

ZSC.271.33.2021

Zapytanie ofertowe

(Zamówienie nie przekracza kwoty wyrażonej w art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.)

Związek Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego zaprasza do wzięcia udziału w postępowaniu pod nazwą:

„Usługa cateringowa na potrzeby organizacji warsztatów diagnostycznych i spotkań organizowanych przez Związek Subregionu Centralnego.”

kod CPV 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków,

kod CPV 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,

kod CPV 55400000-4 usługi podawania napojów.

1. Zamawiający:

Związek Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego, ul. Wincentego Pola 16, 44-100 Gliwice, NIP 6312651874, adres email: biuro@subregioncentralny.pl.

2. Tryb udzielania zamówienia:

Postępowanie zostanie przeprowadzone zgodnie z zasadą rozeznania rynku określoną w „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Spójności na lata 2014 – 2020” z dnia 21.12.2020 r.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

3.1. Główne założenia :

- Usługi świadczone będą w związku z organizacją spotkań informacyjnych/warsztatowych/seminaryjnych;
- Spotkania w 90% odbywają się w głównych miastach Subregionu Centralnego min. Gliwicach, Bytomiu, Katowicach, Tychach, Sosnowcu;
- Miejsce świadczenia usług zostanie każdorazowo ustalone przed organizowanym spotkaniem w zależności od wynajętej sali. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany lokalizacji cateringu w przypadku organizacji spotkania w innym miejscu w terminie 5 dni przed wydarzeniem. Jednorazowe zamówienie może obejmować usługi cateringowe świadczone podczas spotkań organizowanych dla min. 15 osób, a max. 50 osób. Zamawiający dopuszcza zwiększenie ilości osób o max. 5.
- Zamawiający przewidują organizację:
 - 6 spotkań dla 50 os.;
 - 2 spotkań dla 30 os.;
 - 2 spotkań dla 25 os.;

- Na potrzeby wyceny należy przyjąć:
 1. Spotkania dla 50 osób - **6 spotkań, zakres usługi: serwis kawowy + lunch,**
 2. Spotkania dla 30 osób – **2 spotkania, zakres usługi: serwis kawowy + lunch,**
 3. Spotkania dla 25 osób - **2 spotkania, zakres usługi: serwis kawowy + lunch,**
- Terminy spotkań będą ustalane z Wykonawcą na 7 dni przed wydarzeniem.
- W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć w ustalonych z Zamawiającym terminach spotkań wysokiej jakości produkty spożywcze wraz ze stolikami, zastawą porcelanową, szklaną oraz sztuccami.
- Serwis kawowy/lunch zostaną rozłożone w miejscu wskazanym każdorazowo przez Zamawiającego.
- Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń (np. holl) na ustawienie przez Wykonawcę stołów, niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia.
- Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 63 stopni Celsjusza (w przypadku drugiego dania).
- Dania gorące powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bismarckach. Dania zimne oraz ciasta i ciastka powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, dodatki warzywne - w ceramicznych lub szklanych miskach, sztucce powinny być stalowe – nierdzewne.
- Wykonawca jest zobowiązany zapewnić serwis gastronomiczny z uwzględnieniem przygotowania, sprzątnięcia, zastawy ceramicznej, szklanej i obsługi kelnerskiej (obecność min. 1 wyszkolonego i schludnie ubranego pracownika restauracji od momentu podania, aż do zakończenia spotkania). Liczba obsługi kelnerskiej powinna zapewnić sprawną i płynną obsługę uczestników spotkań. Obsługa kelnerska powinna być ubrana w jednolite stroje. Obsługa musi znać skład serwowanych dań. Każda z osób wchodzących w skład obsługi powinna posiadać ważną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną. Przez obsługę kelnerską Zamawiający rozumie podawanie w trakcie spotkania posiłków, wymianę brudnych naczyń i sztuców, utrzymanie w czystości stołów, w razie potrzeby wymianę obrusów.
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym środkiem transportu do przewozu żywności zgodnie z obowiązującym prawem.
- Serwis kawowy powinien być dostępny dla uczestników od rozpoczęcia spotkania aż do jego zakończenia, a lunch – w czasie przerwy obiadowej.
- Usługa będzie realizowana sukcesywnie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

3.2. Termin realizacji zamówienia:

Zakres zamówienia obejmuje zapewnienie usług cateringowych w okresie od dnia podpisania umowy przez okres sześciu miesięcy.

