

Załącznik Nr 3

do Regulaminu udzielania zamówień
publicznych o wartości do 130 000 złotych
w Sekretariacie ds. Młodzieży
Województwa Zachodniopomorskiego

Zapytanie ofertowe

1. Opis przedmiotu zamówienia oraz określenie wielkości lub zakresu zamówienia

- A. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w ramach wydarzeń, które odbędą się w Szczecinie, w roku 2024.
- B. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

2. Termin wykonania zamówienia

Usługi będą zrealizowane w roku 2024, w pięciu terminach zgłoszonych Wykonawcy przez Zamawiającego z 21-dniowym wyprzedzeniem.

3. Warunki realizacji zamówienia

- 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji z wykonawcami, którzy złożyli oferty tożsame, lub negocjacji w celu ustalenia szczegółów menu – szczególnie w przypadku gdy zostanie zaproponowane w załączniku do oferty zbyt ogólne menu, na podstawie którego Zamawiający nie będzie w stanie przeprowadzić rzetelnej oceny oferty. Cena nie podlega negocjacjom, w szczególności oferent nie może w ramach negocjacji zaproponować ceny wyższej niż ofertowa, jednak w przypadku wezwania do negocjacji na podstawie otrzymania dwóch jednakowych ofert przez Zamawiającego cena ta może w trybie negocjacji ulec obniżeniu. Negocjacje będą miały charakter jawny.
- 2. Realizacja zamówienia będzie się odbywała na podstawie umowy.
- 3. Zamówienie będzie polegać na wykonaniu usług cateringowych opisanych w Załączniku nr 1, w zakresie usług cateringowych na jaki zostanie zawarta umowa z Wykonawcą.
- 4. Zamawiający określa szacunkową liczbę uczestników dla każdego wydarzenia zgodnie z załącznikiem nr 1 do zapytania ofertowego, jednak zastrzega sobie możliwość zwiększenia liczby uczestników lub zmniejszenia liczby uczestników o maksymalnie 20% (w tym proporcjonalnego zmniejszenia lub zwiększenia usług gastronomicznych) i zobowiązuje się powiadomić wykonawcę o ilości osób nie później niż na 4 dni robocze przed wydarzeniem.
- 5. Świadczenie usług cateringowych będzie polegać na przygotowaniu, dostarczeniu i serwowaniu poczęstunku i napojów oraz utrzymaniu czystości i sprzątnięciu w trakcie i po wykonaniu usługi – zgodnie z Załącznikiem nr 1.
- 6. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania, transportowania i serwowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, Ppoż. oraz zagwarantowania wysokiej jakości świadczonych usług.
- 7. Wykonawca o szczegółowym terminie usługi, ilości osób oraz miejscu na terenie Szczecin Lewobrzeże zostanie zgodnie z umową poinformowany nie później niż na 21 dni przed planowanym terminem wykonania usługi.
- 8. Płatność nastąpi po realizacji każdej części zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w terminie 14 dni od dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT.

4. Osoba do kontaktów

W sprawie przedmiotu zamówienia oraz w sprawie procedury udzielenia zamówienia osobą do kontaktu jest Joanna Kiedrowska, tel. 91 42 11 141

5. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca może złożyć oferty częściowe.
2. Ofertę proszę wysłać wyłącznie na adres mailowy: jkiedrowska@wzp.pl
3. Oferta powinna zawierać co najmniej pełną nazwę, adres i numer NIP Wykonawcy, propozycję menu na posiłki wyszczególnione w załączniku nr 1 do niniejszego zapytania, ceny netto i brutto poszczególnych usług za całą grupę w przeliczeniu na 1 uczestnika oraz numer rachunku bankowego Wykonawcy zarejestrowany na białej liście podatników VAT oraz załącznik w postaci wpisu do właściwej dla Wykonawcy ewidencji (np.: KRS lub ewidencja działalności gospodarczej).
4. Oferent może załączyć dodatkowe pliki (np. przykładowe zdjęcia z podobnych realizacji, broszurę), ale nie są one wymagane.
5. Przed upływem terminu składania ofert, oferent może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub ją wycofać.
6. Zmiany w ofercie lub jej wycofanie winny być doręczone Zamawiającemu na piśmie, bezpośrednio do siedziby Zamawiającego na adres ul. Kuśnierska 12b, Szczecin lub na adres mailowy: jkiedrowska@wzp.pl pod rygorem nieważności, przed upływem terminu składania ofert.

