

ZAPYTANIE OFERTOWE

Nazwa postępowania: „Najem sali z wyposażeniem i usługą restauracyjną polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków na spotkanie w formie konferencji monitorującej wdrażanie Regionalnej Strategii Umiejętności 2030 w województwie opolskim.

Zamawiający – Województwo Opolskie/Wojewódzki Urząd Pracy w Opolu zaprasza do udziału w postępowaniu dotyczącym wyłonienia Wykonawcy, który zapewni najem Sali z wyposażeniem i usługą restauracyjną polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków na spotkanie w formie konferencji monitorującej wdrażanie Regionalnej Strategii Umiejętności 2030 w województwie opolskim w ramach projektu pn. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie” realizowanego przez Województwo Opolskie/Wojewódzki Urząd Pracy w Opolu w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO).

I. Dane Zamawiającego:

Zamawiającym w niniejszym postępowaniu jest Wojewódzki Urząd Pracy w Opolu, jednak z uwagi na skonsolidowane rozliczenia z tytułu podatków od towarów i usług VAT stroną umowy będzie Województwo Opolskie, a świadczenia nią objęte będą realizowane na rzecz Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Opolu jako wojewódzkiej samorządowej jednostki organizacyjnej.

Dane Zamawiającego:

Wojewódzki Urząd Pracy w Opolu

ul. Głogowska 25 c

45-315 Opole

telefon: (77) 44 16 701, fax: (77) 44 16 702

II. Przedmiot zamówienia: kod CPV: 55520000-1, 55321000-6, 70130000-1

III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest:

1. Wynajem Sali wraz z wyposażeniem, w tym:

- 1) udostępnienie powierzchni, która pomieści 60 osób usadowionych przy okrągłych stołach oraz wydzielenie i przygotowanie osobnego stołu dla moderatorów (np. stół prezydialny);
- 2) zapewnienie stoiska recepcyjnego;
- 3) zapewnienie obsługi technicznej;
- 4) nagłośnienie i oświetlenia sali;
- 5) zapewnienie łącza internetowego wi-fi;
- 6) udostępnienie rzutnika wraz z ekranem;
- 7) udostępnienie trzech flipchartów;
- 8) zapewnienie minimum czterech mikrofonów;
- 9) wydzielenie strefy bufetowej (przerwa kawowa);
- 10) wydzielenia strefy obiadowej;
- 11) zapewnienie krzeseł w ilości zapewniającej miejsca siedzące dla wszystkich gości;
- 12) zapewnienie wentylacji w przedmiocie najmu;
- 13) pokrycie kosztów eksploatacji tj. m.in. kosztów zużycia wody i ścieków;
- 14) uprzątnięcie sali po spotkaniu.

2. Usługa restauracyjna polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu 60 porcji obiadu oraz ciągłego serwisu kawowego, w tym:

1) Wykonawca zapewni w ramach serwisu kawowego dla 60 osób:

- a) kawę i napoje niemniej niż 200 ml na osobę: kawa z ekspresu ciśnieniowego (ziarnista Arabica 100%), wybór herbat liściastych czarnych, owocowych, zielonych, soki 100% z zagęszczonego soku, pasteryzowane, zawierające

- naturalne cukry (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy), woda mineralna gazowana i niegazowana (w szklanych butelkach);
- b) dodatki do napoi: mleko z laktozą i bez laktozy w dzbankach, min. 1,5% (50 ml na osobę) , napój roślinny w dzbankach (50 ml na osobę), cukier biały 5g na osobę), cukier brązowy (5 g na osobę), słodzik (5 g na osobę), cytryna w plastrach (2 plastry na osobę);
- c) słodki bufet– część bez glutenu, bez laktozy, co najmniej jedna sztuka na osobę z każdego rodzaju: mini serniczki z musem z marakuji, makaroniki francuskie w różnych smakach, tartaletki z kremem patissiere i świeżymi owocami;
- d) wytrawny bufet – część bez glutenu, bez laktozy, co najmniej jedna sztuka na osobę z każdego rodzaju: mini quiche z szpinakiem i fetą, wegański tatar z pieczonych buraków z kaparami i musztardą Dijon na pumperniklu, deska serów z winogronami i orzechami, mini kanapeczki na chlebie żytnim z hummusem i pieczonym batatem, roladki z tortilli z pieczonym kurczakiem i sałatami, paski świeżych warzyw (marchew, seler naciowy, ogórek) z dipem jogurtowo-ziołowym.

