

ZAPYTANIE OFERTOWE

o wartości poniżej kwoty 130 000,00 zł netto

Zamawiający PFR Portal PPK zaprasza do złożenia ofert na: „organizację cateringu podczas 3 konferencji własnych PFR Portal PPK”.

1. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa w postaci stołu szwedzkiego wraz z obsługą i niezbędnym wyposażeniem na potrzeby 3 konferencji organizowanych przez PFR Portal PPK.
2. Obowiązki Wykonawcy:
 - 1) zapewnienie cateringu,
 - 2) zapewnienie zastawy stołowej,
 - 3) zapewnienie bielizny stołowej (obrussy, serwetki),
 - 4) zapewnienie stołów na bufety oraz stołów koktajlowych,
 - 5) obsługę kelnerską (min. 1 osoba na 30 uczestników), przygotowanie bufetów oraz sprzątnięcie miejsca cateringu,
 - 6) transport.

II. Charakterystyka cateringu

1. Catering przygotowany będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych:
 - 1) potrawy przygotowane ze świeżych produktów;
 - 2) potrawy powinny być przechowywane w odpowiedniej temperaturze (zwłaszcza ciasta z kremami, przekąski zawierające mięso, rybę oraz owoce);
 - 3) potrawy powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu tj. w pojemniki, które zabezpieczą ich trwałość, świeżość oraz wygląd;
 - 4) catering będzie miał formę bankietu stojącego ze stołem szwedzkim.
2. Zastawa, naczynia, wystrój stołu:
 - 1) do serwowania napojów: szklanki (typu np. long), filiżanki wraz ze spodkami, itp.;
 - 2) półmiski, talerze przystawkowe, talerze do dania głównego, talerze deserowe;
 - 3) serwetki papierowe co najmniej 3 warstwowe;
 - 4) sztuczce ze stali nierdzewnej używane do konsumpcji i do serwowania dań;
 - 5) etażery na ciasta, dzbanki do napojów lub dyspensery, dzbanuszki do mleka, cukiernice, tace, itp. sprzęty do serwowania,
 - 6) sprzęt elektryczny podgrzewający dla dań gorących i napojów gorących,
 - 7) stoły koktajlowe (co najmniej 1 na 10 osób) wraz z bielizną stołową,
 - 8) systemy bufetowe, stojaki bufetowe do serwowania przystawek wraz z bielizną stołową,
 - 9) Zamawiający nie dopuszcza zastosowania naczyń jednorazowych oraz obrusów jednorazowych.
3. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach, gdzie wydawane będą posiłki.
4. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń.
5. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia zgodnego z opisem, obsługi technicznej (tj. przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli).



6. Zamawiający wymaga zapewnienia tabliczek (w języku polskim oraz w przypadku konferencji 10.04.2024 r. również w języku angielskim), z nazwami dań, ich składem oraz z wykazem najbardziej popularnych alergenów występującymi w tych potrawach.

