



IR-I.0102.15.2019

Kielce, dn. 10.10.2019 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) **w części I:** usługa wynajmu sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i obsługą oraz świadczenie usługi cateringowej w dniach 5 listopada 2019 r. dla 45 osób i 8 listopada 2019 r. dla 50 osób – łącznie 95 osób (warsztaty Grup roboczych ds. opracowania SRWS 2030+).
- 2) **w części II:** świadczenie usługi cateringowej w dniach 6 listopada 2019 r. dla 35 osób, 7 listopada 2019 r. dla 30 osób (warsztaty Grup roboczych ds. opracowania SRWS 2030+) oraz 18 listopada 2019 r. dla 40 osób (posiedzenie Zespołu Świętokrzyskie 2030+) – łącznie 105 osób.

I. ZAMAWIAJĄCY:

Województwo Świętokrzyskie – Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego

Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce

NIP: 9591506120

REGON: 291009337

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA I KLAUZULA INFORMACYJNA O RODO:

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 z późn. zm. Zarządu Województwa Świętokrzyskiego z dnia 14 grudnia 2016 roku.

Zgodnie z art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), dalej RODO, Zamawiający informuje, iż:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Województwo Świętokrzyskie – Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach, al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce, tel: 41/342-15-30, e-mail: urząd.marszalkowski@sejmik.kielce.pl; fax: 41/344-52-65,
- 2) Inspektor Ochrony Danych urzęduje: al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce, tel: 41/342-14-87, fax: 41/342-10-28, e-mail: iod@sejmik.kielce.pl;
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- 5) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 6) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

- 7) posiada Pani/Pan:
1. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 2. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 3. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 4. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 8) nie przysługuje Pani/Panu:
5. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 6. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 7. na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

III. MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Część I:

Miejsce realizacji zamówienia: Kielce, sala konferencyjna, preferowany obiekt o charakterze kulturalnym/hotelarskim/konferencyjnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości organizacji spotkania w obiekcie sportowym, szkolnym, klubowym. Obiekt położony w odległości nie większej niż 5 km od Dworca Kolejowego Kielce (plac Niepodległości 1, 25-560 Kielce) - salę zapewnia **Wykonawca**.

Termin realizacji zamówienia:

- 5 listopada 2019 r., godz. 09.00 – 15.00 – 45 osób
- 8 listopada 2019 r., godz. 09.00 – 15.00 – 50 osób.

Część II:

Miejsce realizacji zamówienia: Kielce, siedziba Wojewódzkiej Biblioteki Publicznej, ul. Ściegiennego 13 - salę zapewnia **Zamawiający**.

Termin realizacji zamówienia:

- 6 listopada 2019 r., godz. 09.00 – 15.00 – 35 osób.
- 7 listopada 2019 r., godz. 09.00 – 15.00 – 30 osób.
- 18 listopada 2019 r., godz. 09.00 – 15.00 – 40 osób.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości zmiany terminu spotkań (daty i godzin rozpoczęcia i zakończenia usługi) oraz zastrzega możliwość zwiększenia ilości uczestników. W przypadku zmiany terminu nowy termin, zostanie obustronnie ustalony z Wykonawcą.

IV. NAZWA I KOD CPV (Wspólnego Słownika Zamówień)

70220000-9 Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

79952000-2 Usługi w zakresie organizacji imprez

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część I:

Usługa wynajmu sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i obsługą oraz świadczenie usługi cateringowej w dniach 5 listopada 2019 r. dla 45 osób i 8 listopada 2019 r. dla 50 osób – łącznie 95 osób (warsztaty Grup roboczych ds. opracowania SRWŚ 2030+).

Zakres usługi będzie obejmował:

1. Wynajem i przygotowanie sali konferencyjnej w dniach 5 i 8 listopada 2019 r. na ok. 6 godzin zegarowych wraz z niezbędnym wyposażeniem:

- sala klimatyzowana o parametrach sali konferencyjnej, z dostępem do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali do prezentacji multimedialnych;
- stół prezydialny z 5 krzesłami;
- min. 5 stołów w ustawieniu bankietowym z miejscami siedzącymi – odpowiednio dla 45 i 50 osób;
- zapewnienie sprzętu multimedialnego, w tym: laptopa, projektora kompatybilnego z laptopem z pilotem do zmieniania slajdów, ekranu projekcyjnego, stolika na sprzęt multimedialny;
- zapewnienie osoby do obsługi technicznej sprzętu multimedialnego;
- zapewnienie dostępu do Internetu bezprzewodowego;
- odpowiednie nagłośnienie, w tym przynajmniej 4 sprawne, przenośne mikrofony;
- tablica typu flipchart;
- zapewnienie stołu przed wejściem umożliwiającego dokonanie rejestracji uczestników;
- toaleta dostępna poza salą konferencyjną, ale w bezpośrednim jej sąsiedztwie;
- zapewnienie w bezpośrednim sąsiedztwie lub na sali miejsca na serwis kawowy;
- bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników;
- bezpłatna szatnia,
- sala powinna zostać udostępniona Zamawiającemu 60 minut przed rozpoczęciem spotkania;
- sala musi być zamknięta i udostępniona wyłącznie uczestnikom spotkania;
- sala konferencyjna i miejsce serwowania cateringu musi znajdować się w tym samym budynku i na tym samym piętrze;
- sala musi spełniać wszelkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom pracy.

