

SN/213/2023

## ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczące usługi cateringowej w formie poczęstunku wraz z obsługą kelnerską podczas dwudniowego spotkania organizowanego w dniach 18 kwietnia 2023r. w godzinach 9.00 – 17:15 oraz 19 kwietnia 2023r. w godzinach 9.00 – 15.15, realizowanego w ramach projektu pn.: „Management of urban water resources in Central Europe facing climate change / Zarządzanie miejskimi zasobami wodnymi w Europie Środkowej w obliczu zmian klimatu”, akronim: **MAURICE**, współfinansowanego z Programu Interreg Central Europe.

### I. Informacje ogólne:

1. Zamawiający: Główny Instytut Górnictwa z siedzibą w Katowicach, Pl. Gwarków 1.
2. Do niniejszego zapytania ofertowego nie stosuje się przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 11 września 2019 r. (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710).

### II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia w ramach niniejszego zapytania ofertowego jest usługa cateringowa wraz z obsługą kelnerską w dniach 18 kwietnia 2023r. oraz 19 kwietnia 2023r.
2. Planowana liczba uczestników: 40 osób ( $\pm 5$  osób)
3. Termin wykonania przedmiotu zamówienia: 18.04.2023r. oraz 19.04.2023r.
4. Miejsce świadczenia usługi: Główny Instytut Górnictwa, Plac Gwarków 1, 40-166 Katowice
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania poczęstunku dla innej liczby osób niż wskazana w zapytaniu ofertowym ( $\pm 5$  osób). Ostateczna liczba osób zostanie podana przez przedstawiciela Zamawiającego e-mailem do dnia 14 kwietnia 2023. Ostateczne rozliczenie z tytułu świadczenia usługi nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby uczestników ww. wydarzenia.
6. Sposób podania w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem zastawy oraz udekorowanych stołów cateringowych bankietowych 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.
7. Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
8. Oferta powinna składać się z następującego menu:
  - 1) w dniu 18.04.2023r.:
    - a) Bufet (9:00 – 17:15)
      - zestaw kanapkowy (5 różnorodnych kanapek na osobę, w tym wersja wegetariańska),

- napoje gorące - kawa, herbata (co najmniej 500 ml na osobę) wraz z mleczkiem do kawy, cytryną, cukrem - uzupełniane na bieżąco w ciągu dnia zgodnie z zapotrzebowaniem uczestników,
- woda mineralna – niegazowana i gazowana (butelkowana) (co najmniej 750 ml na osobę),
- soki naturalne – 100% (co najmniej 500 ml na osobę),
- ciasta (4 różnorodne ciasta na osobę),
- ciasteczka przekąskowe (np. ciasteczka kruche itp.).

b) Lunch (planowany na godzinę 14.00)

- 2 rodzaje zup (w tym jedna zupa uwzględniająca wymogi diety wegetariańskiej),
- 3 rodzajów dań głównych ciepłych z dodatkami (w tym jedno danie z mięsem drobiowym lub wieprzowym lub wołowym, jedno danie rybne oraz jedno danie spełniające wymogi diety wegetariańskiej).

2) w dniu 19.04.2023r.:

a) Bufet (9:00 – 15:15)

- napoje gorące - kawa, herbata (co najmniej 500 ml na osobę) wraz z mleczkiem do kawy, cytryną, cukrem - uzupełniane na bieżąco w ciągu dnia zgodnie z zapotrzebowaniem uczestników,
- woda mineralna – niegazowana i gazowana (butelkowana) (co najmniej 750 ml na osobę),
- soki naturalne – 100% (co najmniej 500 ml na osobę),
- ciasta (4 różnorodne ciasta na osobę),
- ciasteczka przekąskowe (np. ciasteczka kruche itp.).

b) Lunch (planowany na godzinę 14.00)

- 2 rodzaje zup (w tym jedna zupa uwzględniająca wymogi diety wegetariańskiej),
- 3 rodzajów dań głównych ciepłych z dodatkami (w tym jedno danie z mięsem drobiowym lub wieprzowym lub wołowym, jedno danie rybne oraz jedno danie spełniające wymogi diety wegetariańskiej).

9. Ostateczne rozliczenie z tytułu świadczenia usługi nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby uczestników ww. wydarzenia. Płatność za usługę nastąpi w PLN, przelewem w ciągu 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, na rachunek bankowy wskazany na tej fakturze.

### **III. Kryteria oceny ofert oraz wybór najkorzystniejszej oferty:**

1. Cena brutto – 100%.
2. W przypadku uzyskania przez Oferentów jednakowej liczby punktów, Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert dodatkowych.
3. Zamawiający uzna za najkorzystniejszą i wybierze ofertę o najniższej cenie, spełniającą wszystkie wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia.
4. 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/osobę i netto/osobę za realizację usługi,
  - c) wskazanie osoby do kontaktu,
- należy złożyć do dnia 30.03.2023 r.

2. Ofertę można złożyć drogą elektroniczną (w tytule „Catering MAURICE”) na adres e-mail: [mjanicka@gig.eu](mailto:mjanicka@gig.eu)

Osoby do kontaktu: Monika Janicka, tel. 322592702, e-mail: [mjanicka@gig.eu](mailto:mjanicka@gig.eu)

#### **V. Zastrzeżenie:**

1. Zamawiający informuje, iż ocenie podlegać będą tylko te oferty, które wpłyną do Zamawiającego do dnia 30.03.2023 r., w którym upłynie termin składania ofert.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego w każdej chwili, bez podania przyczyny.
3. 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.
4. Oferta musi obejmować całość zamówienia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
5. Oferty częściowe jako sprzeczne z treścią zapytania zostaną odrzucone.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.
7. Koszty udziału w postępowaniu - zapytaniu, a w szczególności koszty sporządzenia oferty pokrywa Wykonawca. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu - zapytaniu.

#### **VI. Wymagania dotyczące Wykonawcy oraz oferty:**

1. Ofertę należy złożyć na załączonym formularzu ofertowym – załącznik nr 1.

**ZAPRASZAMY DO SKŁADANIA OFERT**