

Gdańsk, dnia 12.02.2025r.

Wszyscy zainteresowani
(strona internetowa Zamawiającego)

ZAPROSZENIE

do złożenia propozycji ofertowej

- Opis przedmiotu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest:
„Usługa cateringowa dla Gdańskiego Ośrodka Sportu.”
– **ZP2.272.6.2025**

I. Charakterystyka ogólna przedmiotu zamówienia:

Zamówienie obejmuje wydawanie produktów spożywczych dla uczestników imprez organizowanych przez Gdański Ośrodek Sportu. Szczegółowy opis i zakres przedmiotu zamówienia zawarty jest w Opisie Przedmiotu Zamówienia, Projekcie umowy i Formularzu Ofertowym (załącznik nr 1,2,3 do Zaproszenia).

Zamówienie udzielane jest w całości.

II. Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień: kod CPV:

55000000-0 Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

III. Obowiązki Wykonawcy:

- Wykonawca zapewni naczynia i sztućce biodegradowalne. Nie dopuszcza się wydawania porcji żywieniowej w naczyniu lub sztućców z elementów lub całości wykonanych z tworzywa sztucznego (plastiku).
- Wszystkie produkty spożywcze, dostarczane w związku z usługą, powinny być przygotowane, dostarczone i wydane zgodnie z wymaganiami obowiązującymi na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, a także muszą posiadać wszelkie wymagane prawem badania, certyfikaty lub inne dokumenty, dodatkowo powinny być pełnowartościowe, świeże i zdatne do spożycia a osoby wykonujące z ramienia Wykonawcy Umowę muszą spełniać wymagane przepisami prawa warunki do przyrządzania lub wydawania żywności oraz przestrzegać podstawowych norm sanitarnych i BHP.
- W przypadku, gdy dostarczony towar (w części lub w całości) nie będzie odpowiadał opisowi określoneemu w OPZ – Zamawiający odmówi przyjęcia towaru, a Wykonawca zobowiązany



będzie do dostarczenia towaru zgodnego z przedmiotem zamówienia nie później niż w czasie 1 godz. przed ich serwowaniem.

- Zamawiający wymaga, aby dostarczony przez Wykonawcę towar był:
 - a) świeży;
 - b) dobrej jakości (gatunku „I”);
 - c) wykonany z naturalnych produktów metodą np. gotowania, duszenia, pieczenia;
 - d) przydatny do spożycia w przypadku kawy, herbaty, dżemu itp., jeszcze przez 5 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego
 - e) przygotowany w dniu jego serwowania.
- Zapłata wynagrodzenia odbywać się będzie w terminie 14 dni od daty prawidłowo wystawionej faktury, przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.
- Zamawiający wymaga, aby Wykonawca umieścił na fakturze następujące informacje:
 - a) numer umowy, której dotyczy faktura,
 - b) nazwę imprezy.

IV. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:

RUNGDN Sobieszewo	15.03.2025r.
RUNGDN Jasień	29.03.2025r.
RUNGDN Oliwa	12.04.2025r.
CROSS DUATHLON	24.05.2025r.
CROSS DUATHLON	25.05.2025r.
RUNGDN Hevelianum	31.05.2025r.
Regaty o Puchar Mariny Gdańsk	07.06.2025r.
Spływ Kajakowy	14.09.2025r.
Gdańsk Biega	04.10.2025r.

V. Miejsce dostawy:

Zgodnie z OPZ oraz załącznikami nr 1 i 3 do niniejszego Zaproszenia.

VI. Warunek udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, tj. posiadają aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym);
- 2) posiadania certyfikatu/zaświadczenia informującego o wdrożeniu systemu HACCP

W celu potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu Wykonawca złoży oświadczenie w tej kwestii (pkt. 5 w Zaproszeniu do złożenia oferty)

2. Zamawiający **nie dopuszcza** możliwość składania ofert częściowych.



Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych obejmujących niepełny przedmiot zamówienia. Każdy Wykonawca może złożyć tylko **jedną ofertę**.

Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w szczegółowym opisie **zostaną odrzucone**.

