

ZAPYTANIE OFERTOWE

na usługę cateringową polegającą na przygotowaniu prezentacji i degustacji dań z produktów i potraw charakterystycznych dla regionu Pomorza i Kujaw na potrzebę ukazania potencjału gospodarczego połączonego z dziedzictwem kulinarnym regionu Województwa Kujawsko-Pomorskiego w ramach projektu pod nazwą „Kujawy+Pomorze – promocja potencjału gospodarczego regionu – edycja II”, na Międzynarodowych Targach Rolno-Spożywczych Grüne Woche, które odbędą się w dniach 20-29 stycznia 2023 roku w Berlinie wraz z zapewnieniem tłumacza języka niemieckiego.

1. Zleceniodawca:

Województwo Kujawsko-Pomorskie, Plac Teatralny 2, 87-100 Toruń,
NIP 956 19 69 536

2. Kody CPV:

55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

79956000-0 usługi w zakresie organizacji targów i wystaw

79540000-1 usługi w zakresie tłumaczeń ustnych,

15800000-6 różne produkty spożywcze,

39222100-5 artykuły cateringowe jednorazowe

39220000-0 sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe,

60000000-8 Usługi transportowe (z wyłączeniem transportu odpadów)

55312000-0 ogólne restauracyjne usługi kelnerskie

3. Przedmiot zamówienia przez wszystkie dni trwania targów (10 dni – 20-29.01.2023):

- 1) przygotowanie usługi cateringowej w postaci prezentacji i degustacji dań z produktów i potraw charakterystycznych dla regionu Pomorza i Kujaw na potrzeby ukazania potencjału gospodarczego połączonego z promocją dziedzictwa kulinarnego regionu Województwa Kujawsko-Pomorskiego:
 - a) przygotowanie menu z uwzględnieniem minimum 8 różnych produktów i 8 różnych potraw z województwa kujawsko-pomorskiego zarejestrowanych na Liście Produktów Tradycyjnych oraz promowanych przez firmy posiadające status członka regionalnej Sieci Dziedzictwo Kulinarne Kujawy i Pomorze;
 - b) przygotowanie 200 porcji degustacyjnych dziennie dla zwiedzających targi, z wykorzystaniem na każdy dzień minimum dwóch produktów lub potraw uwzględnionych w proponowanym menu;
 - c) przygotowanie usługi cateringowej dla 15 osób dziennie, składającej się z minimum dwóch potraw na ciepło uwzględnionych w proponowanym menu, na potrzeby oficjalnych spotkań przedstawicieli regionów biorących udział w targach oraz spotkań biznesowych przedstawicieli firm regionu, wraz z serwisem kawowym;
 - d) zapewnienie obsługi przez minimum 2 osoby (kucharz, osoba do obsługi kelnerskiej);

- e) posiadanie osprzętu, naczyń i sztućców (w tym jednorazowych – nie plastikowych, worków na śmieci, serwetek) potrzebnych do przygotowywania dań i usługi cateringowej oraz przyborów do łatwego i szybkiego sprzątnięcia;
 - f) zabezpieczenie i transport do i z targów, na swój koszt i ryzyko, wszystkich niezbędnych produktów, półproduktów i osprzętu oraz transport materiałów promocyjnych Zleceniodawcy;
 - g) zapewnienia przygotowania prezentacji i degustacji dań i produktów zgodnie z wszystkimi wymogami sanitarnymi i weterynaryjnymi, z zachowaniem wszystkich wymogów sanitarno-epidemicznych zgodnie z aktualnymi na czas przygotowania i realizacji zadania wytycznymi obowiązującymi w obszarze terytorialnym realizacji zadania oraz wytycznymi i przepisami opublikowanymi na stronie internetowej targów Grüne Woche 2023.
- 2) zapewnienie tłumacza języka niemieckiego przez 10 dni trwania targów, w godzinach 10.00-18.00 do:
- a) tłumaczenia konferencyjnego (konsekutywnego i łącznikowego) rozmów, konferencji prasowych i negocjacji handlowych;
 - b) informowania o potencjale gospodarczym, walorach przyrodniczych, ekologicznych, turystycznych, kulinarnych, kulturowych Województwa na zasadzie tłumaczenia łącznikowego;
 - c) tłumaczenia pisemnego ankiet, dokumentów i formularzy niezbędnych do funkcjonowania i obsługi stoiska oraz obsługi ustnego tłumaczenia podczas kontaktów z serwisem technicznym targów.

