

Bydgoszcz, dnia 28. 04. 2022 r.

**Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy**

**ul. Chodkiewicza 3, 85-064 Bydgoszcz,**

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**NR UKW/DZP-282-ZO-26/2022**

Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy ul. Chodkiewicza 30, 85-064 Bydgoszcz występuje z Zapytaniem Ofertowym na realizację zamówienia:

1. **Tytuł zamówienia**: ***„Usługa cateringowa podczas XIII Międzynarodowej Konferencji Naukowej Mikotoksyny i pleśnie – aktualne trendy” w dniach 29.06. -01.07.2022 r.***

## *Postępowanie prowadzone jest w formie Zapytania Ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności, transparentności i przejrzystości na podstawie Zarządzenie nr 52/2020/2021 Rektora Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego z dnia 23 lutego 2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu udzielania zamówień publicznych realizowanych przez Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy.*

1. **Rodzaj zamówienia:** usługa
2. **Termin realizacji zamówienia:** 
   1. Usługa cateringowa odbywać się będzie podczas XIII Międzynarodowej Konferencji Naukowej Mikotoksyny i pleśnie – aktualne trendy” w dniach **29.06. -01.07.2022 r.**
   2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
   3. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia.
3. **Opis przedmiotu zamówienia:**
   1. Przedmiotem zamówienia jest usługa świadczenie usługi cateringowej dla uczestników XIII Międzynarodowej Konferencji Naukowej Mikotoksyny i pleśnie – aktualne trendy” w dniach 29. 06. -01.07 .2022 r.
   2. W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:
4. świadczenia posiłków dla gości konferencji zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i harmonogramem;
5. przygotowania posiłków, zgodnie z jadłospisem zgodnym ze złożoną ofertą złożoną w postępowaniu;
6. wykonania przedmiotu Umowy z zachowaniem należytej staranności, zabezpieczając wysoki poziom jakości usług;
7. dostarczenia odpowiedniej ilości ławostołów, stołów coctailowych, cateringowych pod bufet wraz z nakryciami. Nakrycia na stoły to: czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
8. dostarczenie namiotu wydawczego o wymiarach 3m/6m I i II dnia podczas obiadu
9. zorganizowanie palarni zabezpieczonej na zewnątrz jako osobnego miejsca (wskazanego przez Zamawiającego) wyposażonej w: 2 parasole, 4 stoliki z krzesełkami, popielniczki;
10. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: filiżanek, szklanek, talerzyków, metalowych widelczyków i łyżeczek w ilości adekwatnej do liczny uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu;
11. zapewnienia podczas wydarzenia obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku/spotkania odpowiedniej ilości osób, która pozwoli na płynną obsługę gości w trakcie trwania wydawania posiłków (ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu – odpowiednio dla kobiet i mężczyzn, stosowny do rangi danego spotkania, czysty, schludny i elegancki);
12. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem przebiegu konferencji;
13. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę i po zakończeniu usługi uprzątnięcia pomieszczenia na własny koszt, tj. na terenie Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy przy ul. Chodkiewicza 30 w Bydgoszczy.
14. utrzymanie porządku i estetyki w trakcie wydarzenia, zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
15. Zamawiający wymaga, aby obiad był wydawany przez kucharzy w jednym miejscu, wskazanym przez Zamawiającego.

**Nadto:**

1. Wszystkie napoje gorące muszą być podane w naczyniach porcelanowych (nie jednorazowego użytku), napoje zimne na stołach wykładowych w szkle muszą być serwowane w szklankach.
2. Zamawiający wymaga, aby całość przerwy kawowej i obiady podawane były na zastawie porcelanowej. Obiad powinien być podany na ciepło w podgrzewaczach ze stali nierdzewnej/szklanych/ceramicznych, surówki w misach szklanych z kompletem sztućców metalowych.
3. Wykonawca ponadto powinien zapewnić wszelkie detale potrzebne do właściwego podania i skonsumowania posiłków takie jak:

* Obrusy
* papierowe serwetki
* dekoracje ( w tym świeże kwiaty).

1. Przedmiot zamówienia musi być wytworzony i dostarczony zgodnie z niżej wymienionymi normami i przepisami prawnymi:

* Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów ( Dz. U. 1996 nr 60 poz. 279 ze zm.)
* Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. z dnia 8 października 2020 r., Dz.U. z 2020 r., poz. 2021);
* Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego [(Dz. Urz. UE.L Nr 31, str. 1)](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrvgaytgmzqg42a);
* Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE.L Nr 139, str.1).

1. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPoż.,
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
3. Wykonawca zostanie poinformowany drogą elektroniczną o ostatecznej liczbie uczestników najpóźniej 3dni robocze przed terminem rozpoczęcia konferencji (tj. do dnia 24.06.2022 r.). Wykonawca potwierdzi drogą elektroniczną przyjęcie informacji najpóźniej następnego dnia roboczego po jej otrzymaniu.
4. Usługa cateringowa musi odbywać się z poszanowaniem środowiska naturalnego.
5. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Pierwszy dzień konferencji: *Mikotoksyny i pleśnie – aktualne trendy*** |
| **Termin realizacji** | **29.06.2022 r. w godz.**  *Pełna gotowość 15 minut przed rozpoczęciem poczęstunku* |
| **Miejsce realizacji** | **Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, ul. Chodkiewicza 30** |
| **Ilość osób** | **~ 100 os. (liczba szacunkowa)** |

* 1. **W ramach świadczonej usługi cateringu Wykonawca zapewni podczas:**
* Przerwa kawowa ciągła I
* Kawa z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń
* Kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń
* Herbata - 5 smaków - bez ograniczeń
* Woda mineralna z miętą i cytryną (0,5l/os.)
* Soki owocowe (0,5l/os.) (3 rodzaje)
* Dodatki bez ograniczenia (cukier, śmietanka, mleko, cytryna w plasterkach)
* Ciasta 1,5 por./os.
* Owoce (150g/os.)
* Obiad - serwowany przez kucharzy

drugie danie– 2por./os.:

* Makron ryżowy z warzywami - wegetariańskie (min. 180g)
* Rostbef pieczony w czerwonym winie (min. 180g)
* Pieczeń wołowa (min. 180g)
* Fileciki z indyka ze szpinakiem (min. 180g)
* Miruna pieczona na maśle (min. 180g)
* dodatki skrobiowe – 1,5 por./os., Puree chrzanowe 100g, rizotto z warzywami (min. 100g)
* dodatki – 1,5 por./os., 3 rodzaje: fasolka szparagowa (min. 120g), wybór surówek (min. 120g)., warzywa (min. 120g)
* Soki owocowe (0,5l/os)
* Woda z miętą i cytryną (0,5l/os).
* Przerwa kawowa ciągła II
* Kawa z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń
* Kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń
* Herbata - 5 smaków - bez ograniczeń
* Woda mineralna z miętą i cytryną (0,5l/os.)
* Soki owocowe (0,5l/os.) (3 rodzaje)
* Dodatki bez ograniczenia (cukier, śmietanka, mleko, cytryna w plastrach)
* Ciastka kruche wypiekane (150g/os.)
* Owoce w całości (150g/os.)

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Drugi dzień konferencji: *Mikotoksyny i pleśnie – aktualne trendy*** |
| **Termin realizacji** | **30.06.2022 r. w godz.**  *Pełna gotowość 15 minut przed rozpoczęciem poczęstunku* |
| **Miejsce realizacji** | **Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, ul. Chodkiewicza 30** |
| **Ilość osób** | **~ 100 os. (liczba szacunkowa)** |

* 1. **W ramach świadczonej usługi cateringu Wykonawca zapewni podczas:**
* Przerwa kawowa ciągła
* Kawa z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń
* Kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń
* Herbata - 5 smaków - bez ograniczeń
* Woda mineralna z miętą i cytryną (0,5l/os.)
* Soki owocowe (0,5l/os.) (3 rodzaje)
* Dodatki bez ograniczenia (cukier, śmietanka, mleko, cytryna w plastrach)
* Ciastka kruche własnego wypieku (150g/os.)
* Owoce plastrowane (100g/os.)
* deser (100g/os.)