6. Termin i sposób złożenia oferty przez wykonawcę

1. Ofertę proszę złożyć do dnia 14 marca 2024 r. do godz. 12:00 na adres mailowy: jkiedrowska@wzp.pl oraz obowiązkowo za pośrednictwem Bazy konkurencyjności dostępnej pod adresem <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/> w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu nr 2024-63278-185295 nr
2. Za termin złożenia oferty przyjęty będzie dzień i godzina otrzymania oferty przez Zamawiającego.
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania oferentów do uzupełnienia oferty lub złożenia wyjaśnień we wszystkich obszarach oferty – jednak w ramach uzupełnienia lub wyjaśnień cena nie może ulec zmianie.

7. Opis sposobu obliczenia ceny oferty

1. Cena ofertowa brutto jest ceną, za którą wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotuzamówienia łącznie z podatkiem VAT naliczonym zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.
2. Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
3. Cena ofertowa musi być wyrażona w złotych polskich i zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.
4. Cena musi zostać podana w trzech wariantach dla każdej części za osobę, za pojedynczą usługę i za całą część zamówienia odpowiedni 1, 2 i 3 część.

8. Kryteria oceny ofert

Kryterium nr 1: cena (maksymalnie 80 punktów). Punkty zostaną obliczone wg wzoru:

$$\text{Ilość uzyskanych punktów} = \text{najniższa cena brutto spośród badanych ofert} / \text{cena brutto badanej oferty} \times 80\%.$$

Kryterium nr 2: różnorodność menu (0-20 punktów). Zamawiający przyzna od 0 do 20 punktów za wykazanie różnorodności dań zaoferowanych w menu. Zamawiający przyzna 20 punktów dla oferty, w której przedstawione menu na poszczególne dni będzie najbardziej różnorodne i będzie uwzględniało różne potrzeby uczestników, po 10 punktów dla ofert, w których różnorodność dań będzie mniejsza i nie uwzględni potrzeb indywidualnych oraz zero punktów dla oferty, w której nie będzie można stwierdzić różnorodności oferowanych pozycji menu.

Punkty zostaną zsumowane. Wynik zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku. Maksymalna liczba punktów jaką można uzyskać: 100.

Jako najkorzystniejsza dla każdej części zostanie wybrana oferta, która uzyska największą liczbę punktów spośród ofert podlegających rozpatrzeniu w rozpatrywanej części.

9. Składanie ofert dodatkowych.

1. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty które uzyskały taką samą ilość punktów, Zamawiający wezwie oferentów, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
2. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych w pierwszym terminie ofertach.

10. Okoliczności, w których oferta nie podlega rozpatrzeniu:

1. Treść oferty nie odpowiada treści zapytania ofertowego.
2. Oferta jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
3. Jeżeli Wykonawca złożył więcej niż jedną ofertę w postępowaniu.

11. Podstawa nieudzielenia zamówienia:

1. Nie złożono żadnej oferty podlegającej rozpatrzeniu.
2. Cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba, że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty.
3. W przypadku, o którym mowa w rozdziale IX, zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej cenie.
4. Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć.
5. Postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny oraz w pełnym zakresie lub zakresie częściowym.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

12. Informacje dodatkowe

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia w toku badania i oceny ofert oferentów w pełnym zakresie.
2. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, co do których wskutek sprawdzenia wiarygodności ofert poweźmie informację o zawarciu w złożonej ofercie danych niezgodnych z prawdą.
3. Ofertę wykonawcy wykluczonego z postępowania uznaje się za odrzuconą.
4. Zamawiający bierze pod uwagę wyłącznie oferty przesłane na adres mailowy wskazany w zapytaniu ofertowym.