

## Zapytanie ofertowe

Postępowanie nie podlega ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych  
– podstawa prawna: art. 4 pkt 8 ustawy.

Przedmiot zapytania (nazwa):

**„Usługa bufetowa na potrzeby realizacji Programu MBA realizowanego na Wydziale Inżynierii Zarządzania, ul. S. Tarasiuka 2, 16-001 Kleosin”.**

### 1. Zamawiający:

Politechnika Białostocka  
15-351 Białystok, ul. Wiejska 45 A  
REGON 000001672 NIP 542-020-87-21

### 2. Opis przedmiotu oraz zakres zamówienia:

#### 1) Usługa bufetowa na potrzeby realizacji Programu MBA

- a) Termin realizacji zamówienia: 27.10.2018-24.02.2019 według harmonogramu;
- b) Grupa: 25 osób – łączna liczba obiadów 325 obiadów w okresie trwania umowy;
- c) Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest cena jednostkowa netto dla każdego zestawu obiadowego określonego w ppkt. 2), zgodnie z ceną określoną w Ofercie, pomnożona przez liczbę osób biorących udział w zjedzie, wraz z doliczonym podatkiem VAT;
- d) Termin płatności: 14 dni od daty wystawienia faktury, po każdym zjeździe;
- e) Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za zrealizowane i prawidłowo wykonane zamówienie, bez zastrzeżeń ze strony Zamawiającego;
- f) Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych przez Zamawiającego z kwoty przysługującego mu wynagrodzenia brutto;
- g) Harmonogram spotkania (zjazdów) na I semestr:

1.	27.10.2018	godz. 12:30-13:15
2.	28.10.2018	godz. 12:30-13:15
3.	24.11.2018	godz. 12:30-13:15
4.	25.11.2018	godz. 12:30-13:15
5.	21.12.2018	godz. 12:30-13:15
6.	22.12.2018	godz. 12:30-13:15
7.	23.12.2018	godz. 12:30-13:15
8.	25.01.2019	godz. 12:30-13:15
9.	26.01.2019	godz. 12:30-13:15
10.	27.01.2019	godz. 12:30-13:15
11.	22.02.2019	godz. 12:30-13:15
12.	23.02.2019	godz. 12:30-13:15
13.	24.02.2019	godz. 12:30-13:15

#### 2) Obiad:

- a) obiad składający się z zupy (min. 250g) i II dania,
- b) II danie składające się z porcji mięsa/ryba (100-150g) + ziemniaki/kasza/ryż/makaron (min. 200 g) + 2 rodzaje surówek (min. 150 g),
- c) obiady w piątki: wegetariańskie – bez mięsne,
- d) soki, woda mineralna – po 200 ml na osobę,
- e) obsługa kelnerska.

- 3) Wykonawca zapewni zastawę stołową (białą, porcelanową wraz ze sztućcami metalowymi), wraz z obrusami oraz obsługę przed, w trakcie i po spotkaniu.
- 4) Wykonawca zapewni stoliki bufetowe (min. sztuk 7) umożliwiające spożywanie posiłków na stojąco przy stole.

### 3. Opis warunków udziału w postępowaniu:

- a) Wykonawcy winni wykazać się doświadczeniem w realizacji zamówienia, w postaci należytego wykonania/wykonywania w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie co najmniej 2 usług cateringowych (obejmujących przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz z serwisem), które świadczone były sukcesywnie (zamówienie okresowe realizowane przez minimum 1 miesiąc), każda dla co najmniej 20 osób.

Zamawiający pod pojęciem usługi rozumie jedną umowę z jednym podmiotem.

Do oferty należy załączyć referencje (lub inne dowody) potwierdzające należyte wykonanie usług określonych w warunku udziału w zapytaniu ofertowym.

- b) Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w Zapytaniu ofertowym i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie;
- c) Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania;
- d) Zamawiający w żadnym przypadku nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty;
- e) Wykonawcy zobowiązują się nie podnosić jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu względem Zamawiającego;
- f) Oferta zgodnie z załącznikiem nr 1 powinna być sporządzona w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą, czytelną techniką;
- g) Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w obrocie prawnym w imieniu Wykonawcy, przy czym podpis musi być czytelny lub opatrzony pieczętą imienną. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, należy dołączyć pełnomocnictwo potwierdzające zakres umocowania, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy;
- h) Ewentualne poprawki w tekście Oferty muszą być naniesione w czytelny sposób i parafowane przez Osoby Uprawnione;

### 4. Rodzaje i opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty:

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

**Kryterium I – Cena\* – 75 %**

**Kryterium II – Menu – 15 %**

**Kryterium III – Doświadczenie Wykonawcy – 10 %**

Sposób oceny ofert:

**Kryterium I – Cena** – oferta z najniższą ceną uzyska 75 pkt. w tej części oceny. Pozostałe oferty zostaną ocenione wg następującego wzoru:

$$C_n = (c_{\min}/c_n) \times 75 \text{ pkt.}$$

$c_{\min}$  - cena minimalna wśród złożonych ofert

$c_n$  - cena zaproponowana przez Oferenta

\*) Cena oferty winna obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca przy realizacji zamówienia oraz powinna uwzględniać ewentualne rabaty. Wykonawca zobowiązany jest do podania całkowitej ceny zamówienia, wyliczonej do dwóch miejsc po przecinku.

