

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1 z dnia 10/11/2022  
NA USŁUGĘ CATERINGOWĄ

**I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:**

Katowicka Specjalna Strefa Ekonomiczna S.A. ul. Wojewódzka 42, 40-026 Katowice

**II. POSTANOWIENIA OGÓLNE:**

Zamawiający zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty na świadczenie usługi zapewnienia cateringu z obsługą podczas konferencji zaplanowanej w dniu **07.12.2022 r. w Dąbrowie Górniczej**, organizowanej w ramach projektu Śląskie.Zawodowcy, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. Obsługa cateringowa w zakresie serwisu kawowego i lunchu:

- Przewidywana liczba uczestników: 150 osób.
- Miejsce: Akademia WSB Dąbrowa Górnicza, ul. Zygmunta Cieplaka 1c.
- Godziny przerw mogą ulec zmianie zostanie. Organizator powiadomi wykonawcę przed wydarzeniem.
- Zamawiający nie akceptuje naczyń jednorazowych.

Usługa ma obejmować:

**Serwis Kawowy: godzina 9:00-11:00**

- kawa rozpuszczalna + kawa parzona w termosach
- herbaty – czarna, earl grey, owocowe, zielona
- cukier, cytryna, mleczko do kawy (3,2%) podane w dzbanuszkach
- taca ciasteczek deserowych – 300 sztuk
- ciasto świeżo pieczone krojone na kawałki po 100 g/osobę (150 kawałków jabłecznika)
- wernik z gorącą wodą, filiżanki, talerzyki, łyżeczki (zastawa porcelanowa), dzbanki do mleka
- woda mineralna niegazowana, sok pomarańczowy, sok jabłkowy – podane w dzbankach (dopuszcza się możliwość wody mineralnej butelkowanej)

**Przerwa na lunch: godzina 13:00**

***Kanapki dekoracyjne i bankietowe (łącznie 200 sztuk) – wg poniższej specyfikacji:***

- sałata zielona, szynka wiejska, ser wędzony, pomidorek koktajlowy, ogórek zielony - **100 sztuk**
- mix warzyw (ogórek zielony, pomidor, papryka), wórki sera żółtego, kiełki - **100 sztuk**

Projekt „Śląskie.Zawodowcy”

współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### **Finger food (łącznie 400 sztuk) – przekąski wg poniższej specyfikacji**

- szaszłyki z korniszona, kabanosa i grzybków marynowanych - **50 sztuk**
- koreczki (pomidorki, mini mozzarella, bazylia) - **50 sztuk**
- mini paszteciki z mięsem - **50 sztuk**
- mini paszteciki z kapustą i pieczarkami - **50 sztuk**
- sakiewki z serem pleśniowym i gruszką w cieście francuskim podane w łódeczkach - **50 sztuk**
- tortelinki z kurczakiem (serek kanapkowy, mix sałat, filet kurczaka papryka, ogórek zielony) - **50 sztuk**
- łódeczki z sałatką z selera, sera żółtego, kukurydzy, ananasa, ogórka konserwowego, kurczaka wędzonego)- **100 sztuk**

#### **IV. KRYTERIA OCENY OFERT:**

Kryterium oceny ofert jest cena brutto za cały zakres zamówienia – waga 100%. (Cena zawiera podatek VAT 8% i 23%.)

Proszę o podanie łącznej ceny brutto za cały zakres zamówienia, z wyszczególnieniem: - **kwoty brutto za przerwę kawową i lunch**. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, zawierająca najniższą kwotę brutto oferowaną za zapewnienie cateringu przy spełnieniu wymagań formalnych zawartych w zapytaniu.

#### **V. OGÓLNE ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY:**

- Wykonawca zapewnia odpowiednie wyposażenie do spożywania posiłków – stoły koktajlowe z pokrowcem i zastawę w liczbie odpowiedniej do ilości uczestników.
- Obsługa kelnerska.
- Wykonawca zapewnia higienę potraw.
- W cenę usługi wliczone będą wszelkiego rodzaju koszty poniesione przez Wykonawcę.
- Zamawiający może poprosić o rekomendacje instytucji, w których Wykonawca wykonywał usługę cateringu.
- Z Wykonawcą zawarta zostanie umowa na świadczenie usługi zapewnienia cateringu z obsługą podczas konferencji zaplanowanej w dniu 07.12.2022 r. w Dąbrowie Górniczej.

#### **VI. O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA MOGĄ UBIEGAĆ SIĘ WYKONAWCY, KTÓRZY:**

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności gospodarczej.
2. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Złożą ofertę zgodną z niniejszym zapytaniem ofertowym.

## VII. SKŁADANIE OFERT:

Ofertę proszę złożyć na formularzu ofertowym Załącznik nr 1 - odesłać wypełniony i podpisany skan Załącznika nr 1 wraz z zaparafowaną umową drogą e-mailową do dnia **18.11.2022 do godziny 14:00**.

- plik z ofertą należy zabezpieczyć hasłem (np. poprzez dodanie do archiwum w 7-zip z hasłem),
- zabezpieczony hasłem plik z ofertą należy przesłać na adres mailowy: [slaskie.zawodowcy@ksse.com.pl](mailto:slaskie.zawodowcy@ksse.com.pl)
- w tytule maila należy wpisać: Oferta cateringowa
- w treści maila należy wpisać:

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe przesyłam w załączniku swoją ofertę wraz z zaparafowaną umową. Wykonawca (nazwę firmy; adres siedziby firmy, telefon kontaktowy).

**UWAGA! Składający ofertę przesyła mailem hasło w dniu 18.11.2022 po godzinie 14:00**

## VIII. SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami ze strony Zamawiającego jest: Sławomir Duch 511 257 034

## IX. WYNIK POSTĘPOWANIA:

Wyniki postępowania ogłoszone zostaną na stronie Zamawiającego: [www.ksse.com.pl](http://www.ksse.com.pl)

## X. Termin płatności

Płatność nastąpi po wykonaniu usługi w terminie 14 dni od dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury i protokołu odbioru, przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.

## XI. Zmiany

Katowicka Specjalna Strefa Ekonomiczna w Katowicach zastrzega sobie prawo zmiany zapytania i warunków, a także odwołania zapytania w każdym czasie bez podania przyczyny oraz zamknięcia postępowania bez wybrania którejkolwiek z ofert.

## XII. LISTA ZAŁĄCZNIKÓW:

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
2. Umowa usługi cateringowej