



ZAPYTANIE OFERTOWE NR KZ-ZO-87/2022

Przedmiot zamówienia pn.:

Świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą podczas Święta Uczelni oraz uroczystości rozdania dyplomów dla Akademii Wychowania Fizycznego im. Polskich Olimpijczyków we Wrocławiu

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla Akademii Wychowania Fizycznego im. Polskich Olimpijczyków we Wrocławiu. Przedmiot zamówienia realizowany będzie podczas 2 uroczystości:

1. ŚWIĘTO UCZELNI AWF WROCŁAW

TERMIN: 21 października 2022 r. (przewidywany czas 2 godz. +/- 1 godz.)

MIEJSCE WYKONANIA USŁUGI: Akademia Wychowania Fizycznego im. Polskich Olimpijczyków we Wrocławiu

Al. I.J. Paderewskiego 35, Hala Wielofunkcyjna

GOTOWOŚĆ WYKONAWCY: godz. 12.00

PLANOWANA LICZBA UCZESTNIKÓW: 250 osób

MENU ŚWIĘTO UCZELNI (piątek):

NA SŁODKO – CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU

1. Sernik – 150 porcji
2. Jabłecznik -150 porcji
3. Orzechowiec – 100 porcji
4. Czekoladowe z owocami – 100 porcji

Uwaga: porcja ciasta powinna mieć wymiar minimum 2,5x5 cm i wysokość 4 cm, min. 50g

NAPOJE

1. Woda mineralna niegazowana – z miętą i cytryną b/o.
2. Soki owocowe – trzy rodzaje (0,3 l/os.) w dzbankach
3. Kawa z ekspresu ciśnieniowego (czarna, biała, espresso, cappuccino, latte macchiato. Zamawiający wymaga dostarczenia ekspresu/ów do kawy: automatyczny, który szybko i sprawnie przygotuje kawę ze świeżo zmielonych ziaren.
4. Herbaty smakowe Lipton b/o herbata – każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”, herbata ze sznureczkiem.
5. Dodatki :cukier, mleko do kawy mleko do kawy w pojemnikach jednorazowych, świeża cytryna (plasterki przekrojone na pół).

OWOCE

1. min.3 gatunki owoców (1 porcja min.50 g, 1,5 porcji z każdego rodzaju/osobę)

2. UROCZYSTOŚĆ ROZDANIA DYPLOMÓW

TERMIN: 22 października 2022 r. (przewidywany czas 2 godz. +/- 1 godz.)

MIEJSCE WYKONANIA USŁUGI: Akademia Wychowania Fizycznego im. Polskich Olimpijczyków we Wrocławiu

Al. I.J. Paderewskiego 35, Pawilon P4



GOTOWOŚĆ WYKONAWCY: godz. 12.00

PLANOWANA LICZBA UCZESTNIKÓW: 200 osób

**MENU UROCZYSTOŚĆ ROZDANIA DYPLOMÓW (sobota):
NA SŁODKO – CIASTA WŁASNego WYPIEKU**

1. Sernik – 100 porcji
2. Jabłecznik -100 porcji
3. Orzechowiec – 100 porcji
4. Czekoladowe z owocami – 100 porcji

Uwaga: porcja ciasta powinna mieć wymiar minimum 2,5x5 cm i wysokość 4 cm, min. 50g

NAPOJE

1. Woda mineralna niegazowana – z miętą i cytryną b/o.
2. Soki owocowe – trzy rodzaje (0,3 l/os.) w dzbankach
3. Kawa z ekspresu ciśnieniowego (czarna, biała, espresso, cappuccino, latte macchiato. Zamawiający wymaga dostarczenia ekspresu/ów do kawy: automatyczny, który szybko i sprawnie przygotowuje kawę ze świeżo zmielonych ziaren.
4. Herbaty smakowe Lipton b/o herbata – każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”, herbata ze sznureczkiem.
5. Dodatki :cukier, mleko do kawy mleko do kawy w pojemnikach jednorazowych, świeża cytryna (plasterki przekrojone na pół).

OWOCE

1. min.3 gatunki owoców (1 porcja min.50 g, 1,5 porcji z każdego rodzaju/osobę)

ZAKRES ŚWIADCZONYCH USŁUG

1. Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia, obsługę podczas uroczystości obejmującą usługę bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków.
2. Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.
3. W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 - a. przygotuje i dostarczy do miejsca, w którym będzie odbywała się uroczystość zamówione produkty i akcesoria w terminie ustalonym z Zamawiającym,
 - b. oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko serwowane, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości podane przez fachową, wykwalifikowaną obsługę gwarantującą właściwe i rzetelne wykonanie usług w tym bieżące utrzymywanie porządku podczas realizacji zamówienia,
 - c. zapewni osobom bezpośrednio realizującym usługę cateringową odpowiedni, estetyczny strój,
 - d. zapewni we własnym zakresie wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, ekspresy ciśnieniowe, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, naczynia itp.);
 - e. zapewni estetyczne tabliczki z nazwą serwowanych potraw oraz napisem KAWA, HERBATA lub WRZĄTEK,
 - f. Zamawiający wymaga nakrycia stołów i podawania posiłków oraz sprzątnięcia i wywozu odpadków we własnym zakresie. Wykonawca odpowiada za właściwe nakrycie stołu, ustawienie wszystkich naczyń i sztuców zgodnie

BIURO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

- z zasadami savoir vivre. Rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalone z wybranym Wykonawcą.
4. Koszty związane z przygotowaniem miejsca podawania posiłków, jego uprzątnięcie (wraz z wywozem śmieci) leżą po stronie Wykonawcy.
 5. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego. Wykonawca dba, aby dostarczane jedzenie (potrawy) były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach oraz dba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość.
 6. Wykonawca powinien dysponować serwisem, tj. talerzami (płytkie), miseczkami, kubkami, filiżankami, literatkami, sztućcami. Zamawiający nie dopuszcza serwowania potraw lub napoi w zastawach z tworzywa sztucznego (plastiku).
 7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia liczby uczestników danego spotkania o 20-50% w stosunku do wskazanej w postępowaniu ostatecznej liczby uczestników danej uroczystości, jeśli o powyższej zmianie zawiadomi Wykonawcę najpóźniej 3 dni przed terminem danej uroczystości. Rozliczenie za zwiększony zakres będzie dokonane w przeliczeniu na 1 osobę zgodnie z cenami wskazanymi przez Wykonawcę wybranego w postępowaniu w odniesieniu do danej uroczystości. W opisanej sytuacji strony podpiszą aneks do umowy na zwiększony zakres.
 8. Wymagania organizacyjne Zamawiającego:
 - a. dostawa i ustawienie 50 stołów coctailowych (kolor pokrowca do uzgodnienia) oraz stołu/ów bufetowych w wystarczającej liczbie w odniesieniu do liczby uczestników danego spotkania,
 - b. dwa miejsca ustawienia i wydawania posiłków,
 - c. woda gorąca do samodzielnego przygotowania herbaty,(w termosach konferencyjnych),
 - d. talerzyki do przekąsek i ciasta (typu porcelana), kubki, filiżanki, – minimum 250 szt. Zamawiający nie dopuszcza serwowania potraw lub napoi w zastawach z tworzywa (plastiku),
 - e. sztućce widelczyki i łyżeczki – metalowe- w ilości wystarczającej odpowiednio do ilości uczestników danej uroczystości,
 - f. serwetki bez ograniczeń,
 - g. soki rozlewane do dzbanków + minimum 250 szt. literatek szklanych.

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający zaznacza, że wartość niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest niższa niż kwota wskazana w art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U z 2022r. poz. 1710, z późn. zm., zw. dalej ustawą Pzp).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedniego zastosowania w niniejszym postępowaniu przepisów ustawy Pzp.
3. Jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej do wszelkich czynności podejmowanych przez zamawiającego i wykonawców w niniejszym postępowaniu do umowy zawartej w wyniku rozstrzygnięcia niniejszego postępowania stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U z 2022r. poz. 1360, z późn. zm., zw. dalej Kodeksem cywilnym).
4. Akademia Wychowania Fizycznego im. Polskich Olimpijczyków we Wrocławiu zastrzega sobie prawo do:

BIURO ZAMÓWIENI PUBLICZNYCH

- a. odstąpienia od zapytania ofertowego lub jego unieważnienia bez podania przyczyny lub przerwania postępowania na każdym etapie,
 - b. prowadzenia negocjacji z wybranym/i Wykonawcą/ami,
 - c. przedłużenia terminu składania ofert oraz terminu związania ofertą,
 - d. możliwość zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert informując o tym Wykonawców.
5. **Termin realizacji:** zgodnie z powyższymi zapisami w odniesieniu do wydarzenia.
6. **Termin płatności:** płatność zostanie dokonana na podstawie faktury wystawionej przez wykonawcę po wykonaniu i odebraniu przedmiotu zamówienia. Płatność nastąpi przelewem na rachunek wykonawcy wskazany na fakturze w terminie **30 dni** od otrzymania przez zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.
7. **Miejsce wykonania usługi:** zgodnie z powyższymi zapisami.
8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych, wariantowych i równoważnych.
9. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do:
- a. bieżącej współpracy z Zamawiającym w zakresie związanym z realizacją przedmiotu zamówienia,
 - b. informowania Zamawiającego o przebiegu realizacji przedmiotu zamówienia i ewentualnych nieprawidłowościach związanych z jego realizacją,
 - c. zachowania w tajemnicy wszelkich informacji uzyskanych w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia. W przypadku, gdy Zamawiający poniesie szkodę z powodu ujawnienia przez Wykonawcę informacji poufnych, Wykonawca zobowiązuje się do naprawienia tej szkody w pełnej wysokości, tj. łącznie z odszkodowaniem za utracone korzyści,
 - d. przestrzegania Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679, w szczególności Wykonawca zobowiązuje się do wypełniania obowiązku informacyjnego przewidzianego w art. 13 lub art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679, wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyska w związku z realizacją przedmiotu niniejszego zamówienia.
10. Wykonawca w cenie oferty winien uwzględnić wszystkie koszty bezpośrednio i pośrednio związane z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, w tym w szczególności koszty wytworzenia przedmiotu zamówienia, opakowania, ubezpieczenia, dostawy wraz z wyładunkiem i wniesieniem do siedziby Zamawiającego, koszty związane z przygotowaniem miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz koszty sprzątnięcia.
11. Prawidłowe ustalenie podatku VAT, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług, należy do Wykonawcy.
12. Przy ocenie i wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie kierował się następującym kryterium oceny ofert: **cena ofertowa brutto -waga 100%**.
13. Zamawiający informuje, że o udzielenie zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
- a. nie podlegają wykluczeniu,
 - b. spełniają warunki udziału w postępowaniu wskazane przez Zamawiającego.
14. Wykonawca spełni warunek udziału w postępowaniu, dotyczący zdolności do występowania w obrocie gospodarczym, jeśli składając ofertę oświadczy, że:

BIURO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

- a. zakład gastronomiczny, w którym będą przygotowywane posiłki, jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - b. dysponuje minimum jednym środkiem transportu przeznaczonym do przewozu posiłków, który został dopuszczony do użytkowania przez Państwowego Inspektora Sanitarnego,
 - c. pracownicy, którzy będą uczestniczyć w realizacji zamówienia posiadają aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniającą do pracy przy żywności.
15. Wykonawca spełni warunek udziału w postępowaniu, dotyczący zdolności technicznej lub zawodowej, jeśli wykaże, iż:
- a. posiada doświadczenie w zakresie tożsamym do zakresu stanowiącego przedmiot zamówienia, a mianowicie, iż w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, zrealizował minimum 2 usługi, odpowiadające swoim rodzajem zakresowi przedmiotu zamówienia,
16. Zamawiający uzna warunek posiadania zdolności technicznej lub zawodowej, jeżeli Wykonawca przedłoży wraz z ofertą:
- a. wykaz min. 2 usług odpowiadających swoim rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia, wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane – bazując na załączniku nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego – Wykaz usług,
 - b. dowody określające, czy usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy, w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy,
17. Ponadto z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, Wykonawcę, wobec którego zachodzą przesłanki określone w art. 7 ust. 1 w zw. z ust. 9 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspierania agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 835, z późn. zm.), z zastrzeżeniem art. 7 ust. 2 tejże ustawy.
18. W toku badania i oceny ofert Zamawiający zastrzega sobie możliwość wezwania Wykonawców do złożenia wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń, a także ich uzupełnienia lub poprawienia.
19. Wykonawca składający ofertę w postępowaniu oświadcza, że:
- a. spełnia warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego,
 - b. nie podlega wykluczeniu z postępowania w zakresie wskazanym przez Zamawiającego,
 - c. zapoznał się z dokumentacją postępowania udostępnioną przez Zamawiającego, nie wnosi do niej żadnych zastrzeżeń i uznaje się za związanego określonymi w niej postanowieniami oraz zdobył konieczne



BIURO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

- informacje potrzebne do prawidłowego przygotowania oferty i w przypadku wyboru oferty zobowiązuje się do wykonania zamówienia zgodnie z wymaganiami wskazanymi w dokumentacji postępowania,
- d. posiada wiedzę oraz doświadczenie, jak też dysponuje potencjałem technicznym, organizacyjnym i osobowym umożliwiającym profesjonalne, terminowe oraz sprawne wykonanie przedmiotu zamówienia,
 - e. wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskano w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
20. Osoba do kontaktu w zakresie realizacji zamówienia: **Monika Grochowska tel. 71 347 32 32** lub **Marek Janusz tel. 600 081 798**.
21. **Termin związania ofertą: 30 dni** wraz z upływem terminu składania ofert.
22. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od realizacji zamówienia, Zamawiający może zgodnie ze swoim wyborem dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.