**Kryterium II – Menu** – oferta menu obiadu zostanie oceniona pod kątem atrakcyjności proponowanego menu:

- Serwowanie dwóch różnych zup do wyboru podczas spotkania/zjazdu – 5 pkt.
- Serwowanie dwóch różnych potraw mięsnych do wyboru podczas spotkania/zjazdu – 7 pkt.
- Serwowanie dwóch różnych dodatków skrobiowych do dania mięsnego (lub bezmięsnego) podczas zjazdu (np. do wyboru: ziemniaki lub ryż; ziemniaki lub kasza; itp.) – 3 pkt;

Do oferty należy dołączyć trzy przykładowe oferty obiadowe (z podaną gramaturą), w tym jeden wegetariański – bezmięsny.

W ramach tego kryterium możliwe jest uzyskanie od 0 do 15 punktów.

**Kryterium III – Doświadczenie Wykonawcy**

Pkt 3 lit. a) zapytania ofertowego określa minimalny warunek udziału w postępowaniu, który powinien spełniać Wykonawca chcący złożyć ofertę. Każdy z Wykonawców, który wykaże, że posiada większe doświadczenie niż minimalne, tj. wykonał więcej niż 2 usługi cateringowe (obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz z serwisem), które świadczone były sukcesywnie (zamówienie okresowe realizowane przez minimum 1 miesiąc), każda dla co najmniej 20 osób, może otrzymać dodatkowe punkty:

- 2 usługi – 0 pkt,
- 3 usługi – 2 pkt
- 4 usługi – 4 pkt
- 5 usługi – 6 pkt
- 6 usługi – 8 pkt
- 7 usługi i więcej – 10 pkt

W ramach tego kryterium możliwe jest uzyskanie od 0 do 10 punktów.

**5. Miejsce, sposób i termin składania ofert:**

- Oferty należy złożyć w terminie do dnia 18/10/2018r. do godz. 12:00 w zamkniętej kopercie (zapeczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność) na adres:

Politechnika Białostocka, Dział Zamówień Publicznych, 15-333 Białystok, ul. Zwierzyniecka 6, pok. 4 z dopiskiem: „Oferta dotyczy zapytania nr: ZO/WIZ/DO-120.263.114.2018”.

- Oferty, które wpłyną do siedziby Zamawiającego po terminie wskazanym, nie będą rozpatrywane. Nie dopuszcza się składania ofert w wersji elektronicznej.
- Oferta powinna zawierać ceny jednostkowe wyrażone w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- Termin związania ofertą – 30 dni od daty otwarcia ofert.

**6. Oferta musi zawierać następujące dokumenty:**

- Oferta – wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego.
- Trzy przykładowe zestawy obiadowe (z podaną gramaturą) w tym jeden wegetariański – bezmięsny.
- Referencje (lub inne dowody) potwierdzające należyte wykonanie usług określonych w warunku udziału w zapytaniu ofertowym.
- Pełnomocnictwo – w przypadku, gdy Oferta została podpisana przez pełnomocnika Wykonawcy.
- Oświadczenie o wypełnieniu przez Wykonawcę obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO – wg wzoru w ramach formularza Oferty.

**7. Cena oferty winna obejmować wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca przy realizacji zamówienia (koszt parkingu, ubezpieczenia, noclegu itp.)**

**8. Rozstrzygnięcie postępowania:**

- 1) Postępowanie ofertowe zostanie rozstrzygnięte niezwłocznie po otwarciu ofert.
- 2) Protokół z wyboru Wykonawcy zamówienia zostanie zamieszczony na stronie internetowej Zamawiającego.

Zapytanie ofertowe nr: ZO/WIZ/DO-120.263.114.2018

9. Klauzula informacyjna wynikająca z art. 13 RODO – Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego

10. Osoba do kontaktu:

Andrzej Mierzyński, tel. służbowy 85 746 97 56, e-mail służbowy: [dzp.zapytania@pb.edu.pl](mailto:dzp.zapytania@pb.edu.pl)  
Magda Barszczewska, tel. służbowy 85 746 97 50, e-mail służbowy: [dzp.zapytania@pb.edu.pl](mailto:dzp.zapytania@pb.edu.pl)

11. Załączniki

Integralną część Zapytania ofertowego stanowią załączniki:

Załącznik nr 1 – wzór formularza Oferty

Załącznik nr 2 – Klauzula informacyjna wynikająca z art. 13 RODO

PRODZIEKAN DS. NAUKI  
Wydziału Inżynierii Zarządzania  
Politechniki Białostockiej  
*Katarzyna Halicka*  
dr hab. inż. Katarzyna Halicka, prof. nzw

Zatwierdzam

PRODZIEKAN DS. NAUKI  
Wydziału Inżynierii Zarządzania  
Politechniki Białostockiej  
*Katarzyna Halicka*  
dr hab. inż. Katarzyna Halicka, prof. nzw

.....  
Data i podpis Wnioskodawcy/  
kierownika jednostki realizującej zamówienie

.....  
Data i podpis dysponenta środków  
(zgodnie z § 8 ust. 4 zarządzenia)