

Malbork, dn. 05.05.2022

Zapytanie o koszt

Usługa gastronomiczna w trakcie wizyty studyjnej na potrzeby projektu pn. „KAIRÓS - Heritage as Urban regeneration” dofinansowanego z programu URBACT III 2014-2020 w dniu 24.05.2022r.

<p>Zamawiający Nazwa firmy: Miasto Malbork Adres : Pl. Słowiański 5, 82-200 Malbork</p> <p>Kontakt: Marta Borowiec tel. 647-99-00 wew. 118 e-mail: m.borowiec@um.malbork.pl</p>	<p>Dane do faktury: Nabywca: Miasto Malbork Adres: 82-200 Malbork Plac Słowiański 5 Numer NIP: 579-22-30-763 REGON: 170747827</p> <p>Upoważniam dostawcę do wystawienia faktury VAT bez mojego podpisu.</p> <p>Termin realizacji zamówienia: 24.05.2022 r.</p>
<p>Sposób płatności: przelew w ciągu 14 dni na rachunek wskazany przez oferenta licząc od daty przedłożenia rachunku</p>	

Przedmiot zamówienia: Usługa gastronomiczna w trakcie wizyty studyjnej na potrzeby projektu pn. „KAIRÓS - Heritage as Urban regeneration” dofinansowanego z programu URBACT III 2014-2020 w dniu 24.05.2022r.

Zakup realizowany w ramach projektu w ramach realizacji projektu pn. „KAIRÓS - Heritage as Urban regeneration” dofinansowanego z programu URBACT III 2014-2020.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi Załącznik nr 2 do niniejszego zapytania.

II. Tryb udzielenia zamówienia: poniżej 130 000 zł netto.

1. Postępowanie prowadzone zgodnie z Zarządzeniem Burmistrza Miasta Malborka nr 2/2021 z dnia 05.01.2021 w sprawie zasad udzielania zamówień publicznych w Urzędzie Miasta Malborka, których wartość jest mniejsza niż 130 000 zł.
2. Zamówienie jest realizowane w trybie art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dn. 11 września 2019 Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021r., poz. 1126).

III. Wymagania dotyczące Wykonawcy:

1. Posiada stosowne uprawnienia określone odrębnymi przepisami, niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia, posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie umożliwiające realizację zamówienia.
2. Znajduje się w sytuacji finansowej i ekonomicznej umożliwiającej realizację zamówienia.

IV. Termin wykonania usługi: do 24.05.2022

V. Opis kryteriów i sposobu oceny ofert:

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą, na podstawie następującego kryterium oceny ofert: Cena brutto za przedmiotu zamówienia – 100 %.

Maksymalną liczbę punktów (100 pkt) otrzyma Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę brutto za zamówienie („Cena”), natomiast pozostali Wykonawcy otrzymają odpowiednio mniejszą liczbę punktów zgodnie z poniższym wzorem:

$$P = \frac{C_N}{C_{OB}} \times 100$$

gdzie:

P – liczba punktów przyznanych Wykonawcy za Cenę

C_N – najniższa zaoferowana Cena brutto

C_{OB} – Cena zaoferowana w ofercie badanej

VI. Sposób przygotowania oferty

Wykonawca powinien sporządzić ofertę na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania, a następnie przesłać drogą elektroniczną do siedziby zamawiającego w formie skanu, podpisanego przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Przedmiotowa oferta winna obejmować wszystkie koszty niezbędne do poniesienia w celu realizacji usługi zgodnie z opisem w Załączniku nr 2.

VII. Termin złożenia oferty

Formularz ofertowy należy składać osobiście w Biurze Obsługi Interesanta Urzędu Miasta Malborka lub drogą elektroniczną na adres e-mail: m.borowiec@um.malbork.pl (skan) – do dnia 13.05.2022 r.

