

ZSC.271.31.2021

Gliwice, 27.05.2021 r.

Zapytanie ofertowe

(Zamówienie nie przekracza kwoty wyrażonej w art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy 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 podczas Zebrania Zarządu Związku oraz Walnego Zebrania Członków Związku”

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:

Zamówienie udzielane jest w trybie rozeznania rynku w oparciu o zasady udzielania zamówień w ramach projektów określone w „Wytucznych Ministra Infrastruktury i Rozwoju w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

3.1. Główne założenia :

Zakres usług gastronomicznych będzie dotyczył **usługi cateringowej** podczas dwóch spotkań następujących po sobie: Zebranie Zarządu Związku oraz Walne Zebranie Członków Związku. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić serwis gastronomiczny z uwzględnieniem przygotowania, sprzątnięcia, zastawy ceramicznej, szklanej i obsługi kelnerskiej (obecność min. 3 wyszkolonych i schludnie ubranych pracowników).

Obsługa kelnerska powinna być ubrana w jednolite stroje. 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 sztućców, 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.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o oczekiwanym czasie gotowości serwisu kawowego i lunchu pięć dni przed planowanym wydarzeniem. Wykonawca zapewnia możliwość podłączenia urządzeń elektrycznych.

Wykonawca dostarcza przedmiot zamówienia na miejsce wykonywania usług na swój koszt i ryzyko.

Wykonawca zapewnia koszt na śmieci oraz usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.

Zamawiający zapewnia miejsce do rozłożenia cateringu i stołów w wynajmowanym obiekcie. Zamawiający nie zapewnia dodatkowego pomieszczenia do przygotowania/przechowania posiłków (zaplecza kuchennego). Spotkania odbędą się w jednym budynku.

3.2. Miejsce realizacji zamówienia:

Obiekt w którym będą zlokalizowane sale, będzie znajdować się w odległości maksymalnie 30 km od siedziby Zamawiającego. Zamawiający poda Wykonawcy dokładną lokalizację realizacji zamówienia najpóźniej pięć dni przed planowanym wydarzeniem.

3.3. Termin realizacji zamówienia:

Spotkania odbędą się w terminie 15.06.2021 r.

3.4. Szczegółowy zakres usługi cateringowej:

Podana poniżej gramatura określona jest dla produktu po obróbce - gotowego dania.

- Spotkanie Zarządu Związku SERWIS KAWOWY – usługa cateringowa dla 40 os. z obsługą kelnerską (min. 1 osoba):

- a) kawa na bieżąco zaparzana z ekspresu lub podawana uczestnikom z werników (2 porcje/1 osobę),
- b) herbata do wyboru co najmniej w 2 smakach: czarna, owocowa (wrzątek może być dostępny z podpisanych termosów/werników), (2 porcje/1 osobę),
- c) świeże mleko do kawy,
- d) cukier,
- e) cytryna do herbaty w postaci świeżych plasterów (1 plaster/1 osobę),
- f) mix 2 rodzajów ciasta świeżo pieczonego, (pokrojone na mniejsze kawałki), 40 szt.
- g) food finger (jeśli to konieczne w jednorazowych pojemnikach z jednorazową łyżeczką/widelcem, min. 60 g, (8 rodzajów np. roladki mięsne z nadzieniem, tortille z nadzieniem, crostini z dodatkiem, pomidorem i wędzonym łososiem, tartinki, szaszłycki, koperty z ciasta francuskiego, przekąska na wykałacze) – 120 szt.,
- h) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru 2 propozycje oferowanych przekąsek podczas serwisu kawowego,
- i) soki owocowe w butelkach plastikowych lub szklanych (min. 0,2 l) – 1 szt./1 osobę,
- j) woda gazowana w butelkach plastikowych lub szklanych (min. 0,2 l) – 1 szt./2 osoby,
- k) woda niegazowana w butelkach plastikowych lub szklanych (min. 0,2 l) – 1 szt./2 osoby,
- l) 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),
- m) serwis kawowy powinien być podany w formie bufetowej z serwowaniem kawy i herbaty przez obsługę kelnerską,
- n) serwis kawowy powinien być dostępny dla uczestników od rozpoczęcia spotkania, aż do jego zakończenia.

