

Gdańsk, 19.11.2019

Zapytanie ofertowe na usługę cateringową obejmującą przygotowanie i dostarczenie posiłków wegetariańskich oraz zapewnienie serwisu kawowego dla uczestników konferencji QuantumSpeedUp organizowanej przez Międzynarodowe Centrum Teorii Technologii Kwantowych Uniwersytetu Gdańskiego (ICTQT) w dn. 2-5 grudnia 2019 r. w Pałacu w Leźnie (adres: Leźno 45, 80-298 Gdańsk)

Konferencja organizowana jest w ramach projektu „International Centre for Theory of Quantum Technologies”. Projekt jest realizowany w ramach programu Międzynarodowe Agendy Badawcze Fundacji na rzecz Nauki Polskiej współfinansowanego przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (IV oś priorytetowa: Zwiększenie potencjału naukowo-badawczego, Działanie 4.3. Międzynarodowe Agendy Badawcze).

Tryb udzielania zamówienia publicznego

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego na podstawie art. 4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.). Postępowanie prowadzone jest w sposób zapewniający przejrzystość oraz zachowanie uczciwej konkurencji i równe traktowanie wykonawców zgodnie z „Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”.

I. Zamawiający

Uniwersytet Gdański, ul. Bażyńskiego 8, 80-309 Gdańsk, NIP: 584-020-32-39.

Kontakt: Ewa Kaszewska, +48 58 523 5180, ictqt@ug.edu.pl

II. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa obejmująca przygotowanie i dostarczenie posiłków wegetariańskich oraz zapewnienie serwisu kawowego dla uczestników konferencji organizowanej przez Międzynarodowe Centrum Teorii Technologii Kwantowych Uniwersytetu Gdańskiego (ICTQT) w dn. 2-5 grudnia 2019 r. w Pałacu w Leźnie (adres: Leźno 45, 80-298 Gdańsk).

Zamówienie dotyczy (kody CPV):

CPV 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

CPV 55320000-9 - Usługi podawania posiłków

CPV 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wymagania dotyczące oferenta:

- posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- posiada doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych podczas organizacji konferencji,
- dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- posiada pełną zdolność do czynności prawnych oraz korzysta z pełni praw publicznych,



- oferent jest zobowiązany rozeznac się w warunkach technicznych i lokalowych obiektu, w którym organizowane jest wydarzenie. Szczegółowe informacje dostępne są pod numerem telefonu: tel: (58) 523 20 90, tel: (58) 681 81 11 oraz pod adresem: lezno@palacwleznie.pl.

2. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa obejmująca przygotowanie i dostarczenie posiłków wegetariańskich oraz zapewnienie serwisu kawowego dla uczestników konferencji organizowanej przez Międzynarodowe Centrum Teorii Technologii Kwantowych Uniwersytetu Gdańskiego (ICTQT) w dn. 2-5 grudnia 2019 r. w Pałacu w Leźnie

Szacowana liczba uczestników to 50 osób i taką liczbę uczestników należy przyjąć do kalkulacji oferty. Ze względu na trwającą rejestrację uczestników Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości osób o maksymalnie 5 oraz zwiększenia zamówienia maksymalnie do 65 osób (**o czym poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem co najmniej 24 godzinnym przed podaniem danego posiłku**). Liczba uczestników w kolejnych dniach może się różnić, o czym Zamawiający będzie informował Wykonawcę na bieżąco z zachowaniem 24 godz. wyprzedzenia.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

2.12.2019 (poniedziałek)

Lunch w formie bufetu, godz. 13:00 – 14:00 dla 50 osób:

- Dwie zupy wegetariańskie do wyboru (min. 250 ml/osobę)
- Dwa dania główne wegetariańskie do wyboru, podawane na ciepło (min. 200 g/osobę)
- Dodatek skrobiowy (min. 250 g/osobę)
- Dwa rodzaje sałat w wydaniu wegetariańskim (min. 200 g/osobę)
- Warzywa blanszowane w wydaniu wegetariańskim (min. 200 g/osobę)
- Soki: 2 rodzaje soków (min. 200 ml/osobę)
- Woda niegazowana w szklanych butelkach lub dzbankach (min. 300 ml/osobę)

