



# PAŃSTWOWY INSTYTUT WETERYNARYJNY

## - PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY



Krajowy Naukowy  
Ośrodek Wiodący

Konsorcjum Naukowe  
„Zdrowe Zwierzę – Bezpieczna Żywność”

**DYREKTOR**  
**dr hab. Krzysztof Niemczuk**  
**profesor nadzwyczajny**

Wasze pismo z dnia:

Znak:

Nasz znak:

DZ-2501/230/18

Data:

2018.09.11

### ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach zaprasza do składania ofert na organizację uroczystej kolacji dla uczestników Międzynarodowej Konferencji Naukowej pt. **„Zakaźne zapalenie oskrzeli kur-ogólnoświatowy problem w przemyśle drobiarskim”** przy PIWet-PIB w Puławach

#### Informacje ogólne:

Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach zwany dalej „Zamawiającym” zaprasza do złożenia oferty, której celem jest wyłonienie Wykonawcy na organizację uroczystej kolacji dla uczestników Międzynarodowej Konferencji Naukowej pt. **„Zakaźne zapalenie oskrzeli kur-ogólnoświatowy problem w przemyśle drobiarskim”** przy PIWet-PIB w Puławach. Okres realizacji 28.09.2018r. od godziny 19:00. **Liczba osób:** 210 osób; **ostateczna liczba osób może różnić się o 15%.**

#### I. Nazwa i adres zamawiającego:

Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach,  
al. Partyzantów 57, 24-100 Puławy, NIP 716 00 10 761

#### II. Sposób porozumiewania się i osoby uprawnione do kontaktu:

Krzysztof Wólczyński – tel. 081/8893228, e-mail:  
[Krzysztof.Wolczynski@piwet.pulawy.pl](mailto:Krzysztof.Wolczynski@piwet.pulawy.pl)

#### III. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie organizacji uroczystej kolacji dla Uczestników Międzynarodowej konferencji w Puławach.

#### IV. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

**Miejsce:** sala restauracyjna w hotelu

**Wymagania dot. lokalizacji hotelu:** standard hotelu co najmniej 3-gwiazdkowy; obiekt musi być położony na terenie Puław; w centrum miasta lub w miejscu, z którego jest dogodny dojazd do pozostałych części miasta; z dala od ruchliwej ulicy; w atrakcyjnym miejscu i malowniczej okolicy; bezpłatny parking z dozorem.

**Wymagania dot. sali restauracyjnej :** sala przestronna, wystój - połączenie klasyki z nowoczesnością, historyczny klimat wnętrza; bezpłatny parkiet do tańczenia.

Zamawiający zastrzega możliwość oględzin sali restauracyjnej przed wyborem oferty.

al. Partyzantów 57  
24-100 Puławy  
<http://www.piwet.pulawy.pl>

tel. +48 81 889 32 65  
faks +48 81 887 71 00  
[sekretariat@piwet.pulawy.pl](mailto:sekretariat@piwet.pulawy.pl)



OIE Reference Laboratory for  
Classical swine fever,  
Enzootic bovine leucosis,  
Porcine reproductive and respiratory syndrome

**Wymagania dot. menu:** danie główne składające się z przystawki, zupy, drugiego dania oraz deseru, dodatkowo bufet z 7 przystawkami zimnymi i 1 na ciepło, ciastem, owocami i napojami (kawa, herbata, soki owocowe).

Zamawiający zastrzega możliwość wyboru dań.

**Inne wymagania:** obsługa kelnerska na najwyższym poziomie, co najmniej 1 kelner na 20 osób; obsługa kelnerska również w języku angielskim; kolacja przy okrągłych stołach; porcelanowa zastawa; dekoracja stołów; opieka osoby, która zapewni profesjonalną organizację kolacji.

#### **V. Termin wykonania zamówienia:**

Zamówienie powinno zostać wykonane w terminie 28.09.2018r. od godziny 19:00

#### **VI. Warunki udziału w postępowaniu**

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Oferenci, którzy spełniają następujące warunki:

1. Akceptują treść zapytania ofertowego bez zastrzeżeń, przy czym złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
2. Wypełnią i złożą w terminie ofertę – Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego – Oferta Wykonawcy.
3. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania całości usługi zgodnie z przedmiotem zamówienia.

Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu na podstawie wymaganych dokumentów określonych w pkt. 10.

#### **VII. Kryteria oceny oferty, tryb oceny, sposób obliczania ceny**

1. Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia Wykonawcę, który zaoferuje najniższą cenę, nie zostanie wykluczony z postępowania, a jego oferta nie będzie podlegać odrzuceniu oraz zaoferuje realizację całości zamówienia.
2. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o **kryterium ceny brutto** według następujących obliczeń:

Cena brutto za kolację dla uczestników – waga 100%.

