

### **Zaproszenie do składania ofert**

**na usługę cateringową usługa cateringowa dla uczestników IV Forum Administracji Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu w dniach 7 - 8 lutego 2024 r.**

Postępowanie nie podlega ustawie z dnia 11 września 2019 r. roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2021, poz. 1129 ze zm.),

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w rozumieniu przepisów Kodeksu cywilnego. Złożenie oferty nie stanowi zawarcia umowy.

#### **I. Zamawiający**

**Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu**

ul. Wieniawskiego 1, 61-712 Poznań

NIP: 7770006350, Regon: 000001293

[www.amu.edu.pl](http://www.amu.edu.pl)

#### **II. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest **na usługę cateringową dla max. 900 osób podczas IV Forum Administracji Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu organizowanego w dniach 07 – 08 lutego 2024 r.**
2. Opis przedmiotu zamówienia (menu) znajduje się w Załączniku nr 1 do niniejszego Zaproszenia.
3. Miejsce wykonania usługi:  
Wydział Prawa i Administracji Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu  
Al. Niepodległości 53, 61-714 Poznań
4. CPV: 55300000-3

#### **III. Termin realizacji zamówienia**

Zamówienie musi zostać zrealizowane **w dniach 07-08 lutego 2024 r.**

#### **IV. Warunki udziału w postępowaniu**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

- 1) Zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający określa w tym zakresie warunki udziału w postępowaniu dotyczące kwalifikacji zawodowych, wykształcenia i doświadczenia osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia.

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że będzie dysponował jednym koordynatorem świadczenia usług cateringowych, który będzie brał udział w realizacji zamówienia, posiadającym co najmniej roczne doświadczenie (liczone jako pełny rok) w zakresie organizacji usług cateringowych podczas kongresów/konferencji/forów/seminariów/szkoleń (zwanym wydarzeniami) z udziałem przynajmniej 300 gości.

**UWAGA: powyższy warunek stanowi kryterium oceny ofert.**

2. Na potwierdzenia spełnienia powyższego warunku Wykonawca zobowiązany jest do załączenia do oferty wykazu osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia. TABELA stanowiąca wykaz zamieszczona jest w Formularzu oferty, który jest Załącznikiem nr 2 do niniejszego Zaproszenia.

#### **V. Opis przygotowania oferty**

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:
  - 1) formularz ofertowy - Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego;
  - 2) pełnomocnictwo - jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o zamówienie, jeżeli Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik (jeżeli dotyczy);
  - 3) wykaz osób – załącznik nr 3 do zapytania ofertowego;
  - 4) menu.
2. Oferty, które nie spełniają wymagań określonych w zapytaniu ofertowym nie będą rozpatrywane.
3. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień treści złożonych przez niego ofert.
4. Dopuszcza się negocjowanie ceny i innych kryteriów oceny ofert z Wykonawcami, którzy złożyli oferty w odpowiedzi na zapytanie ofertowe. Negocjacje mogą być prowadzone w dowolnej formie oraz powinny obejmować wszystkich oferentów w jednakowym zakresie z zachowaniem zasady równości szans.
5. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona przez Wykonawcę ściśle według postanowień niniejszego zapytania ofertowego.
6. Zamawiający dopuszcza złożenie oferty i załączników do oferty na formularzach sporządzonych przez Wykonawcę, pod warunkiem że ich treść odpowiadać będzie treści określonej przez Zamawiającego.
7. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, zawierającą jedną, jednoznacznie opisaną propozycję. Złożenie większej ilości ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę. Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego.
8. Oferta Wykonawcy wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę(y) uprawnioną(e) do reprezentowania Wykonawcy. Osoba(y) podpisująca(e) ofertę winna(y) czytelnie podać imię i nazwisko lub może złożyć podpis w formie skróconej z pieczętką imienną identyfikującą osobę.
9. W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestrowym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo.
10. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma zawiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed terminem składania ofert. Powiadomienie to musi być dodatkowo oznaczone słowami „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

#### **VI. Sposób komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami**

1. Wszelka korespondencja odbywa się drogą mailową. W tytule wiadomości należy wpisać: „Zapytanie ofertowe na usługę cateringową dla max. 900 osób podczas IV Forum Administracji Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu organizowanego w dniach 07 – 08 lutego 2024 r. Znak sprawy: ZP3/344”.
2. Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami w kwestiach merytorycznych jest Pani Natalia Pastucha-Kalla, e-mail: [natalia.pastucha@amu.edu.pl](mailto:natalia.pastucha@amu.edu.pl)

#### **VII. Miejsce oraz termin składania**

1. Oferty należy składać w formie elektronicznej na adres [natalia.pastucha@amu.edu.pl](mailto:natalia.pastucha@amu.edu.pl) do dnia **25.01.2024 r. do godz. 12:00**. Liczy się data i godzina wpływu oferty na serwer Zamawiającego.
2. Odpowiedzialność za prawidłowe przesłanie oferty leży po stronie Wykonawcy.
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

#### VIII. Opis sposobu obliczenia ceny:

1. Wykonawca wylicza cenę oferty zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
2. Ceny jednostkowe muszą być wyższe od zera.
3. Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia w cenie wszystkich wymienionych w opisie przedmiotu zamówienia elementów. Brak choćby jednego elementu przedmiotu zamówienia spowoduje odrzucenie oferty.