Bufet kawowy w trybie ciągłym, godz. 15:30 – 18:30 dla 50 osób:

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń; cukier (biały, brązowy), mleczko,
- Herbata (zielona, owocowa, czarna) - bez ograniczeń, cukier (biały, brązowy), cytryna,
- Woda niegazowana w szklanych dzbankach – bez ograniczeń,
- Owoc (min. 200 g/osobę),
- Ciastka bankietowe/ Krakеры/ Orzeszki (min. 100 g/osobę).

Kolacja uroczysta, zasiadna godz. 18:30 – 20:30 dla 50 osób:

- Przystawka wegetariańska (min. 180 g/osobę)
- Zupa wegetariańska (min. 250 g/osobę)
- Danie główne wegetariańskie (min. 150 g/osobę)
- Dodatek skrobiowy (min. 250 g/osobę)
- Bukiet sałat (min. 200 g/osobę)
- Soki: 2 rodzaje soków (min. 200 ml/osobę)
- Woda niegazowana w szklanych butelkach lub dzbankach (min. 300 ml/osobę)
- Deser (min. 150 g/osobę)

3.12.2019 (wtorek)

Bufet kawowy w trybie ciągłym, godz. 8:30 – 18:30 dla 50 osób:

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń; cukier (biały, brązowy), mleczko,
- Herbata (zielona, owocowa, czarna) - bez ograniczeń, cukier (biały, brązowy), cytryna,
- Woda niegazowana w szklanych dzbankach – bez ograniczeń,
- Owoc (min. 200 g/osobę),
- Ciastka bankietowe/ Krakеры/ Orzeszki (min. 100 g/osobę).



Lunch w formie bufetu, godz. 13:00 – 14:00 dla 50 osób:

- Dwie zupy wegetariańskie do wyboru (min. 250 ml/osobę)
- Dwa dania główne wegetariańskie do wyboru, podawane na ciepło (min. 200 g/osobę)
- Dodatek skrobiowy (min. 250 g/osobę)
- Dwa rodzaje sałat w wydaniu wegetariańskim (min. 200 g/osobę)
- Warzywa blanszowane w wydaniu wegetariańskim (min. 200 g/osobę)
- Soki: 2 rodzaje soków (min. 200 ml/osobę)
- Woda niegazowana w szklanych butelkach lub dzbankach (min. 300 ml/osobę)

Kolacja w formie bufetu, godz. 18:30 – 19:30 dla 50 osób:

- Przekąski zimne wegetariańskie (min. 3 rodzaje, min. 3 x 150 g/osobę)
- Przekąska wegetariańska na ciepło (min. 1 rodzaj, min. 250 g/osobę)
- Bufet sałat/ warzyw (min. 400 g/osobę)
- Pieczywo (min. 2 rodzaje w tym pieczywo wieloziarniste i bezglutenowe, min. 150 g/osobę)
- Soki: 2 rodzaje soków (min. 200 ml/osobę)
- Woda niegazowana w szklanych butelkach lub dzbankach (min. 300 ml/osobę)

4.12.2019 (środa)

Bufet kawowy w trybie ciągłym, godz. 8:30 – 18:30 dla 50 osób:

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń; cukier (biały, brązowy), mleczko,
- Herbata (zielona, owocowa, czarna) - bez ograniczeń, cukier (biały, brązowy), cytryna,
- Woda niegazowana w szklanych dzbankach – bez ograniczeń,
- Owoc (min. 200 g/osobę),
- Ciastka bankietowe/ Krakersy/ Orzeszki (min. 100 g/osobę).

