



Oznaczenie sprawy RR-VII.433.7.2.2024

Kielce, 24.10.2024

Zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027, Priorytet 11 Pomoc Techniczna EFRR, Działanie 11.01 Pomoc Techniczna EFRR Nazwa zadania Wsparcie pracowników instytucji i beneficjentów oraz funkcjonowania i innych grup doradczych w ramach FEŚ 2021-2027 (182) symbol 1a111

### ZAPYTANIE OFERTOWE

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa podczas posiedzenia Świętokrzyskiej Rady Innowacji.

#### ZAMAWIAJĄCY:

1. **Nazwa Zamawiającego:** Województwo Świętokrzyskie – Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce **NIP:** 9591506120, **REGON** 291009337
2. **Adres Zamawiającego:** al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce
3. **Godziny Urzędowania Zamawiającego:**
  - Od poniedziałku do piątku, w godzinach od 7:30 do 15:30
4. **Numer telefonu Zamawiającego:** (41) 395 12 59.
5. **Adres e-mail Zamawiającego:** [sekretariat.RR@sejmik.kielce.pl](mailto:sekretariat.RR@sejmik.kielce.pl)
6. **Adres strony internetowej:** <https://www.swietokrzyskie.pro>
7. **Adres strony internetowej BIP:** <https://bip.sejmik.kielce.pl>

#### I. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Przedmiotowe zamówienie prowadzone jest na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1) Ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), w trybie Zapytania Ofertowego na podstawie Instrukcji „Zasady Udzielania Zamówień Publicznych w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach i Regulaminu Pracy Komisji Przetargowej” stanowiącej Załącznik Nr 1 do Uchwały Nr 536/24 Zarządu Województwa Świętokrzyskiego z dnia 31 lipca 2024 roku

#### II. MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

**Miejsce realizacji zamówienia:** siedziba Świętokrzyskiego Kampusu Laboratoryjnego Głównego Urzędu Miar w Kielcach, ul. Wrzosowa 46

Planowany termin realizacja zamówienia: **3 grudnia 2024 roku.**



### III. OPIS

Usługa obejmować będzie:

**1. Przygotowanie i zaserwowanie ciągłego serwisu kawowego** na ok. 5 godzin zegarowych dla max. 40 osób w postaci:

- kawy z ekspresu ciśnieniowego (min. 2 urządzenia), mleka, herbaty czarnej, owocowej i zielonej, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach szklanych (min. po 0,33 l/osoba), min. 2 rodzajów soków owocowych 100% w butelkach szklanych (min. po 0,2 l/osoba), cukru, cytryny;
- 3 rodzajów przekąsek wytrawnych, podanych w formie tartuletek, koreczków, ruloników lub roladek (łącznie min. 4 szt. na osobę);
- ciast, ciasteczek bankietowych w papilotkach, monoporcji deserów (łącznie min. 3 szt. na osobę).

**Zamawiający wymaga, by Wykonawca na potrzeby przerwy kawowej zapewnił stoliki koktajlowe oraz niezbędną porcelanową/ceramiczną/porcelitową lub szklaną zastawę.**

Wszystkie elementy serwisu kawowego muszą być dostępne dla uczestników do zakończenia obiadu.

**2. Przygotowanie i zaserwowanie obiadu** dla max. 40 osób. Obiad serwowany będzie w formie tzw. szwedzkiego stołu do swobodnego/samodzielnego korzystania przez uczestników. Obiad będzie składał się z:

- dwóch zup do wyboru;
- trzech dań ciepłych do wyboru, w tym dwa dania mięsne i jedno wegetariańskie;
- min. dwóch rodzajów dodatków (np. ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane, ryż, kasza);
- min. dwóch rodzajów surówek ze świeżych warzyw i/lub warzyw gotowanych;
- min. dwóch rodzajów soków owocowych 100% (w butelkach szklanych, min. po 0,2 l/osoba).

