Szczecin, dnia 27 lutego 2017 r.

WOPN-PK.082.5.20.2014.EB

ZAPYTANIE OFERTOWE

Skarb Państwa – Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska w Szczecinie informuje, że na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2016 poz. 1020.), zaprasza do składania ofert na wykonanie zadania pod nazwą:

Świadczenie usług cateringowych podczas jednodniowych warsztatów realizowanych pod nazwą: „Wodniactwo, a ochrona siedlisk rzecznych",

organizowanych w ramach projektu LIFE13 NAT/PL/000009 LIFEDrawaPL „*Active protection of water-crowfoots habitats and restoration of wildlife corridor in the River Drawa basin in Poland* /Czynna ochrona siedlisk włosieniczników i udrożnienie korytarza ekologicznego zlewni rzeki Drawy w Polsce", współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach instrumentu finansowego LIFE+ oraz przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Warszawie.

Przedmiot zamówienia został sklasyfikowany

wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV),

jako:

Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków 55300000-3, *Usługi przygotowywania posiłków* 55321000-6, *Usługi bufetowe* 5550000-8

1. Zamawiający:

Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska w Szczecinie
ul. Teofila Firlika 20
71-637 Szczecin
tel. (91) 43 05 200, fax (91) 43 05 201
NIP 851-307-35-63, REGON 320-590-577

Ilekroć w zapytaniu ofertowym użyto zwrotu „Zamawiający" należy przez to rozumieć: Regionalną Dyrekcję Ochrony Środowiska w Szczecinie.

Ilekroć w zapytaniu ofertowym użyto zwrotu „Wykonawca" należy przez to rozumieć: osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia.

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na **świadczeniu usług cateringowych podczas jednodniowych warsztatów realizowanych pod nazwą: „Wodniactwo, a**

ochrona siedlisk rzecznych", organizowanych w ramach projektu LIFE13 NAT/PL/000009 LIFEDrawaPL *„Active protection of water-crowfoots habitats and restoration of wildlife corridor in the River Drawa basin in Poland* /Czynna ochrona siedlisk włosieniczników i udrożnienie korytarza ekologicznego zlewni rzeki Drawy w Polsce", współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach instrumentu finansowego LIFE+ oraz przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Warszawie.
Szczegółowy opis przedmiotu zapytania ofertowego oraz warunki realizacji zamówienia, zostały przedstawione w *załączniku nr 1* do niniejszego zapytania.

3. Termin oraz miejsce realizacji zamówienia:

a. Miejsce realizacji zamówienia:
   — teren Szczecina, szczegółowe miejsce realizacji zamówienia zostanie podane Wykonawcy do dnia 8 marca br.

b. Termin realizacji zamówienia: **10 marca br.**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i miejsca świadczenia usługi.

4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

5. Warunki udziału w postępowaniu:

Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie.

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów:

Zamawiający nie wymaga oświadczeń lub dokumentów na potwierdzenie warunku udziału w postępowaniu.

7. Kryteria oceny oferty:

Cena 100% (oferta z najniższą ceną otrzymuje 100% pkt.)

$C = C_N/C_O*100\%$

Gdzie:
C – oznacza ilość pkt uzyskanych w kryterium cena
C_N – oznacza cenę brutto najtańszej oferty
C_O – oznacza cenę brutto ocenianej oferty

8. Sposób oceny ofert:

Zamawiający wybierze ofertę z najniższą ceną.

9. Sposób i termin składania ofert:

Oferty mogą być składane pisemnie na adres: Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska w Szczecinie, ul. Teofila Firlika 20, 71-637 Szczecin (osobiście lub za pośrednictwem operatora pocztowego), faxem 91 43-05-201 lub drogą elektroniczną, przy czym oferty składane drogą elektroniczną, przesyła się na adres: life.drawa.szczecin@rdos.gov.pl (skan).

Ofertę należy przesłać lub dostarczyć w terminie do dnia .06..marca..... **2017 roku.**

Oferty złożone po wyznaczonym terminie podlegają odrzuceniu.

