

**Zapytanie ofertowe**

na usługę restauracyjną dla uczestników szkolenia „Zasady Horyzont 2020” w ramach działania Regionalnego Punktu Kontaktowego Programów Badawczych UE.

*Postępowanie nie podlega ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych – wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych kwoty 30.000 euro (art.4 pkt 8 ustawy).*

**1. Beneficjent (Zamawiający):**

Politechnika Białostocka

15-351 Białystok, ul. Wiejska 45 A

REGON 000001672 NIP 542-020-87-21

**2. Dotyczy zadań realizowanych przez:**

Regionalny Punkt Kontaktowy Programów Badawczych UE funkcjonujący przy Biurze ds. Rozwoju u Programów Międzynarodowych Politechniki Białostockiej w zakresie konsultowania, pozyskiwania funduszy, prowadzenia projektów w ramach programu Horyzont 2020 oraz innych programach dofinansowanych ze środków krajowych i UE.

**3. Opis przedmiotu oraz zakres zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej na rzecz Zamawiającego przez Wykonawcę, w lokalizacji restauracji Oferenta dla 18-22 osób uczestniczących w szkoleniu „Zasady Horyzont 2020” zwanej dalej Uroczystą Kolacją.

1. Lokalizacja restauracji:  
Centrum miasta Białegostoku,
2. Posiłki, serwowane podczas Uroczystej kolacji, przygotowywane muszą być na miejscu (Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania posiłków w formie cateringu).
3. Kolacja serwowana będzie w wydzielonym miejscu umożliwiającym uczestnikom zjedzenie posiłku w grupie, przy jednym stole.
4. Wymagana jest obsługa kelnerska kolacji.
5. Wymagana jest szatnia.
6. Planowana godzina rozpoczęcia Uroczystej Kolacji – godz. 18.00 (gotowość – udostępnienie restauracji i organizacja kolacji – od godz. 17.45)
7. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do:
  - 1) udostępnienia restauracji i organizacji Uroczystej Kolacji dla uczestników szkolenia „Zasady Horyzont 2020”
  - 2) przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914, z późn. zm.);
  - 3) zapewnienia niezbędnego sprzętu, zastawy ceramicznej lub porcelanowej nie jednorazowego użytku oraz metalowych sztućców, do serwowania napojów i dań wraz z dodatkami w wystarczającej ilości;
  - 4) zapewnienia odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej, gwarantującej sprawną obsługę;
  - 5) bieżącego sprzątnięcia w trakcie Uroczystej Kolacji, zarówno pomieszczenia, w którym odbywała się będzie Uroczysta Kolacja, jak i pomieszczeń socjalnych;
  - 6) udostępnienia zaplecza socjalnego dla uczestników Uroczystej Kolacji wraz z obsługą (tj. szatni, toalet)
  - 7) przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPOż., sanitarno-epidemiologicznych
  - 8) zagwarantowania wysokiej jakości świadczonej usługi, tj:
    - a. zapewniona zastawa stołowa będzie czysta i nieuszkodzona;
    - b. obrusy będą czyste, nieuszkodzone, wyprasowane w barwach ustalanych z Zamawiającym;
    - c. usługa będzie świadczona na właściwym poziomie, z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
    - d. obsługa kelnerska oraz pracownicy będą ubrani w jednolite stroje, w standardzie przyjętym dla tego rodzaju usług;
    - e. serwowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia danej usługi.
8. Do obowiązków Zamawiającego należy:
  - a. przesłanie pocztą elektroniczną do Wykonawcy najpóźniej do 1 dzień przed wydarzeniem liczby uczestników;
  - b. przesłanie pocztą elektroniczną do Wykonawcy najpóźniej w dniu 15.04.2016 r. do godziny 10:00 godzinę wydarzenia.

