

Załącznik nr 2.2

do Regulaminu udzielania zamówień z dziedziny nauki, z zakresu kultury oraz zamówień na usługi społeczne w Instytucie Fizyki Jądrowej im. Henryka Niewodniczańskiego Polskiej Akademii Nauk

**Instytut Fizyki Jądrowej
im. Henryka Niewodniczańskiego
Polskiej Akademii Nauk
31-342 Kraków, ul. Radzikowskiego 152
telefon: (12) 662 83 87, faks: (12) 662 84 58**

Znak sprawy: DZP.NKS.260.3.2024

Kraków, 29.05.2024 r.

OGŁOSZENIE o udzielanym zamówieniu na usługi społeczne

I. ZAMAWIAJĄCY

Instytut Fizyki Jądrowej im. Henryka Niewodniczańskiego Polskiej Akademii Nauk
ul. Radzikowskiego 152
31-342 Kraków
www.ifj.edu.pl

Osoba upoważniona do kontaktu w sprawie zamówienia:

Imię i nazwisko: Piotr Konieczny
E-mail: piotr.konieczny@ifj.edu.pl

II. UZASADNIENIE

Przedmiotem zamówienia są usługi społeczne i inne szczególne usługi wymienione w załączniku XIV do Dyrektywy 2014/24/UE, o wartości mniejszej niż wyrażona w złotych równowartość 750 tys. euro.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

Usługa cateringowa dla konferencji MULTIS2024 w dniach 16-19 września 2024 roku dla szacunkowej liczby osób min. 60 osób, max. 80 osób. Konferencja odbędzie się w siedzibie Zamawiającego, tj. ul. Radzikowskiego 152, 31-342 Kraków. Zamawiający zapewnia: salę, 7 prostokątnych stołów ośmioosobowych wraz z krzesłami przeznaczonych do organizacji obiadów i przerw kawowych.

Wykonawca musi zapewnić:

- obsługę gastronomiczną,
- obsługę kelnerską, min. 3 osób w jednolitych strojach,
- stoliki koktajlowe okrągłe - 12 sztuk,
- stoły pod catering,
- dekorację stołów (obrussy, serwetki, dekoracje na stole),
- zastawę stołową (talerze, szklanki, filiżanki, sztucce, serwetniki, przyprawniki i inne niezbędne do wydania obiadów naczynia) – Zamawiający nie dopuszcza jednorazowej zastawy stołowej przy obiedzie.

Zamawiający udostępni salę do oględzin wykonawcy w ustalonym telefonicznie terminie: 012 662 8019

W skład przedmiotu zamówienia wchodzi następujące posiłki:

- 4 przerwy kawowe
- 3 lunchy

- „Welcome Party”
- „Sesja posterowa”

Obiady:

Z obsługą kelnerską, w formie szwedzkiego stołu, do wyboru: dwie zupy, dwa dania główne mięsne, jedno danie wegetariańskie, dwie sałatki (w tym jedna surówka), deser: 3 rodzaje ciasta po jednej porcji na osobę (w tym sernik i szarlotka). Kawa mielona z zaparzacza ciśnieniowego Lavazza, Illy lub równoważna 100% Arabica – 200 ml (min. 2 stanowiska) oraz wybór herbat: czarne, zielone, czerwone wraz z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna. Woda mineralna gazowana i niegazowana w nieograniczonej ilości. Soki owocowe 100%. Menu obiadowe nie może powtórzyć się.

Przerwy kawowe:

Z obsługą kelnerską, w formie szwedzkiego stołu: mini drożdżówki – po 3 sztuki na osobę (w tym minipączki). Kawa mielona z zaparzacza ciśnieniowego Lavazza, Illy lub równoważna 100% Arabica – 200 ml (min. 2 stanowiska) oraz wybór herbat: czarne, zielone, czerwone wraz z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna. Woda mineralna gazowana i niegazowana w nieograniczonej ilości. Soki owocowe 100%.