• Obiad - serwowany przez kucharzy

drugie danie– 2por./os.:

* Makron ryżowy z warzywami - wegetariańskie (min. 180g)
* Rostbef pieczony w czerwonym winie (min. 180g)
* Pieczeń wołowa (min. 180g)
* Fileciki z indyka ze szpinakiem (min. 180g)
* Miruna pieczona na maśle (min. 180g)
* dodatki skrobiowe – 1,5 por./os., Puree chrzanowe 100g, rizotto z warzywami (min. 100g)
* dodatki – 1,5 por./os., 3 rodzaje: fasolka szparagowa (min. 120g), wybór surówek (min. 120g)., warzywa (min. 120g)
* Soki owocowe (0,5l/os)
* Woda z miętą i cytryną (0,5l/os).
* Przerwa kawowa ciągła II
* Kawa z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń
* Kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń
* Herbata - 5 smaków - bez ograniczeń
* Woda mineralna z miętą i cytryną (0,5l/os.)
* Soki owocowe (0,5l/os.) (3 rodzaje)
* Dodatki bez ograniczenia (cukier, śmietanka, mleko, cytryna w plastrach)
* Ciastka kruche wypiekane (150g/os.)
* Owoce w całości (150g/os.)

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Trzeci dzień konferencji: *Mikotoksyny i pleśnie – aktualne trendy*** |
| **Termin realizacji** | **01.07.2022 r. w godz.**  *Pełna gotowość 15 minut przed rozpoczęciem poczęstunku* |
| **Miejsce realizacji** | **Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, ul. Chodkiewicza 30** |
| **Ilość osób** | **~ 100 os. (liczba szacunkowa)** |

* 1. **W ramach świadczonej usługi cateringu Wykonawca zapewni podczas:**
* Przerwa kawowa ciągła I
* Kawa z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń
* Kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń
* Herbata - 5 smaków - bez ograniczeń
* Woda mineralna z miętą i cytryną (0,5l/os.)
* Soki owocowe (0,5l/os.) (3 rodzaje)
* Dodatki bez ograniczenia (cukier, śmietanka, mleko, cytryna w plasterkach)
* Ciastka kruche wypiekane (150g/os.)
* Mini deserki ( 100 g /os. ): maskarpone , nasiona chija , tapioka
* Sałatka owocowa z jogurtem (150g/os.)
* Lunch

Mini bułeczki przelicznikowo 1 por./os.

* Mini bułeczki
* bankietowe z wędlinami 25
* Mini bułeczki z warzywami 25
* Babeczki z wytrawnymi musami 25
* Vol-vanty z warzywami grillowanymi 25
* Zupy - przelicznikowo 1 por./os.
* Krem z dyni - wegańska 300ml/os
* Zupa tajska z kurczakiem 300ml/os
* Sałatki -przelicznikowo 0,5 por./os.
* Sałatka z wędzonym łososiem i sosem jogurtowym 100g
* Sałatka z kurczakiem i żurawiną 100g
* Sałatka z cieciorki z cukinią , jabłkiem , oliwą - wegańska 100g
* Woda z miętą i cytryną (0,5l/os).
  1. Zamawiający podał szacunkową liczbę osób mających wziąć udział w konferencji. Ostateczną liczbę osób, które ostatecznie potwierdziły swój udział oraz godziny serwowania posiłków Zamawiający poda Wykonawcy do dnia 22.06.2022.

1. **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENYTYCH WARUNKÓW ORAZ DOKUMENTY WYMAGANE DLA POTWIERDZENIA SPEŁANIAWARUNKÓW PRZEZ WYKONAWCĘ.** 
   1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:
2. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w ww. zakresie.

1. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykażę, iż posiada **aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej**, udokumentowane decyzją właściwego organu Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że Wykonawca objęty jest nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowania posiłków oraz realizuje program i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 08.2006 r. (tj.: Dz.U. z 2020 r., poz. 2021). W przypadku podmiotów występujących wspólnie warunek ten musi spełnić każdy z podmiotów.

1. sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w ww. zakresie.

1. zdolności technicznej lub zawodowej:

a) **wiedza i doświadczenie**

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykażę, iż że w okresie **ostatnich trzech lat** przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje należycie co najmniej **dwie usługi**, obejmujące świadczenie usług cateringowych dla co najmniej 100 osób na rzecz jednego Zamawiającego (odbiorcy usługi). Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże, że usługi zostały wykonane należycie z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane prawidłowo.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, wystarczy by powyższy warunek spełniał minimum jeden z Wykonawców, bądź aby warunek został przez Wykonawców spełniony łącznie.

