

IR-XI.433.1.31.2019

Kielce, 28.11.2019 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa podczas spotkania warsztatowego dla przedsiębiorców z powiatów: jędrzejowskiego, włoszczowskiego, pińczowskiego oraz kazimierskiego. Zamówienie zostanie zrealizowane na potrzeby realizacji projektu „**Popytowy System Innowacji - rozwój MŚP w regionie świętokrzyskim poprzez profesjonalne usługi doradcze**” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020.

### 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: **Centrum Kultury w Jędrzejowie**  
Termin realizacji: **13 grudnia 2019 roku**

### IV. NAZWA I KOD CPV (Wspólnego Słownika Zamówień)

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

### IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zakres usługi będzie obejmował:

- 1. Przygotowanie i zaserwowanie ciągłego serwisu kawowego dla ok. 30 osób** w postaci: kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 1 butelka o pojemności 0,5 l na os.) soki 100% (min. 2 rodzaje w ilości min. 6l), cukier, mleko, cytryna, ciasta w papilotkach min. 4 rodzaje (min. 2 szt. na os.), kanapki dekoracyjne z różnymi dodatkami (min. 2 na os.).

Usługa cateringowa musi być świadczona:

1. wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,

2. 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.),
3. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
4. kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
5. zapewnienie serwetek, pojemnika na resztki po spożytym posiłku,
6. usługa cateringowa obejmuje zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio po zakończeniu dnia szkoleniowego.

Całość menu będzie ustalana z Zamawiającym. Wykonawca ma zapewnić zastawę porcelanową i/bądź szklaną oraz sztućce metalowe dla wszystkich uczestników. Wykonawca zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze/ekspres do kawy, filiżanki, talerzyki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu.

**Liczba uczestników warsztatów może ulec zmianie.** Zamawiający poda ostateczną liczbę uczestników najpóźniej dwa dni przed terminem warsztatów.

## V. FORMA WSPÓŁPRACY Z WYKONAWCĄ

Umowa

## VI. 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 VII 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 2** do niniejszego zapytania,
  - aktualny wpis do KRS lub ewidencji działalności gospodarczej.
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.

## VII. 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: [elwira.seweryn@sejmik.kielce.pl](mailto:elwira.seweryn@sejmik.kielce.pl) **w terminie do dnia 05.12.2019 r.**
3. Zapis w tytule wiadomości: **organizacja spotkania warsztatowego dla przedsiębiorców z powiatów: jędrzejowskiego, włoszczowskiego, pińczowskiego oraz kazimierskiego na potrzeby realizacji projektu „Popytowy System Innowacji - rozwój MŚP w regionie świętokrzyskim poprzez profesjonalne usługi doradcze”**
4. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

### **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.***

## VIII. 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) – 100%**Kryterium oznacza cenę brutto za kompleksowe wykonanie przedmiotowej usługi.

## IX. 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.

## X. 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).

## XI. 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.

## **XII. KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM:**

W przypadku pytań związanych z zapytaniem ofertowym, należy kontaktować się drogą elektroniczną pod adres: [elwira.seweryn@sejmik.kielce.pl](mailto:elwira.seweryn@sejmik.kielce.pl) lub pod numerem tel. 041 342 18 98.

## **XIII. ZAŁĄCZNIKI**

Załącznikami do niniejszego zapytania są:

Załącznik nr 1 Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Załącznik nr 2 Formularz oferty