

Znak: WOK.2611.3.2023.MO

ZAPROSZENIE
do złożenia oferty

Zamówienie publiczne - z wyłączeniem przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2021r., poz. 1129 ze zm.) - art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy - wartość zamówienia poniżej 130.000,00 zł netto.

Wojewódzki Ośrodek Ruchu Drogowego w Szczecinie zaprasza do złożenia oferty na świadczenie usługi cateringowej podczas obchodów Jubileuszu 25-lecia WORD w Szczecinie, które odbędą się dnia 15 września 2023 r. w godz. 10:00-14:00 w siedzibie Ośrodka przy ul. Golisza 10B, 71-682 Szczecin.

I. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas obchodów Jubileuszu 25-lecia WORD w Szczecinie, które odbędą się dnia 15 września 2023 r. w godz. 10:00-14:00 w siedzibie Ośrodka przy ul. Golisza 10B, 71-682 Szczecin. Planowana liczba uczestników: ok. 100 os. Ostateczna liczba uczestników będzie określona przez Zamawiającego nie później niż do dnia 8 września 2023 r.

Obowiązki Wykonawcy:

1. Do zadań Wykonawcy należeć będzie przygotowanie następującego menu:
 - minimum 10 do wyboru rodzajów przekąsek wytrawnych w formie „finger food” (mięsnych oraz wegetariańskich), z minimum 4 składników (w tym m.in.: pieczywo (jasne, ciemne lub pełnoziarniste), masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe), minimum 8 szt. na osobę,
 - minimum 5 rodzaje do wyboru rodzajów przekąsek słodkich w formie „finger food”, minimum 4 szt. na osobę,
 - 4 rodzaje świeżych owoców krojonych (łącznie min. 150 g na osobę);
 - kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata w torebkach (co najmniej 4 rodzaje herbat w tym jeden rodzaj herbaty owocowej i jeden rodzaj herbaty zielonej), mleko do kawy – krowie i roślinne, cukier biały i brązowy, woda mineralna niegazowana w karafkach z owocami oraz woda gazowana w szklanych butelkach (łącznie min. 500 ml na osobę), 3 rodzaje soków owocowych 100% (co najmniej 200 ml na osobę). Zorganizowane w postaci bufetu (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania).
2. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże, będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

3. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania.
4. Wykonawca po zakończeniu danego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed jej rozpoczęcia (uprzątnie wszystkie nieczystości pozostałe po posiłkach).
5. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (nie mniej niż 1 kelner na 30 uczestników spotkania).
6. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką, a także normami przyjętymi dla tego rodzaju usług.

Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów:

1. W przypadku podawania herbaty (w saszetkach) wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego, opcjonalnie termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub warnika wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania.
2. Zapewnienie stołów niezbędnych do wystawienia i podawania potraw oraz stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników wraz z nakryciem (skirtingi).
3. Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.
4. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody Zamawiającego):
 - a) do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych; za wyjątkiem serwowania „finger food”,
 - b) ceramika/porcelana wyłącznie biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
 - c) szkło (szklanki): wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
 - d) sztucze: stalowe; za wyjątkiem serwowania „finger food”,
 - e) tkaniny stołowe co do zasady w kolorze białym, dopuszczalne proste wzory, skirtingi w kolorze białym, szarym lub czarnym;
 - f) serwetki papierowe (wyłącznie 3-warstwowe) lub materiałowe, w kolorze białym lub szarym z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów.

II. Kryteria wyboru Wykonawcy

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty na świadczenie usługi cateringowych będącej przedmiotem zamówienia, Zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami i ich znaczeniem oraz w następujący sposób będzie oceniać oferty w poszczególnych kryteriach:

Zamawiający przyjmuje, że 1 pkt odpowiada 1%:

Lp.	Nazwa kryterium	Kryterium (waga w %)	Punkty
1.	Cena	50	50
2.	Kultura i estetyka podawania potraw	15	15
3.	Menu	35	35

W kryterium „cena” (C) najwyższą liczbę punktów (50) otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę brutto, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem:

$$C = \frac{\text{cena oferty najniższej skalkulowanej}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 50$$

Cena oferty służy wyłącznie porównaniu oferty i dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty. Ostateczna ilość osób uczestnicząca w Jubileuszu zostanie określona przez Zamawiającego nie później niż do dnia 8 września 2023 r.

W kryterium „kultura i estetyka podawania potraw” (E) Zamawiający będzie oceniał na podstawie złożone do wglądu portfolio następujące cechy – wrażenie wizualne i estetyczne w zakresie:

- dekoracja stołu (styl kolorystyka, dodatki, sposób serwowania „finger food”);
- prezentacja serwisu kawowego oraz ułożenia naczyń i sztuców (zastawy stołowej);
- dekoracji potraw i ciast.

Za całe portfolio Wykonawca może uzyskać od 0 do 15 punktów, w tym od 0 do 5 punktów dla każdej z 3 kategorii zdjęć.

W kryterium „menu” (M) Zamawiający będzie oceniał atrakcyjność zaoferowanego przez Wykonawcę menu, w skali punktowej od 0 do 35 punktów.

Ogólna ocena danej oferty zostanie obliczona wg następującego wzoru:

$$W = C + E + M$$

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów wynikającą z sumy punktów uzyskanych w powyższych kategoriach (C, E, M).

