

12/IUW/2023

Inkubator Uniwersytetu Warszawskiego zaprasza do złożenia oferty na kompleksową organizację wyjazdu BraveCamp 2023 do Chęciny (Europejskie Centrum Edukacji Geologicznej) w terminie 27.08 – 1.09.2023 r.

1. ZAMAWIAJĄCY I PŁATNIK

Zamawiający: Inkubator Uniwersytetu Warszawskiego (sekcja Centrum Współpracy i Dialogu UW), Al. Ujazdowskie 4, 00-478 Warszawa, tel. 22 554 07 35. Płatnik: Uniwersytet Warszawski, ul. Krakowskie Przedmieście 26/28, 00-927 Warszawa, NIP 5250011266, REGON 000001258.

2. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Wydarzenie odbędzie się w terminie 27.08 – 1.09.2023 r. w Chęcinach (Europejskie Centrum Edukacji Geologicznej).

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zapytania jest kompleksowa organizacja wyjazdu BraveCamp 2023 w Chęcinach (Europejskie Centrum Edukacji Geologicznej) w terminie 27.08 – 1.09.2023 r.

Kwestie związane z wynajmem i udostępnieniem przestrzeni pod organizację wyjazdu pozostaje po stronie Zamawiającego.

Zakres umowy rozumiany jest jako:

3.1 Transport

- Transport realizowany będzie jednym pojazdem mieszczącym w komfortowych warunkach jednorazowo grupę 30-osobową.
- Obowiązkiem Wykonawcy będzie zapewnienie bezpiecznego i higienicznego autokaru lub busa posiadającego pasy bezpieczeństwa, klimatyzację i ogrzewanie. Pojazd musi być sprawny technicznie i dopuszczony do ruchu kołowego (posiadać aktualne badanie techniczne).
- W pojeździe znajdować się będzie ogólnodostępna toaleta (autokar).
- W pojeździe istnieje możliwość użycia nagłośnienia (mikrofonu).
- Kierowca/y autokaru/busy posiadać będzie/ą aktualne uprawnienia do kierowania tego typu pojazdu oraz będzie/ą w stanie trzeźwości.
- Przyjmujący Usługę zobowiązany jest do zapewnienia: a) autokaru/busy wraz z zamówionym

wyposażeniem, b) kierowcy, c) paliwa, d) ubezpieczenia autokaru, kierowcy i osób przewożonych tym autokarem na czas transportu, e) wszelkie inne opłaty konieczne do wykonania przedmiotu zamówienia, w szczególności opłat za korzystanie z dróg płatnych.

- Przyjmujący Usługę zobowiązuje się w przypadku awarii autokaru/busa realizującego zamówienie do niezwłocznego podstawienia zastępczego środka transportu, spełniającego warunki określone

w przedmiocie zamówienia.

- Przyjmujący Usługę musi posiadać wszelkie niezbędne uprawnienia na wykonywanie krajowego transportu drogowego osób.

- Przyjmujący Usługę musi zapewnić usługę zgodną z obowiązującymi przepisami dot. transportu drogowego oraz przepisów o czasie pracy kierowców.

- Przyjmujący Usługę wyznaczy na czas realizacji usługi osobę dedykowaną do kontaktu z Dającym Usługę i odpowiadającą na bieżące zgłoszenia ze strony Zamawiającego.

3.2 Catering

Zapewnienie cateringu dla 30 osób zgodnie z opisem i harmonogramem:

Warszawa – Nordea, (ul. Daimlera 2, 02-460 Warszawa)

27.08.2023 r.

- przerwa kawowa - kawa (przelewowa/rozpuszczalna/express), herbata (min. 3 rodzaje), woda (z cytryną i miętą), sok (min 2 rodzaje), słodkie przekąski (min. 3 rodzaje), słone przekąski (min. 3 rodzaje)

- 30 osób

- godz. 11:00

- obiad - pizza (min. 3 rodzaje; możliwość zamówienia z popularnych sieci pizzerii)

- 30 osób (min. 1 pizza na 2 osoby)

- godz. 14:30

prowołant:

- 30 osób

- godzina 15:00

Chęciny - Europejskie Centrum Edukacji Geologicznej (Korzecko 1C, 26-060 Chęciny):

- śniadanie (30 osób) - 28, 29, 30, 31.08, 01.09.23 r. - godzina do ustalenia
- obiad (30 osób) - 28, 29, 30, 31.08, 01.09.23 r. - w formie posiłku serwowanego składającego się z dwóch dań ciepłych, napoju i deseru;
- przerwa kawowa (30 osób) - 28, 29, 30, 31.08.23 r. - w formie bufetu - godz. do uzgodnienia w trybie roboczym;
- kolacja - 28, 29, 30, 31.09.23 r. - kolacje w formie bufetu,
- kolacja w formie ogniska - 27.08.23 r. - menu dostosowane do okoliczności
- zapewnienie prowiantu (30 osób) na wyjazd do Warszawy

Ponadto obsługa cateringowa będzie obejmować: zapewnienie odpowiedniego sprzętu (m.in. stoły bufetowe, naczynia i sztucce, szkło, podgrzewacze do potraw, nakrycie stołów i inne niezbędne elementy) oraz prace montażowe/demontażowe, transport i utylizację powstałych śmieci.

Dający Usługę zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia liczby posiłków w poszczególnych dniach (na dzień przed realizacją), jednak nie więcej niż o 15% (w górę i w dół).