Lunch w formie bufetu, godz. 13:00 – 14:00 dla 50 osób:

- Dwie zupy wegetariańskie do wyboru (min. 250 ml/osobę)
- Dwa dania główne wegetariańskie do wyboru, podawane na ciepło (min. 200 g/osobę)
- Dodatek skrobiowy (min. 250 g/osobę)
- Dwa rodzaje sałat w wydaniu wegetariańskim (min. 200 g/osobę)
- Warzywa blanszowane w wydaniu wegetariańskim (min. 200 g/osobę)
- Soki: 2 rodzaje soków (min. 200 ml/osobę)
- Woda niegazowana w szklanych butelkach lub dzbankach (min. 300 ml/osobę)

Kolacja w formie bufetu, godz. 18:30 – 19:30 dla 50 osób:

- Przekąski zimne wegetariańskie (min. 3 rodzaje, min. 3 x 150 g/osobę)
- Przekąska wegetariańska na ciepło (min. 1 rodzaj, min. 250 g/osobę)
- Bufet sałat/ warzyw (min. 400 g/osobę)
- Pieczywo (min. 2 rodzaje w tym pieczywo wieloziarniste i bezglutenowe, min. 150 g/osobę)
- Soki: 2 rodzaje soków (min. 200 ml/osobę)
- Woda niegazowana w szklanych butelkach lub dzbankach (min. 300 ml/osobę)

5.12.2019 (czwartek)

Bufet kawowy w trybie ciągłym, godz. 8:30 – 13:00 dla 50 osób:

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń; cukier (biały, brązowy), mleczko,
- Herbata (zielona, owocowa, czarna) - bez ograniczeń, cukier (biały, brązowy), cytryna,
- Woda niegazowana w szklanych dzbankach – bez ograniczeń,
- Owoc (min. 200 g/osobę).



Lunch w formie bufetu, godz. 13:00 – 14:00 dla 50 osób:

- Dwie zupy wegetariańskie do wyboru (min. 250 ml/osobę)
- Dwa dania główne wegetariańskie do wyboru, podawane na ciepło (min. 200 g/osobę)
- Dodatek skrobiowy (min. 250 g/osobę)
- Dwa rodzaje sałat w wydaniu wegetariańskim (min. 200 g/osobę)
- Warzywa blanszowane w wydaniu wegetariańskim (min. 200 g/osobę)
- Soki: 2 rodzaje soków (min. 200 ml/osobę)
- Woda niegazowana w szklanych butelkach lub dzbankach (min. 300 ml/osobę).

USŁUGI DODATKOWE:

Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie:

- usługi cateringowej wraz z obsługą;
- dowozu posiłków na miejsce wskazane przez zamawiającego - **Pałacu w Leźnie**, stołów bufetowych z nakryciami w ilości niezbędnej do realizacji usługi;
- zapewnienia obrusów materiałowych do położenia na stołach bufetowym oraz wykonanie aranżacji stołów;
- zapewnienie podgrzewaczy i zaparzaczy cateringowych oraz wszelkiego sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi;
- zastawy szklanej porcelanowej (szklanki, filiżanki, talerzyki) i metalowe sztucce;
- serwetek papierowych;
- estetycznego wyglądu stołów oraz zapewnienie niezwłocznego zbierania brudnych naczyń w trakcie trwania wydarzenia;
- posprzątania części cateringowej oraz przywrócenie stanu zastanego;
- odpowiedniej temperatury serwowanych dań;
- odpowiedniej temperatury serwowanych napojów;
- wysokiej jakości świadczonej usługi;
- świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych;
- jednolitego, schludnego, czystego i eleganckiego ubioru obsługi kelnerskiej.

Oferent zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego na własny koszt w terminach określonych przez Zamawiającego.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe podczas wykonywania usługi.

Cena podana w formularzu ofertowym powinna zawierać w sobie wszystkie koszty wynikające ze świadczonej usługi cateringowej (w tym usługi dodatkowe i inne koszty związane z realizacją usługi cateringowej).