3.3. Szczegółowy zakres usługi cateringowej:

SERWIS KAWOWY:

- kawa dla uczestników przygotowana w odpowiednio opisanych warnikach (2 porcje/1 osobę),

- herbata do wyboru co najmniej w 2 smakach: czarna, owocowa (wrzątek może być dostępny w podpisanych termosach/warnikach), (2 porcje/1 osobę),
- świeże mleko do kawy,
- cukier,
- cytryna do herbaty w postaci świeżych plasterów (1 plaster/1 osobę),
- mix 2 rodzajów ciasta świeżo pieczonego, (pokrojone na mniejsze kawałki), (min. 1,5 szt./1 osobę),
- kruche ciasteczka (min. 2 szt./1 osobę)
- soki owocowe w butelkach szklanych (min. 0,2 l) – 1 szt./1 osobę,
- woda gazowana w butelkach szklanych (min. 0,2 l) – 1 szt./2 osoby,
- woda niegazowana w butelkach szklanych (min. 0,2 l) – 1 szt./2 osoby,
- zastawa porcelanowa – filiżanki, spodki, talerzyki (min. po 2 szt./1 osobę), sztućce ze stali nierdzewnej – łyżeczki, widelczyki (min. po 2 szt./1 osobę), szklanki do napojów (min. 1 szt./1 osobę), serwetki białe gastronomiczne w eleganckich serwetnikach (min. 100 sztuk),
- serwis kawowy powinien być podany w formie bufetowej.

LUNCH: (podana poniżej gramatura określona jest dla produktu po obróbce gotowego dania)

- danie mięsne (min. 180 gram/1 osobę),
- danie bezmięsne/wegetariańskie (min. 150 g/1 porcję),
- w zależności od liczby zgłoszonych osób na spotkaniu, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie dań mięsnych i bezmięsnych/wegetariańskich na 5 dni przed planowanym spotkaniem.
- dodatki skrobiowe (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru,
- dodatki warzywne (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru,
- napoje: soki owocowe w butelkach szklanych (min. 0,2 l/1 osobę),
- zastawa porcelanowa – talerze na drugie danie (min. 1 szt./1 osobę), sztućce ze stali nierdzewnej – łyżki, noże, widelce (min. 2 szt./1 osobę)
- lunch powinien być podawany w formie bufetowej z zapewnieniem obsługi kelnerskiej i serwowania potraw.

4. Wymagania w stosunku do Wykonawcy:

4.1. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić:

- stoły koktajlowe tzw. „bociany” nakryte czarnym materiałem lub obrusem – min. 1 sztuka/4 osoby,
- stoły, na których będzie podawany serwis kawowy i lunch pokryte białym, eleganckim obrusem.

4.2. Wykonawca powinien:

- dostarczyć przedmiot zamówienia na miejsce wykonywania usług na swój koszt i ryzyko,
- wykonać przedmiot zamówienia, w szczególności estetycznie podawać dania zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego,

- zapewnić jednakową gramaturę podawanych potraw zgodnych z zapytaniem ofertowym,
- zapewnić wykwalifikowanych pracowników (kucharzy, kelnerów).

4.3. W związku z aktualną sytuacją epidemiologiczną Wykonawca powinien stosować obowiązujące przepisy sanitarno-epidemiologiczne związane z epidemią COVID-19. Z uwagi na zmieniające się przepisy uwzględniające kolejne etapy znoszenia obostrzeń związanych z COVID – 19, Wykonawca obowiązany jest stosować się do przepisów obowiązujących w czasie trwania usługi cateringowej.

5. Zastrzeżenia Zamawiającego:

- 5.1.** Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na świadczenie ww. usług.
- 5.2.** Zamawiający zastrzega sobie możliwość udzielenia zamówienia uzupełniającego, na usługi będące przedmiotem niniejszego zamówienia w kwocie nie przekraczającej 10% zamówienia podstawowego.
- 5.3.** Wartość zamówienia uzupełniającego należy uwzględnić w zaoferowanej cenie realizacji całości zamówienia.
- 5.4.** Wykonawca któremu zostanie udzielone zamówienie, w terminie 2 dni od podpisania umowy, przygotuje dla Zamawiającego propozycję menu lunchu, składającą się z minimum 10 propozycji: dań mięsnych, bezmięsnych/wegetariańskich/dodatku skrobiowego/dodatku warzywnego do wyboru Zamawiającego.
- 5.5.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
- stworzenia nowego zestawu z wymienionych propozycji menu,
 - zamówienia wyłącznie serwisu kawowego/lunchu,
 - zmian w programie godzinowym spotkania.
- 5.6.** W związku z zaistniałą sytuacją epidemiologiczną i możliwością wprowadzenia obostrzeń, Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy/udzielenia zamówienia w przypadku wystąpienia okoliczności prawnych lub faktycznych związanych z sytuacją pandemii COVID-19, które uniemożliwiają realizację przedsięwzięcia stanowiącego podstawę zamówienia.
- 5.7.** Zamawiający nie gwarantuje zrealizowania całości zamówienia.
- 5.8.** Zamawiający gwarantuje zrealizowanie:
- 3 spotkań dla 50 osób, zakres usługi: serwis kawowy + lunch,
 - 1 spotkania dla 30 osób, zakres usługi: serwis kawowy + lunch,
 - 1 spotkania dla 30 osób, zakres usługi: serwis kawowy + lunch.
- 5.9.** Niedopuszczalne jest przygotowywanie dań poprzez ich gotowanie przez Wykonawcę na miejscu wydarzenia przed spotkaniem.
- 5.10.** Zamawiający nie zapewnia dodatkowego pomieszczenia do przygotowania/przechowania posiłków (zaplecza kuchennego). Zamawiający nie zapewnia również możliwości podłączenia urządzeń elektrycznych.
- 5.11.** Zamawiający dopuszcza możliwość wyboru dań, innych niż wskazane w ofercie, w oparciu o dostępne menu restauracji, na dzień składania zamówienia, po uzgodnieniach z Wykonawcą.
- 5.12.** Wykonawca powinien:
- dostarczyć przedmiot zamówienia na miejsce wykonywania usług na swój koszt i ryzyko,
 - wykonać przedmiot zamówienia, w szczególności estetycznie podawać dania zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego,

