

ZSC.271.31.2021

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 2021 r. poz. 1129 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” z dnia 21.12.2020 r.

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 zapewni 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 30.11.2021 r.

3.4. Szczegółowy zakres usługi cateringowej:

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

- Spotkanie Zarządu Związku SERWIS KAWOWY

- dla 40 os. z obsługą kelnerską (min. 1 osoba w godz. 9:30-11:00):

- a) kawa na bieżąco zaparzana podawana uczestnikom z podpisanych 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), 40 szt.
- g) kanapki dekoracyjnie z min. 3 składnikami każda (np. ser/szynka/sałata/pomidor/ogórek zielony/zielone dodatki/ twaróg/pasta jajeczna/pasta z tuńczyka/łososiem/serem camembert) (2 szt./1 osobę) – 120 szt.,
- h) kanapki powinny zostać podane na chromowanej tacy,
- 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), sztucze 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 (min. 1 osoba w godz. 11:30-14:30):

- a) kawa na bieżąco zaparzana podawana uczestnikom z podpisanych warników (2 porcje/1 osobę),
- b) herbata do wyboru co najmniej w 2 smakach: czarna, owocowa (wrzątek może być dostępny z podpisanych termosów/warników), (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) kanapki dekoracyjnie z min. 3 składnikami każda (np. ser/szynka/sałata/pomidor/ogórek zielony/zielone dodatki/ twaróg/pasta jajeczna/pasta z tuńczyka/łososiem/serem camembert) (2 szt./1 osobę) – 240 szt.,
- h) kanapki powinny zostać podane na chromowanej tacy,
- 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 (min. 2 osoby w czasie przerwy lunchowej):

- 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 bemaarach,
- 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 bismach.

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 SARS-CoV-2. Z uwagi na zmieniające się przepisy uwzględniające kolejne etapy znoszenia obostrzeń związanych z epidemią SARS-CoV-2, 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 prawo do zmiany terminu realizacji zamówienia, najpóźniej na 10 dni kalendarzowych przed planowaną datą zebrań. Zamawiający informuje, że dokona realizacji zamówienia w terminie od 30.11.2021 r. do 31.12.2021 r. Nowy termin zostanie ustalony w porozumieniu z Wykonawcą, w zależności jego dostępności.

5.3. 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 dziale 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 (serwis kawowy oraz lunch), 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 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 oferentów wyjaśnień i uzupełnień dotyczących treści złożonych ofert.
- 8.6. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Zamawiający dopuszcza przesłanie skanu oryginałów oświadczenia woli (tj. Załączniki nr 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 składać do dnia **1.11.2021 r.** na adres email: 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 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 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 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 jednokrotnego 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 49 (agnieszka.juszczak@subregioncentralny.pl).

Karolina Juszczak

Dyrektor Biura Związku