



ZAPYTANIE OFERTOWE

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Politechnika Warszawska
Wydział Inżynierii Materiałowej
02-507 Warszawa, ul. Wołoska 141
NIP: 525-000-58-34

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Świadczenie usługi restauracyjnej w formie kolacji typu barbecue w restauracji Wykonawcy dla uczestników międzynarodowej konferencji „Corrosion2019” w dniu 27 maja 2019

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1) Wykonawca zapewni usługę restauracyjną w restauracji, polegającą na zorganizowaniu kolacji typu barbecue dla ok. 100 uczestników międzynarodowej konferencji „Corrosion2019” w dniu 27 maja 2019.
- 2) Kolacja ma mieć formę bufetu szwedzkiego.
- 3) Kolacja odbywać się będzie przy ustawieniu bufetowym lub częściowo zasiadającym. Zamawiający dopuszcza maksymalnie 100% miejsc siedzących przy stołach (forma „zasiadana”).
- 4) Kolacja może odbywać się również na zewnątrz, tzn. w restauracyjnym ogródku lub patio, jednak stoły muszą być zadaszone, a Wykonawca musi być w stanie zapewnić należyte wykonanie usługi wewnątrz pomieszczenia, jeżeli warunki atmosferyczne nie będą pozwalały na wykonanie usługi na świeżym powietrzu (opady deszczu lub gradu, wiatr, temperatura poniżej 20 stopni)
- 5) Wykonawca zaproponuje menu, które powinno zawierać:
 - mięsa z grilla typu karkówka, piersi z kurczaka, szaszłyki wieprzowe lub drobiowe (minimum 100 g z każdego rodzaju na osobę)
 - Kapusty kiszanej zasmażanej (minimum 75 g na osobę)
 - Sałatki typu grecka lub świeżych warzyw (minimum 150 g na osobę)
 - Zimnych przekąsek typu misa wędlin, deska serów (minimum 100 g na osobę)
 - Żurku (minimum 200 ml/osobę)
 - warzyw grillowanych (minimum 150g/osobę)
 - kiełbasy oraz kaszanki z grilla (minimum 1 szt. na osobę)
 - pieczywa bez ograniczeń
 - dodatków: ketchupu, musztardy, sosu czosnkowego, ziołowego
 - smalcu (minimum 50g na osobę)
 - ogórków kiszonych lub konserwowych (minimum 2 szt. na osobę)
 - zimne napoje – soki i nekatry owocowe (minimum 400 ml na osobę), woda mineralna gazowana i niegazowana (minimum 500 ml na osobę. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej).
 - gorące napoje – kawa, herbata (minimum 250 ml na osobę)
 - wino białe i czerwone, importowane, korkowane korkiem naturalnym (łącznie minimum 300 ml na osobę)



- piwo (minimum 1000 ml na osobę)
- Napoje gorące: kawa z termosów, herbata - bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco i w możliwie jak najkrótszym czasie, do tego cukier, cytryna oraz mleko do kawy - bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco
- 6) Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
- 7) Wykonawca jest zobowiązany do dbania o porządek i czystość w sali w trakcie trwania kolacji oraz w toaletach.
- 8) Posiłki muszą być przygotowane na miejscu z produktów świeżych i wysokiej jakości.
- 9) Usłudze powinna towarzyszyć muzyka grająca w tle, nie przeszkadzająca uczestnikom w swobodnym prowadzeniu rozmów.

IV. SPOSÓB REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Usługa restauracyjna zostanie wykonana w dn. 27 maja 2019 w godzinach 19:00 – 23:00, w restauracji, znajdującej się w promieniu do 2,5 kilometra od budynku CZLiTT (ul. Rektorska 4 w Warszawie). Zamawiający dopuszcza świadczenie usługi restauracyjnej w restauracji znajdującej się w odległości większej niż 2,5 km. od budynku CZLiTT (ul. Rektorska 4 w Warszawie) pod warunkiem, że Wykonawca zapewni transport dla ok. 100 uczestników konferencji Corrosion 2019 z ul. Rektorskiej 4 w Warszawie do restauracji, w której świadczona będzie usługa.

Planowana liczba osób: 80

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania kolacji dla innej liczby osób niż wskazana w zapytaniu ofertowym. Ostateczna liczba osób zostanie podana przez przedstawiciela Zamawiającego e-mailem do dnia 17 maja 2019. Ostateczne rozliczenie z tytułu świadczenia usługi nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby uczestników ww. wydarzenia (cena za osobę brutto pomnożona przez liczbę osób zgłoszonych), po dokonaniu protokolarnego odbioru.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zwiększenia liczby uczestników konferencji, lecz nie więcej niż do 20% wartości wynagrodzenia brutto. W przypadku gdy wynagrodzenie należne Wykonawcy niższe niż określone, Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za liczbę osób stanowiącą różnicę między maksymalną liczbą osób wskazanych w zapytaniu ofertowym, a rzeczywistą liczbą osób.