Oferta najtańsza otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty proporcjonalnie mniej według formuły:

$$C - \text{liczba punktów za cenę} = \frac{\text{najniższa\_oferowana\_cena\_(\text{brutto})}}{\text{cena\_oferty\_badanej\_(\text{brutto})}} \times 100$$

3. Podana cena ofertowa obowiązuje przez cały okres trwania umowy. Rozliczanie między Wykonawcą a Zamawiającym prowadzone będą wyłącznie w złotych polskich.
4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferował najkorzystniejszą ofertę obliczoną zgodnie z zasadami określonymi w Załączniku Nr 1 do Zapytania ofertowego – Oferta Wykonawcy.
5. W przypadku nie wybrania Wykonawcy (np. brak ofert, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego.

#### **VIII. Opis przygotowania oferty**

1. Ofertę należy sporządzić wg wzoru – Oferta Wykonawcy – Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego.
2. Złożona oferta powinna zawierać:
  - a) Nazwę i adres oferenta,

- b) Cenę brutto usługi gastronomicznej – uroczysta kolacja dla 210 osób;  
**ostateczna liczba osób może różnić się o 15%.**
- c) Wskazanie osoby i sposobu kontaktu,
- d) Miejsce położenia Sali restauracyjnej (adres).

#### **IX. Dokumenty wymagane od wykonawców**

1. Do formularza ofertowego Oferta Wykonawcy – Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego Wykonawca zobowiązany jest załączyć w kopercie:  
- Proponowane menu.  
**Wszystkie wymagane przez Zamawiającego dokumenty winny być składane w formie oryginału.**
2. W przypadku nie złożenia lub wadliwego złożenia przez Wykonawcę wymaganego dokumentu Zamawiający może wezwać Wykonawcę w określonym terminie do uzupełnienia dokumentu. Nie uzupełnienie w określonym terminie wymaganego dokumentu skutkować będzie odrzuceniem oferty.

#### **X. Miejsce oraz termin składania ofert**

1. Oferty należy złożyć nie później niż do dnia 14.09.2018 r. Do godziny 12:00 za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: [przetargi@piwet.pulawy.pl](mailto:przetargi@piwet.pulawy.pl), [krzysztof.wolczynski@piwet.pulawy.pl](mailto:krzysztof.wolczynski@piwet.pulawy.pl), w wersji papierowej, pocztą lub kurierem, osobiście na adres: Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy Al. Partyzantów 57; 24-100 Puławy.
2. Wykonawcy złożą dokumenty w zamkniętej, nieprzezroczystej kopercie z napisem: „Kompleksowa usługa konferencyjno – gastronomiczna”. Oferty powinny zostać wysłane z takim wyprzedzeniem, aby został dotrzymany określony termin wpływania ofert. O ważności składanej oferty decyduje data i godzina wpływu oferty do PIWET-PIB.
3. Oferta winna być wypełniona nieścieralnym długopisem, w języku polskim, czytelnie, w jednym egzemplarzu.
4. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
5. Oferta Wykonawcy powinna być kompletna.
6. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
7. Wykonawca może wycofać złożoną ofertę, pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wycofaniu lub zmianie przed terminem składania ofert.
8. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie treści oferty lub dokumentów wymaganych od Wykonawcy.
9. Zamawiający odrzuci ofertę niezgodną z zapytaniem ofertowym i przepisami prawa.
10. Do postępowania dopuszczone zostaną wszystkie oferty dotyczące wyłącznie całości zamówienia tj. kompleksowa usługa gastronomiczna.

#### **XI. Miejsce, termin i tryb otwarcia ofert**

Otwarcie ofert nastąpi jawnie w dniu 14.09.2018 r. o godzinie 12:30 - adres Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy Al. Partyzantów 57; 24-100 Puławy. Oferty od momentu otwarcia są jawne.

#### **XII. Ogłoszenie wyników postępowania**

Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wyborze najkorzystniejszej oferty wraz z podaniem uzasadnienia. Informacja o wyborze

oferty zostanie upubliczniona poprzez zamieszczenie jej w biurze Zamawiającego oraz na podstronie internetowej projektu.

### **XIII. Przesłanki odrzucenia ofert**

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

1. Jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego;
2. Zostanie złożona po terminie składania ofert;
3. Będzie zawierała rażąco niską cenę;
4. Będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

### **XIV. Unieważnienie postępowania**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia powyższego postępowania bez konieczności podania przyczyny unieważnienia.

#### **Klauzula informacyjna dot. ochrony danych osobowych:**

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 danych osobowych przekazanych przez Wykonawcę jest Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach;
- dane osobowe przekazane przez Wykonawcę przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem;
- odbiorcami danych osobowych przekazanych przez Wykonawcę będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania;
- dane osobowe przekazane przez Wykonawcę będą przechowywane przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania;
- w odniesieniu do danych osobowych przekazanych przez Wykonawcę decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- Wykonawca posiada:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania 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 Wykonawca uzna, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO;
- Wykonawcy nie przysługują:
  - 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.
- \*\* **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.

**UWAGA:**

**Po otrzymaniu Państwa oferty zastrzegamy sobie możliwość dokonania wizji lokalnej przed rozstrzygnięciem zapytania ofertowego**