Włocławek, 07.03.2024r.

G.231.66.2024

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**Państwowa Akademia Nauk Stosowanych we Włocławku zaprasza do złożenia oferty na zapewnienie przerw kawowych oraz obiadów podczas konferencji naukowych organizowanych w miesiącu maju 2024 roku przez Państwową Akademię Nauk Stosowanych we Włocławku z podziałem na dwie części**

**I. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

**CZĘŚĆ 1.**

Zapewnienie dwóch przerw kawowych oraz obiadu podczas jednodniowej konferencji *„Interdyscyplinarność działań wobec pacjenta przewlekle chorego”*

**Data wykonania usługi:** 15.05.2024 ( środa)

**Miejsce wykonania usługi:** Wydział Nauk o Zdrowiu Państwowej Akademii Nauk Stosowanych we Włocławku, ul. Obrońców Wisły 1920 r. 21/25

**Liczba uczestników**: 100 osób

***Pierwsza przerwa kawowa:***

- kanapki bankietowe w wersji mięsnej i wegetariańskiej – 3 rodzaje: 2-mięsne i 1 wegeteriańska; po 1 porcji każdego rodzaju / 1 osobę
- ciastka kruche – 3 rodzaje
- napoje gorące: kawa, herbata – kawa w warnikach herbata czarna w saszetkach z zawieszką do samodzielnego zaparzenia; podawane w filiżankach;
- soki, woda - sok owocowy i woda w dzbankach, podawana w szklankach
- dodatki do napojów gorących: śmietanka/ mleko do kawy w płynie, cytryna w plastrach, cukier

***Druga przerwa kawowa:***

- ciastka bankietowe porcjowane – 3 rodzaje; po 1 porcji każdego rodzaju / 1 osobę
- napoje gorące: kawa, herbata – kawa w warnikach herbata czarna w saszetkach z zawieszką do samodzielnego zaparzenia; podawane w filiżankach;
- dodatki do napojów gorących: śmietanka/ mleko do kawy w płynie, cytryna w plastrach, cukier
- soki, woda - sok owocowy i woda w dzbankach, podawana w szklankach

***Obiad w formie stołu szwedzkiego:***

- zupa krem - 1 rodzaj
- dania na ciepło, podane w naczyniach z podgrzewaczem :
  - dania mięsne – 2 rodzaje mięs
  - danie rybne – 1 rodzaj ryby
  - danie wegetariańskie – 1 rodzaj
- dodatki na ciepło: ryż, ziemniaki opiekane, warzywa na parze,
- dodatki warzywne: 2 surówki (2 rodzaje), sałatka ze świeżych warzyw
- ciasto bankietowe porcjowane: 3 rodzaje; po 1 porcji każdego rodzaju / 1 osobę

- kawa, herbata – kawa w warnikach herbata czarna w saszetkach z zawieszką do samodzielnego zaparzenia; podawane w filiżankach; dodatki: śmietanka/mleko do kawy w płynie, cytryna w plastrach, cukier.
- soki, woda - sok owocowy i woda w dzbankach podawana w szklankach

Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż na 14 dni przed terminem realizacji usługi, drogą elektroniczną na adres e-mail Wykonawcy o godzinach serwowania przerw kawowych oraz obiadu dla uczestników konferencji.

Wykonawca na potrzeby wyżywienia zapewni:

a) stół z jedzeniem ustawiony w sposób umożliwiający dostęp do posiłków,
b) stoliki bankietowe/koktajlowe w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników i swobodnego spożycia posiłku,
c) obsługa kelnerska (przygotowanie, obsługa, nakrycie stołów/obrusy, dekoracje, zastawa oraz sprzątanie miejsca przygotowania i podania posiłków – po konsumpcji),
d) oraz:
   - zastawa – naczynia porcelanowa,
   - sztućce – metalowe,
   - obrusy z tkaniny w jednolitym kolorze,
   - serwetki papierowe
   - jednorazowe pojemniki na żywność w celu spakowania żywności pozostałej po poczęstunku

Wykonawca zobowiązany jest we Własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia usługi.
Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.

**CZĘŚĆ 2.**

Zapewnienie przerw kawowych oraz obiadów podczas dwudniowej konferencji „*Strategia Bezpieczeństwa Narodowego w sytuacji zagrożenia – implikacje praktyczne do współpracy samorządów, społeczeństwa i służb mundurowych*” .

