

Polkowice, dnia 02.04.2024 r.

RG.271.2.2024

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczące realizacji usługi polegającej na **przygotowaniu cateringu w trakcie konferencji pod nazwą „Konferencja podsumowująca projekt Zielono-niebieska infrastruktura w Polkowicach”.**

Kod CPV 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków.

Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.).

### I. ZAMAWIAJĄCY

Gmina Polkowice  
ul. Rynek 1  
59-100 Polkowice  
NIP Gminy: 692-22-53-936  
Regon Gminy: 390647618

### II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na **przygotowaniu cateringu w trakcie konferencji pod nazwą „Konferencja podsumowująca projekt Zielono-niebieska infrastruktura w Polkowicach”.**

Kod CPV 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków.

Specyfikacja zamówienia:

- 1) Miejsce: **Urząd Gminy Polkowice; Rynek 1 sala 207.**
- 2) Termin realizacji: **16.04.2024 r.**
- 3) Ilość osób: **50**
- 4) Czas trwania konferencji: **10:30 – 13:00** (istnieje możliwość niewielkich przesunięć w programie).
- 5) Catering: **10:00 – 13:00** (wykonawca dostarczy posiłki na miejsce na 30 minut przed konferencją).
- 6) Forma zamówienia: usługa cateringowa w postaci stołu szwedzkiego.
- 7) Świadczenie usługi przez Wykonawcę obejmować będzie:
  - a) usługę cateringową z dowozem wraz z zastawą i sprzętem niezbędnym do wydawania;
  - b) przygotowanie stołów;
  - c) obsługę kelnerską;
  - d) sprzątnięcie miejsca cateringu.
- 8) Catering przygotowany będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych:
  - a) potrawy przygotowane ze świeżych produktów;
  - b) potrawy powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu tj. w pojemniki, które zabezpieczą ich trwałość, świeżość oraz wygląd;

Projekt „Zielono-niebieska infrastruktura w Polkowicach”

- 9) Catering będzie miał formę bankietu stojącego ze stołem szwedzkim.
- 10) Zastawa, naczynia, wystrój stołu:
  - a) Wykonawca przygotowuje stoły w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
  - b) śnieżnobiałe, wyprasowane obrusy materiałowe, serwetki (papierowe, jednorazowe, w jednolitym kolorze, skomponowane z kolorystyką stołu);
  - c) zastawa do napojów: dzbanki szklane do napojów zimnych, szklanki do napojów zimnych, ilość odpowiednio do liczby gości + rezerwa czystych szklanek do uzupełnienia min. +50%;
  - d) zastawa do ciasta w odpowiedniej ilości do liczby gości, + rezerwa czystych filiżanek do uzupełnienia min. +50%;
  - e) narzędzia do nakładania przekąsek, ciast, itp.(łopatka, szczypta itp.);
  - f) talerzyki na kanapki, bufet i ciastka 50 szt. Plus rezerwa do dołożenie w trakcie kolejne 50 szt.
- 11) Zamawiający nie dopuszcza zastosowania naczyń jednorazowych oraz obrusów jednorazowych.
- 12) Menu:
  - a) patery z małymi kanapeczkami dla 50 osób (po 3 kanapeczki na osobę, mix smaków);
  - b) ciasto minimum 2 rodzaje (na każdą osobę powinny przypadać po 1 kawałku z każdego rodzaju ciasta – ok 80-100g);
  - c) danie ciepłe dla 50 osób - polędwiczki drobiowe w szpinaku z ziemniakami (szwedzki stół).
  - d) gorąca kawa i gorąca woda w pojemnikach utrzymujących ciepło wraz z kranikiem do nalewania, zestaw herbat do wyboru, pokrojoną cytrynę, cukier, mleko w dzbanuszkach;
  - e) woda w 0,5 l butelkach, gazowana i niegazowana (po 25 sztuk każdej);
  - f) sok pomarańczowy i jabłkowy 0,3l w butelkach (po 25 sztuk z każdego smaku).
- 13) Wykonawca zapewni sprawną obsługę kelnerską całego cateringu poprzez:
  - a) zapewnienie liczby kelnerów/kelnerki niezbędnych do sprawnej obsługi gości (min. 1 osoba).
  - b) stosowny ubiór kelnerów/kelnerki podczas świadczenia usługi.
  - c) bieżące zbieranie zużytych naczyń zarówno bezpośrednio od gości jak i ze stołów, zadbanie o estetyczny wygląd stołów, uzupełnianie wg potrzeb brakujących naczyń oraz potraw.
- 14) Wykonawca po zakończonej uroczystości sprząta miejsce organizacji cateringu pozostawiając pomieszczenia w stanie zgodnym z zastanym przed rozpoczęciem przygotowania cateringu.
- 15) Dodatkowe wymagania:
  - a) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji 3 rodzaje menu nie później niż 5 dni przed realizacją usługi cateringowej;
  - b) przez usługę sprzątania Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczenia, w którym odbyła się usługa cateringowa do pierwotnego stanu. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
  - c) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.

### III. MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY

1. Wypełniony i podpisany skan formularza ofertowego należy przesłać na adres email: [j.michalak@gmina.polkowice.pl](mailto:j.michalak@gmina.polkowice.pl) do dnia **5.04.2024 r.** do godziny **14:00**.
2. Wzór formularza ofertowego stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego. W tytule maila należy wpisać „Oferta do zapytania ofertowego RG.271.2.2024”.
3. Oferty, które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.

### IV. KRYTERIUM WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie stosował kryterium: najniższa cena oferty brutto – znaczenie 100%.

## V. WYBÓR WYKONAWCY

1. Zgodnie ze wskazanym kryterium wyboru do realizacji zadania wybrana zostanie najkorzystniejsza cenowo oferta.
2. Zamawiający mailowo poinformuje podmioty, które złożyły swoje oferty o wyborze najkorzystniejszej oferty w ciągu 3 dni roboczych od momentu upłynięcia terminu złożenia ofert.

## VI. POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
2. Osoba do kontaktu:  
Urząd Gminy Polkowice  
Jacek Michalak  
tel. (76) 8474144  
e-mail: j.michalak@gmina.polkowice.pl

Załączniki:

1. Formularz ofertowy.

KIEROWNIK  
Referatu Rozwoju Gminy  
  
Elżbieta Gacek Napusta