III. Menu

1. Częstotliwość i rodzaj serwowanych posiłków określają agendy wydarzeń, stanowiące załącznik nr 2.
2. Napoje i dodatki do napojów:
 - 1) kawa podawana z ekspresu ciśnieniowego,
 - 2) herbata ekspresowa do wyboru (czarna, owocowa, zielona); pakowana w pojedyncze opakowania, wyeksponowana w eleganckich kasetkach na herbatę;
 - 3) soki owocowe – pomarańczowy i jabłkowy (podawane w dzbankach lub w dyspenserach, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę);
 - 4) woda gazowana i niegazowana butelkowana (50% gazowana i 50% niegazowana, w ilości co najmniej 0,33 l na osobę);
 - 5) mleko do kawy 3,2% (serwowane w mlecznikach);
 - 6) cytryna (pokrojona w plastry estetycznie ułożone na spodeczkach z widelczykami do nakładania);
 - 7) cukier, serwowany w saszetkach (co najmniej dwa rodzaje: biały, brązowy) oraz słodzik.
3. Przekąski one-fingers:
 - 1) mini croissanty (2 rodzaje, w tym 1 wegetariański, w proporcjach 50/50, min. 1 szt. na osobę)
 - 2) mini roladki (2 rodzaje, w tym 1 wegetariańska, w proporcjach 50/50, min. 2 szt. na osobę)
 - 3) przystawki (co najmniej 3 rodzaje na zimno: np. tatar, carpaccio, faszerowane warzywa, min. 1 szt. na osobę).
 - 4) przekąski słodkie: mini desery podawane w kieliszkach (co najmniej 3 rodzaje, min. 2 szt. na osobę), wypieki drobne, mini ciasta (co najmniej 2 rodzaje, min. 1 szt. na osobę).
4. Dania główne:
 - 1) 2 rodzaje mięs do wyboru (np. mięso zwierząt rzeźnych i drób) w ilości nie mniej niż 150 g na osobę, w proporcjach 50/50;
 - 2) ryba (ryba morska – wykluczone jest serwowanie przez Wykonawcę ryby maślanej oraz pangii, preferowany dorsz) oraz 1 danie wegetariańskie – w proporcjach 50/50, w ilości nie mniej niż 150 g na osobę;
 - 3) 1 rodzaj sałat mieszanych z wyłączeniem kapusty pekińskiej z dodatkami i/lub surówek warzywnych w ilości łącznej nie mniej niż 100 g na osobę;
 - 4) warzywa gotowane na parze/ z grilla / bukiet warzyw z wody w ilości nie mniej niż 100 g na osobę;
 - 5) min. 2 rodzaje dodatków skrobiowych (np. kopytka, ryż brązowy, ziemniaki z wody, kasza w ilości nie mniej niż 150 g na osobę).
5. Desery:
 - 1) nie mniej niż 3 rodzaje ciast (min. 2 porcje ciasta na 1 osobę – gramatura porcji przypadającej na 1 osobę nie mniej niż 120 g).
6. Przy sporządzaniu propozycji cenowej należy zaproponować 2 wersje menu dla każdego z wydarzeń.

Informacje dodatkowe:

1. Zamawiający ma prawo do odwołania wydarzenia bez ponoszenia kosztów zamówienia maksymalnie na 30 dni przed planowaną datą wydarzenia.
2. Zamawiający ma prawo do redukcji kosztów zamówienia o 10% bez ponoszenia kosztów na 5 dni przed planowaną datą wydarzenia. Redukcja kosztów będzie proporcjonalna do zmniejszenia planowanej ilości uczestników wydarzenia.

3. Zamawiający dopuszcza przedpłatę w wysokości maksymalnie 50%, płatną maksymalnie na 20 dni przed planowaną datą wydarzenia, po otrzymaniu prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury zaliczkowej.
4. Zamawiający nie dopuszcza współdzielenia i podwykonawstwa zamówienia.

2. Termin realizacji.

Lokalizacja, ilość osób i termin realizacji:

- 1) **25.03.2024 r. w godz. 12:15-15:00, Fundacja PFR, CEDET, ul. Krucza 50 w Warszawie.**
Wykonawca dostarczy posiłki na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed podaną godziną rozpoczęcia konferencji, przy czym dania obiadowe będą dostarczone na godz. 13:30. Ilość osób: 80.
- 2) **10.04.2024 r. w godz. 10:00-16:00, Sala Notowań GPW, ul. Książęca 4 w Warszawie.**
Wykonawca dostarczy posiłki na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed podaną godziną rozpoczęcia konferencji, przy czym dania obiadowe będą dostarczone na godz. 13:00. Ilość osób: 100.
- 3) **8.11.2024 r. w godz. 12:15-15:00, Fundacja PFR, CEDET, ul. Krucza 50 w Warszawie.**
Wykonawca dostarczy posiłki na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed podaną godziną rozpoczęcia konferencji, przy czym dania obiadowe będą dostarczone na godz. 13:30. Ilość osób: 80.
- 4) Dopuszcza się zmianę godziny zakończenia konferencji, nie więcej jednak niż o 1 godzinę.

3. Wykluczenie Wykonawcy.

Zamawiający działając na podstawie art. 7 ust. 9 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 r., poz. 835), informuje, że wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę, wobec którego zachodzą przesłanki wykluczenia określone w art. 7 ust. 1 ww. ustawy, tj. Wykonawcę:

- 1) 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 ww. ustawy;
- 2) 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 ww. ustawy;
- 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 ww. ustawy.