2) Wykonawca zapewni w ramach obiadu:

- a) zupa/krem do wyboru: krem z pieczonej białej pietruszki z oliwą truflową i prażonymi migdałami, krem z pomidorów z grzankami, wegański krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni;
- b) danie ciepłe mięsne/rybne do wyboru: pieczony filet z łososia norweskiego podawany na sosie cytrynowo-koperkowym, medaliony z polędwiczek wieprzowych w sosie kurkowym, pieczona pierś z kurczaka z risotto z suszonymi pomidorami, rolada wołowa z sosem pieczeniowym;
- c) danie wegetariańskie/wegańskie do wyboru: Gnocchi w sosie śmietanowym z pesto bazyliowym i grillowanymi warzywami musztardowym, stek z

- kalafiora z sosem miso-maple, risotto z pieczonym bakłażanem, szafranem i wegańskim parmezanem;
- d) dodatki do wyboru: pieczone ziemniaki z rozmarynem, kasza gryczana z karmelizowaną cebulą, pieczona polenta z leśnymi grzybami, kluski śląskie;
- e) sałatki do wyboru: modra kapusta, sałatka z komosy ryżowej (quinoa), pieczonej dyni, granatu i orzechów włoskich, carpaccio z pieczonego buraka z wegańską "fetą" z nerkowców, sałaty mieszane z pomidorkami koktajlowymi i sosem miodowo-musztardowym.
- 3) Ostateczne menu w ramach obiadu Wykonawca ustali po konsultacji z Zamawiającym, najpóźniej do 2 dni przed terminem spotkania.
- 4) Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu potrzeby osób z niestandardowymi preferencjami żywieniowymi takimi jak diety bezmięsne, nisko węglowodanowe, bezlaktozowe, bezglutenowe, itp. Informację o takich potrzebach Zamawiający przekaże Wykonawcy w terminie 2 dni robocze przed realizacją usługi.
- 5) Posiłki muszą być przygotowane wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku, powinny posiadać odpowiednie walory smakowe, zapachowe oraz estetyczny wygląd i powinny być ciepłe.
- 6) Wykonawca musi zapewnić wyposażenie do organizacji serwisu: obrusy, serwetki papierowe min. 3-warstwowe, naczynia, sztućce i inne niezbędne elementy (np. podgrzewacze, termosy lub inne urządzenia utrzymujące odpowiednią temperaturę), które służą należytemu wykonaniu zamówienia.
- 7) Posiłki mają być serwowane na zastawie ceramicznej z użyciem sztućców wielokrotnego użytku.
- 8) Wykonawca zapewni jednorazowe pojemniki, w liczbie zapewniającej odbiór żywności pozostałej po danym spotkaniu przez Zamawiającego.
- 9) Napoje i dodatki do napojów, niewykorzystane przez uczestników w trakcie spotkania stanowią własność Zamawiającego.
- 10) Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących

przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków.

11) Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

12) Wykonawca zapewni wydanie posiłku dla wszystkich uczestników danego spotkania przez minimum jedną osobę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków.

IV. Termin wykonania

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w dniu 10 czerwca 2026 r.

V. Sposób przygotowania oferty:

1. Oferta powinna zawierać:

- 1) formularz oferty, sporządzony zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego,
- 2) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia stanowiące Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego,

2. Pliki zawierające formularz oferty oraz załączniki powinny być zapisane w formacie umożliwiającym odczytanie ich treści, np. PDF i powinny mieć formę zeskanowanego podpisanego czytelnie dokumentu lub formę elektroniczną podpisaną kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub postacią elektroniczną opatrzoną podpisem zaufanym lub elektronicznym podpisem osobistym.

3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

4. Oferta musi mieć formę pisemną i być wypełniona w sposób czytelny w języku polskim.

5. Oferta musi być podpisana przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z dokumentem rejestrowym lub osobę upoważnioną

do występowania w imieniu Wykonawcy w sposób pozwalający na identyfikację osoby składającej podpis.

6. Jeżeli w imieniu Wykonawcy ofertę podpisuje inna osoba (pełnomocnik), do dokumentów należy dołączyć pełnomocnictwo do podejmowania czynności, związanych z postępowaniem, w tym szczególnie do składania ofert, w formie oryginału lub kopii notarialnie potwierdzonej lub pełnomocnictwa podpisanego przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego przez osobę (osoby) udzielające pełnomocnictwa.
7. Wszystkie wartości cenowe określone będą w złotych polskich PLN, a wszystkie płatności będą realizowane wyłącznie w złotych polskich.
8. Cenę ofertową należy podać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku z zastosowaniem przybliżenia dziesiętnego.
9. Cena podana w ofercie powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
10. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie oraz oczywiste omyłki rachunkowe w ofercie i uwzględni konsekwencje rachunkowe dokonanych poprawek, w następujący sposób: w przypadku, gdy Wykonawca poda cenę oferty (wartość brutto) z dokładnością większą niż do dwóch miejsc po przecinku lub dokonał jej nieprawidłowego zaokrąglenia, Zamawiający dokona przeliczenia podanej w ofercie ceny do dwóch miejsc po przecinku, stosując następującą zasadę: podane w ofercie kwoty zostaną zaokrąglone do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza zostaną pominięte, a końcówki 0,5 grosza i wyżej zostaną zaokrąglone do 1 grosza.

VI. Warunki udziału w postępowaniu i podstawy wykluczenia:

1. W postępowaniu nie mogą uczestniczyć podmioty lub osoby, które mogą powodować sytuację związane z konfliktem interesów.
2. W zapytaniu ofertowym mogą brać udział Wykonawcy, którzy:
 - a) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej niezakłóconą

realizację zamówienia,

b) wobec których nie ogłoszono upadłości,

c) nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym,

d) nie zachodzą wobec nich przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

3. Zamawiający dokona weryfikacji przesłanek wykluczenia w oparciu o złożone wraz z ofertą oświadczenie, stanowiące załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego.
4. Wykonawcy, którzy nie załączą oświadczenia w przedmiotowym zakresie, zostaną wykluczeni z udziału w postępowaniu.