–

**Zamawiający wymaga, by Wykonawca na potrzeby serowania obiadu zapewnił stoliki w ilości umożliwiającej konsumpcję zaplanowanej liczbie uczestników posiedzenia.**

**UWAGA: Nie należy wliczać stolików koktajlowych dostarczonych na potrzeby przerwy kawowej ponieważ obiad zaplanowano w odrębnym pomieszczeniu.**



Całość menu będzie ustalona z Zamawiającym na podstawie propozycji dwóch kompletnych menu przedstawionych przez Wykonawcę najpóźniej 4 dni przed planowanym terminem posiedzenia.

Zamawiający wymaga, aby całość menu serwowana była na zastawie porcelanowej/ceramicznej/porcelitowej lub szklanej, przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej, jednorazowych serwetek oraz zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku.

Usługa cateringowa obejmuje zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio po zakończeniu spotkania.

#### **UWAGA:**

**Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do wydania spakowanych, nieskonsumowanych porcji posiłków (dania obiadowe, ciasta, przekąski oraz woda i soki) po zakończeniu posiedzenia.**

#### **Wykonawca będzie świadczył usługę gastronomiczną:**

- wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- zgodnie z przepisami prawnymi w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. *ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*),
- dbając o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- wyłącznie przez pracowników posiadających aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne,
- na zastawie porcelanowej/ceramicznej/porcelitowej lub szklanej, przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej, jednorazowych serwetek oraz obrusów materiałowych,

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia obsługi kelnerskiej adekwatnej do ilości uczestników, przygotowania dekoracji stołów oraz zapewnienia pojemnika na resztki po spożytym posiłku.

Usługa cateringowa obejmuje również zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio po zakończeniu spotkania.

#### **UWAGA**

**Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia liczby uczestników.**

W przypadku zmiany liczby uczestników Zamawiający poinformuje o tym fakcie na min. 2 dni przed terminem wydarzenia.



**Rozliczenie za wyżywienie (serwis kawowy, obiad) nastąpi na podstawie zgłoszonej przez zamawiającego liczby osób korzystających z tych usług przy uwzględnieniu cen wyszczególnionych w kalkulacji cenowej, którą wykonawca wyłoniony do realizacji zamówienia zobowiązany będzie przedłożyć zamawiającemu, w terminie do 2 dni po zawarciu umowy. W kalkulacji wykonawca zobowiązany jest wykazać koszt wyżywienia w przeliczeniu na 1 osobę (serwis kawowy i obiad).**

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

**55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków**

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

#### **V. KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

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

##### **Cena [PLN] (C) – 100%**

Cena (C) – liczba punktów dla każdej ocenianej oferty zostanie wyliczona wg poniższego wzoru, gdzie zaokrąglenia dokonane zostaną z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (max 100 pkt):

$$C = \frac{C_{min}}{C_{bad}} \times 100\%, \quad \text{gdzie } 1 \text{ pkt} = 1\%$$

gdzie:

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

C<sub>min</sub> – najniższa cena (brutto) spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert;

C<sub>bad</sub> – cena oferty (brutto) badanej spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert.

#### **3. Zasady oceny kryterium**

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.).

#### **VI. WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY:**

1. Wykonawca musi posiadać niezbędne uprawnienia, doświadczenie oraz potencjał organizacyjny i ekonomiczny do wykonania zamówienia.



2. Wykonawca zamówienia musi dysponować 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. Wnioskodawca nie może być powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

## **VII. FORMA WSPÓŁPRACY Z WYKONAWCĄ**

Umowa

## **VIII. 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 w punkcie VII zapytania, adres platformy.
3. Dokumenty dołączone do Oferty mają 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.

## **IX. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT:**

1. Oferty w formie elektronicznej należy składać za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności dostępnej pod adresem internetowym:  
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
2. Terminie składania ofert upływa **w dniu 5 listopada 2024 r.**
3. Oferta powinna zostać przygotowana na **Formularzu oferty** stanowiącym załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.



4. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

#### **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 dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury.

#### **XI. ZAŁĄCZNIKI**

Załącznik nr 1 –SzOPZ

Załącznik nr 2 – Formularz oferty

Załącznik nr 3 - Wzór umowy

Załącznik nr 4 – Oświadczenie Wnioskodawcy