

**Ogłoszenie o zamówieniu  
Usługi  
Usługa gastronomiczna w dniu 7.12.2023 r.**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Podkarpackie Centrum Innowacji Sp. z o. o.

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 368953574

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Teofila Lenartowicza 4

**1.5.2.) Miejscowość:** Rzeszów

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 35-051

**1.5.4.) Województwo:** podkarpackie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL823 - Rzeszowski

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** zamowienia@pcinn.org

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** <https://pcinn.org/>

**1.6.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - osoba prawna, o której mowa w art. 4 pkt 3 ustawy (podmiot prawa publicznego)

**1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Sprawy gospodarcze i finansowe

**SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE**

**2.1.) Ogłoszenie dotyczy:**

Zamówienia publicznego

**2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług:** Tak

**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

Usługa gastronomiczna w dniu 7.12.2023 r.

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-e62a724b-7a39-11ee-9aa3-96d3b4440790

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2023/BZP 00475577

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2023-11-03

**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań:** Nie

**2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy:** Nie

**2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne:** Nie

**2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:** Tak

**2.15.) Nazwa projektu lub programu**

Podkarpackie Centrum Innowacji

**2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną**

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

**SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA****3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania**

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/841337>

**3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie****3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak**

**3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej:** Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, 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).

Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski lub informacje Wykonawcy przekazują:

1) WYŁĄCZNIE poprzez Platformę Zakupową - poprzez komunikaty prywatne, dostępną pod adresem:

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/841337>

2) w wyjątkowych przypadkach mogą przekazać drogą elektroniczną na adres:

zamowienia@pcinn.org (nie dotyczy składania ofert i oświadczeń z art. 125 ust. 1 Pzp);

**3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, podmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. Ofertę, a także oświadczenie o jakim mowa w Rozdziale VII ust. 1 SWZ składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

**3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie****3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy****3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:**

polski

**3.15.) RODO (obowiązek informacyjny):** Klauzula RODO została wskazana w Rozdziale XXIV SWZ. Każdy Wykonawca zobligowany jest się z nią zapoznać. Ze względu na ograniczenie znaków, poniżej znajduje się wyłącznie jej fragment.

Projekt „Podkarpackie Centrum Innowacji” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Osi Priorytetowej nr I „Konkurencja i innowacyjna gospodarka” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020.

Podkarpackie Centrum Innowacji Sp. z o.o. (PCI) pełni w nim funkcję brokera innowacji, prowadzącego transfer wyników prac B+R z jednostek naukowych do przedsiębiorstw, oraz inicjującego współpracę pomiędzy przedsiębiorstwami a jednostkami naukowymi.

1. Administratorem danych osobowych w ramach zbioru Regionalny Program Operacyjny Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020, dalej „zbiór danych RPO WP 2014-2020”, jest Zarząd Województwa Podkarpackiego (dalej „Instytucja Zarządzająca” lub „IZ”), a PCI pełni rolę Podmiotu Przetwarzającego.

Przetwarzanie danych osobowych odbywa się zgodnie z zapisami podpisanej pomiędzy Województwem Podkarpackim a Podkarpackim Centrum Innowacji Sp. z o.o. Umowy o dofinansowanie Projektu w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 "Podkarpackie Centrum Innowacji" nr RPPK.01.02.00-18-0085/17-00. Jej zapisy stanowią, że:

- Osobą wyznaczoną do kontaktu przez ADO w związku z przetwarzaniem danych osobowych w ramach zbioru danych osobowych RPO WP 2014-2020 jest: Inspektor Ochrony Danych. Punkt kontaktowy: al. Łukasza Ciepłińskiego 4, 35-010 Rzeszów, telefon kontaktowy: 17 74 767 09, adres e-mail: [iod@podkarpackie.pl](mailto:iod@podkarpackie.pl).

- Podkarpackie Centrum Innowacji Sp. z o.o. w związku z realizacją RPO WP 2014-2020, jest podmiotem przetwarzającym, w/w dane na podstawie ww. Umowy

- PCI, jako Podmiot Przetwarzający, zapewnienia wystarczające gwarancje wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, by przetwarzanie Pani/Pana danych w ramach zbioru danych RPO WP 2014-2020 spełniało wymogi 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 – „RODO” i chroniło prawa osób, których dane osobowe dotyczą.

**SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA****4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.****4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie****4.1.2.) Numer referencyjny: PCI-6DZP.410.58.2023.PR****4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi**

**4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Tak

**4.1.6.) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT):** 32270,00 PLN

**4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych:** Nie

**4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia:** Nie

**4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:**

**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi gastronomicznej w ramach spotkania po konferencji pod nazwą „Technologia – Biznes – Inwestycje”, która odbędzie się w terminie 7 grudnia 2023 r.

Termin realizacji usługi gastronomicznej: 7 grudnia 2023 r.

Czas trwania: godz. 19:00 – 24:00

Liczba osoboporcji: min. 80, max. 140.

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi gastronomicznej dla maksymalnie 140 osób w dniu 7.12.2023 r. (godz. 19:00-24:00) wraz z obsługą kelnerską.

## I. ZAKRES ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi gastronomicznej na potrzeby Podkarpackiego Centrum Innowacji. Usługa gastronomiczna realizowana będzie w trakcie spotkania, która będzie uroczystym zakończeniem konferencji TBI (Technologie – Biznes- Innowacje 2023) podsumowującej pierwszy etap działalności PCI. Głównym celem konferencji jest połączenie środowiska naukowców i przedsiębiorców, samorządów, przedstawicieli organizacji studenckich. Tematyka poświęcona jest wdrażaniu innowacji, pozyskaniu środków na rozwój, aktualnym wyzwaniom przedsiębiorców, sztucznej inteligencji w biznesie.

1. **UWAGA!** Miejsce organizacji usługi gastronomicznej: na terenie miasta Rzeszowa (35-959 Rzeszów, woj. podkarpackie). Realizacja usługi gastronomicznej, stanowi wydarzenie towarzyszące dla organizacji konferencji, która odbędzie się w tym samym dniu w siedzibie Zamawiającego. Biorąc pod uwagę, że konferencja zakończy się ok. godziny 17:00-17:30, usługa gastronomiczna musi być świadczona na terenie miasta Rzeszowa – tak, by każdy z zaproszonych uczestników, mógł swobodnie na nią dotrzeć.

Każdy Wykonawca składający ofertę zobligowany będzie wskazać w Formularzu ofertowym dokładny adres lokalu, w którym odbędzie się usługa gastronomiczna.

2. Termin organizacji: czwartek 7 grudnia 2023 roku.

3. Przewidywany czas trwania: 19.00 - 24.00.

4. Sala, w której będzie zapewniona usługa gastronomiczna musi zostać w pełni przygotowana do godz. 17.30 i musi być dostępna dla zaproszonych Uczestników od godziny 18.00.

5. Wymogi dotyczące sali:

- Wykonawca zapewni jedną salę w celu realizacji usługi gastronomicznej dla 140 uczestników. Sala musi być klimatyzowana/ogrzewana, przestronna, elegancka, odpowiednia na wydarzenie koktajlowe /na stojąco/ a jej wielkość odpowiednia dla 140 zaproszonych Uczestników. Wystrój sali powinien być odpowiednio dostosowany do realizacji usługi gastronomicznej podczas spotkania biznesowego. Stoliki koktajlowe o wysokości min. 110 cm i średnicy blatu min. 60 cm w ilości odpowiedniej do równoczesnego spożywania posiłku dla 140 Uczestników. Każdy stolik powinien być wyposażony w obrus materiałowy/ pokrowiec w kolorze odpowiednim do kolorystyki sali i charakteru wydarzenia; wszystkie stoliki mają być jednakowe. Maksymalna wysokość stolików musi pozwalać na swobodne spożycie serwowanych posiłków.

- W budynku, w którym będzie realizowana usługa gastronomiczna, musi być zapewniona szatnia wraz z obsługą. Osoby, które będą obsługiwały szatnię będą odpowiadały za przyjmowanie okryć od zaproszonych Uczestników przed rozpoczęciem spotkania, w czasie jego trwania, a także ich wydawanie bezpośrednio po jego zakończeniu. W trakcie trwania usługi gastronomicznej, osoby te będą odpowiedzialne za garderobę pozostawioną w szatni. Przed wydarzeniem pracownik Zamawiającego będzie weryfikował listę przybyłych Uczestników - w pobliżu szatni/ przy wejściu na salę.

- Wykonawca zapewni w lokalu oznakowanie z logo Zamawiającego informujące/ wskazujące miejsce realizowanej usługi gastronomicznej. Logo dostarczy Zamawiający w formie pliku PDF na maksymalnie 2 dni przed planowaną datą wydarzenia – elektronicznie, na wskazany adres email.