Osoba do kontaktu: Emilia Skołek emilia.skołek@pw.edu.pl tel. : 606963367

V. KRYTERIA OCENY OFERT I ICH ZNACZENIE

Kryteria oceny ofert: do zdobycia łącznie 100 punktów Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami (max.100pkt):

Kryterium wyboru	Znaczenie
a) Cena	55%
b) Ocena portfolio	40%
c) Kryterium społeczne – integracja osób niepełnosprawnych	5%

- 1) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
- 2) Punkty w kryterium „cena” zostaną wyliczone w następujący sposób:



$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 55\%$$

C – ilość punktów w kryterium cena
C_n – najniższa cena brutto oferty spośród złożonych ofert podlegających ocenie
C_b – cena brutto ocenianej oferty

Maksymalna liczba punktów w kryterium cena wynosi 55 pkt.

3) Kryterium „ocena portfolio” będzie rozpatrywane za pomocą następującego wzoru:

$$L_p = \frac{\text{Ocena portfolio ocenianej oferty}}{\text{Maksymalna ocena portfolio spośród ocenianych ofert}} \times 40\%$$

Maksymalna liczba punktów w kryterium „ocena portfolio” wynosi 40 pkt

4) Kryterium społeczne - zatrudnienie do realizacji zamówienia, co najmniej 1 (jednej) osoby niepełnosprawnej - waga 5 pkt.

Zamawiający oceni spełnienie tego kryterium na podstawie oświadczenia Wykonawcy zawartego w formularzu ofertowym :

- a) w tym kryterium Zamawiający będzie ocenił zatrudnienie przez Wykonawcę, co najmniej jednej osoby niepełnosprawnej w pełnym wymiarze dla osób niepełnosprawnych, przez cały okres trwania umowy w zakresie realizacji usługi, zgodnie z definicją osoby niepełnosprawnej zawartej w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych (dz. U. z 2011 r. nr 127 poz. 721 ze zm.) lub w rozumieniu właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego – jeżeli wykonawca ma siedzibę lub adres zamieszkania w tym państwie.
- b) Za zatrudnienie osoby niepełnosprawnej będzie uznane także dalsze zatrudnienie osoby niepełnosprawnej, która już jest zatrudniona i która została oddelegowana do wykonywania czynności związanych z realizacją zamówienia. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę niepełnosprawną lub przez Wykonawcę przed zakończeniem terminu realizacji umowy, Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby niepełnosprawnej.
- c) Status niepełnosprawnego określony ma być na podstawie posiadanego orzeczenia o niepełnosprawności lub orzeczenia o stopniu niepełnosprawności (znacznym, umiarkowanym lub lekkim) lub orzeczeniu o długotrwałej niezdolności do pracy w gospodarstwie rolnym, wydanym przez zespół do spraw orzekania o niepełnosprawności lub lekarza orzecznika ZUS lub KRUS,
- d) Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia osoby niepełnosprawnej. Na zadanie zamawiającego, Wykonawca obowiązany będzie w ciągu 1 dnia roboczego od pisemnego wezwania (e-mail lub pisemnie) udokumentować fakt zatrudnienia osoby niepełnosprawnej, w szczególności poprzez udostępnienie do wglądu umowy o pracę, dokumentu potwierdzającego zgłoszenie do ubezpieczenia społecznego oraz dokumentu potwierdzającego status osoby niepełnosprawnej.



- e) Wykonawca, który nie zadeklaruje, że zatrudni do realizacji zamówienia w zakresie realizacji usługi osoby niepełnosprawnej, otrzyma w tym kryterium 0 punktów.
- 5) Całkowita liczba punktów dla danej oferty jest sumą przyznawanych punktów dla wyżej wymienionych kryteriów.
- 6) W przypadku uzyskania przez Oferentów jednakowej liczby punktów, Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert dodatkowych.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 1) O udzielenie zamówienia publicznego może ubiegać się Wykonawca, który spełnia warunki udziału w postępowaniu w oparciu o posiadanie:
 - 1.1. Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – warunek ten zostanie spełniony, jeśli Wykonawca przedstawi aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzająca spełnienie wymagań higieniczno– zdrowotnych do produkcji posiłków.
 - 1.2. Sytuacji finansowej lub ekonomicznej – warunek ten zostanie spełniony, jeśli wykonawca przedstawi, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia (polisa OC) na sumę gwarantowaną nie mniejszą niż 50 000,00 zł.
 - 1.3. Zdolności technicznej lub zawodowej:
O zamówienie może ubiegać się Wykonawca, posiadający min. 5-letnie doświadczenie zawodowe w zakresie objętym niniejszym zamówieniem.
- 2) O zamówienie publiczne może się ubiegać wykonawca, który nie podlega wykluczeniu z postępowania:
 - a) Na podstawie Ogłoszenia o zamówieniu,
 - b) Nie jest i nie było w ciągu ostatnich 3 lat prowadzone postępowanie u Zamawiającego wobec Wykonawcy, z tytułu nienależytego wykonania (realizacji) wcześniejszych umów na usługi serwowania posiłków.