Menu Uroczystej Kolacji powinno składać się z:

- ✓ Przystawek na zimno po 300 g/os. (np. tatar wołowy, deska wędlin, deska serów, 3-4 sałatki), w tym przynajmniej jedna porcja jarska;
- ✓ Zupy, jedna porcja jarska;
- ✓ Dania głównego, w tym jedna porcja jarska;
- ✓ Dania serwowanego po 2-3 godzinach od rozpoczęcia, w tym jedna porcja jarska;
- ✓ Napój zimnych min. 0,6l/os. (woda, soki) i gorących (kawa, herbata) do uzgodnienia,
- ✓ Dodatków (min. 2 rodzaje) typu: ryż, ziemniaki, makaron;
- ✓ Deser min. 3 rodzaje ciast

Oferent przedstawi dwie opcje menu do wyboru.

Termin realizacji zamówienia 15.04.2016 r. godzina 18:00.

Zamawiającemu przysługuje prawo zmiany godziny rozpoczęcia kolacji i liczby osób biorących w niej udział.

Minimalna liczba uczestników to 18 osób.

**4. Wymagania względem oferenta**

1. Musi spełniać wszystkie wymagania, opisane w pkt. 3 – Opis przedmiotu oraz zakres zamówienia.
2. Musi posiadać odpowiedni sprzęt i infrastrukturę, potrzebną do realizacji przedmiotu zamówienia.
3. W razie obniżonej stawki VAT, musi wskazać podstawę prawną.

**5. Opis warunków udziału w postępowaniu:**

Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy, zgodnie z formą reprezentacji oferenta określoną w rejestrze handlowym lub innym dokumencie właściwym dla formy organizacji firmy oferenta.

**6. Rodzaje i opis kryteriów, którymi Beneficjent będzie się kierował przy wyborze oferty:**

Przy wyborze ofert Beneficjent będzie się kierował następującymi kryteriami:

- I. kryterium: cena – waga 100 %

Kryterium cena - Oferta z najniższą ceną za osobę otrzyma 100 pkt. w ramach oceny. Pozostałe oferty zostaną ocenione wg następującego wzoru:

$$C n = c \min / c n \times 100 \text{ pkt.}$$

gdzie:

c min – cena min. wśród złożonych ofert

c n – cena zaproponowana przez Oferenta n

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

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

Oferty należy przesłać w terminie do dnia 13.04.2016 r. do godz. 10.00 w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej zawartości oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność na adres: **Politechnika Białostocka 15 - 351 Białystok, ul. Wiejska 45 A (pok. 17 B) Biuro ds. Rozwoju i Programów Międzynarodowych**

z dopiskiem:

„Oferta na usługę restauracyjną dla uczestników szkolenia „Zasady Horyzont 2020” na potrzeby Regionalnego Punktu Kontaktowego Programów Badawczych UE.

Oferty, które wpłyną do siedziby Politechniki Białostockiej po wyznaczonym terminie składania ofert będą odsyłane bez otwierania. Nie dopuszcza się składania ofert w wersji elektronicznej.

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

- oferta cenowa;
- dwie opcje menu do wyboru;

**9. Osoby do kontaktu**

Wszelkie pytania można kierować do Pana Macieja Łukaszuk, tel. 85 746 93 37 lub na adres email: [maciej.lukaszuk@pb.edu.pl](mailto:maciej.lukaszuk@pb.edu.pl)

**10. Rozstrzygnięcie postępowania i zlecenie realizacji zamówienia**

Postępowanie ofertowe zostanie rozstrzygnięte nie później niż w dniu 13.04.2016 r. O wynikach postępowania jego uczestnicy zostaną poinformowani poprzez umieszczenie na stronie [www.bip.pb.edu.pl](http://www.bip.pb.edu.pl) protokołu z wyboru najkorzystniejszej oferty najpóźniej w dniu 13.04.2016 r. do godz. 16.00. Najpóźniej w dniu 14.04.2016 r. do podmiotu wybranego w wyniku rozstrzygnięcia postępowania zostanie skierowane zlecenie realizacji zamówienia oraz umowa z dodatkowymi informacjami wskazanymi w treści niniejszego zapytania.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od realizacji zamówienia bez konieczności podania przyczyny.

Spis załączników:

1. Załącznik nr 1 - Oferta cenowa
2. Załącznik nr 2 – Projekt um. z Wykonawcą

Zatwierdził i podpisał:

Kierownik Biura ds. Rozwoju  
i Programów Międzynarodowych

Daniel Łukasz Puch