Zleceniodawca dopuszcza podwykonawstwo tylko w zakresie tłumaczeń.

4. Akceptacja:

Pomimo wyboru najkorzystniejszej oferty Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość wnoszenia drobnych zmian w menu, których zakres nie będzie miał wpływu na cenę oferty. Zleceniobiorca uwzględni uwagi Zleceniodawcy, celem wypracowania najbardziej satysfakcjonującej koncepcji z uwzględnieniem doświadczenia zarówno Zleceniodawcy, jak i Zleceniobiorcy.

5. Opis kryteriów wyboru najkorzystniejszej oferty:

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami ofert:

- a) **Cena oferty (Pc)** - waga kryterium 60 %,
- b) **Propozycja menu (Pm)** – waga kryterium 20 %
- c) **Tłumacz (Pt)** – waga kryterium 20 %

Oceny ofert w kryterium **cena** dokona komisja przetargowa w składzie 3 merytorycznych członków.

Sposób obliczania punktów w kryterium **cena (Pc)** do dwóch miejsc po przecinku:

$$Pc = \text{Cena minimalna brutto spośród złożonych ofert} / \text{Cena brutto badanej oferty} \times 100 \text{ pkt} \times 60\% \text{ (waga kryterium)}$$

Punkty za **propozycję menu** zostaną przyznane przez 3 merytorycznych członków komisji przetargowej, w skali punktowej od 0 do 20 punktów.

W ocenie pod uwagę będą brane następujące elementy:

- a) Wartość jakościowa – do 10 pkt.
- b) Wartość ilościowa - do 10 pkt.

Opis ocenianych elementów:

- A. W ramach kryterium Wartość jakościowa oceniane będą:

Wartość jakościowa	Tak (liczba uzyskanych punktów)	Nie (liczba uzyskanych punktów)
Czy proponowane menu zgodne jest z zapisami opisu przedmiotu zamówienia i zawiera produkty i dania charakterystyczne dla regionu Kujaw i Pomorza z Listy Produktów Tradycyjnych oraz regionalnej Sieci Dziedzictwo Kulinarne Kujawy i Pomorze?	5	0
Czy proponowane menu zawiera propozycję dodatkowych dań i produktów charakterystyczne dla regionu Kujaw i Pomorza z Listy Produktów Tradycyjnych oraz regionalnej Sieci Dziedzictwo Kulinarne Kujawy i Pomorze, których wysoka jakość wpłynie na wyjątkowość menu?	5	0
Suma	10	0

B. W ramach Wartość ilościowa oceniane będą:

Wartość ilościowa	Tak (liczba uzyskanych punktów)	Nie (liczba uzyskanych punktów)
8 produktów i 8 dań charakterystycznych dla regionu Kujaw i Pomorza z Listy Produktów Tradycyjnych oraz regionalnej Sieci Dziedzictwo Kulinarne Kujawy i Pomorze	5	0
Ilość dodatkowych produktów i dań charakterystycznych dla regionu Kujaw i Pomorza z Listy Produktów Tradycyjnych oraz regionalnej Sieci Dziedzictwo Kulinarne Kujawy i Pomorze, których wysoka jakość wpłynie na wyjątkowość menu.	1-2 = 1 pkt 3-4 = 2 pkt 5-6 = 3 pkt 7 i więcej = 5 pkt	0
Suma	10	0

Suma punktów w kryterium **Propozycja menu** przyznanych przez wszystkich członków komisji będzie głównym wyznacznikiem przy dokonywaniu obliczeń w kryterium **Propozycja menu**.

Punkty za **tłumacza** zostaną przyznane przez 3 merytorycznych członków komisji przetargowej, w skali punktowej od 0 do 20 punktów.

