



### Zaproszenie do składania ofert

*Procedura prowadzona bez stosowania ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych w oparciu o Regulamin udzielania zamówień publicznych w Regionalnym Centrum Naukowo-Technologicznym w Podzamczu.*

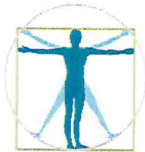
**Zamawiający Regionalne Centrum Naukowo-Technologiczne w Podzamczu zaprasza do złożenia oferty na wykonanie usługi cateringowej dwudniowej konferencji pod hasłem „Świętokrzyski Konwent Informatyków 2023, który odbędzie się w Europejskim Centrum Edukacji Geologicznej w Korzecku, Korzecko 1C, 26-060 Chęciny w dniach 20-21 czerwca 2023 roku.**

#### I. W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:

##### W pierwszym dniu catering dla 250 osób.

1. Serwis kawowy od godziny 8:00 do godziny 18:00 w formie stołu szwedzkiego podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. W ramach serwisu kawowego serwowane będą:
  - a) herbata co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa,
  - b) ekspres ciśnieniowy z funkcją mielenia kawy, spieniania mleka,
  - c) naturalna kawa ziarnista,
  - d) świeżo pokrojona cytryna podana na talerzykach,
  - e) cukier,
  - f) mleko do kawy,
  - g) galanteria cukiernicza (min 250g/osobę) w tym, ciasto krojone min 3 rodzaje, np. szarlotka, sernik, ciasto z owocami, babeczki nadziewane,
  - h) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l,
  - i) naturalny sok jabłkowy i pomarańczowy – dzbanki,
  - j) owoce np. winogron, mandarynki, kiwi, jabłka.
2. Serwis obiadowy około godziny 13:30 np. w formie stołu szwedzkiego podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. W ramach serwisu Obiadowego serwowane będą:





- a) zupa – min. 300 ml/os np. krem z pomidorów, zalewajka świętokrzyska
  - b) drugie danie: porcja mięsna (np. mięso zwierząt rzeźnych, drób) – min .150 g/os np. pieczeń wieprzowa w sosie, gołąbki w sosie, ryba w panierce np. morszczuk, pieczone ziemniaki, ryż, kasza, surówki
  - c) naturalne soki, woda z miętą i cytryną
3. Serwis kolacyjny około godziny 19:00 np. w formie stołu szwedzkiego podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. W ramach serwisu kolacyjnego serwowane będą:
- a) zupa – min. 300 ml/os np. bogracz, leczo
  - b) drugie danie: porcja mięsna (np. mięso zwierząt rzeźnych, drób) – min .150 g/os np. udko z kaczki, polędwiczki, ryba smażona, ziemniaki, frytki, surówki
  - c) zimna płyta np. półmiski wędlin, pasztet z żurawiną, galaretki drobiowe i warzywne, tortille, sałatki: tajska, grecka, pieczywo
  - d) kawa, herbata, soki naturalne, napoje, woda z miętą i cytryną.

#### **W drugim dniu catering dla 250 osób.**

1. Serwis śniadaniowy w godzinach 7:30-9:00 w formie stołu szwedzkiego podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. W ramach serwisu śniadaniowego serwowane będą:
  - a) Na ciepło podawane w podgrzewaczu do potraw:  
okielbaski wiedeńskie/ parówki min 95% mięsa plus musztarda, ketchup  
ojajecznicza na maśle dodatkowo szczypiorek do posypania
  - b) croissanty na ciepło, mleko
  - c) wędlina min 5 rodzaje – szynka, polędwica drobiowa, schab pieczony, kiełbasa wiejska, pasztet,
  - d) zestaw serów,
  - e) dżemy, konfitura, powidła, miód
  - f) sałatka jarzynowa
2. Serwis kawowy od godziny 09:00 do godziny 14:00 w formie stołu szwedzkiego podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. W ramach serwisu kawowego serwowane będą:
  - a) herbata co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa,
  - b) ekspres ciśnieniowy z funkcją mielenia kawy, spieniania mleka,





- c) naturalna kawa ziarnista,
  - d) świeżo pokrojona cytryna podana na talerzykach,
  - e) cukier,
  - f) mleko do kawy,
  - g) galanteria cukiernicza (min 250g/osobę) w tym, ciasto krojone min 3 rodzaje, np. szarlotka, sernik, ciasto z owocami, babeczki nadziewane
  - h) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l
  - i) naturalny sok jabłkowy i pomarańczowy – dzbanki
  - j) owoce np. winogron, mandarynki, kiwi, jabłka
3. Serwis obiadowy około godziny 13:00 w formie stołu szwedzkiego podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztuców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. W ramach serwisu Obiadowego serwowane będą:
- a) zupa – min. 300 ml/os np. minestrone, krem z białych warzyw z grzankami
  - b) drugie danie: porcja mięsna (np. mięso zwierząt rzeźnych, drób) – min .150 g/os np. stek wieprzowy, curry z kurczaka, ryba smażona np. miruna, pieczone ziemniaki, ryż, kasza, surówki
  - c) naturalne soki, woda z miętą z cytryną
1. Wykonawca zobowiązany jest do kompleksowej organizacji cateringu podczas dwudniowej konferencji dla wszystkich uczestników spotkania, poprzez:
- a) dostarczenie i serwowanie cateringu,
  - b) zabezpieczenie sztuców metalowych, naczyń (porcelanowych, ceramicznych, szklanych): filiżanek, literatek, talerzyków, szklanek na sali konferencyjnej dla prelegentów, itp. Wyklucza się używanie naczyń i sztuców jednorazowych (papierowych, plastikowych). Podanie potraw na zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw, napojów, oraz zapewnienia sprzętów gwarantujących podawanie posiłków z utrzymaniem wysokiego standardu,
  - c) zabezpieczenie serwetek i białych obrusów (skirtingi) na stoły oraz ustawienie przy współpracy z właścicielem obiektu odpowiedniej ilości stołów do rozstawienia posiłków oraz stołów umożliwiających konsumpcję, na krzesłach białe pokrowce,
  - d) obsługę kelnerską w trakcie trwania konferencji (min. 2 kelnerów)
  - e) posiłki muszą być podane estetycznie,
  - f) wszystkie posiłki muszą być wykonane ze świeżych produktów z zachowaniem przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz BHP. Transport posiłków musi odbywać





