

Opole, 28.05.2021r.

Zapytanie ofertowe

nr ZP/AO/16/2021

I. Zamawiający

Stowarzyszenie Aglomeracja Opolska, ul. Plac Wolności 6, 45-018 Opole

II. Finansowanie zamówienia

Zamówienie jest finansowane ze środków Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna na lata 2014-2020, dotacja na finansowanie kosztów funkcjonowania podmiotu realizującego Zintegrowane Inwestycje Terytorialne – umowa POPT.03.01.00-00-0001/15

III. Opis przedmiotu zamówienia

Świadczenie usług cateringowych na rzecz Stowarzyszenia Aglomeracja Opolska podczas warsztatów strategicznych.

IV. Specyfikacja przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na obsłudze warsztatów strategicznych w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w trakcie trwania umowy.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowanie, dostarczenie oraz pozostawienie porządku po zakończonej usłudze. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie świadczył usługę sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na wskazane spotkanie.
3. Świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę nie obejmuje obsługi kelnerskiej w trakcie spotkań.
4. Usługi cateringowe będą świadczone w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (na terenie Aglomeracji Opolskiej).
5. W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca zapewni każdorazowo na dane spotkanie:
 - gorącą kawę z ekspresu – parzoną (co najmniej 200 ml na osobę),
 - herbatę w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym jeden rodzaj herbaty czarnej, jeden zielonej oraz owocowej(jedna torebka na osobę),



Fundusze
Europejskie
Pomoc Techniczna



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Fundusz Spójności



- gorącą wodę do herbaty (adekwatnie do liczby uczestników spotkania i ilości torebek herbaty),
 - wodę mineralną, 2 rodzaje: gazowana i niegazowana, podawaną w butelkach szklanych i plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml – ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej (co najmniej 250 ml na osobę),
 - 1 rodzaj ciasta, (co najmniej po 2 kawałki na osobę),
 - dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania).
 - Bułkę pszenną dużą z masłem (min. 80% tłuszczu), serem żółtym i warzywami.
 - Owoc dla każdego uczestnika (np. banan, jabłko)
6. Ilość spotkań i uczestników:
- 5 warsztatów strategicznych, każdy po 25 osób (łącznie 125 osób).
7. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania(określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej na daną usługę.
8. Zamawiający każdorazowo będzie zgłaszać Wykonawcy potrzebę przygotowania, dostarczenia oraz rozłożenia cateringu.

V. Wymagania dodatkowe:

1. Dania i napoje serwowane będą w naczyniach ceramicznych nie jednorazowego użytku.
2. Napoje zimne serwowane będą w szklankach. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce metalowe.
3. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet.
4. Filiżanki muszą być ustawione w taki sposób, aby „uszko” znajdowało się po prawej stronie uczestnika spotkania. Talerze muszą być ustawione w stosie.
5. Wszystkie posiłki serwowane przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata itp.) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Dania i napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była odpowiednio wysoka temperatura.

6. Wykonawca będzie dbał przy przygotowywaniu posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych.
7. Do zadań Wykonawcy należy obsługa techniczna w zakresie przygotowania cateringu, a następnie uprzątnięcia i odbioru pozostałości.
8. Usługi świadczone będą w miejscu wskazanym przez Zamawiającego i obejmują dodatkowo dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia, a następnie odbiór.
9. Wykonawca musi zapewnić stoły nakryte obrusami wraz ze skirtingami (obrusy nie mogą być jednorazowe- papierowe). Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste i nieuszkodzone, wysterylizowane i w tej samej tonacji kolorystycznej.
10. Wykonawca zapewni serwetki papierowe dwuwarstwowe stołowe z atestem PZH o wymiarach ok. 30 x 30 cm, w ilości 2 x liczba osób, dla których przygotowuje catering.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag, w trakcie usługi, który Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić.
12. Usługę porządkowania po cateringu Wykonawca zrealizuje po opuszczeniu lokalu przez wszystkich gości bądź na prośbę Zamawiającego (czas trwania usługi porządkowej nie może trwać dłużej niż 2 godziny).
13. Ze względu na fakt, iż spotkania będą się odbywały w różnych miejscach na terenie miasta Aglomeracji Opolskiej, Zamawiający nie jest w stanie zagwarantować Wykonawcy możliwości korzystania z zaplecza z dostępem do zimnej i ciepłej wody, miejsca na składanie brudnych naczyń i sprzętu, stolików itd.

VI. Termin wykonania przedmiotu zamówienia:

Termin wykonania przedmiotu zamówienia od podpisania umowy (planowany termin podpisania umowy czerwiec 2021r.) do końca września 2021r. lub do wyczerpania kwoty umownej, sukcesywnie według pisemnych zleceń określanych każdorazowo przez Zamawiającego.