Tłumacz	Tak (liczba uzyskanych punktów)	Nie (liczba uzyskanych punktów)
Ilość lat pracy w zawodzie tłumacza języka niemieckiego?	1-4 = 4 pkt 5-7 = 7 pkt 8-10 = 10 pkt 11-13 = 12 pkt 14 i więcej = 14 pkt	0
Czy proponowana osoba tłumacza zna również inny język obcy (oprócz jęz. polskiego i jęz. niemieckiego)?	1 = 2 pkt 2 = 4 pkt 3 i więcej = 6 pkt	0
Suma	20	0

Suma punktów w kryterium **Tłumacz** przyznanych przez wszystkich członków komisji będzie głównym wyznacznikiem przy dokonywaniu obliczeń w kryterium **Tłumacz**.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów po zsumowaniu punktów w poszczególnych kryteriach. $P = P_c + P_m + P_t$

W przypadku, jeśli dwóch lub więcej Zleceniobiorców złoży oferty o takiej samej cenie i uzyska jednakową sumę punktów za wszystkie kryteria i niemożliwe będzie jednoznaczne wyłonienie Zleceniobiorcy, Zleceniodawca wezwie tych Zleceniobiorców do złożenia w określonym terminie ofert dodatkowych. Zleceniobiorcy składający oferty dodatkowe nie mogą oferować cen wyższych niż w pierwotnie złożonych ofertach.

6. W ramach realizacji usługi Zleceniobiorca zobowiązany będzie do:

- 1) kontaktów osobistych ze Zleceniodawcą w siedzibie Zleceniodawcy, celem dokonania uzgodnień dotyczących przedmiotu zamówienia w godzinach pracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Kujawsko-Pomorskiego, celem dokonania uzgodnień dotyczących przedmiotu zamówienia.
- 2) wykonania zadania z wykorzystaniem własnych zasobów materiałowych, sprzętu i produktów;
- 3) podpisania umowy pomiędzy stronami w sprawie udzielenia zamówienia na wykonanie usługi cateringowej, której wzór stanowi załącznik nr 7 do niniejszego zapytania.

7. Opis sposobu przygotowania ofert – instrukcja dla Zleceniobiorców:

Oferta powinna zawierać:

- a) **ofertę cenową netto i brutto** obejmującą cały przedmiot zamówienia, wyrażoną w złotych polskich (PLN), z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku, sporządzoną czytelnie, w języku polskim – stanowiącą załącznik nr 1;
- b) **oświadczenie Zleceniobiorcy** – stanowiące załącznik nr 2;
- c) **propozycję menu** – stanowiące załącznik nr 3;
- d) **opis doświadczenia zawodowego tłumacza** – stanowiące załącznik nr 4;
- e) **oświadczenie o danych osobowych wraz z informacją o przetwarzaniu danych osobowych** stanowiące załącznik nr 5 i 6.

Oferta musi być sporządzona w języku polskim na komputerze, podpisana oraz opieczetowana pieczęcią firmową przez Zleceniobiorcy lub osobę/osoby upoważnione przez Zleceniobiorcę, zgodnie z zasadą reprezentacyjności wynikającą z postanowień odpowiednich przepisów prawnych oraz zawierać datę sporządzenia ww. oferty. Zleceniobiorca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty Zleceniobiorcy. Zleceniobiorca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zleceniodawca otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty, przed upływem terminu składania ofert. Nie przewiduje się możliwości składania ofert częściowych ani wariantowych.

8. Warunki udziału w zapytaniu ofertowym:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Zleceniobiorcy, którzy:

- a) są uprawnieni do wykonywania określonej działalności,

- b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie, a także możliwości techniczne,
- c) znajdują się w sytuacji finansowej i ekonomicznej zapewniającej prawidłowe i terminowe wykonanie zamówienia,
- d) nie otwarto ich likwidacji, ani nie ogłoszono upadłości,
- e) nie orzeczono wobec nich zakazu ubiegania się o zamówienie;
- f) oświadczają, że w celu uniknięcia konfliktu interesów, oferent nie jest powiązany osobowo, ani kapitałowo ze Zleceniodawcą;
- g) złożą ważną ofertę w terminie wyznaczonym do składania ofert (formularz ofertowy – załącznik nr 1, oświadczenie Zleceniobiorcy – załącznik nr 2, menu – załącznik nr 3, opis doświadczenia zawodowego tłumacza – załącznik nr 4, załączniki dotyczące danych osobowych – załącznik nr 5 i 6).