4. Kryteria oceny ofert: cena 100%

W trakcie oceny ofert kolejno ocenianym ofertom, zostaną przyznane punkty. Do wzoru podstawiana będzie cena oferty brutto za całość przedmiotu zamówienia. Oferta w kryterium cena może uzyskać maksymalnie - 100 punktów, według następującego wzoru:

$$\frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 = \text{liczba punktów}$$

Liczba punktów za kryterium będzie stanowić końcową ocenę oferty. Punkty obliczane będą z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku przy zastosowaniu matematycznych reguł zaokrąglania liczb.

Za ofertę najkorzystniejszą będzie uznana oferta, która otrzyma najwyższą punktację. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że w dwóch lub większej liczbie ofert będzie zaproponowana taka sama cena, wówczas Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

5. Termin składania ofert: 27.02.2024 r.**6. Miejsce składania ofert:** adres e-mail: marta.damm-swierkocka@pfrportal.pl.**7. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:**

- 1) wypełniony i podpisany Formularz oferty (załącznik nr 1; należy przesłać skan lub formularz podpisany podpisem elektronicznym),
- 2) skan pełnomocnictwa lub pełnomocnictwo podpisane podpisem elektronicznym – w przypadku, gdy ofertę będzie podpisywał upoważniony przedstawiciel Wykonawcy,
- 3) co najmniej dwie propozycje menu dla każdego z wydarzeń.

8. Osoba upoważniona do kontaktu: Marta Damm-Świerkocka, tel. +48 729 059 681**9. Sposób kalkulacji ceny:** cena jednostkowa, cena łączna, formularz cenowy – odpowiednio do przedmiotu zamówienia**10. Termin związania ofertą:** 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.**11.** Zamawiający informuje, iż Wykonawca może złożyć jedną ofertę w sposób wskazany przez Zamawiającego.**12. Rażąco niska cena.**

- 1) jeżeli zaoferowana cena wydaje się Zamawiającemu rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny.



- 2) obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na Wykonawcy,
- 3) Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień w terminie określonym przez Zamawiającego lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę.

13. Poprawianie błędów.

Zamawiający ma prawo do poprawiania w ofercie:

- 1) oczywistych omyłek pisarskich,
- 2) oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- 3) innych omyłek polegających na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

Jeżeli Wykonawca w terminie 3 dni od dnia poprawienia przez Zamawiającego omyłek określonych w pkt. 3) powyżej i doręczenia informacji w ww. zakresie, nie wyrazi sprzeciwu, uznaje się, że wyraził zgodę na dokonaną poprawę oferty – w przypadku niewyrażenia zgody przez Wykonawcę oferta podlega odrzuceniu.

14. Uzupełnienie dokumentów.

Zamawiający ma prawo do wezwania Wykonawcy do uzupełnienia dokumentów wymaganych przez Zamawiającego, w terminie przez niego wskazanym. Brak uzupełnienia dokumentów przez Wykonawcę zgodnie z wezwaniem Zamawiającego skutkuje odrzuceniem oferty.

15. Odrzucenie oferty:

Zamawiający ma prawo odrzucić ofertę Wykonawcy:

- 1) który nie wykazał spełnienia warunków udziału w postępowaniu określonych przez Zamawiającego – w przypadku wskazania warunków,
- 2) której treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
- 3) która zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- 4) która zawiera błędy niepodlegające poprawieniu,
- 5) który w terminie 3 dni od dnia doręczenia przez Zamawiającego poprawienia omyłki, o której mowa w pkt 13 pkt 3), nie zgodził się na poprawienie omyłek,
- 6) która jest niezgodna z zapytaniem ofertowym lub przepisami prawa.

16. Unieważnienie postępowania:

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez dokonania wyboru oferty w sytuacjach, gdy:
 - a) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
 - b) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający przeznaczył na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający zwiększył tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,
 - c) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego,
 - d) postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą,

- 2) Zamawiający może zamknąć postępowanie bez dokonania wyboru oferty także wówczas, gdy zaistnieją okoliczności inne niż wymienione w pkt. 16 pkt 1) bez podawania przyczyny.
- 3) Niezwłocznie po rozpatrzeniu ofert, Zamawiający informuje Wykonawców o wyborze oferty najkorzystniejszej lub o unieważnieniu postępowania:
 - a) na stronie internetowej prowadzonego postępowania, na której zostało zamieszczone Zapytanie ofertowe, lub
 - b) poprzez pocztę elektroniczną w przypadku przesyłania zapytania ofertowego.
- 4) W sprawach nie ujętych w Zapytaniu ofertowym mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.