**Dzień 1 - dwie przerwy kawowe i obiad**

**Data wykonania usługi:** 16.05.2024 ( czwartek)
**Miejsce wykonania usługi:** Wydział Nauk o Zdrowiu Państwowej Akademii Nauk Stosowanych we Włocławku, ul. Obrońców Wisły 1920 r. 21/25
**Liczba uczestników**: min. 65 osób – maks. 80 osób
Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż na 7 dni przed terminem realizacji usługi, drogą elektroniczną na adres e-mail Wykonawcy o ostatecznej liczbie uczestników konferencji, którzy będą uczestniczyć w przerwie kawowej oraz obiedzie

***Pierwsza przerwa kawowa:***

- kanapki bankietowe w wersji mięsnej i wegetariańskiej – 3 rodzaje: 2 mięsne i 1 wegeteriańska; po 1 porcji każdego rodzaju / 1 osobę

- ciastka kruche – 3 rodzaje
- napoje gorące: kawa, herbata – kawa w warnikach herbata czarna w saszetkach z zawieszką do samodzielnego zaparzenia; podawane w filiżankach;
- soki, woda - sok owocowy i woda w dzbankach, podawana w szklankach
- dodatki do napojów gorących: śmietanka/ mleko do kawy w płynie, cytryna w plastrach, cukier

***Druga przerwa kawowa:***

- ciastka bankietowe porcjowane - 3 rodzaje; po 1 porcji każdego rodzaju / 1 osobę
- napoje gorące: kawa, herbata – kawa w warnikach herbata czarna w saszetkach z zawieszką do samodzielnego zaparzenia; podawane w filiżankach;
- dodatki do napojów gorących: śmietanka/ mleko do kawy w płynie, cytryna w plastrach, cukier
- soki, woda - sok owocowy i woda w dzbankach, podawana w szklankach

***Obiad w formie stołu szwedzkiego:***

- zupa krem - 1 rodzaj
- dania na ciepło, podane w naczyniach z podgrzewaczem :
  - dania mięsne – 2 rodzaje mięs
  - danie rybne – 1 rodzaj ryby
  - danie wegetariańskie – 1 rodzaj
- dodatki na ciepło: ryż, ziemniaki opiekane, warzywa na parze,
- dodatki warzywne: 2 surówki (2 rodzaje), sałatka ze świeżych warzyw
- ciasto bankietowe porcjowane, 3 rodzaje; po 1 porcji każdego rodzaju /1 osobę
- kawa, herbata – kawa w warnikach herbata czarna w saszetkach z zawieszką do samodzielnego zaparzenia; podawane w filiżankach; dodatki: śmietanka/mleko do kawy w płynie, cytryna w plastrach, cukier.
- soki, woda - sok owocowy i woda w dzbankach podawana w szklankach

**Dzień 2 - jedna przerwa kawowa i obiad**

**Data wykonania usługi:** 17.05.2024 ( piątek)

**Miejsce wykonania usługi:** Wydział Nauk Społecznych i Technicznych Państwowej Akademii Nauk Stosowanych we Włocławku, ul. Mechaników 3

**Liczba uczestników**: min. 32 osoby – maks. 40 osób

Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż na 7 dni przed terminem realizacji usługi, drogą elektroniczną na adres e-mail Wykonawcy o ostatecznej liczbie uczestników seminarium, którzy będą uczestniczyć w przerwie kawowej oraz obiedzie

***Pierwsza przerwa kawowa:***

- kanapki bankietowe w wersji mięsnej i wegetariańskiej – 2 mięsne i 1 wegeteriańska; po 1 porcji każdego rodzaju / 1 osobę
- ciastka bankietowe porcjowane - 2 rodzaje; po 1 porcji każdego rodzaju / 1 osobę
- napoje gorące: kawa, herbata – kawa w warnikach herbata czarna w saszetkach z zawieszką do samodzielnego zaparzenia; podawane w filiżankach;
- soki, woda - sok owocowy i woda w dzbankach, podawana w szklankach
- dodatki do napojów gorących: śmietanka/ mleko do kawy w płynie, cytryna w plastrach, cukier

***Obiad w formie stołu szwedzkiego:***

- zupa krem - 1 rodzaj
- dania na ciepło, podane w naczyniach z podgrzewaczem :
  - dania mięsne – 2 rodzaje mięs
  - danie rybne – 1 rodzaj ryby
  - danie wegetariańskie – 1 rodzaj
- dodatki na ciepło: ryż, ziemniaki opiekane, warzywa na parze,
- dodatki warzywne: surówki (2 rodzaje),
- ciastka kruche – 3 rodzaje
- kawa, herbata – kawa w warnikach herbata czarna w saszetkach z zawieszką do samodzielnego zaparzenia; podawane w filiżankach; dodatki: śmietanka/mleko do kawy w płynie, cytryna w plastrach, cukier.
- soki, woda - sok owocowy i woda w dzbankach podawana w szklankach

Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż na 14 dni przed terminem realizacji usługi, drogą elektroniczną na adres e-mail Wykonawcy o godzinach serwowania przerw kawowych oraz obiadu dla uczestników konferencji, każdego dnia dwudniowej konferencji.

