

Nr sprawy: ZP.28.2018

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia

INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW (IDW)

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Agencja Rozwoju Pomorza S.A.
Al. Grunwaldzka 472 D, 80-309 Gdańsk
NIP 583-000-20-02 Regon 190044530
adres e-mail: sekretariat@arp.gda.pl,
tel. +48 58 32 33 101,
fax +48 58 32 33 200,
adres strony internetowej: www.arp.gda.pl, www.bip.arp.gda.pl

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas targów nieruchomości MIPIIM The World's Leading Property Market, które odbędą się w dniach 12-15 marca 2019 roku w Cannes we Francji.
2. Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie, podawanie posiłków, bieżącą obsługę oraz sprząatanie zastawy na terenie całego stoiska Agencji Rozwoju Pomorza (o powierzchni ok 61 m kw.).
3. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: lokalizacja targów, Palais des Festivals et des Congrès, La Croisette, Esplanade du Président George Pompidou, 06400 Cannes, Francja, na stoisku Agencji Rozwoju Pomorza (R8.A7).
4. Catering będzie serwowany zgodnie z przedstawionym przez Zamawiającego harmonogramem w minimalnej ilości przedstawionej przez Zamawiającego.
5. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w **załączniku nr 2 do Ogłoszenia**. Szczegółowe uregulowania dotyczące sposobu wykonania zamówienia zostały wskazane w projekcie Umowy, który stanowi **załącznik nr 5 do Ogłoszenia**.
6. Zamawiający informuje, iż przedmiotowe zamówienie będzie współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach projektu „Invest In Pomerania 2020” realizowany na podstawie umowy nr RPPM.02.05.00-22-0001/16-00 z dnia 7 lipca 2016 r. o dofinansowanie projektu „Invest In Pomerania 2020” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020, Osi Priorytetowej 2 Przedsiębiorstwa, Działania 2.5 Inwestorzy zewnętrzni współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.
7. Dodatkowo Zamawiający informuje, że:
 - 1) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
 - 2) Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.
 - 3) Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w niniejszym postępowaniu.
 - 4) Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

- 5) Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy.
8. 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 danych osobowych jest Agencja Rozwoju Pomorza S.A., Al. Grunwaldzka 472 D, 80-309 Gdańsk, NIP 583-000-20-02, Regon 190044530, adres e-mail: sekretariat@arp.gda.pl, tel. +48 58 32 33 101, fax +48 58 32 33 200
 2. inspektorem ochrony danych osobowych w Agencji Rozwoju Pomorza S.A. jest Lucjan Brudzyński, kontakt: rodo@arp.gda.pl;
 3. dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
 4. odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
 5. dane osobowe będą przetwarzane w związku z realizacją Umowy o dofinansowanie nr_RPPM.02.05.00-22-0001/16-00 do upływu terminów wynikających z tej Umowy, nie krócej niż do dnia 31 grudnia 2028 r.;
 6. obowiązek podania danych osobowych bezpośrednio dotyczących wykonawcy będącego osobą fizyczną 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;
 7. w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 8. osoba, której dane są przetwarzane, posiada:
 - a. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych jej dotyczących;
 - b. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania jej danych osobowych (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);
 - c. 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 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);
 - d. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO;

9. osoba, której dane są przetwarzane, nie posiada:

- a. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawa do usunięcia danych osobowych;
- b. prawa do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- c. na podstawie art. 21 RODO prawa sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

III. Termin wykonania zamówienia

Wymagany termin wykonania zamówienia: od dnia podpisania umowy do dnia 15 marca 2019r., przy czym świadczenie usług cateringowych będzie miało miejsce w dniach 12-15 marca 2019r.

IV. Wykonawcy występujący wspólnie

1. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. konsorcjum, spółka cywilna tj. wspólnicy spółki cywilnej), Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia i/lub zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego.
2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia zobowiązani są do złożenia wraz z ofertą pełnomocnictwa do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu i/lub zawarciu umowy.
3. Pełnomocnictwo do dokonywania czynności, o których mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, powinno mieć postać dokumentu stwierdzającego ustanowienie pełnomocnika, podpisanego przez uprawnionych do ich reprezentacji przedstawicieli wszystkich pozostałych wykonawców. W zakresie formy, pełnomocnictwo musi spełniać wymogi określone w przepisach Kodeksu Cywilnego oraz zostać złożone w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii.
4. Wykonawcy, o których mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
5. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by wiązała wszystkich wykonawców występujących wspólnie.
6. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z wykonawcą występującym jako pełnomocnik pozostałych (liderem).
7. W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego dostarczenia umowy regulującej współpracę tych podmiotów (w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez lidera).

V. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

1. Wnioski, zawiadomienia, wyjaśnienia oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem (nr faksu Zamawiającego **+48 58 32 33 200**) lub drogą elektroniczną (na adres e-mail Zamawiającego: przetargi@arp.gda.pl).
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują, wnioski, zawiadomienia, wyjaśnienia oraz informacje faksem lub e-mailem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt

ich otrzymania. Oświadczenia składane w ten sposób uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu.

3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak **nie później niż na 2 dni** przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
4. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w punkcie poprzednim, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w punkcie 3.
6. Zamawiający zamieści treść zapytań wraz z wyjaśnieniami na stronie Zamawiającego, na której zostało zamieszczone niniejsze Ogłoszenie o zamówieniu.
7. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść Ogłoszenia. Dokonaną zmianę Ogłoszenia Zamawiający zamieści niezwłocznie na stronie internetowej, na której zamieszczono Ogłoszenie o zamówieniu.
8. Jeżeli w wyniku zmiany treści Ogłoszenia będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i zamieści informację na stronie internetowej, na której zamieszczono Ogłoszenie o zamówieniu.
9. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcą jest Anna Huryn, tel. +48 58 32 33 248, e-mail: anna.huryn@investinpomerania.pl

VI. Termin związania ofertą

1. Termin związania Wykonawcy złożoną ofertą wynosi 30 dni.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

VII. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Oferta powinna zostać sporządzona według wzoru Formularza ofertowego **wg wzoru – załącznik nr 3 do Ogłoszenia**.
2. **Wykonawca musi załączyć do oferty następujące elementy:**
 - 1) **formularz ofertowy (wg wzoru- załącznik nr 3 do Ogłoszenia)** - dokument powinien być złożony w oryginale,
 - 2) dla potrzeb oceny w ramach kryterium jakość potraw oraz jakość menu:
 - a) **Menu** zgodne z Załącznikiem nr 2 do Ogłoszenia – Opis Przedmiotu Zamówienia z podziałem na zestawy, dni i godziny.
 - i. Opis menu będzie zawierał nazwę potrawy i główne składniki, z jakich została przygotowana;

- ii. Opis menu będzie uwzględniał nazwy napojów alkoholowych, jakie Zamawiający zamierza serwować, a w przypadku drinków, opis z jakich produktów i rodzaju alkoholu zostaną sporządzone.
- b) próbki zgodne z Załącznikiem nr 2 do Ogłoszenia - Opis przedmiotu zamówienia oraz zgodne z załączonym do oferty menu - po jednej pozycji z każdego zestawu: śniadaniowego, obiadowego, koktajlowego, deserowego, w ilości po 6 porcji każdej z czterech pozycji (łącznie 24 porcje).
 - i. Wykonawca do każdego produktu dołączy metryczkę z nazwą produktu w języku polskim i angielskim;
 - ii. Wykonawcy mogą przywieźć próbki dań do siedziby Zamawiającego w dniu 08.01.2019 r. od godz. 10.30 do terminu składania ofert;
 - iii. Wykonawcom przed wniesieniem próbek na salę zostaną przyporządkowane numery. Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Każdy z Wykonawców otrzyma kopertę z numerem. Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoją prezentacją potraw. Przyporządkowanie numerów nie będzie znane członkom komisji oceniającym próbki w momencie dokonywania oceny próbek;
 - iv. Każdemu Wykonawcy zostanie przydzielona powierzchnia stołu o wymiarach min 90 cm x 160 cm, gdzie będą prezentowane potrawy. Każda z potraw powinna być przygotowana w taki sposób, by mogła ocenić ją sześciuosobowa komisja.
 - v. Próbki potraw należy podać na zastawie Wykonawcy zgodnej z SOPZ stanowiącym załącznik nr 2 do Ogłoszenia. Zastawa użyta do podania potraw nie może sugerować nazwy Wykonawcy;
 - vi. Próbki potraw zostaną przez Zamawiającego sfotografowane w celach dokumentacyjnych;
 - vii. Komisja po dokonaniu oceny wszystkich próbek otworzy ponumerowane koperty w celu przyporządkowania ich Wykonawcom. Po otwarciu kopert z numerami Wykonawcy będą mogli odebrać swoją zastawę oraz pozostałe przedmioty, które zostały wykorzystane do przygotowania i podania potraw.
- 3. **pełnomocnictwo** do podpisania oferty, jeżeli osoba /osoby podpisujące ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa. Z treści dokumentu pełnomocnictwa powinno wynikać uprawnienie do reprezentowania Wykonawcy - dokument powinien być złożony w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
- 4. **wykaz usług** wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich przedmiotu, miejsca wykonania, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane (**wg wzoru wskazanego w załączniku nr 4 do ogłoszenia o zamówieniu**) oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane należycie, przy czym dowodami są:
 - a) referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane,
 - b) oświadczenie wykonawcy, jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów, o których mowa w