Dodatkowe warunki zamówienia:

1) Usługa gastronomiczna polega na przygotowaniu posiłków, przygotowaniu szwedzkiego stołu, stolików koktajlowych wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić propozycję menu najpóźniej 3 dni przed wydarzeniem.

2) Ilość obsługi kelnerskiej powinna zapewnić sprawną i płynną obsługę Uczestników wydarzenia. Obsługa kelnerska powinna być ubrana w profesjonalne eleganckie stroje kelnerskie.

3) Lokal musi zapewniać toalety: oddzielnie męska i oddzielnie damska. Toaleta winna być wyposażona na bieżąco w papier toaletowy, mydło w płynie, środek bakteriobójczy, ręczniki jednorazowe. Obsługa winna dbać o jej czystość w trakcie trwania usługi.

4) Przy realizacji zamówienia Zamawiający będzie wymagać zaświadczeń HACCP.

5) Wykonawca będzie dbał o czystość na sali, w której będzie realizowana usługa gastronomiczna przez cały czas jej trwania.

Liczba osoboporcji: min. 80, max. 140.

Zamawiający najpóźniej 3 dni przed realizacją usługi gastronomicznej potwierdzi ostateczną liczbę Uczestników – mailowo – na wskazany w umowie adres poczty elektronicznej.

Każda osoboporcja obejmuje:

- 1) danie główne,
- 2) serwis kawowy,
- 3) słone i słodkie przekąski,
- 4) tort.

W ramach wyceny za realizację usługi gastronomicznej dla 1 osoby, każdy Wykonawca zobligowany jest uwzględnić wszystkie wyżej wymienione części składowe wskazane gramaturowo na 1 osobę. Pamiętać jednak należy, że w procesie badania i oceny ofert, ocenie podlegać będzie cena za pełną realizację zamówienia – tj. realizację usługi gastronomicznej dla 140 osób.

#### a) Danie główne

Danie główne serwowane między godz. 19.30 a 20.30. Do wyboru wersja mięsna lub uwzględniająca dietę wegańską (wegetariańską) serwowanych w naczyniach typu bema, zapewniających odpowiednią temperaturę dań. Ilość porcji mięsnych/wege, Zamawiający poda Wykonawcy w czasie najpóźniej 2 dni przed datą wydarzenia.

1 osoboporcja dania głównego obejmuje:

- Ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron — nie mniej niż 200 gram/os. do wyboru przez Zamawiającego według menu przedstawionego przez Wykonawcę oraz
- Mięso lub ryba (w tym np. filet z kurczaka/ indyka, dorsz, mintaj - nie mniej niż 150 gram/os.- do wyboru przez Zamawiającego według menu przedstawionego przez Wykonawcę, oraz
- Surówka - surówki/jarzyny gotowane/grillowane — nie mniej niż 150 gram/os.- do wyboru przez Zamawiającego według menu przedstawionego przez Wykonawcę.

#### b) Serwis kawowy

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 3 automatyczne ekspresy kawowe, mielące kawę z klasycznym spieniaczem mleka oraz min. 2 samowary z gorącą wodą wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej. Swobodny, nieograniczony dostęp do kawy, herbaty, mleka, cukru, cytryny. Herbaty w torebkach (w różnych smakach), cukier biały w cukiernicach bądź saszetkach, pokrojoną podawaną na talerzykach cytrynę, mleko w dzbanuszkach. Woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności nie mniejszej niż 250 ml butelka oraz soki w różnych smakach (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina) o pojemności nie mniejszej niż 250 ml butelka. Za uprzednią zgodą Zamawiającego, możliwe jest również serwowanie napojów (soki, woda) z dystrybutorów. Obsługa winna na bieżąco uzupełniać powstałe braki. Serwis kawowy - swobodny dostęp do wszystkiego przez cały czas trwania wydarzenia.

#### c) Bufet serwowany w formie tzw. zimnej płyty (przekąski słodkie + słone z poniższego zestawienia):

1 osoboporcja zawiera:

Przekąski słodkie:

- Mini deserki w minimum 3 różnych smakach, każda porcja nie mniej niż 120 ml, w tym również o różnych konsystencjach (takich jak galaretki, mus, krem). Deserki serwowane w przezroczystych jednorazowych foremkach/pucharkach - 1 szt./os.
- Babeczki w minimum 2 różnych smakach (waniliowy, czekoladowy) każda porcja nie mniej niż 80 g, serwowane na tacy, każda owinięta w jednorazową papierową foremkę - 1 szt./os.
- Owoce: winogrono (białe, czerwone) banany, jabłka, śliwki, nektarynki wyłożone na tacy, nie mniej niż 50 gram/os.

