

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Znak postępowania nr **DZP/2024/787**

Akademia Sztuk Pięknych im. Eugeniusza Gepperta we Wrocławiu zaprasza do składania ofert w postępowaniu pn. „**Sukcesywne świadczenie usług cateringowych” w okresie 12 miesięcy dla Akademii Sztuk Pięknych im. E. Gepperta we Wrocławiu”.**

### I. ZAMAWIAJĄCY

Akademia Sztuk Pięknych im. Eugeniusza Gepperta we Wrocławiu, plac Polski 3/4, 50-156 Wrocław, NIP 8960007502, REGON 000275814.

### II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

- Zamawiający informuje, iż do niniejszego postępowania nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), ponieważ jego wartość nie przekracza kwoty, o której mowa w art. 2, ust. 1 pkt 1 ww. ustawy.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
  - odstąpienia od zapytania ofertowego lub jego unieważnienia bez podania przyczyny, lub przerwania postępowania na każdym jego etapie;
  - przedłużenia terminu składania ofert oraz terminu związania ofertą;
  - zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert, informując o tym Wykonawców.
  - Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia ofert częściowych.
- Termin związania ofertą w niniejszym zapytaniu ofertowym wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.

### III OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA :

- Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Akademii Sztuk Pięknych im. E. Gepperta we Wrocławiu na okres 12 miesięcy. Polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków podczas szkoleń, spotkań, wernisaży, konferencji, inauguracji (zwanych w dalszej części spotkaniami), organizowanych na terenie Wrocławia (szacunkowa ilość spotkań: 60 w danym roku; szacunkowa wielkość grupy: do 100 osób)**
  - Serwis kawowy całodniowy** (ilości szacunkowe: 20 spotkań , 60 osób)
    - Kawa, herbata - różne rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana, ciastka kruche, paluszki, owoce całe i krojone (wszystko bez ograniczeń).
  - Serwis kawowy ze słodkimi przekąskami** (ilości szacunkowe: 20 spotkań, 60 osób)
    - kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os), ciastka kruche (80g/os), paluszki (20g/os) **lub**
    - kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os), ciasta „domowe” (250g/os), paluszki (20g/os) **lub**
    - kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os), mini drożdżówki nadziewane (1szt/os), owoce całe i filetowane (150g/os).
  - Serwis kawowy z zimnymi przekąskami** (ilości szacunkowe: 20 spotkań, 60 osób)
    - kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os), ciasta „domowe” (200g/os), pieczywo różne rodzaje, 3 rodzaje zimnych przekąsek do wyboru z: kanapki typu kajzerka, bułka wrocławska (2szt/os), sałatki (250g/os), tartinki (4szt/os), koreczki (10szt/os), deska serów (50g/os), deska wędlin (50g/os).
  - Przerwa lunch-owa (standard)** (ilości szacunkowe: 20 spotkań, 60 osób) □
    - 1 zupa (300ml/os)
    - 1 danie mięsne, rybne, jarskie do wyboru (200g/os)
    - 2 rodzaje surówek do wyboru (100g/os)
    - dodatki typu ziemniaki, frytki itp. (150g/os)
    - kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os) □ ciasta „domowe” (400g/os).
  - Przerwa lunch-owa (pełna)** (ilości szacunkowe: 20 spotkań, 100 osób)
    - 2 zupy do wyboru (300ml/os)
    - 2 dania mięsne, 1 danie rybne, 1 danie jarskie do wyboru (200g/os)