III. Warunki udziału w postępowaniu

1. Z postępowania wyklucza się Oferentów, którzy:

- a) Oferenci, którzy wyrządzili istotną szkodę zamawiającemu w okresie 3 lat przed tym zapytaniem ofertowym poprzez nie wypełnienie uzgodnionego zamówienia lub wykonanie go bez należytej staranności.
- b) Oferent, który jest poddany procesowi likwidacyjnemu.
- c) Oferenci będący osobami fizycznymi, którzy zostali prawnie skazani za przestępstwo popełnione w celu uzyskania korzyści finansowych.
- d) Osoby fizyczne lub prawne, które zostały skazane za uzyskanie korzyści finansowej z działalności przestępczej.
- e) Oferenci, którzy nie spełnili kryteriów poniższego zapytania ofertowego dotyczących przedłożenia wymaganej dokumentacji (oferta niekompletna).



- f) Oferenci, którzy złożyli ofertę po terminie.
- g) Oferenci, którzy dostarczyli Zamawiającemu nieprawdziwe informacje istotne dla postępowania.
- h) Oferenci, którzy są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
- i. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - ii. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
 - iii. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - iv. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

2. Dodatkowe warunki, które muszą być spełnione przez Oferenta:

- a) Oferent znajduje się w sytuacji i ekonomicznej i finansowej, która zapewnia wykonanie zamówienia w ustalonym czasie i zgodnie z wymaganiami tego przedmiotu zamówienia.
- b) Składając ofertę, Oferent potwierdza, że znane mu są warunki techniczne lokalowe obiektu, w którym organizowane jest wydarzenie.
- c) Oferent posiada doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych podczas organizacji konferencji oraz dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- d) Oferent powinien być upoważniony do wykonywania działalności określonej w zapytaniu ofertowym, jeżeli jest to wymagane przez prawo.
- e) Oferent nie podlega wykluczeniu z ubiegania się o zamówienie określone w niniejszym zapytaniu ofertowym. Oferent musi złożyć oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (**załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego).

Ocena warunków udziału w postępowaniu odbywa się na zasadzie warunek spełnia/ nie spełnia.

Wykluczenie z postępowania Oferentów, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu wymienionych w paragrafie III lub odrzucenie oferty z powodu nie spełnienia określonych wymagań może nastąpić na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

IV. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Oferent powinien przedstawić ofertę w języku polskim.
3. Ofertę należy złożyć na formularzu stanowiącym **załącznik nr 1** do niniejszego zapytania ofertowego. Do formularza należy dołączyć propozycje menu według przedłożonego harmonogramu realizacji konferencji.
4. Ponadto oferta musi zawierać Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku powiązań pomiędzy podmiotami, zgodnie ze wzorem oświadczenia stanowiącym **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego.
5. **Oferta oraz załączniki muszą być podpisane przez Oferenta.** Wymaga się, aby wszelkie poprawki były dokonane w sposób czytelny oraz miały parafkę osoby podpisującej ofertę.
6. Jeśli ceny na ofercie będą wyrażone w innej walucie niż złoty polski to będą one przeliczane przy zastosowaniu średniego kursu sprzedaży ogłaszanego przez NBP, obowiązującego w dniu otrzymania oferty.

7. **Cena podana w formularzu ofertowym powinna zawierać w sobie wszystkie koszty wynikające ze świadczonej usługi cateringowej (w tym usługi dodatkowe i inne koszty związane z realizacją usługi cateringowej).**
8. Oferta musi być ważna 30 dni liczonych od upływu terminu składania ofert. Termin związania ofertą może ulec wydłużeniu, za zgodą Oferenta.
9. Oferty niekompletne lub niezgodne z opisem przedmiotu zamówienia, co do których oferent nie udzielił odpowiednich wyjaśnień, nie będą rozpatrywane.
10. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania lub unieważnienia postępowania ofertowego w dowolnym terminie bez podania przyczyny.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania ofertowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przedłużenia terminu składania ofert. W przypadku zmiany terminu składania ofert Zamawiający przekaze informację Oferentom, do których wysłano zapytanie ofertowe lub którzy złożyli oferty.
13. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może wnioskować o udzielenie wszelkich wyjaśnień i dodatkowych informacji dotyczących treści złożonych ofert, jak również wyznaczyć oferentowi nieprzekraczalny termin udzielenia wyjaśnień i dodatkowych informacji (odpowiedzi), pod rygorem pozostawienia oferty bez rozpatrzenia. Oferenci są uprawnieni do składania zapytań do treści niniejszego zapytania ofertowego (dane osoby do kontaktu podane są w dalszej części zapytania).