ppkt. a). Jeśli Wykonawca składa oświadczenie, zobowiązany jest podać przyczyny braku możliwości uzyskania poświadczenia.

5. Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie przez niego warunków udziału w postępowaniu lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Procedura ta nie ma zastosowania do oświadczeń i dokumentów będących treścią oferty wykonawcy lub ocenianych w ramach kryteriów pozacenowych.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do występowania do Wykonawców z wezwaniem do złożenia wyjaśnień treści oferty lub dokumentów składanych wraz z ofertą w tym do wyjaśnień elementów mających wpływ na cenę oferty.
7. Oferta powinna być napisana w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej.
8. Treść oferty musi odpowiadać treści Ogłoszenia.
9. Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami musi być podpisana przez Wykonawcę lub osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. W przypadku braku pieczęci imiennej osoby podpisującej ofertę, podpisy złożone przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym oraz innych złożonych dokumentach powinny być czytelne.
10. Poprawki powinny być naniesione czytelnie i sygnowane podpisem Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy.
11. Wykonawca powinien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie zaadresowanej na Agencję Rozwoju Pomorza S.A., Al. Grunwaldzka 472 D, 80-309 Gdańsk. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy, oraz napis:

Oferta na : „Usługi cateringowe podczas targów nieruchomości MIPIM The World's Leading Property Market w Cannes we Francji”.

Nie otwierać przed dniem 08.01.2019 r. do godz. 12.30”.

12. Wykonawca powinien umieścić na kopercie także swoją nazwę (firmę) oraz adres.
13. Koperta powinna być szczelnie zamknięta w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z treścią oferty, przed jej otwarciem. Zamawiający zastrzega, że nie będzie ponosił negatywnych konsekwencji przypadkowego lub omyłkowego otwarcia lub odczytania zawartości oferty, która nie była opakowana, lub której opakowanie nie było opisane lub zabezpieczone w sposób należyty.
14. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert, może wprowadzić zmiany do złożonej oferty. Wprowadzenie zmian do złożonych ofert należy dokonać w formie określonej w ust. 9, z dopiskiem „Zmiana oferty”.
15. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać swoją ofertę poprzez wysłanie informacji do Zamawiającego o wycofaniu swojej oferty, pod warunkiem, iż informacja ta dotrze do Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.
16. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.
17. Oferta jest jawna od chwili jej otwarcia, z wyjątkiem informacji, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których

Wykonawca zastrzegł – nie później niż w terminie składania ofert, że nie mogą być one udostępnione oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i muszą być oznaczone klauzulą „Tajemnica przedsiębiorstwa”. Wykonawca nie może zastrzec informacji o cenie oferty.

18. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nie ujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.

19. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

VIII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Miejsce składania ofert:

W siedzibie Agencji Rozwoju Pomorza S.A. przy Al. Grunwaldzkiej 472 D w Gdańsku, w sekretariacie Zarządu – p. XIII (czynne w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 16.00).

2. Termin składania ofert: **do dnia 08.01.2019 r. do godz. 12.00.**

3. Otwarcie ofert nastąpi w **dniu 08.01.2019 r. o godz. 12.30** w siedzibie Zamawiającego, tj. przy Al. Grunwaldzkiej 472 D w Gdańsku w Sali konferencyjnej.

4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:

- 1) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
- 2) ceny.