10. Opis sposobu przygotowania oferty:

Ofertę należy złożyć na formularzu stanowiącym *załącznik nr 4* do niniejszego zapytania.

Wraz z ofertą wykonawca dostarczy propozycję menu, na formularzu stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszego zapytania.

Oferta musi być podpisana przez upoważnionego Przedstawiciela lub Przedstawicieli Wykonawcy, zgodnie z wpisem w odpowiednim dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym w imieniu Wykonawcy.

W przypadku, gdy ofertę podpisuje osoba, która nie jest osobą fizyczną lub uprawienie nie wynika z dokumentów rejestrowych spółki (KRS) Wykonawca załącza do oferty *pełnomocnictwo* do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców).

Gdy Wykonawca nie załączy do oferty wymaganych dokumentów, Zamawiający wezwie go do ich złożenia w wyznaczonym terminie chyba, że wartość oferty przewyższy kwotę, jaką Zamawiający ma przewidzianą na realizację Zamówienia.

11. Osoba/y upoważnione do kontaktu oraz informacja o sposobie porozumiewania się Wykonawców z Zamawiającym:

Informacji dotyczących przedmiotowego zapytania udzielają:

- w zakresie opisu przedmiotu zamówienia: p. Ewelina Berkowska, tel. 733 609 235, fax 94 36-70-930, e-mail: ewelina.berkowska.szczecin@rdos.gov.pl
- w sprawach formalno-prawnych: p. Krystyna Obecna, tel. 91 43 05 236, fax 91 43-05-201, e-mail: krystyna.obecna.szczecin@rdos.gov.pl

Wszelkie informacje dotyczące przedmiotowego zapytania można uzyskać drogą elektroniczną lub faksem kontaktując się z ww. osobami.

12. Istotne postanowienia umowne, w tym w szczególności zapisy dotyczące warunków płatności, kar umownych, gwarancji, praw autorskich, ochrony danych osobowych i zachowania poufności:

Na zasadach określonych we wzorze umowy stanowiącym *załącznik nr 3* do niniejszego zapytania ofertowego.

13. Warunki zmiany umowy:

Na zasadach określonych w § 11 wzoru umowy stanowiącej *załącznik nr 3* do niniejszego zapytania ofertowego.

14. Zamawiający nie przewiduje prawa opcji.

15. Wynik postępowania:

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu rozeznania rynku będzie przekazana pocztą, faksem lub drogą elektroniczną do Wykonawców, którzy złożyli oferty, oraz zostanie zamieszczona na stronie Biuletynu Informacji Publicznej jednostki organizacyjnej w zakładce http://bip.szczecin.rdos.gov.pl/rozpoznania-cenowe

Informacja o terminie i miejscu podpisania umowy zostanie przekazana Wykonawcy, którego ofertę wybrano, za pośrednictwem poczty tradycyjnej, fax lub e-mail.

16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert przewidzianym w zapytaniu ofertowym. W takim przypadku Zamawiający w opublikowanym na BIP zapytaniu ofertowym, uwzględni informacje o zmianie. W takiej sytuacji, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne z uwagi na zakres wprowadzonych zmian.

17. W sprawach nieuregulowanych niniejszym zamówieniem stosuje się obowiązujące przepisy Kodeksu cywilnego.

Załączniki:

1. Opis przedmiotu zamówienia
2. Propozycja menu
3. Wzór umowy
4. Wzór formularza ofertowego

REGIONALNY DYREKTOR OCHRONY ŚRODOWISKA w Szczecinie
2017 -02- 27
Radosław Grzegorczyk

Załącznik nr 1
do zapytania ofertowego

Znak sprawy: WOPN-PK.082.5.20.2014.EB

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Nazwa zadania:
Świadczenie usług cateringowych podczas jednodniowych warsztatów realizowanych pod nazwą: „Wodniactwo, a ochrona siedlisk rzecznych", organizowanych w ramach projektu LIFE13 NAT/PL/000009 LIFEDrawaPL *„Active protection of water-crowfoots habitats and restoration of wildlife corridor in the River Drawa basin in Poland* /Czynna ochrona siedlisk włosieniczników i udrożnienie korytarza ekologicznego zlewni rzeki Drawy w Polsce", współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach instrumentu finansowego LIFE+ oraz przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Warszawie.