KLAUZULA INFORMACYJNA DOT. PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

Klauzula informacyjna RODO

Zgodnie z art. 13 oraz 14 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), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem danych osobowych zebranych w związku z Zapytaniem o zamówienie publiczne o wartości szacunkowej poniżej 130 000 zł netto jest **PFR Portal PPK sp. z o.o.**, z siedzibą w Warszawie, przy ul. Kruczej 50, 00-025 Warszawa, zwany dalej „Administratorem”.
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym kontakt w sprawach dotyczących danych osobowych lub realizacji praw osób których dane dotyczą jest możliwy za pośrednictwem adresu e-mail: **rodo@pfrportal.pl**
3. Dane osobowe będą przetwarzane w celach:
 - a) wyboru najkorzystniejszej oferty i zawarcia w związku z tym umowy,
 - b) ustalenia, obrony lub dochodzenia roszczeń w związku z procesem wyboru oferty,
 - c) wskazania osób reprezentujących Wykonawcę oraz zapewnienia kontaktu w związku ze złożeniem Oferty.
4. Przestanką legalizująca przetwarzanie danych osobowych jest:
 - a) w przypadku celu określonego w pkt 3a) – art. 6 ust. 1 lit. c) RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze wynikającego z przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych w zakresie przeprowadzenia postępowania o wartości poniżej kwoty 130 000 zł netto oraz postanowień „Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości poniżej kwoty 130 000 zł netto”,
 - b) w przypadku celu określonego w pkt 3b) oraz c) – art. 6 ust. 1 lit. f) RODO, tj. prawnie uzasadniony interes administratora przejawiający się realizacją prawa do ustalenia, obrony lub dochodzenia roszczeń oraz zapewnieniu kontaktu pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w związku z Ofertą.
5. Dostęp do danych osobowych mają następujący odbiorcy danych:
 - a) usługodawcy i ich upoważnieni pracownicy, którym w oparciu o zawarte umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych przekazano przetwarzanie danych osobowych na potrzeby realizacji usług świadczonych dla Administratora, w szczególności podmioty świadczące usługi informatyczne, prawne i doradcze,
 - b) podmioty uprawnione do nadzoru działalności prowadzonej przez Administratora, w oparciu o obowiązujące przepisy prawa oraz podmioty uprawnione do uzyskania informacji publicznej.
6. Dane osobowe będą przetwarzane na podstawie przepisów prawa i będą przechowywane przez okres:

- a) 4 lat od złożenia oferty,
 - b) dla potrzeb ustalenia, obrony lub dochodzenia roszczeń do upływu okresu przedawnienia roszczeń, a w przypadku ich wniesienia w związku z postępowaniem na realizację zamówienia do wyczerpania środków ochrony prawnej przysługującej stronom w tym zakresie.
7. Osoba, której dane dotyczą może skorzystać wobec Administratora z następujących praw:
- a) prawa do żądania dostępu do swoich danych osobowych oraz do ich sprostowania (art. 15 i art. 16 RODO), przypadku, gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1–3 RODO będzie, wymagało niewspółmiernie dużego wysiłku, Administrator może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu lub jego zakończenia,
 - b) prawa do ograniczenia przetwarzania jej danych w sytuacjach i na zasadach wskazanych w art. 18 RODO. W przypadku realizacji żądania określonego w art. 18 RODO, ograniczenie przetwarzania danych będzie realizowane dopiero po zakończeniu procesu wyboru najkorzystniejszej oferty,
 - c) osoba, której dane dotyczą ma prawo wnieść skargę na przetwarzanie jej danych osobowych przez Administratora do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa).
8. Dane osobowe nie będą przetwarzane w celach związanych z automatycznym podejmowaniem decyzji, w tym w oparciu o profilowanie.
9. Dane osobowe nie będą przekazywane do państw trzecich ani organizacji międzynarodowych.
10. Podanie danych na potrzeby realizacji celów wskazanych powyżej jest obowiązkowe, a obowiązek podania danych osobowych wynika z przepisów określających zasady prowadzenia zamówień publicznych i jest związany z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, określonym regulaminem udzielania zamówień publicznych przez Zamawiającego; konsekwencją niepodania określonych danych jest brak możliwości udziału w postępowaniu.



.....
Dyrektor Biura Komunikacji