VII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ, DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZ POZOSTAŁYCH DOKUMENTÓW I DODATKOWE INFORMACJE.

- 1) Dla potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia, Wykonawca do oferty winien przedłożyć niżej wymienione oświadczenia i dokumenty, aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o podstawach wykluczenia.

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

- 1) Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
- 2) Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami powinna być sporządzona przez Wykonawcę według treści postanowień niniejszego ogłoszenia i jego załączników oraz zawierać wszelkie wymagane nim dokumenty i oświadczenia
- 3) Oferta musi zawierać:
 - a) Formularz ofertowy - wypełniony i podpisany według wzoru określonego w Załączniku nr 1 do Ogłoszenia.

**Politechnika
Warszawska**

Dział Zamówień
Publicznych
ul. Wołoska 141
02-507 Warszawa
tel. +48 (22) 234 87 25
marianna.wroblewska@p
w.du.pl
www.wim.pw.edu.pl
NIP 525-000-58-34



b) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – według wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do ogłoszenia.

c) Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia zgodnie z treścią Rozdziału VI.

d) Pełnomocnictwo do podpisania oferty, względnie do podpisywania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, o ile prawo to nie wynika z innych dokumentów lub pełnomocnictw złożonych wraz z ofertą. Treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie wskazywać czynności, do wykonywania których pełnomocnik jest upoważniony. Jeżeli prawo do reprezentowania wykonawcy nie wynika z dokumentu rejestrowego (we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej) należy przedłożyć pełnomocnictwo udzielone osobie podpisującej ofertę. Pełnomocnictwo powinno być do oferty złożone w oryginale lub w kopii potwierdzonej za zgodność przez notariusza.

e) w przypadku zlecenia wykonania części przedmiotu zamówienia podwykonawcom – pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego (oryginał lub poświadczona kopia).

4) Wymagania formalne:

a) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w której musi być zaproponowana tylko jedna cena.

b) Oferta musi obejmować całość zamówienia.

c) Treść oferty musi odpowiadać treści Ogłoszenia.

5) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie może być pociągany do odpowiedzialności za jakiegokolwiek koszty, czy wydatki poniesione w związku z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

IX. INFORMACJE DODATKOWE

a) Oferty które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.

b) Jeżeli oferta wpłynie do Zamawiającego pocztą lub inną drogą (np. pocztą kurierską) – o terminie złożenia oferty decyduje termin jej dostarczenia do siedziby Zamawiającego, a nie data stempla pocztowego czy zlecenia dostarczenia pocztą kurierską.

c) Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji warunków zamówienia, a także do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyny oraz rezygnacji z realizacji zamówienia bez podania przyczyny rezygnacji.

d) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę.

e) Niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907, z późn. zm.)

f) Zaproszenie nie jest postępowaniem o udzielenie zamówienia w rozumieniu przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych oraz nie kształtuje zobowiązania do przyjęcia którejkolwiek z ofert.

g) Zamawiający nie ma możliwości zaliczkowania.

h) Zamawiający sporządzi zamówienie/umowę dotyczące dostawy.

i) Administratorem Pana/Pani danych osobowych zawartych w złożonych ofertach oraz przetwarzanych w weryfikacji ofert jest Politechnika Warszawska z siedzibą w Warszawie 00-661, ul. Plac Politechniki 1, (dalej: Zamawiający). Kontakt do inspektora ochrony danych: iod@pw.edu.pl.

**Politechnika
Warszawska**

Dział Zamówień
Publicznych
ul. Wołoska 141
02-507 Warszawa
tel. +48 (22) 234 87 25
marianna.wroblewska@
w.du.pl
www.wim.pw.edu.pl
NIP 525-000-58-34



X. TERMIN, MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

Oferty zawierające wycenę przedmiotu zamówienia należy składać w terminie do **08.04.2019, do godz. 12:00**. Ofertę należy dostarczyć w wersji elektronicznej na adres e-mail: emilia.skolek@pw.edu.pl i zp30@pw.edu.pl Osoba do kontaktu w celu umówienia wizji lokalnej Emilia Skołek tel. 606963367

Dziekan
Wydziału Inżynierii Materiałowej
Politechniki Warszawskiej
/-/
Prof. dr hab. inż. Jarosław Mizera

Warszawa, 29.03.2019

**Politechnika
Warszawska**

Dział Zamówień
Publicznych
ul. Wołoska 141
02-507 Warszawa
tel. +48 (22) 234 87 25
marianna.wroblewska@p
w.edu.pl
www.wim.pw.edu.pl
NIP 525-000-58-34