2. Opis przedmiotu zamówienia:
Obejmuje przygotowanie, świadczenie serwisu w miejscu: Uniwersytet Szczeciński, ul. Wąska 13, 71-415 Szczecin, Wydział Biologii, sala nr 011.

Przedmiotowa usługa będzie realizowana **w dniu 10 marca 2017 r.** Ostateczna liczba osób i posiłków, godziny serwowania i miejsce warsztatów, zostaną podane i przekazane do dnia 08.03.2017 r.

Wyżywienie zostanie zapewnione dla około 45 osób.

Wykonawca dostarczy catering we wskazane miejsce w dniu świadczenia usługi.

Przewidywany czas trwania spotkania 9^{00}-16^{00}.

Catering będący przedmiotem zamówienia ma być dostępny dla gości przed rozpoczęciem spotkania.

Zamawiający przewiduje dwie przerwy – kawową oraz lunch.

Przerwa kawowa – podanie pierwsze
Wykonawca przygotuje i dostarczy dania i napoje (najpóźniej do godz. 8^{10}), tak by były one dostępne dla gości przed rozpoczęciem warsztatów oraz uzupełnione, jeśli zajdzie taka potrzeba także w trakcie przerwy kawowej w godz. 11^{00}-11^{30}.

Na przerwę kawową składają się:

Kanapki: szt. 90 o wadze 1 szt. 60g (kromka chleba posmarowana masłem, na kromce położony 1 plasterek wędliny, sera lub ryby + dekoracja np. liść sałaty / papryka / pomidor / ogórek / oliwka). W tym część kanapek wegetariańskich bez wędliny.

Napoje: gorąca kawa, herbata w torebkach + gorąca woda do herbaty, dodatki do napojów gorących: cukier i mleczko do kawy, cytryna podawana w plasterkach na talerzykach. Kawa, herbata oraz dodatki do napojów gorących bez ograniczeń.

Sałatki: 2 rodzaje (w tym jedna wegetariańska i jedna z mięsem), minimum z 5 składników warzywnych i skrobiowych, może być np. z ryżem lub makaronem, kurczakiem itp., każda po minimum 120 g/osobę.

Ciasta: dwa rodzaje, minimum po porcji z każdego rodzaju na osobę.

Przerwa obiadowa – podanie drugie
Wykonawca przygotuje i dostarczy dania i napoje tak, aby były dostępne od godz. 13^{00}. Serwis obiadowy świadczony będzie do godz. 14^{00}.

Zupa: minimum 300 ml/osobę np. rosół, pomidorowa.

Mięso/ryba (do wyboru): mięso minimum 150 g/na osobę, np. mięso kotlet schabowy, devolay, kotlet mielony, co najmniej 100 g/osobę; ryba minimum 100g/osobę.

Surówka: co najmniej 120 g/osobę, opcjonalnie bukiet trzech surówek (waga zestawu: 120g/osobę),

Dodatki skrobiowe: np. ziemniaki gotowane, co najmniej 150 g/osobę, pieczone, co najmniej 100g/osobę.

Napoje: woda mineralna niegazowana i gazowana butelkowana minimum 0,5l; sok owocowy 100%, co najmniej 0,2l.

Zamawiający nie dopuszcza napoi owocowych i nektarów.

Oferta powinna zawierać propozycję menu opcjonalnego dla osób preferujących kuchnię wegetariańską.

