

Gdańsk, dnia 11.03.2025r.

Wszyscy zainteresowani
(strona internetowa Zamawiającego)

ZAPROSZENIE

do złożenia propozycji ofertowej

1. **Opis przedmiotu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest:
„Usługa cateringowa dla Gdańskiego Ośrodka Sportu.”
Usługa współfinansowana ze środków Programu Interreg South Baltic z Projektu Circular Ocean-bound Plastic nr STHB.02.03-IP-01-0006-23

– **ZP2.272.11.2025**

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 określone 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 serwania.
- 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 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) **Pełnomocnictwo** 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: kanapka2025@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 **20.02.2025 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:



Interreg
South Baltic



Co-funded by
the European Union

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

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