#### IX. Kryteria oceny ofert

1. Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone, na w oparciu o następujące kryteria oceny:
  - 1) (C) Cena – 45%,(D)
  - 2) (D) Doświadczenie koordynatora – 40%
  - 3) (O) Odległość od miejsca przygotowania potraw do miejsca serwowania – 15%
2. W kryterium **C „Cena”**, maksymalnie można uzyskać 45 pkt. (= 45%).  
Ilość punktów będzie obliczona według wzoru:

$$C = \frac{\text{Najniższa cena oferty spośród ofert niepodlegających odrzuceniu}}{\text{Cena oferty badanej niepodlegającej odrzuceniu}} \times 100,00 \times 45\%$$

3. W kryterium **D „Doświadczenie koordynatora”** maksymalnie można uzyskać 40 pkt. (= 40%).  
Zgodnie z zapisami Opisu przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznik nr 1 do niniejszego Zaproszenia (pkt. Nr 32) Wykonawca musi wyznaczyć koordynatora usługi, który musi posiadać doświadczenie w organizacji usług cateringowych podczas **min. 2 kongresów/konferencji/forów/seminariów/szkoleń z udziałem przynajmniej 300 gości**.  
W kryterium „Doświadczenie koordynatora” Zamawiający przyzna punkty za dodatkowe doświadczenie koordynatora w organizacji usług cateringowych podczas kongresów/konferencji/forów/seminariów/szkoleń (zwanymi wydarzeniami z udziałem przynajmniej 300 osób) w następujący sposób:

- 2 kongresy/konferencje/fora/seminaria/szkolenia na min. 300 osób – 0 pkt
- 3-5 kongresów/konferencji/forów/seminariów gospodarczych na min. 300 osób – 20 pkt.
- 6-8 kongresów/konferencji/fora/seminariów gospodarczych na min. 300 osób – 30 pkt.
- 9 i więcej kongresów/konferencji/forów/seminariów gospodarczych i więcej na min. 300 osób – 40 pkt.

Doświadczenie koordynatora należy wykazać w TABELI zamieszczonej w Formularzu oferty stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszego Zaproszenia. Dokument nie podlega uzupełnieniu.

4. W kryterium **O „Odległość od miejsca przygotowania potraw do miejsca serwowania”** maksymalnie można uzyskać 15 pkt. (= 15%). W kryterium „Odległość od miejsca przygotowania potraw do miejsca serwowania” punkty będą przyznawane w następujący sposób:

- odległość do 15 km – 15 pkt.
- odległość do 35 km – 7 pkt.
- odległość powyżej 35 km – 0 pkt.

Na potrzeby określenia odległości użyty zostanie kalkulator na stronie internetowej [www.viamichelin.pl](http://www.viamichelin.pl) opcja najkrótsza trasa od miejsca przygotowania potraw do Wydział Prawa i Administracji Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

Al. Niepodległości 53, 61-714 Poznań

5. O wyborze oferty zadecyduje największa liczba uzyskanych punktów obliczona w następujący sposób:

$$L \text{ (liczba punktów uzyskanych przez Wykonawcę)} = C + D + O$$

Punktacja będzie obliczana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyskała największą łączną ilość punktów za podane powyżej kryteria.

**UWAGA:**

- 1) Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert będzie przedstawiało taki sam bilans ceny lub innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze.
- 2) Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, Zamawiający wybierze ofertę z niższą ceną.
- 3) Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa w pkt. 2, Zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.

**X. Postanowienia ogólne**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego zapytania ofertowego bez podania uzasadnienia na każdym jego etapie, a także do pozostawienia zapytania bez wyboru oferty i bez podania przyczyny.
2. Wykonawca jest związany przedstawioną ofertą przez okres co najmniej 30 dni od daty upływu terminu składania ofert.
3. Wykonawcy, których oferty nie zostaną wybrane, nie mogą zgłaszać żadnych roszczeń względem Zamawiającego z tytułu otrzymania niniejszego zapytania ofertowego oraz przygotowania i złożenia oferty na to zapytanie.
4. Wydanie niniejszego zapytania ofertowego nie zobowiązuje Zamawiającego do akceptacji oferty, w całości lub części i nie zobowiązuje Zamawiającego do składania wyjaśnień czy powodów akceptacji lub odrzucenia oferty.
5. Koszty przygotowania oraz dostarczenia oferty ponosi Wykonawca.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany całości lub części zapytania ofertowego.
7. Zamawiający oświadcza, że posiada status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 8.03.2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (t.j.: Dz.U. 2022, poz. 893).

**Załącznikami do niniejszego dokumentu są:**

Załącznik Nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik Nr 2 – Formularz oferty

Załącznik Nr 3 – Wykaz osób