się w opakowaniach i środkami transportu, zgodnymi z polskimi przepisami w zakresie transportu żywności.

- g) zapewnienia porządku w miejscu realizacji cateringu, w tym do wywiezienia wszelkich odpadów (śmieci) i pozostałości po zakończeniu spotkania.
- h) osoby, które będą miały bezpośredni kontakt z żywnością muszą mieć aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych
- i) systematycznego zbierania zużytych naczyń, opróżniania koszy na śmieci / wymiany worków, uzupełniania dań oraz czystych naczyń i sztućców.

2. Usługa cateringowa odbędzie się w salach Europejskiego Centrum Edukacji Geologicznej wskazanych przez Zamawiającego .

### III. Formularz Ofertowy

Ofertę należy złożyć w formie pisemnej na Formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Zaproszenia do składania ofert. Cena ogółem brutto winna obejmować wszystkie koszty Wykonawcy związane z realizacją zamówienia.

### IV. Planowany termin i miejsce realizacji zamówienia:

Planowy termin zamówienia: 20-21 czerwiec 2023r.

Miejsce realizacji zamówienia: Europejskiego Centrum Edukacji Geologicznej w Korzecku, Korzecko 1C, 26-060 Chęciny.

### V. Kryterium Oceny Ofert

Przy wyborze oferty, Zamawiający będzie kierował się kryterium: najniższa cena - 100%

### VI. Osoby upoważnione do kontaktu

1. w sprawie zaproszenia do składania ofert – Monika Macias- Gaik, tel. 41 343 40 50, e-mail: [monika.macias@rcnt.pl](mailto:monika.macias@rcnt.pl)
2. w sprawie **przedmiotu zamówienia** – Sebastian Pietrała, tel. 41 343 40 50 , e-mail: [sebastian.pietrala@rcnt.pl](mailto:sebastian.pietrala@rcnt.pl)

### VII. Termin związania z ofertą:

Wykonawca pozostaje związany z ofertą przez okres min 30 dni. Bieg terminu związanego z ofertą rozpoczyna się w dniu w którym upływa składanie ofert tj. **06.07.2023r.**

### VII. Miejsce i termin składania ofert:

1. Oferty należy przesłać na adres mailowy [zamowienia@rcnt.pl](mailto:zamowienia@rcnt.pl) jako skan **podpisanych dokumentów do dnia 07.06.2023r.**
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.





### IX. Klauzula informacyjna RODO:

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 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 „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Regionalne Centrum Naukowo-Technologiczne z siedzibą w Podzamczu: Podzamcze 45, 26-060 Chęciny.
2. W sprawach z zakresu ochrony danych osobowych mogą Państwo kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych pod adresem e-mail: [iodo@rcnt.pl](mailto:iodo@rcnt.pl).
3. Państwa dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego. Podstawą prawną ich przetwarzania jest zgoda Wykonawcy wyrażona poprzez akt uczestnictwa w postępowaniu, w związku z ustawą z dnia 11 września 2019 r.- Prawo zamówień publicznych.
4. Państwa dane osobowe pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego będą przetwarzane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od zakończenia postępowania, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.
5. Odbiorcami Państwa danych osobowych będą podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa lub wykonujące zadania realizowane w interesie publicznym, osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 Pzp; ustawę o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001 r., ustawę z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych; inne podmioty z którymi Administrator zawarł umowy powierzenia danych.
6. Podanie danych osobowych w związku udziałem w postępowaniu o zamówienia publiczne jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.
7. W odniesieniu do danych pozyskanych w związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego posiada Pani/Pan prawa do:
  - a. na podstawie art. 15 rozporządzenia RODO - dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - b. na podstawie art. 16 rozporządzenia RODO - prawo do sprostowania Pani/Pana 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 rozporządzenia RODO - prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia (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, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy rozporządzenia.
8. Nie przysługuje Pani/Panu:
- a. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - b. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - c. 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.
9. Dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

#### **X. Informacje Zamawiającego:**

Zamawiający zastrzega możliwość niewyłonienia Wykonawcy po przeprowadzeniu niniejszego Zaproszenia do składania ofert.

mgr Krzysztof Ołownia  
Dyrektor  
Regionalnego Centrum  
Naukowo – Technologicznego  
w Podzamczu

W załączeniu:

1. Formularz ofertowy
2. Wzór umowy