- zapewnić jednakową gramaturę podawanych potraw zgodnych z zapytaniem ofertowym,
- zapewnić wykwalifikowanych pracowników (kucharzy, kelnerów).

6. Forma płatności:

- 6.1. Rozliczenia z Wykonawcą odbywać się będą na podstawie wystawionej faktury VAT, według faktycznie zrealizowanych usług cateringowych, w zależności od zgłoszonej liczby uczestników spotkania i zakresu realizowanej usługi.
- 6.2. Podstawą wypłaty wynagrodzenia, będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę.
- 6.3. Podstawą do wystawienia faktury będzie podpisany przez Zamawiającego i Wykonawcę protokół odbioru stwierdzający wykonanie zleconej usługi.
- 6.4. Wynagrodzenie będzie płatne w ciągu 14 dni od dnia przedłożenia poprawnej faktury przez Wykonawcę.
- 6.5. Wypłata wynagrodzenia odbędzie się przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę na dokumencie wskazanym w ust. 6.2.
- 6.6. Zamawiający wyraża zgodę na przesłanie faktury w formie elektronicznej na adres: biuro@subregioncentralny.pl.

7. Warunki udziału w postępowaniu:

- 7.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - **oświadczą pisemnie, że spełniają wszystkie warunki Zamawiającego w stosunku do Wykonawcy, stanowiące załącznik nr 2 do niniejszego zapytania tj:**
 - a) Wykonawca powinien posiadać lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywane dania na zlecenie Zamawiającego,
 - b) Wykonawca powinien posiadać decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SANEPIDU) stwierdzającą spełnienie wymagań sanitarnych koniecznych do zapewnienia higieny przy prowadzeniu działalności gastronomicznej,
 - c) Wykonawca powinien posiadać min. 1 samochód do dowozu cateringu, zatwierdzony i odebrany przez Państwową Inspekcję Sanitarną (SANEPID),
 - d) Wykonawca nie może być powiązany z Zamawiającym kapitałowo lub osobowo¹,
 - e) Wykonawca jest uprawniony do wykonywania wymaganej przedmiotem zamówienia działalności jeśli przepisy prawa nakładają taki obowiązek,
 - f) Wykonawca dysponuje potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,

¹ Z postępowania wykluczone są podmioty powiązane z Zamawiającym kapitałowo lub osobowo. Powiązania, o których mowa polegają w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

- g) Przedmiot zamówienia zrealizuję zgodnie z powszechnie obowiązującymi normami prawa oraz standardami przyjętymi dla tego typu usług,
- h) Wykonawca akceptuję warunki i zastrzeżenia zawarte w Zapytaniu ofertowym oraz załącznikach do tego zapytania,
- i) Wykonawca uzyskał wszystkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i realizacji przedmiotu zamówienia,
- j) Cena podana w ofercie obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją powyższego zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji złożonego oświadczenia, poprzez wezwanie Wykonawcy do złożenia podmiotowych środków dowodowych w postaci kserokopii zezwoleń i decyzji o których mowa w ust. 7.1, tiret 1 b) i c).

- spełniają warunek udziału w postępowaniu dotyczący doświadczenia podmiotu w realizacji tożsamyh usług cateringowych.

Wykonawca spełni warunek w zakresie doświadczenia podmiotu, w realizacji usługi cateringowej dot. serwisu kawowego oraz lunchu z obsługą kelnerską, o której mowa w ust. 3 (Opis przedmiotu zamówienia), jeśli Wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, zrealizował przynajmniej 2 usługi cateringowe o podobnej specyfice, dla 40 osób każda. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca złoży oświadczenie o posiadaniu wymaganego doświadczenia (załącznik nr 3). Wszystkie wskazane usługi cateringowe wskazane muszą być potwierdzone referencjami za wyjątkiem usług wykonywanych dla Zamawiającego.

