

Gdańsk, dnia 12.02.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 5/U/Adm/2025

z dnia 12.02.2025 r.

prowadzone na podstawie obowiązującego u Zamawiającego
Regulaminu Zamówień Publicznych IMP PAN

Przedmiotem zamówienia jest:

„Usługa cateringu podczas II szkoły wiosennej dla doktorantów TSD PAN”.

W ramach projektu: Międzynarodowy Program Trójmiejskiej Szkoły Doktorskiej PAN,
nazwa programu NAWA: STER NAWA – umiędzynarodowienie szkół doktorskich (2023),
nr umowy: BPI/STE/2023/1/00008/U/00001

1. Termin składania ofert: **24.02.2025 r. godzina 12:00**

2. Oferty składać można:

a) Drogą mailową na adresy: przetargi@imp.gda.pl oraz amossakowska@imp.gda.pl

(Zamawiający rekomenduje aby, e-mail z ofertą wysłać na wszystkie adresy) lub

b) Poczta lub kurierem na adres:

IMP PAN sekretariat Dyrektora

ul. J. Fiszer 14

80-231 Gdańsk

By oferta wysłana pocztą była wzięta pod uwagę, musi znaleźć się w siedzibie
Zamawiającego do dnia **24.02.2025 r.** do godziny **12:00**.

c) Osobiście pod ww. adresem

3. Kryterium wyboru Wykonawcy:

Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zastosuje następujące kryteria oceny ofert:

Lp.	Kryterium	Waga kryterium	Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium
1.	Cena	60%	60 pkt
2.	Menu	25%	25 pkt
3.	Portfolio	15%	15 pkt
RAZEM			100 pkt

Zamawiający dokona oceny złożonych ofert, zgodnie z następującymi zasadami:

1) Kryterium „Cena” (C)

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane na podstawie podanej przez Wykonawcę w ofercie ceny brutto wykonania zamówienia. Ocena punktowa w ramach kryterium „Cena”, zostanie dokonana zgodnie ze wzorem:

$$C = \frac{C_{min}}{C_{bad}} \cdot 60 \text{ pkt}$$

C – liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „Cena”

C_{min} – najniższa cena spośród badanych ofert

C_{bad} – cena oferty badanej

Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania przez Wykonawcę w tym kryterium: 60 pkt.

2) Kryterium „Menu” (M)

Menu powinno być złożone w formie elektronicznej. Rozpisane na pojedyncze dni z wyszczególnieniem, w sposób jak podano wyżej, elementów składowych przerw kawowych i lunchy.



Ocen punktowa w ramach kryterium menu, zostanie dokonana biorąc pod uwagę następujące cechy:

- a) różnorodność potraw – 15 pkt
- b) wrażenie estetyczne (opis) proponowanych potraw – 10 pkt

Wyliczenie punktów w kryterium „Menu” zostanie dokonane na podstawie oceny subiektywnej osób wyznaczonych do oceny. Punkty przyznane przez poszczególne osoby dokonujące oceny zostaną dodane do siebie a następnie podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny. Wartość punktowa w kategorii „Menu” wyliczona zostanie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w kryterium „Menu”.

Do oceny przedmiotowego kryterium należy przedstawić menu przygotowane zgodnie z wymaganiami Zamawiającego. W przypadku niezgodności z wymaganiami przyznane zostanie 0 pkt w kategorii.

Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania przez Wykonawcę w tym kryterium: 25 pkt.

3) Kryterium „Portfolio” (P)

Portfolio powinno być złożone w formie elektronicznej (w formacie pdf), zawierające czytelne fotografie, o następującej treści:

- a) min. 3 fotografie prezentujące potrawy na przerwę kawową
- b) min. 3 fotografie prezentujące potrawy na lunch

Fotografie powinny przedstawiać realizacje z okresu ostatnich trzech lat przed upływem składania ofert.

Fotografie muszą być opatrzone opisem rodzaju potrawy (np.: kluski śląskie, warzywa na parze, półmisek wędlin pieczonych itp.)