3. **Propozycja Wykonawcy ma zawierać następujące dokumenty: ***

- 1) **Formularz ofertowy** – Załącznik nr 1 do Zaproszenia;
- 2) **Aktualny** odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej (jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji), **wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert**.
- 3) **Pelnomocnictwo** osób podpisujących ofertę, o ile fakt umocowania do podpisania oferty nie wynika z przedstawionych dokumentów rejestrowych (oryginał lub kopia poświadczona notarialnie).

4. **Opis sposobu obliczenia ceny w składanym rozpoznaniu cenowym:**

- W zaoferowaną cenę należy wliczyć wszystkie koszty, które Wykonawca musi ponieść do realizacji zamówienia, uwzględniając wszystkie zapisy, ilości i wymagania, które są określone przez Zamawiającego w niniejszym Zaproszeniu oraz załącznikach do niego.
- Wartość całkowitą brutto za całość zamówienia należy wyliczyć w tabeli w Formularzu ofertowym.
- W cenie przedmiotu zamówienia muszą być uwzględnione wszystkie elementy zamówienia.
- Cena ustalona przez Wykonawcę zostanie ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianom.
- Zamawiający wymaga, aby wszystkie ceny były podane z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku. Kwoty wykazane w ofercie zaokrągla się do pełnych groszy zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania, tj.:
 - a) ułamek kończący się cyfrą od 0 do 4 należy zaokrąglić w dół;
 - b) ułamek kończący się cyfrą od 5 do 9 należy zaokrąglić w górę;
- Oferta musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, do dwóch miejsc po przecinku.
- Cena brutto ma zawierać podatek VAT.
- Zamawiający nie przewiduje możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
- Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

5. **UWAGA:**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- 1) zmiany treści Zaproszenia lub warunków Zaproszenia,
- 2) odwołania Zaproszenia lub warunków Zaproszenia,
- 3) zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty,
- 4) nierozpatrywania propozycji ofertowych, otrzymanych po terminie,
- 5) poprawienia oczywistych pomyłek rachunkowych i pisarskich,
- 6) wyboru kolejnego wykonawcy w przypadku uchylania się wykonawcy, którego wybrano, jako najkorzystniejszego od podpisania umowy,
- 7) żądania złożenia uzupełnień lub wyjaśnień dotyczących złożonej oferty.
- 8) **do niniejszego Zaproszenia nie stosuje się przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych.**



6. Sposób oceny ofert:

- a) Kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej: cena 100%
- b) Sposób porównania ofert: oferty zostaną przeliczone zgodnie ze wzorem:
cena oferty najniższej/cena oferty badanej x 100 x 100% Oferta najkorzystniejsza to ta, która uzyska największą ilość punktów w kryterium cena.
- c) Zaproponowane ceny i inne warunki będą porównywane z innymi ofertami.
- d) Z firmą, która przedstawi najkorzystniejszą ofertę zostanie podpisana umowa.
- e) Od decyzji Zamawiającego nie przysługują środki odwoławcze.

7. Opis sposobu przygotowania propozycji ofertowej:

- Ofertę należy złożyć:

mailem na adres: catering2025@sportgdansk.pl

W przypadku składania oferty drogą elektroniczną (e-mail) koniecznym jest – pod rygorem odrzucenia oferty – złożenia formularza oferty w formie pliku PDF

8. Termin składania ofert upływa dnia 19.02.2025 r. o godz. 09.00.

Oferta powinna zostać napisana w języku polskim, trwałą i czytelną techniką.

Oferta powinna obejmować całość zamówienia określonego przez Zamawiającego.

9. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po upływie terminu na składanie ofert nie będzie podlegała procesowi oceny.

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed upływem terminu wyznaczonego na składanie ofert.

10. Informacja o wyniku postępowania zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego w zakładce „Zamówienia do 130 tys. zł – postępowania rozstrzygnięte”.

11. Osoby uprawnione do kontaktów z Wykonawcami

Sprawy proceduralne – Sekcja Zamówień Publicznych

Agnieszka Halama - Kurnik

Numer telefonu: **505452176**

Adres poczty elektronicznej: **Agnieszka.halama-kurnik@sportgdansk.pl**



Załączniki:

- 1 – Formularz ofertowy.
- 2 - Opis przedmiotu zamówienia
- 3 - Projekt umowy

P.O. DYREKTOR
GDAŃSKIEGO OŚRODKA SPORTU
/-/ Kamil KONIUSZEWSKI/