V. Kryteria oceny ofert

1. Kryterium oceny ofert:

- oferowana cena brutto - 100 %.

2. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:

- zostaną złożone przez Oferentów niewykluczonych przez Zamawiającego,
- nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.

3. Sposób dokonywania oceny:

Zamawiający dokona wyboru oferty o najniższej cenie spośród ofert zgodnych z wymogami zapytania według poniższej reguły:

$$Y_i = X_{\min} / X_i \times W$$

Y_i – ilość punktów dla i-tej badanej oferty

X_{\min} – najniższa cena ofertowa brutto

X_i – cena brutto badanej oferty

W – waga procentowa dla kryterium „cena ofertowa brutto” – 100%

Przelicznik punktowy otrzymanego wyniku Y_i : 1% = 1 pkt

Wygrywa oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów (Y_i). Wynik zostanie podany z dokładnością do setnych części.

Cena oferty powinna być podana w złotych polskich i jest to cena brutto na podstawie Ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług. Cena podana w ofercie powinna uwzględnić wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia wymienione w zapytaniu i obejmować należny podatek VAT, zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług. Ustalenie podatku VAT zgodnie z ww. przepisami, należy do Oferenta.

W przypadku przedstawienia takiej samej najniższej ceny, przez co najmniej dwóch Oferentów, zostaną oni wezwani do ponownego przedstawienia oferty z nową ceną przedmiotu zamówienia.

Na prośbę Oferentów przedstawiony zostanie protokół z podsumowania ofert.

VI. Termin realizacji zamówienia

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: wykonawca zrealizuje usługę w dniach 2-5 grudnia 2019 r. w Pałacu w Leźnie (adres: Leźno 45, 80-298 Gdańsk) zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

VII. Miejsce oraz termin składania ofert

1. Oferta wraz z załącznikami powinna być przesłana za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: ictqt@ug.edu.pl.

2. Termin składania ofert: 29.11.2019 r. godz. 9:00.

3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane. Decyduje data i godzina wpłynięcia oferty do Zamawiającego.

4. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

5. W toku porównywania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

6. Oferent nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych ani ofert wariantowych.

7. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie:

<http://www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>

VIII. Zawarcie umowy

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Oferentów elektronicznie na adres e-mail, z którego została przesłana oferta lub na adres e-mail wskazany w ofercie.

Zapłata wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu zamówienia następować będzie w terminie 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionego rachunku/faktury.

IX. Informacje dotyczące źródeł finansowania zadania

Projekt „International Centre for Theory of Quantum Technologies” jest realizowany w ramach programu Międzynarodowe Agendy Badawcze Fundacji na rzecz Nauki Polskiej współfinansowanego przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (IV oś priorytetowa: Zwiększenie potencjału naukowo-badawczego, Działanie 4.3. Międzynarodowe Agendy Badawcze).

X. Dodatkowe informacje

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania ofertowego. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert Zamawiający przedłuży termin składania ofert.

2. Zamawiający zastrzega możliwość poprawiania w ofercie:

- oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych,

- innych omyłek polegających na niezgodności oferty z treścią zapytania, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania lub unieważnienia postępowania ofertowego bez podania przyczyny.

4. Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia zamówienia w przypadku braku wystarczających środków finansowych zarezerwowanych na jego realizację.

5. Dodatkowych informacji udziela: Ewa Kaszewska, email: ictqt@ug.edu.pl, telefon – 58- 523-5179.

XI. Załączniki

Załącznik nr 1 Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku powiązań pomiędzy podmiotami.