****UWAGA Uprzejmie prosimy o takie zaplanowanie menu, aby koszty cateringu za posiłek mięsny i wegetariański w przeliczeniu na jedną osobę były takie same. Liczbę posiłków wegetariańskich i mięsnych podamy również 08.03. br.***

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godziny serwowania posiłków, jeżeli program warsztatów ulegnie zmianie oraz miejsca świadczenia usługi, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony na 2 dni przed spotkaniem.

Szczegółowe menu Wykonawca przedstawi wraz z formularzem oferty.

Wykonawca zapewni wszystkie materiały i urządzenia niezbędne do serwowania posiłków, przekąsek i napojów podczas warsztatów.

Serwis świadczony będzie w formie szwedzkiego stołu w pomieszczeniu wyznaczonym przez Zamawiającego.

W ramach przedmiotowego zamówienia zapewniona będzie stała obsługa/serwis uczestników warsztatów, obejmująca: wymianę zużytych naczyń oraz uzupełnienie czystych oraz uzupełnienie brakujących napojów.

Jedlaszka

Zamawiający nie dopuszcza serwowania posiłków w naczyniach przeznaczonych do jednorazowego użytku.

Gorące i zimne posiłki powinny być podawane na zastawie ceramicznej lub szklanej wraz z kompletem sztućców metalowych i serwetek.

Za transport, dostarczenie, wniesienie oraz serwowanie podczas przerwy kawowej i przerwy obiadowej oraz straty powstałe w czasie wykonywania tych czynności odpowiada Wykonawca.

Koszty transportu, dostarczenia, wniesienia oraz serwowania pokrywa Wykonawca.

Wykonawca jest zobowiązany do zabrania swoich naczyń po zakończeniu spotkania. O godzinie możliwego odbioru Wykonawca zostanie poinformowany telefonicznie.

Serwowane posiłki muszą być przygotowane z najwyższej jakości pełnowartościowych produktów. Nie dopuszcza się serwowania gotowych dań, w tym dań typu Fast Food oraz produktów mrożonych.

Wykonawca jest zobowiązany do:

a) dostarczenia posiłków w czasie ustalonym z Zamawiającym,
b) estetycznego serwowania posiłków,
c) zapewnienia odpowiedniej liczby pracowników niezbędnych do sprawnej obsługi zamówienia,
d) zapewnienia nakrycia stołów w postaci obrusów,
e) zapewnienia we własnym zakresie wyposażenia do świadczenia usługi cateringu w szczególności: termosów, podgrzewaczy wody, urządzeń grzewczych, naczyń i sztućców, filiżanek, serwetek, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz przewidywaną liczbę osób,
f) przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149) oraz przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,
g) dbania o czystość w miejscu i podczas świadczenia usług cateringu,
h) uprzątnięcia miejsca ze śmieci oraz resztek jedzenia po zakończeniu świadczenia usługi.

W razie istotnie różnej od wstępnie podanej ilości osób Zamawiający powiadomi Wykonawcę o zmianach w terminie nie później niż do dnia 08 marca br.

Rzeczywiste wynagrodzenie wynikać będzie z ilości faktycznie świadczonych usług. Na 2 dni przed spotkaniem Zamawiający poinformuje Wykonawcę o rzeczywistej liczbie osób (liczba osób może być mniejsza niż pierwotnie zakładano). W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w formularzu oferty kosztów cateringu w przeliczeniu na jedną osobę.

Termin realizacji zamówienia: <u>10 marca 2017 r.</u>

ADMINISTRATOR
projektu LIFE 13 NAT/PL/000009
w Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska
w Szczecinie
Berkowska
Ewelina Berkowska

Załącznik nr 2

Propozycja menu*

Posiłki dla około 45 osób
Przerwa kawowa • Kanapki: • Napoje: • Sałatki: • Ciasta: Lunch • Zupa: • Mięso/ryba: • Surówka: • Dodatki skrobiowe: • Napoje:

****uprzejmie prosimy o wypełnienie, przeskanowane wypełnionej tabeli i przesłanie wraz z formularzem oferty (zał. nr 2) na adres:* *life.drawa.szczecin@rdos.gov.pl***