- 2 rodzaje pierogów do wyboru (5szt/os)
  - 2 rodzaje surówek do wyboru (100g/os)
  - dodatki typu ziemniaki, frytki, pieczywo itp. (150g/os)
  - kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os)
  - ciasta „domowe” (400g/os)
  - owoce całe i filetowe (150g/os).
- 6) **Wigilia** (ilości szacunkowe: 1 spotkanie, 250 osób)
- przystawki zimne: 4 rodzaje do wyboru (150g/os)
  - sałatki: 3 rodzaje do wyboru (150g/os)
  - 1 zupa (300ml/os)
  - 2 dania rybne do wyboru (200g/os)
  - pierogi z kapustą i grzybami (5szt/os)
  - dodatki typu pieczywo, gotowane warzywa, chrzan itp.
  - kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os)
  - ciasta „domowe” (250g/os)
  - owoce całe i filetowe (150g/os)
- 7) **Inauguracja** (ilości szacunkowe: 1 spotkanie, 100 osób)
- przystawki zimne: 4 rodzaje do wyboru (150g/os)
  - sałatki: 3 rodzaje do wyboru (150g/os)
  - 1 zupa (300ml/os)
  - 2 dania rybne do wyboru (200g/os)
  - pierogi z kapustą i grzybami (5szt/os)
  - dodatki typu pieczywo, gotowane warzywa, chrzan itp.
  - kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os)
  - ciasta „domowe” (250g/os)
  - owoce całe i filetowe (150g/os)
2. Wykonawca zobowiązany jest do podania propozycji menu w *Formularzu Ofertowym* stanowiącym **załącznik nr 1** na podstawie którego będą wybierane dania na poszczególne spotkania:
- kanapki co najmniej 9 do wyboru
  - tartinki co najmniej 9 do wyboru
  - sałatki co najmniej 5 do wyboru
  - koreczki co najmniej 9 do wyboru
  - zupy co najmniej 6 do wyboru
  - pierogi co najmniej 6 do wyboru
  - surówki co najmniej 5 do wyboru
  - dodatki typu ziemniaki, frytki, makarony, ryż, pieczywo itp. co najmniej 8 do wyboru - dania główne:
    - mięsne - co najmniej 9 do wyboru
    - rybne - co najmniej 6 do wyboru
    - jarskie - co najmniej 6 do wyboru
    - desery:
    - mini drożdżówki nadziewane co najmniej 5 do wyboru
    - ciastka kruche co najmniej 4 do wyboru
    - ciasta „domowe” co najmniej 4 do wyboru
    - owoce całe i filetowe co najmniej 8 do wyboru
  - soki owocowe 100% co najmniej 4 do wyboru
  - wigilia:
    - przystawki zimne co najmniej 5 do wyboru
    - sałatki co najmniej 5 do wyboru
    - zupy co najmniej 2 do wyboru
    - dania rybne co najmniej 3 do wyboru
    - dodatki typu pieczywo, warzywa gotowane, chrzan itp. co najmniej 5 do wyboru
3. Wykonawca dostarczy wodę mineralną gazowaną jak i niegazowaną w 1l dzbankach w ilości adekwatnej do ilości osób na spotkaniu.
4. Wykonawca dostarczy kawę, herbatę (różne rodzaje) oraz dodatki typu cukier, mleko, cytrynę itp. bez ograniczeń ilościowych. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kawę zaparzoną w termosach.
5. Wykonawca dostarczy soki owocowe w 1,5l dzbankach w ilości adekwatnej do ilości osób na spotkaniu.

6. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej w trakcie spotkania w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników spotkania, jednak nie mniejszej niż 2 osoby podczas każdego spotkania oraz zapewni osoby do obsługi technicznej spotkania (wypakowanie sprzętu, posiłków, napojów, uprzątnięcie miejsca przeznaczonego na wykonanie usługi każdorazowo po jej realizacji w terminie 30 min po zakończeniu spotkania).
7. Wykonawca zapewni świadczenie usługi cateringowej na zastawie ceramicznej lub porcelanowej z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych, chyba że Zamawiający zleci inaczej.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dodatkowych dekoracji na wybrane spotkania, jak również dostawienia na wybrane spotkania stołów koktajlowych. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć stoły koktajlowe w ilości 1 stół na max 10 planowanych osób.
9. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanym terminie oraz miejscu spotkania nie później niż jeden tydzień przed spotkaniem. W nagłych, uzasadnionych przypadkach Zamawiający może poinformować Wykonawcę o planowanym terminie oraz miejscu spotkania trzy dni przed spotkaniem.
10. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o ilości osób, czasie trwania spotkania oraz wybranym menu w zleceniu, nie później niż 1 tydzień przed jego planowanym terminem.
11. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia i przygotowania przedmiotu zamówienia, zgodnie ze zleceniem, we wskazane przez Zamawiającego miejsce (na terenie Wrocławia), co najmniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy o dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 ze zm.) jak również świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
13. Wszystkie dania zostaną podane na naczyniach Wykonawcy. Użyte naczynia będą czyste, nieuszkodzone. Napoje zimne serwowane będą w szkle (szklanki, kieliszki do wody – szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów). Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania. Poczęstunek zostanie wystawiony na stołach zapewnionych przez Zamawiającego, we wskazanym przez Zamawiającego miejscu.
14. opracowania menu z uwzględnieniem zapisów OPZ oraz do uzgodnienia menu z Zamawiającym. W przypadku zgłoszenia uwag lub zastrzeżeń do menu przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia menu do akceptacji w terminie jednego dnia roboczego od otrzymania uwag lub zastrzeżeń. Zamawiający zobowiązuje się w tym samym dniu nanieść swoje uwagi bądź zaakceptować menu.
15. świadczenia usługi cateringowej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w naczyniach posiadających stosowne atesty.

#### **IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Usługi cateringowe będą realizowane sukcesywnie do wyczerpania kwoty na jaką zostanie zawarta umowa w przedmiotowym postępowaniu, jednak nie dłużej niż przez okres 12 miesięcy, licząc od daty podpisania umowy.