\****Dowodami, o których mowa, są:***

*-****referencje lub inne dokumenty*** *wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych dowody te powinny być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert*

*-****oświadczenie wykonawcy*** *- jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze, wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentu o którym mowa powyżej.*

b) **potencjał kadrowy**

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, iż będzie dysponował osobami, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia z odpowiednimi kwalifikacjami zawodowymi i doświadczeniem odpowiednim do funkcji jakie zostaną im powierzone tj.:

**Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował podczas dni konferencji:**

* co najmniej czterema (4) pracownikami na stanowisku kelnerów, w tym dwoma (2) ze znajomością języka angielskiego w mowie w przypadku przerw kawowych
* co najmniej sześcioma (6) pracownikami na stanowisku kelnerów, w tym dwóch (2) ze znajomością języka angielskiego w mowie w trakcie lunchu/obiadu
* co najmniej jedną osobą koordynującą.
  1. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, wystarczy by powyższy warunek spełniał minimum jeden z Wykonawców, bądź aby warunek został przez Wykonawców spełniony łącznie.
  2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1. nie znajdują się w stanie upadłości oraz nie znajdują się w stanie likwidacji;
2. nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp;
3. nie podlegają wykluczeniu 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.
   1. Zamawiający dokona oceny spełniania wyżej opisanych warunków udziału Wykonawcy w  
      postępowaniu zgodnie z formułą spełnia/nie spełnia na podstawie oświadczeń podpisanych wraz z  
      Formularzem Oferty stanowiącym Załącznik nr 3 do niniejszego zapytania oraz złożonych środków dowodowych.
4. **DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE DO PRZEDŁOŻENIA PRZEZ WYKONAWCĘWRAZ Z OFERTĄ.**
   1. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, w przypadku:

* podmiotów posiadających osobowość prawną jak i spółek prawa handlowego nie posiadających osobowości prawnej – wyciąg z Krajowego Rejestru Sądowego,
* osób fizycznych wykonujących działalność gospodarczą – zaświadczenie o wpisie do rejestru CEIDG (Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej),
* działalności prowadzonej w formie spółki cywilnej – umowa spółki cywilnej lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej każdego ze wspólników.

*Dokumenty, o których mowa powyżej, powinny być wystawione nie wcześniej niż* ***6 miesięcy*** *przed upływem terminu składania ofert.*

* 1. Integralną częścią oferty jest wypełniony i podpisany **Formularz Ofertowy**, stanowiący **Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego , **Załącznik nr 2** Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz **Załącznik nr 3** – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia.
  2. **Pełnomocnictwo** do podpisania oferty (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność   
     z oryginałem przez osobę upoważnioną) względnie do podpisania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, o ile prawo do ich podpisania nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą. Pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ewentualnie umowa o współdziałaniu, z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza). Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu, albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy;
  3. **Wykaz usług wraz z referencjami** – Załącznik nr 4.
  4. **Wykaz osób -** Załącznik nr 5.
  5. **Decyzja Państwowego inspektora sanitarnego na prowadzenie działalności.**
  6. **Wykonawcy zagraniczni.**

1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 12 ppkt. a) składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.
2. Dokumenty, o których mowa w pkt 1), powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
3. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 1, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Postanowienie pkt 2 stosuje się odpowiednio.
4. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
5. **KRYTERIA OCENY OFERT I ICH ZNACZENIE (WAGA):**
   1. **Kryterium wyboru:**
6. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:
   1. zostaną złożone przez Wykonawców nie wykluczonych przez Zamawiającego z niniejszego postępowania;
   2. nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.
7. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **KRYTERIUM** | **WAGA** |
| 1. | **CENA** | **60%** |
| 2. | **Estetyka podania** | **40%** |
| **RAZEM:** |  | **100%** |

1. **Cena brutto**

**Znaczenie kryterium (waga) - 60%**

Oferta z najniższą ceną otrzyma 60 pkt., inne proporcjonalnie mniej według wzoru:

Do oceny poszczególnych ofert w zakresie ***kryterium cena oferty*** zostanie zastosowana metoda polegająca na porównaniu ceny badanej oferty z najtańszą spośród cen przedstawionych przez tych Wykonawców, których oferty zostały dopuszczone do oceny i spełniają warunki określone w Ogłoszeniu. Jako cenę oferty przyjmuje się wartość brutto podaną w Formularzu Ofertowym.