W portfolio należy zamieścić oświadczenie, że zamieszczone fotografie przedstawiają realizacje własne Wykonawcy.

Złożone portfolio, spełniające warunki określone przez Zamawiającego będą służyły do dokonania oceny ofert w kryterium „Portfolio”.

Zamawiający dokona oceny zdjęć w portfolio, biorąc pod uwagę następujące cechy:

a) wrażenie wizualne i estetyczne wyglądu potraw – 15 pkt;

Wyliczenie punktów w kryterium „Portfolio” zostanie dokonane na podstawie oceny subiektywnej osób wyznaczonych do oceny. Punkty przyznane przez poszczególne osoby dokonujące oceny zostaną dodane do siebie a następnie podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny. Wartość punktowa w kategorii „Portfolio” wyliczona zostanie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w kryterium „Portfolio”.

Do oceny przedmiotowego kryterium należy przedstawić portfolio przygotowane zgodnie z wymaganiami Zamawiającego. W przypadku niezgodności z wymaganiami przyznane zostanie 0 pkt w kategorii.

Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania przez Wykonawcę w tym kryterium: 15 pkt.

3) Wybór najkorzystniejszej oferty

Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

Otrzymanie w którejkolwiek kategorii („Cena”, „Menu”, „Portfolio”) liczby punktów równych 0 jest równoważne z odrzuceniem ofert z dalszej analizy.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która spełnia wszystkie wymagania niniejszej specyfikacji oraz otrzyma największą liczbę punktów po zsumowaniu liczby punktów uzyskanych we wskazanych wyżej kryteriach, zgodnie z poniższym wzorem:

$$O = C + M + P$$

gdzie:

O - całkowita liczba punktów przyznana ofercie,

C - liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „Cena”,

M - liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „Menu”,



P - liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „Portfolio”.

W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert uzyska taki sam bilans punktów, Zamawiający wybierze ofertę, która otrzyma najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze. Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, Zamawiający wybierze ofertę, która otrzyma najwyższe oceny rozpatrując, w analogiczny sposób, kolejne kryteria uszeregowane wg wagi.

4. **Wykonawca zobowiązany jest do złożenia wraz z ofertą:**

1) Menu:

Menu powinno być złożone w formie elektronicznej. Rozpisane na pojedyncze dni z wyszczególnieniem, w sposób jak podano wyżej, elementów składowych przerw kawowych i lunchy

2) Portfolio:

Portfolio powinno być złożone w formie elektronicznej (w formacie pdf), zawierające czytelne fotografie, o następującej treści:

a) min. 3 fotografie prezentujące potrawy na przerwę kawową

b) min. 3 fotografie prezentujące potrawy na lunch

Fotografie powinny przedstawiać realizacje z okresu ostatnich trzech lat przed upływem składania ofert.

Fotografie muszą być opatrzone opisem rodzaju potrawy (np.: kluski śląskie, warzywa na parze, półmisek wędlin pieczonych itp.)

W portfolio należy zamieścić oświadczenie, że zamieszczone fotografie przedstawiają realizacje własne Wykonawcy.

5. Termin wykonania: w terminie 7 oraz 8 kwietnia 2025 roku.

6. Warunku udziału w postępowaniu: Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

7. Cena oferty winna ujmować wszelkie elementy cenotwórcze w tym: podatki, cła, transport, ubezpieczenie, itp.





8. Zamawiający wyznacza termin na składanie pytań dotyczących niniejszego zapytania **do dnia 19.02.2025 r. do godz. 12:00**. Po wskazanym terminie Zamawiający może pozostawić pytania bez odpowiedzi. Zamawiający bez podania źródła pytań umieści odpowiedzi na stronie internetowej.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia, bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego zapytania ofertowego.

W załączeniu:

1. Formularz oferty – załącznik nr 1.
2. Wzór umowy - załącznik nr 2.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 3.