Zleceniodawca oceni spełnienie warunków udziału w zapytaniu ofertowym poprzez zastosowanie kryterium spełnia – nie spełnia podczas weryfikacji formalnej oferty (kompletność załączników wg wzorów). Brak któregośkolwiek z wymaganych dokumentów lub załączenie ich w niewłaściwej formie będzie skutkowało wykluczeniem Zleceniobiorcy z udziału w zapytaniu.

9. Sposób zapłaty:

Po rozstrzygnięciu zapytania ofertowego zawarta zostanie pomiędzy stronami umowa na podstawie której zapłata za wykonanie przedmiotu zamówienia nastąpi po wykonaniu usługi w roku 2023, na podstawie faktury. Faktura zapłacona zostanie przelewem na wskazane konto bankowe, w terminie 30 dni od dnia zrealizowania usługi i dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury. Podstawą zapłaty faktury będzie sprawozdanie z realizacji przedmiotu umowy.

10. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć na bazie konkurencyjności funduszy unijnych <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/> do dnia 10 listopada 2022 roku, do godz. 14.00. Oferty zamieszczone po wskazanym terminie nie będą rozpatrywane. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty, a nie data i godzina jej wysłania.

11. Informacje dodatkowe:

Zleceniodawca będzie się kontaktował tylko z wybranym Zleceniobiorcą. Informacja o wynikach postępowania zostanie opublikowana na stronie internetowej <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/> oraz zostanie przekazana mailowo.

Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość nie dokonania wyboru Zleceniobiorcy, bez podania przyczyny.

Zleceniodawca zapewnia powierzchnię wystawienniczą, tj. stoisko Województwa Kujawsko-Pomorskiego na którym odbywać będą się degustacje, prezentacje i tłumaczenie.

Zleceniodawca nie pokrywa kosztów Zleceniobiorcy związanych z dojazdem, noclegami, ubezpieczeniem i wyżywieniem oraz innymi kosztami przez okres wykonywanego zlecenia.

Zamawiający poprawi omyłki zgodnie z przepisami określonymi w art. 87 ustawy Pzp. O poprawieniu oczywistych omyłek zamawiający powiadomi wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Wykonawca, w którego ofercie poprawiono omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, które jednak nie

powodowały istotnych zmian w treści oferty ma prawo w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia sprzeciwić się tej poprawieniu takiej omyłki.

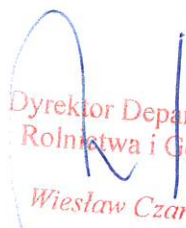
12. Ochrona danych osobowych

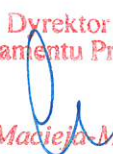
Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego w Toruniu, Pl. Teatralny 2;
2. Inspektorem ochrony danych osobowych w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Kujawsko-Pomorskiego w Toruniu; jest Pan Andrzej Narolewski, kontakt: iod@kujawsko-pomorskie.pl;
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia na usługę cateringową polegającą na przygotowaniu prezentacji i degustacji dań z produktów i potraw charakterystycznych dla regionu Pomorza i Kujaw na potrzebę ukazania potencjału gospodarczego połączonego z dziedzictwem kulinarnym regionu Województwa Kujawsko-Pomorskiego w ramach projektu pod nazwą „Kujawy+Pomorze – promocja potencjału gospodarczego regionu – edycja II”, na Międzynarodowych Targach Rolno-Spożywczych Grüne Woche, które odbędą się w dniach 20-29 stycznia 2023 roku w Berlinie wraz z zapewnieniem tłumacza języka niemieckiego.

13. Załączniki:

- Załącznik nr 1: Formularz ofertowy.
Załącznik nr 2: Oświadczenie Zleceniobiorcy.
Załącznik nr 3: Proponowane menu.
Załącznik nr 4: Opis doświadczenia zawodowego tłumacza.
Załącznik nr 5: Zgoda na przetwarzanie danych osobowych.
Załącznik nr 6: Informacja o przetwarzaniu danych osobowych.
Załącznik nr 7: Wzór umowy.


Dyrektor Departamentu
Rolnictwa i Geodezji
(3)
Wiesław Czarnecki

Dyrektor
Departamentu Promocji
(1)

Edyta Maciejka-Morzuch