**Punkty będą liczone według wzoru:**

najniższa cena brutto

**Ocena punktowa (C)** = ------------------------------------------- x 100 pkt. x 60%

cena brutto badanej oferty

1. **„Estetyka podania”**

**Znaczenie kryterium (waga) - 40%**

W tym podkryterium każdy z oceniających członków komisji może przyznać:

**40 pkt**. gdy posiłek będzie pomysłowy, nowatorski i fantazyjnie przygotowany działając na zmysł wzroku.

**30 pkt.** gdy proponowany posiłek będzie przygotowany w sposób więcej niż standardowy (więcej niż średnio pomysłowy), a fantazyjność będzie przynajmniej w minimalnym stopniu uwzględniona.

**20 pkt.** gdy proponowany posiłek będzie przygotowany w sposób standardowy (średnio pomysłowy), a fantazyjność będzie ulotna – będzie uwzględniona w stopniu większym niż żaden, a mniejszym niż minimalny.

**10 pkt.** oceniający przyzna, gdy proponowany posiłek będzie przygotowany w sposób poniżej standardowego (znacznie mniej niż średnio pomysłowy), a fantazyjność będzie ledwo dostrzegalna.

**5 pkt**., gdy proponowany posiłek będzie przygotowany w sposób poniżej standardowego (znacznie mniej niż średnio pomysłowy), a fantazyjność będzie niedostrzegalna lub oceniający przyzna 5 pkt., gdy pomysłowość/fantazyjność proponowanego posiłku będzie przekraczała zasady dobrego smaku lub będzie nad wyraz dominująca nad treścią potrawy.

* 1. Zamawiający dokona oceny „***estetyki podania***” na podstawie dołączonych do oferty zdjęć proponowanych potraw (dań lunchowych i przekąsek), przygotowanych przez Wykonawcę. Na wyżej wymienionych zdjęciach widoczne muszą być przede wszystkim: sposób serowania potraw, dekoracje stołów, sposób nakrycia. Portfolio musi zawierać oświadczenie, że zamieszczone zdjęcia przedstawiają realizacje własne Wykonawcy.
  2. Brak dołączonych do oferty zdjęć proponowanych potraw skutkuje odrzuceniem oferty Wykonawcy.
  3. Wykonawca, który uzyska najwyższą ilość punktów i będzie spełniał wszystkie warunki ostanie wybrany do realizacji zamówienia.
  4. Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że złożone oferty przedstawiają taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia ofert dodatkowych.

1. **OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY .**
   1. Cenę oferty należy obliczyć w sposób określony w Formularzu Ofertowym oraz w Formularzu Cenowym. Wykonawca podaje cenę za wykonanie całości zamówienia oraz cenę jednostkową posiłku, zgodnie z Formularzem cenowym na każdy dzień konferencji..
   2. Cenę oferty należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
   3. Cena podana w ofercie musi obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia w sposób prawidłowy i należyty.
2. **SPOSOB PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ FORMA JEJ SKŁADANIA:**
   1. Ofertę należy przedstawić na załączonym do zapytania Ofertowego Formularzu, stanowiącym Załącznik nr 1.
   2. Nieodłączny element oferty stanowią załączniki wymagane zgodnie z niniejszym Zapytaniem.
   3. Wszystkie strony oferty wraz z załącznikami muszą być kolejno ponumerowane.
   4. Oferta musi być podpisana przez osobę do tego upoważnioną, która widnieje w Krajowym  
      Rejestrze Sądowym, wypisie z ewidencji działalności gospodarczej lub innym dokumencie  
      zaświadczającym o jej umocowaniu prawnym do reprezentowania podmiotu składającego ofertę  
      lub przedłoży do oferty stosowne pełnomocnictwo.
   5. W przypadku, gdy oferta wraz z załącznikami podpisywana jest przez pełnomocnika, tj. osobę,  
      której umocowanie do reprezentowania Wykonawcy składającego ofertę nie wynika z właściwego  
      Rejestru, do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub uwierzytelnionej  
      kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza lub przez organ równorzędny w  
      świetle obowiązujących przepisów.
   6. Zamawiający odrzuci i nie będzie brał pod uwagę przy ocenie oferty niespełniającej warunków  
      określonych niniejszym zapytaniem ofertowym lub złożoną po terminie. Wykonawcy z tego tytułu  
      nie przysługują żadne roszczenia.
   7. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.
   8. Ofertę należy złożyć **w formie elektronicznej,** w języku polskim.
   9. Podpisany formularz ofertowy wraz za załącznikami i innymi wymaganymi dokumentami, o których mowa w ust. 12 niniejszego Zapytania Ofertowego należy zeskanować i wysłać drogą elektroniczną używając **platformy zakupowej.**
   10. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian warunków zapytania ofertowego,  
       a także jego odwołania lub unieważnienia oraz zakończenie postępowania bez wyboru ofert,  
       w szczególności w przypadku nieotrzymania dofinansowania lub gdy wartość oferty przekracza  
       wielkość środków przeznaczonych przez Zamawiającego na sfinansowanie zamówienia.
   11. W toku oceny i badania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo żądać od Wykonawców  
       wyjaśnień lub uzupełnień dotyczących treści złożonych ofert i załączonych dokumentów.
3. **INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO ZWYKONAWCAMI, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIENIASIĘ Z WYKONAWCAMI:**
   1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między Zamawiającym, a Wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie Pzp, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).
   2. Ofertę wraz załącznikami, pełnomocnictwa sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt.
   3. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski lub informacje Wykonawcy przekazują drogą elektroniczną poprzez **Platformę, dostępną pod adresem:** [**https://platformazakupowa.pl**](https://platformazakupowa.pl)
   4. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl). Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji “Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) do konkretnego wykonawcy.
   5. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z** [**platformazakupowa.pl**](http://platformazakupowa.pl), w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu.
   6. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców" na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
   7. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:

1) **w sprawach merytorycznych**:

* dr hab. **Magdalena** **Twarużek** tel. 52/ 34-19-290, e-mail: [twarmag@ukw.edu.p](mailto:twarmag@ukw.edu.p)
* mgr Ewelina Soszczyńska tel. 52/ 34-19-190, e-mail: [eweso@ukw.edu.pl](mailto:eweso@ukw.edu.pl).
  + - 1. **w sprawach proceduralnych**:
* Kierownik Działu Zamówień Publicznych mgr Luiza Łączka-Wojtecka – telefon (52) 34 19 135.

1. **TERMIN SKŁADANIA OFERT:**
   1. Ofertę należy złożyć przez platformę zakupową w nieprzekraczalnym terminie:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| do dnia: | ***06.05. 2022 r.*** | do godz. | ***10:00*** |

* 1. Otwarcie ofert nastąpi:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| do dnia: | ***06.05. 2022 r.*** | o godz. | ***10:30*** |

* 1. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie.

1. **RODO.**
   1. 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”, zamawiający informuje, że:

* administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersytet Kazimierza Wielkiego z siedzibą przy ul. Chodkiewicza 30, 85-064 Bydgoszcz;
* administrator danych osobowych powołał Inspektora Ochrony Danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można skontaktować się za pośrednictwem adresu e-mail: iod@ukw.edu.pl*;*
* Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. cRODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego o sygn. UKW/DZP-282-ZO-67/2019 prowadzonym w trybie zapytania ofertowego;
* odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
* Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
* obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
* w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
* posiada Pani/Pan:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych [[1]](#footnote-1);
* 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 [[2]](#footnote-2);
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
* nie przysługuje Pani/Panu:
* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* 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 Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO**.

*W przypadku przekazywania przez Wykonawcę przy składaniu oferty danych osobowych innych osób, Wykonawca zobowiązany jest do zrealizowania wobec tych osób, w imieniu Zamawiającego obowiązku informacyjnego wynikającego z art. 14 RODO i złożenia stosownego oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.*

1. **ZAŁĄCZNIKI.**
   1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy – wzór;
   2. Załącznik nr 2 – Formularz cenowy.
   3. Załącznik nr 3 - Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
   4. Załącznik nr 4 - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
   5. Załącznik nr 5 - Wykaz usług;
   6. Załącznik nr 6 - Oświadczenie Wykonawcy – dotyczące dysponowania potencjałem kadrowym.
   7. Załącznik nr 7 - Projekt umowy.

1. **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników [↑](#footnote-ref-1)
2. ***Wyjaśnienie:*** *prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.* [↑](#footnote-ref-2)