„Welcome Party”:

Z obsługą kelnerską. Małe przekąski mięsne i wegetariańskie podawane na małych talerzykach o dużej różnorodności (po 6 sztuk na osobę), ciasto – 3 rodzaje ciast do wyboru (w tym sernik), świeże owoce sezonowe. Kawa mielona z zaparzacza ciśnieniowego Lavazza, Illy lub równoważna 100% Arabica – 200 ml (min. 2 stanowiska) oraz wybór herbat: czarne, zielone, czerwone wraz z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna. Woda mineralna gazowana i niegazowana w nieograniczonej ilości. Soki owocowe 100%.

„Sesja posterowa”:

Z obsługą kelnerską. Małe przekąski mięsne i wegetariańskie podawane na małych talerzykach o dużej różnorodności (po 6 sztuk na osobę), krakersy, paluszki, świeże owoce sezonowe. Kawa mielona z zaparzacza ciśnieniowego Lavazza, Illy lub równoważna 100% Arabica – 200 ml (min. 2 stanowiska) oraz wybór herbat: czarne, zielone, czerwone wraz z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna. Woda mineralna gazowana i niegazowana w nieograniczonej ilości. Soki owocowe 100%.

Potrawy należy przygotować ze świeżych produktów, bez dodatków konserwantów, sztucznych barwników, polepszaczy smaku (glutaminianu sodu) i bez sztucznych aromatów.

Wstępny harmonogram obsługi gastronomicznej:

Poniedziałek, 16 września 2024

17:00 – 19:00 „Welcome Party”

Wtorek, 17 września 2024

11:00 – 11:30 Przerwa kawowa

13:30 – 15:00 Obiad

17:00 – 17:30 Przerwa kawowa

18:30 - 20:00 Sesja posterowa

Środa, 18 września 2024

11:00 – 11:30 Przerwa kawowa

13:30 – 15:00 Obiad

Czwartek, 19 września 2024

11:00 – 11:30 Przerwa kawowa

13:30 – 15:00 Obiad

Podane godziny oraz ilość osób mają charakter orientacyjny.

Specyfikacja w zakresie świadczonych usług:

1. Szczegółowe uzgodnienie ostatecznego menu nastąpi nie później niż 7 dni przed rozpoczęciem konferencji. Ostateczny harmonogram konferencji z godzinami posiłków zostanie określony przez

- Zamawiającego na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.
2. Koszt usługi winien obejmować w szczególności: przygotowanie bufetu, obsługę kelnerską, zastawę stołową, obrusy, serwetki, transport, sprzątanie i przygotowanie sali na kolejny dzień obsługi gastronomicznej uczestników konferencji.
 3. Zamawiający poinformuje o ostatecznej liczbie uczestników konferencji na 7 dni przed jej rozpoczęciem ze wskazaniem liczby porcji wegetariańskich. Wszelkie rozliczenia za wyżywienie będą prowadzone według liczby uczestników konferencji.
 4. Minimalna liczba uczestników konferencji wynosi 60 a maksymalna 80 osób.
 5. Termin płatności: faktura płatna przelewem do 21 dni licząc od daty dostarczenia faktury Zamawiającemu.

Wzór umowy stanowi załącznik nr 1 do ogłoszenia.

IV. SZACUNKOWA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA

Szacunkowa wartość zamówienia netto wynosi: **45 000,00 PLN**

V. INFORMACJE DODATKOWE

1. Termin realizacji: 16-19 września 2024 r.
2. Warunki płatności: przelewem w ciągu 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
3. Termin związania ofertą: 30 dni od daty składania ofert określonej w pkt. VIII ogłoszenia.

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta musi zawierać co najmniej:

1. Nazwę, adres, dane kontaktowe (e-mail, telefon) NIP, REGON Wykonawcy.
2. Opis oferowanego przedmiotu zamówienia dla max. liczby osób:
Proponowane menu do wyboru na każdy dzień:
 - Przerwa kawowa: 6 propozycji ciast do wyboru przez Zamawiającego;
 - Obiad: 2 propozycje zupy, 4 propozycje dania głównego (2 mięsne i 2 wegetariańskie), 3 propozycje surówek, 2 propozycje deseru do wyboru przez Zamawiającego - inne na każdy dzień.
 - „Welcome Party”: 8 propozycji wytrawnych przekąsek (4 mięsne i 4 wegetariańskie), 5 propozycji ciast do wyboru przez Zamawiającego;
 - Sesja posterowa: 8 propozycji wytrawnych przekąsek (4 mięsne i 4 wegetariańskie) do wyboru przez Zamawiającego.
3. Proponowaną cenę brutto za całość przedmiotu zamówienia.
4. Proponowane ceny jednostkowe brutto za osobę za:
 - a) lunch,
 - b) przerwę kawową,
 - c) sesję posterową,
 - d) welcome party.
5. Informacje, o których mowa w pkt. V.
6. Wskazanie osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy.

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

Oferty niezawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone.

Oferta wraz z załącznikami musi zostać podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.

VII. KRYTERIA OCENY OFERT

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami:

1. Cena – maks. 80 pkt.
liczba punktów = $(C_{\min}/C_{\text{bad}}) \times 80$
gdzie:
 C_{bad} – cena brutto podana w ofercie badanej
 C_{\min} – cena brutto najniższa spośród wszystkich ofert

2. Doświadczenie w obsłudze konferencji naukowych na min. 50 osób z usługą cateringową obejmującą przerwy kawowe i obiady. Maks. 20 punktów w zależności od ilości udokumentowanego doświadczenia w obsłudze konferencji naukowych . 0-20pkt. (5 pkt. za każdą referencję – maksymalnie 20 pkt.).

Wykonawca musi podać w ofercie cenę brutto za osobę za obiad, przerwę kawową, „Welcome Party” oraz „sesję posterową”.

Zamawiający udzieli zamówienia temu Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ogłoszeniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.

VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy składać w formie elektronicznej na adres e-mail: piotr.konieczny@ifj.edu.pl, w terminie 9 dni od daty publikacji niniejszego ogłoszenia tj. **do 07.06.2024 r. do godz. 12:00** (liczy się data wpływu do Zamawiającego).

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

IX. INFORMACJA O WYNIKU POSTĘPOWANIA

Zawiadomienie o wyborze oferty najkorzystniejszej/unieważnieniu postępowania Zamawiający prześle za pośrednictwem poczty elektronicznej do wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty.

X. KLAUZULA INFORMACYJNA

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:

- a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Instytut Fizyki Jądrowej im. Henryka Niewodniczańskiego Polskiej Akademii Nauk (IFJ PAN)**, adres: **31-342 Kraków, ul. Radzikowskiego 152, telefon: (+ 48 12) 662 80 00; faks: (+ 48 12) 662 84 58, adres strony internetowej: www.ifj.edu.pl**;
- b) kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych w **IFJ PAN** możliwy jest pod adresem **dpo@ifj.edu.pl**, lub telefonicznie: **(+ 48 12) 662 80 80**;
- c) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
- d) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy o dostępie do informacji publicznej oraz o finansach publicznych;
- e) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres realizacji umowy, a po jej zakończeniu przez okres wymagany do archiwizacji tego typu dokumentów zgodnie z przepisami prawa, w tym prawa wewnętrznego obowiązującego w **IFJ PAN**;
- f) podanie przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest warunkiem koniecznym do ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego;

konsekwencją niepodania określonych danych będzie nie uwzględnienie złożonej oferty w postępowaniu;

- g) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- h) 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 (**Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z zasadami udzielania zamówień publicznych oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
 - 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 (**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);
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- i) 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.**

.....
(podpis osoby odpowiedzialnej merytorycznie)