2. Przygotowanie, dostarczenie i podanie serwisu kawowego na spotkaniach w dniach: 5 listopada 2019 r. dla 45 osób oraz 8 listopada 2019 r. dla 50 osób. Serwis kawowy musi być

podany w formie bufetu szwedzkiego i musi składać się z co najmniej: kawy z zaparacza lub ekspresu, wrzątku w termosach do dozowania, kilku odmian herbaty, dodatków do kawy i herbaty (cukier, miód, cytryna, mleko), wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach 0,5 l (min. po 1 butelce na osobę), soków w butelkach 0,33 l (min. 2 rodzaje, min. po 1 butelce na osobę), 3 rodzajów ciast krojonych (np. sernik, szarlotka, z galaretką - łącznie 3 sztuki na osobę), 3 rodzajów kanapek dekoracyjnych (bankietowych) podawanych na pieczywie jasnym i ciemnym z różnymi dodatkami, m.in. z szynką, serem, łososiem, warzywami (łącznie 3 sztuki na osobę), 3 rodzajów ciast krojonych (np. sernik, szarlotka, z galaretką - łącznie 3 sztuki na osobę), owoców – min. 3 rodzaje (np. mandarynki, winogrona, banany). Serwis kawowy musi być udostępniony uczestnikom spotkania do końca trwania spotkania.

3. **Przygotowanie, dostarczenie i podanie lunchu na spotkaniach w dniach: 5 listopada 2019 r. dla 45 osób oraz 8 listopada 2019 r. dla 50 osób w formie bufetu szwedzkiego**, składającego się z co najmniej: jednej zupy (np. krem dyniowy, krem z marchwi, rosół z kołdunami, 1 porcja = min. 250 ml na osobę), 3 rodzajów ciepłych dań do wyboru (w tym 2 dania mięsne np. polędwiczki wieprzowe w sosie z suszonymi pomidorami, roladki wieprzowe z farszem grzybowym, medaliony wieprzowe z owocami i jedno danie wegetariańskie np. ryba z warzywami, lasagne wegetariańskie, pierożki z kapustą i grzybami – min. po 220 g/os.), min. 3 dodatków do dania głównego do wyboru (np. ziemniaki pieczone w ziołach, ryż sypki, kluseczki ziemniaczane – min. 150 g/os.), min. 3 rodzajów sałatek, np. z białej kapusty z dodatkami, z marchwi, z kapusty pekińskiej (min. 100 g/os).

UWAGA:

Całość menu będzie ustalana z Zamawiającym na podstawie wyboru z dwóch kompletnych menu przedstawionych przez Wykonawcę.

Część II

Świadczenie usługi cateringowej w dniach 6 listopada 2019 r. dla 35 osób, 7 listopada 2019 r. dla 30 osób (warsztaty Grup roboczych ds. opracowania SRWŚ 2030+) oraz 18 listopada 2019 r. dla 40 osób (posiedzenie Zespołu Świętokrzyskie 2030+) – łącznie 105 osób.

Zakres usługi będzie obejmował:

1. **Przygotowanie, dostarczenie i podanie serwisu kawowego na spotkaniach w dniach: 6 listopada 2019 r. dla 35 osób, 7 listopada 2019 r. dla 30 osób oraz 18 listopada 2019 r. dla 40 osób** – serwis kawowy musi być podany w formie bufetu szwedzkiego i musi składać się z co najmniej: kawy z zaparacza lub ekspresu, wrzątku w termosach do dozowania, kilku odmian herbaty, dodatków do kawy i herbaty (cukier, miód, cytryna, mleko), wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach 0,5 l (min. po 1 butelce na osobę), soków w butelkach 0,33 l (min. 2 rodzaje, min. po 1 butelce na osobę), 3 rodzajów kanapek dekoracyjnych (bankietowych) podawanych na pieczywie jasnym i ciemnym z różnymi dodatkami, m.in. z szynką, serem, łososiem, warzywami (łącznie 3 sztuki na osobę), 3 rodzajów ciast krojonych (np. sernik, szarlotka, z galaretką - łącznie 3 sztuki na osobę), owoców – min. 3 rodzaje (np. mandarynki, winogrona, banany). Serwis kawowy musi być udostępniony uczestnikom spotkania do końca trwania spotkania.
2. **Przygotowanie, dostarczenie i podanie lunchu na spotkaniach w dniach: 6 listopada 2019 r. dla 35 osób, 7 listopada 2019 r. dla 30 osób oraz 18 listopada 2019 r. dla 40 osób w formie bufetu szwedzkiego**, składającego się z co najmniej: jednej zupy (np. krem dyniowy, krem z marchwi, rosółek z kołdunami, 1 porcja = min. 250 ml na osobę), 3 rodzajów ciepłych dań do wyboru (w tym 2 dania mięsne np. polędwiczki wieprzowe w sosie z suszonymi pomidorami, roladki wieprzowe z farszem grzybowym, medaliony wieprzowe z owocami i jedno danie wegetariańskie np. ryba z warzywami, lasagne wegetariańskie, pierożki z kapustą i grzybami – min. po 220 g/os.), min. 3 dodatków do dania głównego do wyboru (np. ziemniaki pieczone w ziołach, ryż sypki, kluseczki ziemniaczane – min. 150 g/os.), min. 3 rodzajów sałatek, np. z białej kapusty z dodatkami, z marchwi, z kapusty pekińskiej (min. 100 g/os).