VII. Miejsce i termin złożenia oferty:

1. Oferty, w formie pisemnej, zawierające: formularz oferty, oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia należy składać na adres: Wojewódzki Urząd Pracy w Opolu, 45-315 Opole, ul. Głogowska 25 c.
2. Oferty w postaci elektronicznej, jako skan podpisanego formularza oferty oraz skan wymaganych dokumentów należy przesłać na adres poczty elektronicznej: kpo@wup.opole.pl.
3. Oferty należy złożyć w terminie do 26.05.2026 r. do godz. 15:00.
(w przypadku ofert składanych w formie pisemnej liczy się data wpływu do Urzędu).
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zapytania bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.
6. Do upływu terminu składania ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lub uzupełnienia treści niniejszego zapytania ofertowego. W tej sytuacji Wykonawcy, którzy złożyli ofertę zostaną poinformowani o nowym terminie składania ofert oraz o dokonanej zmianie treści zapytania ofertowego.
7. Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli:

- a) Wykonawca złożył więcej niż jedną ofertę,
 - b) treść oferty nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
 - c) oferta została złożona w niewłaściwej formie,
 - d) oferta została złożona przez Wykonawcę niespełniającego warunków udziału w postępowaniu lub podlegającego wykluczeniu,
 - e) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
 - f) zawiera błędy w obliczeniu ceny
8. Ofertę zatrzymuje Zamawiający.
 9. Złożone wraz z ofertą dokumenty lub świadczenia nie podlegają zwrotowi.
 10. Koszt przygotowania i złożenia oferty pokrywa Wykonawca, Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów w tym zakresie.

VIII. Kryteria oceny ofert

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

Nazwa Kryterium	Waga	Sposób przyznania punktów
Cena	100 %	Przez całkowitą cenę zamówienia rozumie się wartość brutto wskazanej części zamówienia

2. Liczba punktów (maksymalnie 100 pkt), którą można uzyskać w ramach kryterium „cena” zostanie obliczona wg wzoru:

$C_n = (C_{min} / C_x) \times 100$ punktów, gdzie:

C_n - ilość punktów przyznana ocenianej ofercie za cenę,

C_{min} - najniższa cena brutto zaoferowana w ważnych ofertach,

C_x - cena brutto oferty ocenianej

3. Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4. Jeśli nie będzie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert będzie przedstawiać taką samą cenę ofertową, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli równie korzystne oferty do złożenia ofert dodatkowych, w terminie przez niego wyznaczonym. Wykonawcy w takiej sytuacji nie mogą zaoferować cen wyższych od tych które zadeklarowali w złożonych ofertach.

IX. Osoba upoważniona do kontaktu z Wykonawcami:

Osoba uprawniona do kontaktu z Wykonawcami i udzielania wyjaśnień dotyczących postępowania:.....na adres e-mail: kpo@wup.opole.pl lub tel. w godz. 8.00-15.00 w dni robocze.

X. Kary umowne, warunki zmiany i rozwiązania umowy:

Strony ustalają, że zamówienie będzie zrealizowane na zasadach określonych w projektowanych postanowieniach umowy.

XI. Załączniki:

- 1) Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego - Formularz oferty.
- 2) Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia.
- 3) Załącznik nr 3- Projektowane postanowienia umowy

XII. Klauzula informacyjna dot. RODO

Zgodnie z art. 13 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”, informuję, że:

- 1) Administratorem Państwa danych osobowych jest *Wojewódzki Urząd Pracy w Opolu, ul. Głogowska 25c, 45-315 Opole, tel. 77 44 16 701.*
- 2) Z Inspektorem Ochrony Danych Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Opolu możecie się Państwo skontaktować pisemnie na adres Administratora lub poprzez adres mailowy iod@wup.opole.pl we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, którego dokonuje Wojewódzki Urząd Pracy w Opolu.
- 3) Odbiorcami Państwa danych osobowych mogą być osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania na podstawie przepisów ustawy o dostępie do informacji publicznej oraz organy kontrolujące.
- 4) Państwa dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z Jednolitym Rzeczymym Wykazem Akt obowiązującym w Wojewódzkim Urzędzie Pracy w Opolu.
- 5) W przypadku wyboru oferty i zawarcia umowy, dane będą przetwarzane w celu zawarcia i realizacji tej umowy. Podstawę prawną przetwarzania danych osobowych w takim przypadku stanowi art. 6 ust. 1 lit. b) RODO.
- 6) W odniesieniu do Państwa danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
- 7) Posiadacie Państwo:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Państwa dotyczących;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Państwa danych osobowych;
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznacie Państwo, że przetwarzanie danych osobowych Państwa dotyczących narusza przepisy RODO;
- 8) Nie przysługuje Państwu:

- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO; na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Państwa danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Dyrektor
Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Opolu
Maciej Kalski
/podpisano elektronicznie/