Przekąski słone:

- Koreczki w różnych wariantach uwzględniających zróżnicowane diety i upodobania Uczestników konferencji (mięsne i wegetariańskie), każda porcja nie mniej niż 20 g - 1 szt./os.
- Tartinki serwowane w 3 różnych wariantach (w wersji wegetariańskiej, rybne, mięsne) każda porcja nie mniej niż 30 g/ - 1 szt./os.
- Mini tortille w dwóch różnych wariantach (mięsne oraz wegetariańskie) podawane estetycznie na tacy. Każda sztuka powinna zostać nakłuta wykałaczką, która zapobiegnie rozpadnięciu się tortilli, oraz ułatwi jej nałożenie. Każda porcja nie mniej niż 60 g/1 szt. na osobę - o grubości nie mniejszej jak 3 cm/szt.

#### d) Tort

1 osoboporcja = min. 100 g tortu, tj. łącznie min. tort o wadze 14 kg.

Wykonawca przedstawi propozycje min. 3 smaków tortu, najpóźniej 3 dni przed wydarzeniem. Tort płaski, w kształcie prostokąta, musi być świeży, atrakcyjny wizualnie, elegancki, składający się z puszystego biszkoptu z delikatnym kremem na bazie śmietany kremówki, bez dekoracji z masy cukrowej, udekorowany logo Zamawiającego oraz napisem: 2017-2023; udekorowany czekoladą wraz z dekoracją dostosowaną do aktualnego sezonu i dostępności świeżych owoców. Minimalna ilość przełożeń – min. 3 warstwy biszkoptu + min. 2 warstwy kremu. Tort podawany będzie po daniu głównym, między godz. 21.30 a 22.30.

Tort z racami wjedzie na wózku i zostanie zaprezentowany uczestnikom kolacji, będzie pokrojony oraz podany przez

kelnerów obsługujących Uczestników.

Naczynia:

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił niezbędną porcelanową zastawę umożliwiającą spożywanie posiłków, talerze, talerzyki, widelce, noże, łyżeczki, szklanki, filiżanki wraz ze spodkami do serwowania napojów gorących. Sztućce powinny być stalowe – nierdzewne, do zimnych napojów/wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło. Ponadto powinny być zapewnione materiałowe serwetki oraz materiałowe obrusy. Ilość elementów zastawy (tj. filiżanki z podstawkami, sztućce, szkło do zimnych napojów, talerze, talerzyki deserowe) powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań oraz powinna być na bieżąco wymieniana. Zastawa powinna być jednolita.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do SWZ - Opis przedmiotu zamówienia.

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55320000-9 - Usługi podawania posiłków

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2023-12-07 do 2023-12-07

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie

**4.3.) Kryteria oceny ofert**

**4.3.1.) Sposób oceny ofert:** 1) K1: Cena – 100 %.

Ad 1) Kryterium: Cena - znaczenie w ocenie 100%

Punkty zostaną przyznane wg wzoru:

Najniższa cena spośród ofert niepodlegających odrzuceniu/Cena badanej oferty brutto X 100 % x 100 = ..... pkt

Maksymalna ilość punktów w ramach tego kryterium: 100 punktów

Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta z najniższą ceną za pełną realizację zamówienia (tj. realizację usługi gastronomicznej dla 140 osób). Liczba uzyskanych punktów będzie zaokrąglana do dwóch miejsc po przecinku. Ocenie będą podlegały oferty niepodlegające odrzuceniu.

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Wyłącznie kryterium ceny

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 100

**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie

## SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

**5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia:** Tak

**5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:**

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

**5.3.) Warunki udziału w postępowaniu:** Nie

**5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy:** Nie

**5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu:** W celu potwierdzenia braku

podstaw do wykluczenia, każdy wykonawca składający ofertę, zobowiązany jest złożyć wraz z ofertą stosowne oświadczenie, stanowiące załącznik nr 4 do SWZ.

**5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:**

Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu.

## **SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA**

**6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe:** Nie

**6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną:** Nie

**6.4.) Zamawiający wymaga wadium:** Nie

**6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy:** Nie

**6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:**

Oferta wspólna

1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.

2) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale VII ust. 1 SWZ, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia.

3) Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

**6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane:** Tak

## **SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY**

**7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek:** Nie

**7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy:** Tak

**7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:**

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w zakresie dotyczącym:

1) Zmiany przedmiotu zamówienia - zmiany liczby osób, uczestniczących w realizacji przedmiotu zamówienia tj. usłudze gastronomicznej w przypadku:

a) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w zakresie mającym wpływ na przedmiot zamówienia;

b) zmiany liczby osób uczestniczących w wydarzeniach organizowanych przez Zamawiającego.

2. Wystąpienie którejkolwiek z wymienionych w ust. 1 okoliczności nie stanowi bezwzględnego zobowiązania Zamawiającego do dokonania takich zmian, ani nie może stanowić podstawy roszczeń Wykonawcy do ich dokonania.

3. Warunkiem dokonania zmian umowy jest złożenie uzasadnionego wniosku przez stronę inicjującą zmianę i jego akceptacja przez drugą stronę lub sporządzenie przez strony stosownego protokołu.

4. Zmiany treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia:** Nie

## **SEKCJA VIII – PROCEDURA**

**8.1.) Termin składania ofert:** 2023-11-13 12:00

**8.2.) Miejsce składania ofert:** W celu złożenia oferty należy zarejestrować (zalogować) się na Platformie i postępować zgodnie z instrukcjami dostępnymi u dostawcy rozwiązania informatycznego pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/pcinn/proceedings>. W celu złożenia oferty należy przejść do transakcji (zakładki) dedykowanej dla niniejszego postępowania z sygnaturą sprawy: PCI-6DZP.410.58.2023.PR i daną nazwą postępowania.

**8.3.) Termin otwarcia ofert:** 2023-11-13 12:05

**8.4.) Termin związania ofertą:** do 2023-12-06

## **SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE**

Kwota, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia: 40 000,00 złotych brutto (słownie: czterdzieści tysięcy złotych 00/100 groszy brutto).

W ramach dokonania wyceny Wykonawca zobligowany jest wyszczególnić cenę za realizację usługi gastronomicznej dla 1 osoby oraz wskazać cenę za realizację usługi gastronomicznej dla 140 osób.

Cena brutto w PLN za realizację usługi gastronomicznej dla 1 (jednej osoby) ..... zł brutto

Cena brutto w PLN za realizację usługi gastronomicznej dla 140 osób ..... zł brutto

W procesie oceny i badania ofert, ocenie podlegać będzie cena za pełną realizację zamówienia (tj. realizację usługi gastronomicznej dla 140 osób). Rozbicie cenowe wymagane jest do rozliczenia finansowego, bowiem Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę osób, które skorzystają z usługi gastronomicznej, z zastrzeżeniem, iż docelowo ma być to liczba 140 osób, zaś minimalnie 80 osób.

W związku z obowiązkiem realizacji usługi gastronomicznej na terenie miasta Rzeszowa, każdy Wykonawca składający ofertę, zobligowany będzie podać dokładny adres (ulica, numer budynku, kod pocztowy, ew. piętro) lokalu, w którym realizowana będzie usługa gastronomiczna. Wskazany lokal będzie miejsce, w którym Wykonawca zobligowany będzie zrealizować usługę gastronomiczną, będącą przedmiotem zamówienia. Lokal musi posiadać odpowiednie warunki techniczne oraz wymiarowe, pozwalające na jednoczesne skorzystanie z niego przez 140 osób (plus obsługa), a także stosowne zaplecze sanitarne oraz wszelkie uprawnienia związane z prawem budowlanym oraz ochroną ppoż.

Podpisanie umowy nastąpi w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego. Umowa będzie podpisywana w siedzibie zamawiającego (35-051 Rzeszów, ul. Lenartowicza 4) po wcześniejszym ustaleniu dokładnego terminu. Dotyczy to też wykonawców, którzy mają siedzibę poza Rzeszowem. Zamawiający wyznaczy dwa proponowane terminy na podpisanie umowy. W przypadku, gdy Wykonawca nie stawi się w żadnym z zaproponowanych terminów, wówczas Zamawiający uzna, że uchyla się on od podpisania umowy i przystąpi do ponownego wyboru najkorzystniejszej oferty. Zamawiający dopuszcza podpisanie umowy elektronicznie.