UWAGA:

Całość menu będzie ustalana z Zamawiającym na podstawie wyboru z dwóch kompletnych menu przedstawionych przez Wykonawcę.

Warunki dodatkowe:

1. Usługa musi zostać wykonana kompleksowo zgodnie z wymogami zawartymi w Zapytaniu Ofertowym.
2. Usługa cateringowa nie może zostać zrealizowana na naczyniach jednorazowego użytku.
3. Sprzęt gastronomiczny, nakrycia potrzebne do wykonania usługi (obrusey, zastawa stołowa, serwetki, sztuczce) oraz obsługa kelnerska co najmniej 2 osoby - leżą po stronie Wykonawcy.
4. Serwis kawowy ma być dostępny od początku do końca spotkania, a lunch ok. godz. 13 (w zależności od przyjętego harmonogramu spotkania - do ustalenia z Wykonawcą).
5. Usługa cateringowa obejmuje zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio po zakończeniu imprezy.
6. Usługa musi być świadczona:
 - a. wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - b. 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.),
 - c. na zastawie porcelanowej lub szklanej, przy użyciu sztuczków ze stali nierdzewnej oraz jednorazowych serwetek oraz obrusów materiałowych, przygotowania dekoracji stołów.

VI. FORMA WSPÓŁPRACY Z WYKONAWCĄ

Umowa.

VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na daną część.
2. Kompletna oferta musi zawierać wypełniony Formularz oferty stanowiący Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.
3. W ofercie należy zawrzeć:
 - a. koszt całkowity netto i brutto.
 - b. kalkulację kosztów poszczególnych usług w podziale na kwotę netto i brutto.
4. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy i przekazana bądź przesłana w formie skanu, na adres wskazany przez Zamawiającego w punkcie VIII zapytania.
5. 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.
6. Ceny określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres realizacji przedmiotu zamówienia i nie będą podlegały zwiększeniu.
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: strategia2030@sejmik.kielce.pl w terminie **do dnia 18.10.2019 roku**.
3. Zapis w tytule wiadomości: „Usługa wynajmu sali konferencyjnej oraz świadczenie usługi cateringowej w dn. 5 i 8 listopada 2019 r. dla łącznie 95 osób – część I” lub „Świadczenie usługi cateringowej w dn. 6, 7 i 18 listopada 2019 r. dla łącznie 105 osób – część II”.
4. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu złożenia oferty ma data wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. W przypadku uznania za najkorzystniejszą ofertę złożoną przez Wykonawcę drogą elektroniczną na wskazany adres e-mail Zamawiający zażąda dostarczenia złożonej oferty w oryginalnej formie pisemnej przed podpisaniem umowy.

IX. KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Cena – 100%. Kryterium oznacza cenę brutto za kompleksowe wykonanie przedmiotowej usługi.

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 jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

XI. WARUNKI PŁATNOŚCI:

1. Podstawą do uregulowania płatności za wykonaną usługę będzie Protokół zdawczo-odbiorczy podpisany bez zastrzeżeń przez strony umowy.
2. Płatność zostanie uregulowana przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę po należytych wykonaniu usługi i dostarczeniu do siedziby Zamawiającego przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku, w terminie 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. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana do realizacji zostanie poinformowany w formie pisemnej lub drogą elektroniczną.
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 Ofertowym.

XIII. KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM:

W przypadku pytań związanych z zapytaniem ofertowym, należy kontaktować się telefonicznie lub mailowo z Panią Katarzyną Janiszewską tel. 41 36-58-185, katarzyna.janiszevska@sejmik.kielce.pl lub Panią Urszulą Kuśmierczyk tel. 41 36-58-189, urszula.kusmierczyk@sejmik.kielce.pl.

XIV. ZAŁĄCZNIKI

1. Formularz oferty.
2. Wzory umów dla I i II części zamówienia.
3. Wzór umowy RODO.

Janiszewska

Sporządził/a:

Zastępca Dyrektora
Departamentu Inwestycji i Rozwoju

Irena Szychacka

Zatwierdził/a:

