

SN/ 1066 /2022

Katowice, 19.09.2022r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

z dnia 19.09.2022r.

dotyczące

Usługa cateringowa dla grupy nie więcej niż 70 uczestników konferencji organizowanej w ramach projektu: *Wpływ ekstremalnych zjawisk pogodowych na działalność górnictwa* o akronimie TEXMIN, realizowanego w ramach Funduszu Badawczego Węgla i Stali.

I. Informacje ogólne:

1. Zamawiający: Główny Instytut Górnictwa z siedzibą w Katowicach, Pl. Gwarków 1, 40-166.
2. Zapytanie ofertowe prowadzone jest zgodnie z zasadami konkurencyjności oraz obowiązującymi przepisami.
3. Do niniejszego zapytania ofertowego nie stosuje się przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 11 września 2019r. (Dz. U. 2019 r. poz.2019 z 2020r. poz.288,875,1492, 1517, 2275, 2320 z 2021r. poz.464, z 2022 r. poz. 1710).
4. Zakup finansowany będzie z projektu pn.: *Wpływ ekstremalnych zjawisk pogodowych na działalność górnictwa* (TEXMIN), realizowanego w ramach Funduszu Badawczego Węgla i Stali.

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia w ramach niniejszego zapytania ofertowego jest kompleksowa usługa cateringowa dla grupy nie więcej niż 70 uczestników w związku z konferencją podsumowująca projekt TEXMIN.
2. Ostateczna liczba osób zostanie podana **na trzy dni przed terminem wykonania zamówienia**. W przypadku zmiany liczby uczestników ostateczna wartość zamówienia będzie wynikiem pomnożenia liczby uczestników przez cenę jednostkową brutto na uczestnika.
3. Termin wykonania przedmiotu zamówienia: w dniu **04.10.2022 r. w godzinach od 09:00-16:00**
4. Miejsce świadczenia usługi: Główny Instytut Górnictwa, Plac Gwarków 1, 40-166 Katowice: Aula Boreckiego IIIp.

4. Kompleksowa usługa cateringowa obejmować będzie: przygotowanie, dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce wskazane przez Zamawiającego oraz serwis cateringu – kawa na powitanie, jedna przerwa kawowa i lunch.
5. Sposób podania: w formie bufetu szwedzkiego z zapewnieniem przygotowania stołu tj. obrusy, własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń plastikowych oraz papierowych.
6. Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie. Produkty powinny być świeże, a posiłki mieć walory smakowe i estetyczny wygląd.

7. Oferta powinna składać się z następującego menu:

a) kawa na powitanie: napoje gorące, napoje zimne, ciasteczka przekąskowe;

b) przerwa kawowa: napoje gorące, napoje zimne, zestaw kanapkowy i ciasteczka przekąskowe,

c) lunch: szwedzki bufet, w tym danie gorące, zimne przekąski, bar sałatkowy (minimum 2 różne sałatki) i owoce.

Obejmujące:

- zestaw kanapkowy: 4 różnorodne kanapki na osobę, w tym wegetariańskie,
- napoje gorące: kawa, herbata (co najmniej 500 ml na osobę) wraz z mleczkiem do kawy, cytryną, cukrem,
- napoje zimne: woda mineralna (butelkowana), soki naturalne – 100% (co najmniej 500 ml na osobę),
- ciasteczka przekąskowe (np. ciasteczka kruche itp.),
- zimne przekąski (np. koreczki, babeczki z warzywami lub łososiem, roladki z tortilli, itd.)
- danie gorące: 2 rodzaje zup – mięsna (np. bogracz, strogonow, itd.) wraz z bułką oraz wegetariańska,
- bar sałatkowy: minimum 2 różne wieloskładnikowe sałatki, w tym wegetariańskie,
- owoce.

8. Harmonogram konferencji:

- powitalna kawa: 8:30 – 9:00
- realizacja programu: 9:00 – 11.25
- przerwa kawowa: 11:25 – 11:40
- realizacja programu: 11:40 – 13:45
- lunch: 13:45 – 14:40
- realizacja programu 14:40 – 16:00

Catering powinien zostać dostarczony, tj. przywieziony i w pełni przygotowany do konsumpcji wg harmonogramu konferencji. Zamawiający zastrzega sobie możliwość **przesunąć w programie do 30 minut w obie strony**. Naczynia i resztki z posiłków należy zabrać w 60 minut po zakończeniu konferencji, tj. do godziny 17:00

9. Płatność za usługę nastąpi w PLN, przelewem w ciągu 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, na rachunek bankowy wskazany na tej fakturze. Podstawą do wystawienia faktury będzie podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru usługi.