III.Warunki płatności

1. Zapłata za zrealizowany przedmiot zamówienia nastąpi przelewem na konto Wykonawcy w terminie do 14 dni licząc od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT.
2. Podstawą do wystawienia faktury będzie podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru przedmiotu zamówienia.
3. Ostateczną kwotę do zapłaty Wykonawcy za realizację usługi, zgodnie z protokołem odbioru stanowić będzie iloczyn liczby uczestników spotkania i jednostkowej kwoty kosztów przeliczonych na jednego uczestnika.

IV.Opis sposobu przygotowania ofert

1. Oferta winna być sporządzona na formularzu ofertowym (bądź w takiej samej formie) stanowiącym zał. nr 1 do niniejszego zaproszenia.
2. Ofertę składa się w formie pisemnej.
3. Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania.
4. Propozycja menu dołączona do oferty powinna zawierać wszystkie elementy wskazane w punktach dotyczących obowiązków Wykonawcy Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia.

5. Załączone do oferty do wglądu portfolio musi zawierać kolorowe zdjęcia poglądowe (wersja elektroniczna) w trzech kategoriach:
 - dekoracja stołu (styl kolorystyka, dodatki, sposób serwowania „finger food”);
 - prezentacja serwisu kawowego oraz ułożenia naczyń i sztuczków (zastawy stołowej);
 - dekoracji potraw i ciast.
6. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
8. W ofercie należy podać dane dotyczące Wykonawcy (pełna nazwa firmy, adres, telefon, adres e-mail).
9. Oferta powinna być napisana w języku polskim oraz podpisana przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy do reprezentowania firmy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.

V.Sposób obliczenia ceny.

1. Cena oferty ma zawierać wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia łącznie z wszelkimi opłatami, podatkami, w tym koszt transportu i rozładunku oraz podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy.
2. Cenę należy podać w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
3. **Należy wyspecyfikować cenę całkowitą oraz cenę jednostkową brutto/netto za osobę.**
4. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą dokonywane wyłącznie w PLN.
5. Uroczystość Jubileuszu nie jest usługą szkoleniową, w związku z tym należy doliczyć podatek VAT.

VI.Miejsce i termin złożenia ofert

1. Oferty należy składać drogą mailową na adres szkolenia@word.szczecin.pl do dnia **31 sierpnia 2023 r. do godziny 14:00.**

VII.Inne postanowienia

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają wiedzę, doświadczenie oraz osoby zdolne do wykonania zamówienia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień i uzupełnień dotyczących treści złożonych ofert.
4. Wykonawca, którego oferta uznana zostanie za najkorzystniejszą, zobowiązany będzie do podpisania umowy w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.
6. Termin związania ofertą – 14 dni.
7. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania dla Zamawiającego do zawarcia umowy.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia prowadzonego zapytania w każdej chwili, bez podania przyczyny.
9. Niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych oraz nie kształtuje

zobowiązania Zamawiającego do przyjęcia którejkolwiek z ofert. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert.

10. Zamawiający zastrzega, że całościowa oferowana cena stanowi informację publiczną w rozumieniu Ustawy o dostępie do informacji publicznej i w przypadku zastrzeżenia jej przez Oferenta jako tajemnicy przedsiębiorstwa lub tajemnicy przedsiębiorcy jego oferta zostanie odrzucona.

11. Osoba do kontaktu: Magdalena Ostatek tel. 91 50 66 825, 504 239 483
szkolenia@word.szczecin.pl

VIII. Klauzula Informacyjna

Zgodnie z art. 13[1] ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Wojewódzki Ośrodek Ruchu Drogowego w Szczecinie z siedzibą w Szczecinie, ul. Golisza 10B, 71-682 Szczecin.
- 2) W Ośrodku został powołany Inspektor Ochrony Danych, wszelkie sprawy związane z przetwarzaniem i ochroną danych osobowych należy zgłaszać do niego:
 - a. w formie pisemnej na adres: Inspektor Ochrony Danych WORD Szczecin, ul. Golisza 10B, 71-682 Szczecin
 - b. w formie elektronicznej na adres e-mail: iod@word.szczecin.pl
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu zebrania ofert, dokonania wyboru oferty, udzielenia zamówienia oraz rozliczenia transakcji - podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO
- 4) Pana/Pani dane pozyskane będą bezpośrednio od Pana/Pani oraz z ogólnodostępnej centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej
- 5) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być: podmioty świadczące usługi związane z bieżącą działalnością Ośrodka – na mocy stosownych umów powierzenia danych osobowych, podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa, osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania.
- 6) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez czas określony przepisy prawa, w tym przepisami o rachunkowości i podatkowymi, instrukcją archiwizacyjną uzgodnioną z Archiwum Państwowym.
- 7) Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.
- 8) Pani/Pana dane nie będą podlegać zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również profilowaniu.
- 9) Przysługuje Pani/Panu, w zakresie wynikającym z przepisów praw, prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, a jeżeli przetwarzanie odbywa się na podstawie zgody: przysługuje prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem. Należy pamiętać że przysługujące Pani/Panu prawa wyżej wymienione są ograniczone określonymi wymogami prawnymi i mogą być realizowane wyłącznie z zastrzeżeniem spełnienia określonych warunków.

- 10) Jeśli uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących, narusza przepisy RODO, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

IX. Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – formularz ofertowy