#### **V. INFORMACJE DODATKOWE:**

1. Wykonawca jest zobowiązany do pozyskania wszelkich informacji, które są niezbędne do przygotowania oferty. Koszty z tym związane ponosi Wykonawca.
2. Termin realizacji zamówienia : **12 miesięcy od dnia podpisania umowy**
3. **Osoby do kontaktu z Wykonawcami:** Anna Puchlik tel. 71 343 80 33 wew. 351

#### **VI. WARUNKI PŁATNOŚCI**

Płatność za każdą zrealizowaną bez zastrzeżeń usługę cateringową nastąpi przelewem bankowym na konto Wykonawcy w ciągu 14 dni, licząc od dnia doręczenia faktury VAT.

#### **VII. KRYTERIA OCENY OFERT**

1. Przy ocenie i wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium oceny ofert: **cena ofertowa brutto: 100%**.
2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełni wszystkie wymogi określone w niniejszym postępowaniu oraz zaoferuje najniższą cenę.

## VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

### **O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca:**

1. Posiadający uprawnienia do wykonania określonej działalności oraz posiadający niezbędną wiedzę i doświadczenie zapewniające należyte wykonanie zamówienia a w szczególności wykazą się odpowiednim doświadczeniem,  
tj. wykonaniem w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, **min. pięciu (5) usług cateringowych obejmujących swoim zakresem przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków typu lunch konferencyjny zimny/ciepły/kolacja, wernisaże, szkolenia dla min. 30 osób każde.**
2. Dysponujący odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. **Siedziba/lokal Wykonawcy z którego będą dostarczane posiłki do Uczelni ASP lub w miejscu ustalonym przez Zamawiającego będzie znajdował się we Wrocławiu.**
4. **który nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1, ust. 9 z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspierania agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (DZ.U. z 2024 poz. 507)**

## IX KOMUNIKACJA ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim za pośrednictwem dedykowanej platformy zakupowej (zwaną dalej „platformą”), na profilu nabywcy Zamawiającego: [https://platformazakupowa.pl/pn/asp\\_wroc](https://platformazakupowa.pl/pn/asp_wroc)
2. Wnioski o wyjaśnienie treści niniejszego zapytania ofertowego należy przekazywać przy zastosowaniu środków komunikacji elektronicznej, za pośrednictwem platformy zakupowej i formularza „Wyślij wiadomość”, znajdującego się na stronie danego postępowania. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformy zakupowej poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość”, po którym pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
3. Wykonawca, przystępując do postępowania, akceptuje warunki korzystania z platformy zakupowej określone w regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej platformy zakupowej w zakładce „Regulamin” i uznaje go za wiążący.
4. W przypadku pytań:
  - merytorycznych, prosimy o kontakt za pośrednictwem platformy zakupowej, poprzez przycisk „**Wyślij wiadomość do zamawiającego**”
  - związanych z obsługą platformy zakupowej, prosimy o kontakt z Centrum Wsparcia Klienta platformy zakupowej czynnym w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godzinach od 8:00 do 17:00 (tel. 22 101 02 02, e-mail: [cwk@platformazakupowa.pl](mailto:cwk@platformazakupowa.pl)).
5. Ofertę należy złożyć w postaci elektronicznej za pośrednictwem strony internetowej prowadzonego postępowania [https://platformazakupowa.pl/pn/asp\\_wroc](https://platformazakupowa.pl/pn/asp_wroc), w zakładce dotyczącej prowadzonego postępowania.

## X. TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. **Termin składania ofert: 28.06.2024 r., godzina 12:00.**
2. Oferta powinna być złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, tzn. za pośrednictwem platformy zakupowej: [https://platformazakupowa.pl/pn/asp\\_wroc](https://platformazakupowa.pl/pn/asp_wroc) na stronie dotyczącej niniejszego postępowania.
3. Za datę i godzinę przekazania oferty przyjmuje się datę i godzinę jej przekazania na platformie zakupowej poprzez kliknięcie przycisku „Złóż ofertę”, dołączenie wymaganych przez Zamawiającego dokumentów i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została złożona. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca składania ofert znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

## XI. INFORMACJA NT. OCHONY DANYCH OSOBOWYCH (RODO)

W przypadku przekazania wraz z ofertą danych osobowych osób fizycznych Zamawiający informuje osoby, których przedmiotowe dane osobowe dotyczą, 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”, że: Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: Akademia Sztuk Pięknych im. Eugeniusza Gepperta we Wrocławiu. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pt. **„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych” w okresie 12 miesięcy dla Akademii Sztuk Pięknych im. E. Gepperta we Wrocławiu**”. Odbiorcami Pani/Pana danych

osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 w zw. z art. 74 ust. 2, pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r., poz. 1129, ze zm.).

- a) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
- b) Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.
- c) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
- d) Posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych \*;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO \*\*;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- e) Nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

\* **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

\*\* **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

## **XII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

Załącznik nr 1 - Formularz asortymentowo-cenowy.

Załącznik nr 2 – Wzór umowy.