- Walne Zebranie Członków Związku SERWIS KAWOWY – dla 100 os. z obsługą kelnerską dla (min. 1 osoba):

- a) kawa na bieżąco zaparzana z ekspresu lub podawana uczestnikom z werników (2 porcje/1 osobę),
- b) herbata do wyboru co najmniej w 2 smakach: czarna, owocowa (wrzątek może być dostępny z podpisanych termosów/werników), (2 porcje/1 osobę),
- c) świeże mleko do kawy,
- d) cukier,
- e) cytryna do herbaty w postaci świeżych plasterków (1 plaster/1 osobę),
- f) mix 2 rodzajów ciasta świeżo pieczonego, (pokrojone na mniejsze kawałki) 120 szt.,
- g) food finger (jeśli to konieczne w jednorazowych pojemnikach z jednorazową łyżeczką/widelcem, min. 60 g, (8 rodzajów np. roladki mięsne z nadzieniem, tortille z nadzieniem, crostini z awokado, pomidorem i wędzonym łososiem, tartinki, szaszłycki, koperty z ciasta francuskiego, przekąska na wykałacze) - 240 szt.,
- h) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru 2 propozycje oferowanych przekąsek podczas serwisu kawowego,
- i) kruche ciasteczka 80 szt.,
- j) soki owocowe w butelkach plastikowych lub szklanych (min. 0,2 l) – 1 szt./1 osobę,
- k) woda gazowana w butelkach plastikowych lub szklanych (min. 0,2 l) – 1 szt./2 osoby,
- l) woda niegazowana w butelkach plastikowych lub szklanych (min. 0,2 l) – 1 szt./2 osoby,
- m) 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),
- n) serwis kawowy powinien być podany w formie bufetowej z serwowaniem kawy i herbaty przez obsługę kelnerską,
- o) serwis kawowy powinien być dostępny dla uczestników od rozpoczęcia spotkania aż do jego zakończenia.

- Walne Zebranie Członków Związku LUNCH dla 100 os. z obsługą kelnerską dla (min. 2 osoby):

- a) danie mięsne (min. 180 gram/1 osobę) dla potrzeb wyceny należy przyjąć 60 zestawów mięsnych,
- b) danie bezmięsne/wegetariańskie (min. 150 g/1 porcję), dla potrzeb wyceny należy przyjąć 40 zestawów bezmięsnych,
- c) dodatki skrobiowe (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru,
- d) dodatki warzywne (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru,
- e) zastawa porcelanowa – talerze na drugie danie (min. 1 szt./1 osobę), sztućce ze stali nierdzewnej, łyżki, noże, widelce (min. 2 szt./1 osobę),
- f) lunch powinien być podawany w formie bufetowej z zapewnieniem obsługi kelnerskiej i serwowania potraw,
- g) dania gorące powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych beamarach,
- h) dania zimne powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, dodatki warzywne - w ceramicznych lub szklanych miskach, sztućce powinny być stalowe - nierdzewne, do zimnych napojów i wody powinny być zapewnione szklanki,
- i) lunch powinien być dostępny dla uczestników czasie przerwy lunchowej spotkania,
- j) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru 3 propozycję oferowanego menu lunchu,

- k) Zamawiający zastrzega sobie prawo do stworzenia nowego zestawu z wymienionych propozycji menu,
- l) temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 63 stopni Celsjusza (w przypadku drugiego dania),
- m) dania gorące powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych białkach.

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 – dotyczy LUNCHU dla 100 osób,
- 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. 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.

6. Forma płatności:

6.1. Za wykonanie ww. usług, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie ryczałtowe.

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,
- f) Wykonawca dysponuje potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
- g) Przedmiot zamówienia zrealizuje zgodnie z powszechnie obowiązującymi normami prawa oraz standardami przyjętymi dla tego typu usług,
- h) Wykonawca akceptuje 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.

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.

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 czterech lat przed upływem terminu składania ofert, zrealizował przynajmniej 2 usługi cateringowe o podobnej specyfice, dla 100 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 w wersji elektronicznej powinna zawierać:**
 - Formularz cenowy (załącznik nr 1).
 - Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (załącznik nr 2),
 - Oświadczenie o posiadaniu wymaganego doświadczenia (załącznik nr 3), zawierające informację w zakresie przedmiotu wykonywanej usługi, podmiotu na rzecz którego usługi były wykonywane oraz datę wykonania usługi wraz z referencjami potwierdzający 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 oferentów wyjaśnień i uzupełnień dotyczących treści złożonych ofert.
- 8.6. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej. Zamawiający dopuszcza przesłanie skanu oryginałów oświadczenia woli (tj. zał.1-3) z zastrzeżeniem, że dokumenty w oryginale muszą być podpisane oraz opieczątowane przez Wykonawcę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
- 8.7. Dokumenty mogą być podpisane kwalifikowalnym podpisem elektronicznym.
- 8.8. 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 składać do dnia **7.06.2021** r. 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 przekaze Oferentom, 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 obciążone 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 przekaze Oferentom, 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) Oferent 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. Oferenta, 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 Oferent, 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 oferentów, 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 50 (agnieszka.juszczak@subregioncentralny.pl).

Karolina Juszczak
K. Juszczak
Dyrektor Biura Związku