IX. Opis sposobu obliczania ceny

1. Cena przedmiotu zamówienia powinna uwzględniać wszystkie elementy związane z prawidłową realizacją niniejszego zamówienia.
2. Cena musi uwzględniać wymagania Ogłoszenia oraz obejmować wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami, realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Cenę należy podać w PLN i wyliczyć na podstawie indywidualnej kalkulacji Wykonawcy, uwzględniając doświadczenie i wiedzę zawodową Wykonawcy, jak i wszelkie koszty niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia, podatki oraz rabaty, upusty itp., których Wykonawca zamierza udzielić.
4. Cena oferty winna być podana do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cena oferty powinna być ceną brutto zawierającą podatek VAT.
6. Cena podana w ofercie powinna być ceną kompletną, jednoznaczną i ostateczną.

X. Warunek udziału w postępowaniu oraz kryteria oceny ofert

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunek udziału w postępowaniu dotyczący zdolności zawodowej:

Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał co najmniej dwie usługi cateringowe podczas zagranicznych (czyli z wyłączeniem terytorium RP) targów (wraz z obsługą).

Usługi mogły być wykonane na podstawie jednej umowy.

2. Oferty nie podlegające odrzuceniu, oceniane będą na podstawie następujących kryteriów oceny oferty:

2.1. **Cena „C”**: waga 40%

2.2. **Jakość potraw „JP”** : waga 40%, przy czym 1% = 1 pkt

2.3 **Jakość menu „JM”** waga 20%, przy czym 1% = 1 pkt

Ad. 2.1. Kryterium **Cena** będzie wyliczane wg wzoru:

$$C = [(C_{\min} / C_R) \times 40 \%] \times 100$$

C - ilość punktów dla kryterium cena,

C_{min} - najniższa oferowana cena brutto oferty spośród ocenianych ofert,

C_R - cena brutto oferty rozpatrywanej

Ad. 2.2. Punkty w kryterium **Jakość potraw „JP”** będą przyznawane w następujący sposób:

1. oceny jakości dokonają członkowie komisji przetargowej. Jakość artykułów żywnościowych rozumiana jest jako zespół cech organoleptycznych obejmujących „podkryteria”: smak, zapach i wygląd, które można wyodrębnić i ocenić przy pomocy zmysłów człowieka;
2. ocena jakości dokonana zostanie w skali od 0 do 40 pkt, przy czym wartość punktowa „podkryteriów” może wynosić:
 - smak – od 0 do 20 pkt, przy czym każdy z członków Komisji może przyznać:
 - a. ciekawe połączenia składników – nowatorski smak (0 – 8 pkt);
 - b. odpowiednia intensywność smaków (czy potrawa nie jest za lub zbyt: słona, gorzka, słodka, kwaśna) (0 – 8 pkt);
 - c. odpowiednie proporcje składników, harmonijność potrawy (0 – 4 pkt)
 - zapach – od 0 do 10 pkt; przy czym każdy z członków Komisji może przyznać:
 - a. ogólna woń potraw (np. zapach zastosowanych składników, zapach wynikający z obróbki potrawy) (0 – 5 pkt);
 - b. świeżość potraw (0 – 5 pkt);
 - wygląd – 0 do 10 pkt; przy czym każdy z członków Komisji może przyznać:
 - a. konsystencja/spoistość potraw (0 – 2 pkt);
 - b. oryginalność podania/ułożenia potraw (dobór odpowiednich naczyń/zastawy np.: podanie potraw na łyżeczkach, w ciekawych pojemniczkach itp.) (0 – 2 pkt);
 - c. dekoracja potraw (0 -2 pkt);
 - d. ogólny wygląd zewnętrzny potraw (barwa, kształt) (0 – 4 pkt);

3. do oceny jakości należy przedstawić próbki – zgodnie z wymaganiami Zamawiającego określonymi w Rozdziale VII ust. 2 pkt 2 lit. b;
4. każdy członek komisji w kryterium Jakość potraw będzie indywidualnie przyznawał punkty;
5. następnie Zamawiający obliczy sumę punktów uzyskaną przez każdego z Wykonawców za kryterium „Jakość potraw”. Liczby punktów uzyskane przez każdego z Wykonawców, przyznane przez każdego z członków komisji dokonujących oceny, zostaną zsumowane i tak uzyskana liczba zostanie podzielona przez liczbę członków tej komisji, dokonujących oceny, stanowiąc w ten sposób końcowy wynik oceny oferty w przedmiotowym kryterium.