8. Opis sposobu przygotowania oferty:

8.1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej.

8.2. Oferta powinna zawierać:

- Formularz cenowy (załącznik nr 1).

- Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (załącznik nr 2),

- Wykaz zrealizowanych usług (załącznik nr 3), zawierający informację w zakresie przedmiotu wykonywanej usługi, podmiotu na rzecz którego usługi były wykonywane oraz datę wykonania usługi wraz z referencjami potwierdzającymi realizację.

8.3. Oferta powinna zawierać pełnomocnictwo – jeżeli umocowanie osoby podpisującej ofertę nie wynika z dokumentów załączonych do oferty.

8.4. Zamawiający za datę wpływu oferty uznaje moment dostarczenia oferty w formie elektronicznej na adres email Zamawiającego. Zamawiający nie odpowiada za problemy wynikające z niepoprawności działania systemu informatycznego, skutkiem których może być nieotrzymanie oferty przez Zamawiającego.

8.5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień i uzupełnień dotyczących treści złożonych ofert.

8.6. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej. Dokumenty powinny być podpisane kwalifikowalnym podpisem elektronicznym. Zamawiający dopuszcza przesłanie skanu oryginałów oświadczenia woli (tj. zał.1-3) z zastrzeżeniem, że dokumenty w oryginale muszą być podpisane oraz opieczetowane przez Wykonawcę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.

8.7. Wykonawcy winni przedstawić wyłącznie oferty zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

9. Kryterium oceny ofert:

9.1. Oferty oceniane będą w oparciu o następujące kryteria oceny ofert:

- Cena - 100%. Kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej będzie najniższa cena.

10. Miejsce i termin złożenia oferty:

10.1. Oferty należy przesać do dnia **6.09.2021 r.** na adres biuro@subregioncentralny.pl.

10.2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

11. Dodatkowe informacje:

11.1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.

11.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia wiarygodności informacji zawartych w złożonych dokumentach.

11.3. Niniejsze zapytanie nie jest zamówieniem i nie obliguje Zamawiającego do skorzystania z przedstawionej propozycji.

11.4. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.

11.5. Przed upływem terminu składania ofert Zamawiający może zmienić lub odwołać warunki zapytania ofertowego. Informacje o dokonanej zmianie lub odwołaniu Zamawiający przekaże Wykonawcom, którzy złożyli oferty.

11.6. Zamawiający zamknie zapytanie ofertowe bez dokonania wyboru, jeżeli:

- a) nie wpłynęła żadna oferta lub żadna z ofert nie spełni warunków zapytania ofertowego,
- b) cena najkorzystniejszej oferty przekroczy kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
- c) wystąpi zmiana okoliczności powodująca, że realizacja zamówienia jest niecelowa,
- d) zapytanie ofertowe obarczone będzie wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.

11.7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania zapytania ofertowego bez podania przyczyny. Odwołanie może nastąpić w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert. Informacje o odwołaniu zapytania ofertowego zamawiający przekaże Wykonawcom, którzy złożyli oferty.


11.8. Oferty nie będą podlegały ocenie w przypadku, gdy:

- a) zostaną złożone po upływie terminu składania ofert,
- b) treść oferty nie będzie odpowiadała treści ogłoszenia,
- c) Wykonawca nie uzupełni dokumentów w wyznaczonym terminie lub nie wykaże spełnienia warunków przystąpienia do zapytania ofertowego,
- d) będą zawierały błędy w obliczeniu ceny, których nie będzie można uznać za oczywistą omyłkę rachunkową.

- 11.9.** W toku badania i oceny ofert Zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne nieistotne omyłki. Informacje o poprawieniu omyłek Zamawiający zamieści w informacji o wynikach zapytania ofertowego.
- 11.10.** Wykonawcę, który złożył ofertę i który wraz z ofertą nie złożył wymaganych oświadczeń lub dokumentów, lub jeżeli dokumenty te zawierają błędy, wzywa się do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie.
- 11.11.** Wybór oferty:
- a) w przypadku jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, nie podpisze umowy lub nie podejmie zlecenia w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, Zamawiający będzie uprawniony do wyboru oferty najkorzystniejszej spośród pozostałych ofert zapytania ofertowego lub zamknięcia zapytania ofertowego bez dokonania wyboru oferty.
- 11.12.** Jeżeli w zapytaniu ofertowym, w którym jedynym kryterium oceny ofert będzie cena, nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych w zakresie oferowanej ceny. Oferty dodatkowe, nie będą mogły przedstawiać cen wyższych niż zaproponowane w złożonych ofertach.

Osoba uprawniona do kontaktów:

Agnieszka Juszczak, tel. 32 461 22 49 (agnieszka.juszczak@subregioncentralny.pl).

Karolina Juszczak

Dyrektor Biura Związku