Źródła finansowania projektu: RFCS, Grant Agreement 847250
MNiSzW Umowa nr 5042/FBWiS/2019/2

III. Kryteria oceny ofert oraz wybór najkorzystniejszej oferty:

1. Cena brutto – 100%.
2. Zamawiający uzna za najkorzystniejszą i wybierze ofertę o najniższej cenie, spełniającą wszystkie wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia.
3. Cena podana przez Wykonawcę nie będzie podlegała zmianie w trakcie realizacji zamówienia.

IV. Miejsce i termin składania ofert:

1. Ofertę zawierającą:
 - a) pełną nazwę i adres oferenta,
 - b) cenę (PLN) brutto i netto, podatek VAT za realizację kompleksowej usługi,
 - c) osobę do kontaktu z danymi kontaktowymi,należy złożyć na załączniku 1 do niniejszego zapytania do dnia **26.09.2022r. do godziny 10:00.**
2. Ofertę można złożyć drogą elektroniczną na adres: mjanicka@gig.eu lub w siedzibie Zamawiającego: Główny Instytut Górnictwa, Plac Gwarków 1, 40-166 Katowice (z dopiskiem „usługa cateringowa TEXMIN – Zakład Ochrony Wód”) na formularzu, stanowiącym Załącznik 1 do niniejszego zapytania.
3. Kontakt handlowy:
Monika Janicka; tel. 32 259 27 02, e-mail: mjanicka@gig.eu

V. Zastrzeżenie:

1. Zamawiający informuje, iż ocenie podlegać będą tylko te oferty, które wpłyną do Zamawiającego do dnia **26.09.2022r. do godz. 10.00**, w którym upłynie termin składania ofert.
2. Ofertę należy złożyć na załączonym formularzu ofertowym – Załącznik 1 niniejszego zapytania.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego w każdej chwili, bez podania przyczyny.
4. Zamawiający na etapie oceny ofert ma prawo zwrócić się z pytaniami do wykonawcy w celu wyjaśnienia treści oferty. Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia wyjaśnienia w terminie wskazanym przez Zamawiającego pod rygorem odrzucenia oferty.
5. Oferta musi obejmować całość zamówienia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
6. Oferty częściowe jako sprzeczne z treścią zapytania zostaną odrzucone.
7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.
8. Koszty udziału w postępowaniu, a w szczególności koszty sporządzenia oferty pokrywa Wykonawca.

ZAPRASZAMY DO SKŁADANIA OFERT

Kierownik Projektu TEXMIN
nr kontraktu: 847250
M Markowska
mgr Małgorzata Markowska

KIEROWNIK
Zakładu Ochrony Wód
Głównego Instytutu Górnictwa
dr inż. Paweł Zawartka



Źródła finansowania projektu: RFCS, Grant Agreement 847250
MNiSzW Umowa nr 5042/FBWiS/2019/2

Z A Ł A C Z N I K N R 1 do zapytania ofertowego z dnia 19.09.2022r.

FORMULARZ OFERTOWY

Miejscowość, dnia

Nazwa wykonawcy.....

NIP

Adres

.....

Tel.

Główny Instytut Górnictwa
Plac Gwarków 1
40-166 Katowice, Polska

Oferuję wykonanie Usługi cateringowa dla grupy nie więcej niż 70 uczestników konferencji organizowanej w ramach projektu: *Wpływ ekstremalnych zjawisk pogodowych na działalność górnictw* o akronimie **TEXMIN**, realizowanego w ramach Funduszu Badawczego Węgla i Stali zgodnie z warunkami zawartymi w zapytaniu ofertowym nr **SN/1066//2022** z dnia 19.09.2022 r.

Cena zestawu cateringowego dla jednej osoby:

..... zł netto/ osobę + podatek VAT (.....%) zł/ osobę, co łącznie stanowi kwotę brutto zł/ osobę,
(słownie brutto..... zł/ osobę)

Oświadczenie Wykonawcy:

- Oświadczam, że cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia skalkulowane dla jednego zestawu cateringowego.
- Oświadczam, że spełniam wszystkie wymagania zawarte w Zapytaniu ofertowym.
- Oświadczam, że uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty.

Data i podpis



Źródła finansowania projektu: *RFCS, Grant Agreement 847250*
MNiSzW Umowa nr 5042/FBWIS/2019/2