Ad. 2.3. Punkty w kryterium **Jakość menu „JM”** będą przyznawane w następujący sposób:

1. Oceny menu jakie przedstawi Wykonawca dokonają członkowie komisji przetargowej. Ocenie poddana zostanie oryginalność oraz dostosowanie menu do charakteru wydarzenia biznesowego.
2. Ocena jakości menu dokonana zostanie w skali od 0 do 20 pkt, przy czym wartość „podkryteriów” może wynosić:
 - oryginalność menu – od 0 do 10 pkt; przy czym każdy z członków Komisji może przyznać:
 - a. pomysłowe i oryginalne pozycje w menu (0 – 3 pkt);
 - b. oryginalność doboru składników (0 – 3 pkt);
 - c. różnorodność menu (dostosowanie do różnych stylów żywieniowych – mięsne, wegetariańskie, różnorodność pozycji w menu) (0 – 3 pkt);
 - d. dobór składników do pory roku (0 – 1 pkt);
 - dostosowanie menu do charakteru wydarzenia – od 0 do 10 pkt przy czym każdy z członków Komisji może przyznać:
 - a. menu oryginalnie skomponowane i dostosowane do charakteru biznesowego (eleganckie) (0 – 4 pkt);
 - b. uwzględnienie praktyczności podania i wygody konsumpcji (0 – 3 pkt);
 - c. dobór składników nieuciążliwych w smaku i zapachu dla otoczenia i rozmówców (0 – 3 pkt);
3. Każdy członek komisji w kryterium „Jakość menu” będzie indywidualnie przyznawał punkty.
4. Punkty przyznawane będą na podstawie załączonego do oferty menu, jakie Wykonawca będzie serwował w trakcie targów, zgodnie z Rozdziałem VII ust. 2 pkt 2 lit. a.
5. Następnie Zamawiający obliczy sumę punktów uzyskaną przez każdego z Wykonawców za kryterium Jakość potraw. Liczby punktów uzyskane przez każdego z Wykonawców, przyznane przez każdego z członków komisji dokonujących oceny, zostaną zsumowane i tak uzyskana liczba zostanie podzielona przez liczbę członków tej komisji, dokonujących oceny, stanowiąc w ten sposób końcowy wynik oceny oferty w przedmiotowym kryterium.

3. Sposób obliczania całkowitej liczby punktów:

Punktowa ocena oferty „O” będzie obliczana według wzoru:

$$O = C + JP + JM$$

O – łączna liczba punktów przyznanych badanej ofercie

C – liczba punktów przyznanych badanej ofercie za kryterium cena

JP – liczba punktów przyznanych badanej ofercie za kryterium jakość potraw

JM - liczba punktów przyznanych badanej ofercie za kryterium jakość menu

4. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
5. W celu obliczenia punktów wyniki poszczególnych działań matematycznych będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku.
6. Zamawiający poprawi w ofertach:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie;
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe;
7. Oferta Wykonawcy zostanie odrzucona, jeżeli:
 - 1) jej treść nie będzie odpowiadać treści Ogłoszenia;
 - 2) jej złożenie stanowiło będzie czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - 3) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia; przy czym Zamawiający najpierw zwróci się o wyjaśnienie ceny przez Wykonawcę. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy. Zamawiający odrzuca wykonawcę, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z załączonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - 4) zawiera błędy w obliczeniu ceny;
 - 5) Wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą;
 - 6) Wykonawca nie spełnia warunku udziału w postępowaniu;
 - 7) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

7. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

XI. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty, w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający powiadomi Wykonawców o wyborze najkorzystniejszej oferty oraz zamieści tą informację na stronie, na której było zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu.
2. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.

XII. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy

1. Projekt umowy stanowi załącznik nr 5 do Ogłoszenia.

2. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Do umowy mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego, jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej.
4. Umowa jest jawna i podlega udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.
5. Wszelkie zmiany zawartej umowy będą wymagały pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
6. Okoliczności, w jakich zmieniona może zostać umowa, są opisane we wzorze umowy.
7. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

XIII. Unieważnienie postępowania

Zamawiający unieważni niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia jeżeli:

1. Nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu.
2. Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że przeprowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego.
3. Postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą.