-marciniak@sejmik.kielce.pl](mailto:kamila.jacewicz-marciniak@sejmik.kielce.pl)

### III. ADRES DO KORESPONDENCJI

Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego

Departament Polityki Regionalnej

ul. Sienkiewicza 63

25 - 002 Kielce

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.

NAZWA I KOD CPV (Wspólnego Słownika Zamówień):

- 55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

### **Przedmiotem zamówienia jest:**

Usługa cateringowa na potrzeby **pięciu posiedzeń** Komitetu Monitorującego Regionalny Program Operacyjny Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020.

Każde z przewidzianych posiedzeń liczyć będzie **50 uczestników**.

Wydatek realizowany w ramach Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego 2014-2020, Oś Priorytetowa 11, Działanie nr. 11.2, Nazwa Działania - „Wsparcie procesu wdrażania RPOWŚ 2014-2020 poprzez wzmocnienie potencjału administracyjnego”, nazwa grupy wydatków-projekt „Obsługa Komitetu Monitorującego, Grup Roboczych, konsultacji społecznych, innych ciał doradczych oraz opłaty związane z wdrażaniem RPOWŚ”. Nr umowy/decyzji/aneksu RPSW.11.02.00-26-0005/19.

### **Miejsce realizacji usługi:**

Usługa cateringowa świadczona będzie w miejscu, w którym odbywać się będą posiedzenia Komitetu Monitorującego Regionalny Program Operacyjny Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020. Miejsce posiedzeń zostanie zapewnione przez Zamawiającego.

### **Termin realizacji usługi:**

Pierwsze posiedzenie (**Etap1**) odbędzie się w dniu **20 lutego 2019r.** - XXIII posiedzenie Komitetu Monitorującego RPO WŚ na lata 2014-2020.

### **Planowane posiedzenia Komitetu Monitorującego Regionalny Program Operacyjny Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020:**

<b>POSIEDZENIE KOMITETU MONITORUJĄCEGO</b>	<b>PRZYBLIŻONY TERMIN POSIEDZENIA</b>
<b>Etap 2</b> - XXIV posiedzenie KM	Kwiecień/Maj 2019 r.
<b>Etap 3</b> - XXV posiedzenie KM	Sierpień/Wrzesień 2019 r.
<b>Etap 4</b> - XXVI posiedzenie KM	Grudzień 2019 r.
<b>Etap 5</b> - XXVII posiedzenie KM	Styczeń 2020r.

**Uwaga:** Zamawiającemu przysługuje, bez ponoszenia kosztów, prawo do zmian terminu planowanych posiedzeń Komitetu Monitorującego RPOWŚ 2014-2020, o których mowa powyżej. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o powyższych zmianach w terminie nie późniejszym niż 5 dni roboczych przed planowaną datą posiedzenia. Zamawiający przekaze Wykonawcy szczegółowy termin i miejsce realizacji zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo niezrealizowania zamówienia w pełnym zakresie, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności nie będzie wnosił o zapłatę za ilość posiedzeń stanowiącą różnicę między zaplanowaną ilością posiedzeń Komitetu Monitorującego, a ilością wskazaną do realizacji.

### **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 - 150 gr./os.
- łosoś z grilla - 150 gr./os.
- krem brokułowy - 200 gr./os.
- ziemniaki opiekane - 150 gr./os.

- ryż - 150 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 - 150 gr./os.
- gotowane filety z dorsza w sosie cytrynowym - 150 gr./os.
- żurek z jajkiem i kiełbasą - 200 gr./os.
- bezy ziemniaczane - 150 gr./os.
- mini kopytka - 150 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:**

- filet z kurczaka z serem i szynką - 150 gr./os.
- pierogi z kapustą i grzybami - 150 gr./os.
- krem porowo - ziemniaczany - 200 gr./os.
- ziemniaki z wody z koperkiem - 150 gr./os.
- ryż - 150 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 (5 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 (obrussy, 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.

**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,
- usługi cateringowa obejmuje zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio po zakończeniu każdego posiedzenia,
- zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

**Forma współpracy z Wykonawcą:** Umowa.

## **Wymogi stawiane oferentom:**

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza udziału podwykonawców w zamówieniu. Wykonawca powinien dysponować odpowiednim potencjałem organizacyjnym do wykonania przedmiotu zamówienia.
3. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
4. Postępowanie dotyczy wyboru jednego Wykonawcy na realizację całości zamówienia.
5. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy i **przesłana w formie skanu na wskazany przez Zamawiającego adres poczty elektronicznej, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.**
6. Wzory dokumentów dołączonych do niniejszego zapytania (**załącznik nr 1**) powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę w formie zgodnej z niniejszym zapytaniem.
7. **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.
8. 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: siły wyższej, terminu obowiązywania umowy, zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia. W przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa powyżej, Wykonawca lub Zamawiający wystąpi z wnioskiem o dokonanie zmiany umowy, zawierającym stosowne uzasadnienie. Wniosek winien być złożony niezwłocznie i w formie pisemnej.
9. 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.
10. Zamawiający zastrzega, że zwiększenie lub zmniejszenie zakresu zamówienia nie stanowi podstawy do roszczeń Wykonawcy.
11. 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. Znajdują się w sytuacji finansowej i ekonomicznej dającej możliwość realizacji zamówienia.
5. Nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

### **Warunki płatności:**

Płatność za przedmiot zamówienia zostanie uregulowana po należytym wykonaniu usługi (co zostanie potwierdzone protokołem, podpisanym przez Zamawiającego i Wykonawcę), zapłata dokonana zostanie przelewem w ciągu 14 dni roboczych od daty prawidłowo wystawionej i dostarczonej do Zamawiającego faktury/rachunku, na wskazane w niej konto bankowe Wykonawcy.

### **Kryterium oceny oferty:**

Cena oferty ma zawierać **całkowity koszt** usługi, w tym 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. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **15.02.2019 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 do dnia: 30 dni.
5. Nie przewiduje się procedury odwoławczej.

### **Termin i sposób składania ofert:**

1. Oferty - wypełniony formularz ofertowy (**załącznik nr 1**) wraz z potwierdzeniem doświadczenia (**referencje**) można przesłać **drogą elektroniczną** na adres: [kamila.jacewicz-marciniak@sejmik.kielce.pl](mailto:kamila.jacewicz-marciniak@sejmik.kielce.pl), **w terminie do dnia 14.02.2019 r.**
2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Przedmiot zamówienia realizowany będzie na terenie województwa świętokrzyskiego.
4. Zamawiający skontaktuje się z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę.

### **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 do wezwania Oferentów do uzupełnienia/poprawienia oferty o brakujące elementy lub zawierające błędne dokumenty oraz do wezwania Oferentów do wyjaśnienia niejasnych elementów oferty.
3. Zamawiający o wyborze najkorzystniejszej oferty poinformuje wyłącznie Wykonawcę wybranego do realizacji zamówienia.
4. 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.
5. Z wyłonionym Wykonawcą zostanie zawarta umowa uwzględniająca warunki i wymagania określone w niniejszym zapytaniu.

### **Kontakt z Zamawiającym:**

W przypadku pytań związanych z zapytaniem ofertowym, należy kontaktować się drogą elektroniczną pod adres: [kamila.jacewicz-marciniak@sejmik.kielce.pl](mailto:kamila.jacewicz-marciniak@sejmik.kielce.pl) lub pod numerem tel. (41) 36 58 185.

### **Załączniki:**

Załącznikami do niniejszego zapytania są:

1. Formularz ofertowy.
2. Wzór umowy.
3. Wzór protokołu odbioru usługi.

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