W postępowaniu zastosowanie mają przepisy Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dn. 27/04/2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i swobodnego przepływu takich danych („RODO”):

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez zamawiających w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

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:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Miasto Malbork, z/s Urząd Miasta, Plac Słowiański 5, 82-200 Malbork
- Jeśli ma Pani/Pan pytania dotyczące sposobu i zakresu przetwarzania Pani/Pana danych osobowych w zakresie działania Urzędu Miasta Malborka, a także przysługujących Pani/Panu uprawnień, może się Pani/Pan skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych w Urzędzie za pomocą adresu iod@um.malbork.pl lub pod numerem telefonu +48 55629 04 03 od poniedziałku do piątku w godzinach pracy urzędu.
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. CRODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na usługę organizacji 20 wyjazdów edukacyjnych na terenie województwa pomorskiego dla 4 malborskich szkół podstawowych w trybie art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dn. 11 września 2019 Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021r., poz. 1126).
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania zgodnie z ustawą z dn. 11 września 2019 Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021r., poz. 1126).
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z ustawą Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 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;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 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;



- 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:** informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** **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.

**Burmistrz Miasta Malborka
Marek Charzewski**

Załączniki:

1. Formularz ofertowy.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Formularz ofertowy

Usługa gastronomiczna w trakcie wizyty studyjnej na potrzeby projektu pn. „KAIRÓS - Heritage as Urban regeneration” dofinansowanego z programu URBACT III 2014-2020 w dniu 24.05.2022r.

Dane Wykonawcy:

Nazwa (firma)
Adres siedziby
Tel. /fax.....
E-mail
NIP

W odpowiedzi na zaproszenie do złożenia propozycji cenowej zobowiązuję się wykonać zamówienie w łącznej cenie:

Cena brutto słownie:/100PLN

Oświadczam, że:

- 1) w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie niezbędne koszty związane z wykonaniem zamówienia,
- 2) podana w ofercie cena nie będzie podlegać zmianie i waloryzacji.
- 3) posiadam stosowne uprawnienia określone odrębnymi przepisami, niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia.
- 4) posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie.
- 5) dysponuję osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz odpowiednim potencjałem technicznym.
- 6) Oświadczam, iż posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie do zrealizowania przedmiotu zamówienia.
- 7) Znajduję się w sytuacji finansowej i ekonomicznej umożliwiającej realizację zamówienia.
- 8) Oświadczam/y, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO (rozporządzenie 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) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

..... dn., 2022 r.

Załącznik nr 2

Opis przedmiotu zamówienia

<p>Zimne przystawki:</p> <ul style="list-style-type: none">- carpaccio wołowe z pieczonymi borowikami, pikantną rukolą, foie gras i olejem rydzowym- rolada z kaczki z morelami, trawą cytrynową i chutneyem z sezonowych jabłek- jagnięcina sous vide, z pieczonym koprem włoskim i sosem z zielonych ogórków z miętą- polędwiczki wieprzowe z serem dor blue i pesto z orzechów włoskich <p>Zupa:</p> <ul style="list-style-type: none">- krem z pieczonych buraków/ pesto z rukoli/ tymianek- 4 osoby- krem z białych szparagów, wędzoną w dymie wiśniowym kaczką i liśćmi bazylii- 10 osób- kokosowa z krewetkami, trawą cytrynową i kolendrą – 4 osoby <p>Danie główne:</p> <ul style="list-style-type: none">- pieczony filet z dorsza z serowo – ziołową posypką – 8 osób- eskalopki wieprzowe -2 osoby- dziczyzna pieczona w sosie porto- 8 osób <p>Dodatki do dania głównego :</p> <p>Po wybraniu dania głównego szef kuchni dobierze dodatki.</p> <p>Gotowany na parze ryż jaśminowy</p> <p>Ryż basmati gotowany w mleku kokosowym</p> <p>Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym i ziołami</p> <p>Ziemniaki zapiekane z boczkiem i cebulą w śmietanie</p> <p>Domowe kopytka z masłem i majerankiem</p> <p>Desery:</p> <p>Mus z gorzkiej czekolady z czerwoną porzeczką – 18 osób</p> <p>Pakiet napojów</p> <p>Soki cappy: pomarańczowy / jabłkowy/ - dzbanki</p> <p>Woda mineralna: z gazem i bez</p> <p>Kawa</p> <p>Herbata</p>	<p>Porcje przeznaczone dla 18 osób.</p>
---	---