

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.260.7.2024

Kraków, 28.06.2024 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: Mariola Klusek Gawenda, Rafał Staszewski

E-mail: mariola.klusek@ifj.edu.pl, rafal.staszewski@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, wyżywienia na Szkołę Fizyki Cząstek „TESHEP2024” w dniach 11-20 lipca 2024 roku w Akademickim Ośrodku Szybowcowym w Bezmiechowej Górnej, Bezmiechowa Górna 111, 38-600 Lesko dla szacunkowej liczby osób: 45.

Wyżywienie:

Wykonawca musi zapewnić:

- salę jadalną w obiekcie noclegowym lub namiocie cateringowym w odległości nie większej niż 3 min spaceru od obiektu noclegowego,
- obsługę gastronomiczną,
- obsługę kelnerską, min. 2 osób w jednolitych strojach. Obsługa powinna dbać o porządek, czystość i sprawność wydawania posiłków i napojów,
- stoły i miejsca siedzące dla wszystkich uczestników w jednym pomieszczeniu,
- zastawę stołową (talerze, szklanki, filiżanki, sztucce, serwetniki, przyprawniki i inne niezbędne do wydania posiłków naczynia) – Zamawiający nie dopuszcza jednorazowej zastawy stołowej przy posiłkach,
- posiłki mięsne i wegetariańskie (z uwzględnieniem alergenów).

W skład przedmiotu zamówienia wchodzi następujące posiłki:

- 15 przerw kawowych,
- 9 śniadań,
- 8 obiadów,
- 9 kolacji, w tym jedna bankietowa.

Przerwy kawowe

Czas przerwy kawowej: około 30 min. Kawa mielona z ekspresu ciśnieniowego: Lavazza, Illy lub równoważna 100% Arabica – 200 ml, gorąca woda w termosach oraz wybór herbat: czarne, zielone, czerwone pakowanych w osobnych saszetkach wraz z dodatkami: cukier biały i trzciny, śmietanka/mleko krowie i roślinne, cytryna. Woda mineralna gazowana i niegazowana wysoko zmineralizowana w nieograniczonej ilości. Soki owocowe 100%- min 2 rodzaje. Wymienne na poszczególnych przerwach: mini-drożdżówki z nadzieniem, ciasta lub ciasteczka – minimum trzy rodzaje, min. 100 g/osobę.

Śniadania

Czas śniadania: około 2 godz. W formie stołu szwedzkiego. Zimny bufet: pieczywo (min. 2 rodzaje), wędliny, sery, jajka, świeże warzywa i owoce, dżem, miód, jogurty, płatki śniadaniowe, drożdżówki, sałatki (min. 2 rodzaje). Ciepły bufet: jajecznica, parówki, kielbaski, racuchy lub pancake. Napoje: Kawa mielona z ekspresu ciśnieniowego: Lavazza, Illy lub równoważna 100% Arabica – 200 ml, gorąca woda w termosach oraz wybór herbat: czarne, zielone, czerwone pakowanych w osobnych saszetkach wraz z dodatkami: cukier biały i trzciny, śmietanka/mleko krowie i roślinne, cytryna. Mleko do płatków. Woda mineralna gazowana i niegazowana wysoko zmineralizowana w nieograniczonej ilości. Soki owocowe 100%- min. 2 rodzaje.

Obiady

Z obsługą kelnerską. Czas obiadu: 1,5 godz. Zupa – codziennie inna. Danie główne oraz jedno danie wegetariańskie (z wyłączeniem ryby). Dodatki np. kasza, ryż, ziemniaki, kluski- min 2 rodzaje. Dwa rodzaje surówek. Deser. Kawa mielona z ekspresu ciśnieniowego: Lavazza, Illy lub równoważna 100% Arabica – 200 ml, gorąca woda w termosach oraz wybór herbat: czarne, zielone, czerwone pakowanych w osobnych saszetkach wraz z dodatkami: cukier biały i trzciny, śmietanka/ mleko krowie i roślinne, cytryna. Woda mineralna gazowana i niegazowana wysoko zmineralizowana w nieograniczonej ilości. Soki owocowe 100%-min. 2 rodzaje. Zamawiający zastrzega, że menu obiadowe nie może się powtórzyć.

Kolacje

Czas kolacji: około 1,5 godz. W formie stołu szwedzkiego. Zimny bufet: pieczywo (min. 2 rodzaje), wędliny, sery, świeże warzywa i owoce, dżem, sałatki (min 2 rodzaje). Przykładowy ciepły bufet: naleśniki, racuchy, kociołek warzywny, nuggetsy, frytki, bigos, pieczone pierożki, leczko. Napoje: Kawa mielona z ekspresu ciśnieniowego: Lavazza, Illy lub równoważna 100% Arabica – 200 ml, gorąca woda w termosach oraz wybór herbat: czarne, zielone, czerwone pakowanych w osobnych saszetkach wraz z dodatkami: cukier biały i trzciny, śmietanka/mleko krowie i roślinne, cytryna. Woda mineralna gazowana i niegazowana wysoko zmineralizowana w nieograniczonej ilości. Soki owocowe 100%- min 2 rodzaje. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany kolacji na posiłek w formie ogniska.

Kolacja bankietowa

Z obsługą kelnerską. W formie stołu szwedzkiego. Zupa. Danie główne oraz jedno wegetariańskie (z wyłączeniem ryby), koniecznie pierogi. Dodatki np. kasza, ryż, ziemniaki, kluski- min 2 rodzaje. Dwa rodzaje surówek. Zimny bufet: pieczywo (min. 2 rodzaje), sery, wędliny, świeże warzywa i owoce, sałatki (min. 2 rodzaje). Dania z grilla. Napoje: kawa mielona z ekspresu ciśnieniowego: Lavazza, Illy lub równoważna 100% Arabica – 200 ml, gorąca woda w termosach oraz wybór herbat: czarne, zielone, czerwone pakowanych w osobnych saszetkach wraz z dodatkami: cukier biały i trzciny, śmietanka/ mleko krowie i roślinne, cytryna. Woda mineralna gazowana i niegazowana wysoko zmineralizowana w nieograniczonej ilości. Soki owocowe 100%-min. 2 rodzaje.

Potrawy należy przygotować ze świeżych niemrożonych produktów, bez dodatków konserwantów, sztucznych barwników, polepszaczy smaku (glutaminianu sodu) i bez sztucznych aromatów. Wszystkie dania powinny mieć opis w języku angielskim. Ofertę należy przygotować na zakładaną ilość osób tj. 45. Koszty jednostkowe netto powinny zawierać wszystkie ewentualne dodatkowe koszty związane z przystosowaniem powierzchni konsumpcyjnej, zaplecza, transportu, itp. Wyżywienie oraz obsługa powinny spełniać przepisy sanitarno-epidemiologiczne wynikające z zagrożenia wirusem SARS-CoV-2 wywołującym chorobę COVID-19 zgodnie z aktualnie obowiązującymi rządowymi wytycznymi.

Wstępny harmonogram obsługi gastronomicznej:

Czwartek, 11 lipca 2024

21:00-22:00 kolacja

Piątek, 12 lipca 2024

7:00-9:00 śniadanie

11:00-11:30 przerwa kawowa

13:30-15:00 obiad

17:00-17:30 przerwa kawowa

19:30-21:00 kolacja

Sobota, 13 lipca 2024

7:00-9:00 śniadanie

11:00-11:30 przerwa kawowa

13:30-15:00 obiad

17:00-17:30 przerwa kawowa

19:30-21:00 kolacja

Niedziela, 14 lipca 2024

7:00-9:00 śniadanie

11:00-11:30 przerwa kawowa

13:30-15:00 obiad

17:00-17:30 przerwa kawowa

19:30-21.00 kolacja

Poniedziałek, 15 lipca 2024

7:00-9:00 śniadanie

11:00-11:30 przerwa kawowa

13:30-15:00 obiad

20:00 -23:00 kolacja bankietowa

Wtorek, 16 lipca 2024

7:00-9:00 śniadanie

11:00-11:30 przerwa kawowa

13:30-15:00 obiad

17:00-17:30 przerwa kawowa

19:30-21.00 kolacja

Środa, 17 lipca 2024

7:00-9:00 śniadanie

11:00-11:30 przerwa kawowa

13:30-15:00 obiad

17:00-17:30 przerwa kawowa

19:30-21.00 kolacja

Czwartek, 18 lipca 2024

7:00-9:00 śniadanie

11:00-11:30 przerwa kawowa

13:30-15:00 obiad

17:00-17:30 przerwa kawowa

19:30-21.00 kolacja

Piątek, 19 lipca 2024

7:00-9:00 śniadanie

11:00-11:30 przerwa kawowa

13:30-15:00 obiad

17:00-17:30 przerwa kawowa

19:30-21.00 kolacja

Sobota, 20 lipca 2024

6:00-8:00 śniadanie

Podane godziny posiłków oraz ilość osób mają charakter orientacyjny.

Specyfikacja w zakresie świadczonych usług:

1. Szczegółowe uzgodnienie ostatecznego menu nastąpi nie później niż 7 dni przed rozpoczęciem wydarzenia. Uzgodnienie będzie obejmować liczbę porcji wegetariańskich dań i dań alergicznych. Ostateczny harmonogram wydarzenia z godzinami posiłków zostanie określony przez Zamawiającego na 7 dni przed rozpoczęciem wydarzenia.
2. Koszt usługi winien obejmować w szczególności: przygotowanie wyżywienia, przygotowanie sali jadalnej, obsługę kelnerską, zastawę stołową, sprzątanie i przygotowanie sali na kolejny dzień obsługi gastronomicznej uczestników wydarzenia.
3. Zamawiający poinformuje o ostatecznej liczbie uczestników konferencji na 7 dni przed jej rozpoczęciem. Wszelkie rozliczenia za usługę wyżywienia będą prowadzone według liczby zgłoszonych uczestników wydarzenia.
4. Zamawiający zastrzega sobie, że w razie zastosowania obostrzeń spowodowanych pandemią lub wojną na 7 dni przed planowanym wydarzeniem poinformuje Wykonawcę że usługa wyżywienia się nie odbędzie.
5. Szacowana liczba uczestników konferencji: 45
6. Termin płatności: faktura płatna przelewem do 21 dni licząc od daty dostarczenia faktury Zamawiającemu.

Przy przygotowaniu oferty należy wykorzystać następującą tabelę:

| | 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|--------------------|--------------------|-------------------------|--------------------------------|
| | Rodzaj świadczenia | Ilość | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto (kol.2 x kol.3) |
| 1 | Wyżywienie | | | |
| | Przerwa kawowa | 15 przerw x 45 os. |PLN |PLN |
| | Śniadanie | 9 śniadań x 45 os. |PLN |PLN |
| | Obiad | 8 obiadów x 45 os. |PLN |PLN |
| | Kolacja | 8 kolacji x 45 os. |PLN |PLN |
| | Kolacja bankietowa | 1 kolacja x 45 os. |PLN |PLN |
| | | | RAZEM |PLN |

IV. SZACUNKOWA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA

Szacunkowa wartość zamówienia netto wynosi: **80 092,59 PLN**

V. INFORMACJE DODATKOWE

1. Termin realizacji: 11-20 lipca 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.
3. Przykładowe menu.
4. Proponowaną cenę brutto za całość przedmiotu zamówienia według tabeli z pkt III, 6 wyliczoną dla 45 osób. Podana cena służyć będzie jedynie do oceny i porównania złożonych ofert. Rozliczenie nastąpi na podstawie rzeczywiście świadczonych usług.
5. Proponowane ceny jednostkowe brutto za osobę za:
 - a) przerwę kawową
 - b) śniadanie
 - c) obiad
 - d) kolację
 - e) kolację bankietową
6. Informacje, o których mowa w pkt. V.
7. 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 następującym kryterium:

1. Cena – maks. 100 pkt.

$$\text{liczba punktów} = (C_{\min}/C_{\text{bad}}) \times 100$$

gdzie:

C_{bad} – cena brutto podana w ofercie badanej

C_{\min} – cena brutto najniższa spośród wszystkich ofert.

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

VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy składać w formie elektronicznej na adres e-mail: **mariola.klusek@ifj.edu.pl** i **rafal.staszewski@ifj.edu.pl** w terminie 7 dni od daty publikacji niniejszego ogłoszenia tj. **do 05.07.2024 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)