Wykonawca na potrzeby wyżywienia zapewni każdego dnia :

a) stół z jedzeniem ustawiony w sposób umożliwiający dostęp do posiłków,
b) stoliki bankietowe/koktajlowe w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników i swobodnego spożycia posiłku,
c) obsługa kelnerska (przygotowanie, obsługa, nakrycie stołów/obrusy, dekoracje, zastawa oraz sprzątanie miejsca przygotowania i podania posiłków – po konsumpcji),
d) oraz:
   - zastawa – naczynia porcelanowa,
   - sztućce – metalowe,
   - obrusy z tkaniny w jednolitym kolorze,
   - serwetki papierowe
   - naczynia do pakowania
   - jednorazowe pojemniki na żywność w celu spakowania żywności pozostałej po poczęstunku

Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe każdego dnia w trakcie świadczenia usługi.
Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.

**II. Oczekiwania od oferentów:**

1. Oferent powinien przygotować ofertę na formularzu ofertowym załączonym do niniejszego zapytania ofertowego (załącznik nr 1).
2. Oferta musi być podpisana przez osobę / osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. W przypadku działania Wykonawcy przez pełnomocników należy dołączyć do oferty pełnomocnictwa.

3. Oferowana cena musi obejmować wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia takie jak np. koszty dostawy, wniesienie, obsługę kelnerską itp.
4. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
5. Cena oferty powinna być obliczona w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. Wykaz dokumentów składających się na ofertę:
   a) Formularz ofertowy zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego;
   b) Pełnomocnictwo do składania oświadczeń lub podpisywania w imieniu Wykonawcy –jeżeli oferta została podpisana przez pełnomocnika.
   c) Dokument poświadczający, że Wykonawca podlega kontroli sanitarnej, , np.: decyzja o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej
   d) Propozycja menu w ramach oferowanej usługi

**III. Sposób wyboru Wykonawcy:**

1. Zamawiający wybierze ofertę spełniającą wymagania oraz przedstawiającą najniższą cenę brutto za przedmiot zamówienia.
2. W trakcie badania i oceny ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wystąpienia z zapytaniem dotyczącym dodatkowych informacji.
3. W uzasadnionych wypadkach, w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert, PANS we Włocławku może zmodyfikować lub uzupełnić treść zaproszenia do składania ofert. Jeżeli zmiany mogą wpłynąć na ich treść, Zamawiający przedłuży termin składania ofert. O dokonanej zmianie Zamawiający poinformuje na Platformie Zakupowej.
4. Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wybranego Wykonawcę poprzez Platformę Zakupową.
5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
6. Zamawiający zastrzega, że może pozostawić niniejsze zapytanie ofertowe bez rozstrzygnięcia, jeżeli każda ze złożonych ofert przekroczy kwotę, jaką Zamawiający przeznaczył na realizację dostawy objętej zapytaniem.
7. Zamawiający informuje, że z postępowania wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w 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 (Dz.U. z 2022 poz. 835), tj. Wykonawcę:
   - wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3,
   - którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3,
   - którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo

wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3.

**IV. Termin złożenia oferty:**

Ofertę wraz z propozycją menu należy złożyć najpóźniej do dnia **14.03.2024 r.-** do godziny **12.00** za pośrednictwem Platformy Zakupowej.

**V. 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:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Państwowa Akademia Nauk Stosowanych we Włocławku, ul. 3 Maja 17, 87-800 Włocławek, tel: 54 2314352, e-mail: kancelaria@pans.wloclawek.pl
2. W sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych, można kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych osobowych w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych we Włocławku: e-mail: iod@pans.wloclawek.pl.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art.. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na przedmiotowe zadanie
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą podmiotu, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz po jego zakończeniu zgodnie z przepisami dotyczącymi archiwizacji;
6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
8. Posiada Pani/Pan:
   a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
   b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych[1]
   c) na podstawie art. 18 RODO prawo do żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO[2];

[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.*

[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.*

d) prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9. nie przysługuje Pani/Panu:
   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 których mowa w art. 20 RODO;
   c) 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;
10. Administrator danych dodatkowo informuje, że instytucja finansowa składając oferty zobowiązana jest do realizacji obowiązku informacyjnego zgodnie z art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te wykonawca bezpośrednio pozyskał.

**Załączniki:**

1. Załącznik nr 1 - formularz ofertowy
2. Załącznik nr 2 – projekt umowy na realizację części 1 zamówienia.
3. Załącznik nr 3 – projekt umowy na realizację części 2 zamówienia.

KIEROWNIK
DZIAŁU GOSPODARCZEGO

mgr Tomasz Kruszewski