VII. Cena oraz warunki płatności objęte zakresem oferty

1. Podana w ofercie cena jednostkowa (za jednego uczestnika) będzie obowiązywała przez cały okres trwania umowy.
2. Cena oferty powinna obejmować całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia z uwzględnieniem wszelkich kosztów wykonania usługi, w tym również koszt transportu do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (na terenie Aglomeracji Opolskiej).

3. Podstawą płatności będzie prawidłowo wystawiona, po wykonaniu czynności faktura VAT, płatna w terminie 14 dni od dnia wystawienia, przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze.

VIII. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty

1. **Kryterium cena** - (max 100p.) Liczba punktów dla każdej następnej oferty zostanie obliczona w następujący sposób:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{cena najniższa}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 100$$

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, nie podlegająca odrzuceniu, która uzyskała najwyższą ilość punktów w kryterium cena.

IX. Sposób oraz termin składania ofert

1. Ofertę należy przygotować na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Termin składania ofert **do dnia 7 czerwca 2021r.**
3. Ofertę należy złożyć drogą elektroniczną, na adres e-mail: zamowienia@ao.opole.pl.
4. Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu wskazanym, jako termin składania ofert.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych – oferty częściowe i wariantowe zostaną odrzucone i nie będą rozpatrywane.

X. Pozostałe informacje:

1. Oferta powinna być sporządzona w sposób prawidłowy i czytelny oraz podpisana przez osobę upoważnioną do składania oświadczeń woli.
2. Zamawiający w uzasadnionych przypadkach może dokonać zmiany treści zapytania ofertowego. Zmiana może mieć miejsce w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert. W przypadku wprowadzenia takiej zmiany, informacja o tym zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim Wykonawcom, którym przekazano zapytanie ofertowe i będzie dla nich wiążąca.
3. Zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności ani jakichkolwiek kosztów związanych z przygotowaniem oferty przez Wykonawcę, a w szczególności związanych z

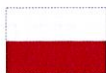


- przystąpieniem do procesu zapytania ofertowego, przygotowaniem i złożeniem oferty, negocjacji, przygotowaniem do zawarcia umowy.
4. Zamawiający nie jest zobowiązany do uzasadnienia swojej decyzji w przypadku odrzucenia oferty.
 5. Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty, w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada warunkom określonym przez Zamawiającego.
 6. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej.
 7. Wykonawca nie może, bez zgody Zamawiającego, zlecić wykonania zamówienia innemu podmiotowi.
 8. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert, zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania przesłanych dokumentów.
 9. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów poprzez umieszczenie informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty na stronie Internetowej Zamawiającego.
 10. Zgodnie z obowiązującymi wytycznymi po rozstrzygnięciu w przypadku wybranej oferty dotyczącej osoby fizycznej opublikowane zostaną dane wskazane w ofercie.
 11. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego zapytania ofertowego.
 12. Oferent może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.
 13. Ze względu na założenia budżetowe i ograniczenia finansowe, w przypadku, gdy kwoty przedstawione w odpowiedziach na zapytanie będą wyższe od zaplanowanych w budżecie Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji z Wykonawcami, którzy nie zostali wykluczeni z postępowania. Na wypadek takiej sytuacji Zamawiający zastrzega sobie prawo ustalenia dodatkowych kryteriów oceny.
 14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy w przedmiocie realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia.
 15. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów przygotowania ofert i postępowań.

XI. Uwagi końcowe:



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Fundusz Spójności



1. Niniejsze zapytanie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych, a propozycje składane przez zainteresowane podmioty nie są ofertami w rozumieniu kodeksu cywilnego.
2. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Stowarzyszenia Aglomeracja Opolska do zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy bez podania uzasadnienia swojej decyzji.
3. Zamawiający przewiduje zmiany umowy polegające na:
 - 1) zmianie będącej wynikiem zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa, których uchwalenie lub zmiana nastąpiły po dniu zawarcia niniejszej umowy, a z których treści wynika konieczność lub zasadność wprowadzenia zmian, mających wpływ na realizację umowy;
 - 2) zmianie nazwy, adresu firmy, spowodowane zmianą formy organizacyjno-prawnej, przekształceniem lub połączeniem z inną firmą przewidzianych w Kodeksie spółek handlowych.
4. Zamawiający przewiduje również możliwość dokonania zmian i uzupełnień w umowie, które nie stanowią istotnych zmian umowy w stosunku do treści złożonej oferty.
5. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy mogą być dokonywane wyłącznie za zgodą obydwu stron, po stosownym uzasadnieniu, w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.

XII. Załączniki:

- 1) Załącznik nr 1- Formularz ofertowy
- 2) Obowiązek informacyjny RODO


Kierownik Biura
Stowarzyszenia Aglomeracja Opolska
Jan Cewicz


Specjalista
w dziale monitorowania i ewaluacji
Agnieszka Rozmus