Szczegółowy opis zakresu usługi cateringowej w Chęcinach:

Serwis kawowy, dostępny w ciągu całego wydarzenia, powinien obejmować:

a) Wymagania dotyczące przerwy kawowej:

- Kawa przelewowa w termosie/ekspres na ziarna,
- Wybór herbat (czarna/zielona/owocowa),
- Dodatki – mleko, cukier, cytryna,
- Ciasta świeżo upieczone – co najmniej 3 rodzaje,
- Soki owocowe (co najmniej dwa rodzaje, podawane w dzbankach),
- Woda niegazowana z cytryną podana w dzbankach (regularnie uzupełniana),
- Owoce sezonowe pokrojone/porcjowane – co najmniej 3 rodzaje.
- Dający Usługę dopuszcza możliwość podania w trakcie przerw kawowych tzw. finger foods – kanapek, tartaletek, przekąsek ze świeżych warzyw z dipami.

Prowiant wyjazdowy, w dzień wyjazdu z Warszawy do Chęcín (27.08.2023 r.) i z Chęcín do Warszawy (01.09.2023 r.), powinien obejmować:

- wodę niegazowaną 0,5 l
- min. 2 świeże owoce nie porcjowane (np. jabłko, gruszka, banan)

- batonik typu musli min. 40 g
- min. 2 serwetki papierowe

Prowiant wyjazdowy powinien być zapakowany w papierową torbę. Dający Usługę kategorycznie wyklucza użycie torby plastikowej oraz plastikowych opakowań na owoce.

Przerwy kawowe serwowane są przed salą, w której odbywa się wydarzenie. Przyjmujący Usługę zapewnia sprawną obsługę i wymianę zabrudzonych naczyń (każda przerwa kawowa powinna mieć uzupełnione czyste filiżanki/kubki i szklanki do napojów) oraz uzupełnienie o świeże produkty na każdej przerwie. Dający Usługę wyklucza podawanie niezdrowych przekąsek (chipsy, słone paluszki, orzeszki solone).

b) Wymagania dotyczące śniadań:

- Dania ciepłe - 2 rodzaje do wyboru (np. jajecznica, parówki, kiełbasa, naleśniki)
- Przystawki zimne (np. sery, wędliny, serki topione, dżemy, płatki, jogurty, mleko, warzywa świeże krojone)
- Dodatki (pieczywo mieszane, masło)
- Sałatki - 2 rodzaje
- Napoje (soki, woda, kawa, herbata) – min. 2 rodzaje soków do wyboru

c) Wymagania dotyczące obiadów:

- Zupa
- Drugie danie - 2 rodzaje do wyboru mięsne i wegetariańskie (np. ziemniaki, porcja mięso lub porcja ryby, danie wegetariańskie, ryż, zestaw surówek, warzywa gotowane)
- Deser (np. ciasto domowe, lody, sałatki owocowe)
- Napoje (kompot lub sok, woda)

d) Wymagania dotyczące kolacji:

- Danie ciepłe - 2 rodzaje do wyboru mięsne i wegetariańskie (np. mięso lub ryba, dania wegetariańskie, dodatki skrobiowe)
- Przystawki zimne (np. sery, wędliny, serki topione, dżemy, warzywa świeże krojone)
- Dodatki (pieczywo mieszane, masło)
- Sałatki
- Napoje (2 rodzaje soków do wyboru, woda, kawa, herbata).

e) Wymagania dotyczące ogniska:

- Kiełbaska do upieczenia 150 g/osoba
- Musztarda, ketchup
- Smalec domowy
- Pieczywo
- Ogórek kiszony
- Szaszłyki wegetariańskie 200 g/osoba
- Bigos wegetariański 200 g/osoba
- Usługa wraz z drewnem niezbędnym do zorganizowania ogniska oraz kijkami do pieczenia kiełbas.

7 dni przed rozpoczęciem wydarzenia Dający Usługę prześle listę uwzględniającą podział na posiłki mięsne, wegetariańskie, wegańskie i informacje o braku tolerancji/uczuleniach na rodzaje pokarmów wśród uczestników. Na tej podstawie powinno zostać przygotowane menu uwzględniające przekazane preferencje. Dający Usługę kategorycznie wyklucza formę dań wegetariańskich/wegańskich jako zwiększonej gramatury surówek oraz dodatku skrobiowego.

3.3 Upominki

Przyjmujący Usługę w ramach zamówienia wyprodukuje i dostarczy Dającemu Usługę upominki dla uczestników wydarzenia do 22.08.2023 r na wskazany adres.

- Koszulki (30 szt.) - kolor szary, wkładana przez głowę, nadruk kolorowy z przodu na wysokości piersi oraz na plecach. Dający Usługę dostarczy Przyjmującemu Usługę projekty graficzne oraz rozmiarówkę.

3.4 Materiały warsztatowe

Dający Usługę zleca zakup materiałów oraz produkcję wydruków potrzebnych do przeprowadzenia warsztatów, wg. poniższej listy do 22.08.2023 r na wskazany adres.

- identyfikatory - kolor, 2-stronny zadruk, laminacja, rozmiar 7x12 cm (30szt.)
- druk broszury informacyjnej - A4 (skład do A5), kolor, 2-stronny zadruk (30 szt.)
- karty pracy - kolor, A4, kolor, 2-stronny zadruk (300 szt.)
- karteczki samoprzylepne - bloczek, różne kolory (20 szt.)
- karteczki nieprzylepne - bloczek, różne kolory (20 szt.)

- taśmy klejące (3 szt, przezroczyste) - 7 zestawów
- nożyczki - 10 szt.
- nożyki introligatorskie - 10 szt.
- arkusze papieru do flipchart - 5 szt.
- kartony składane - 3 rozmiary (białe) - 5 zestawów
- kartony zabezpieczające/tektura - 70 m
- folia malarska - 10 szt.
- bibuła - różne kolory (zestaw) - 10 szt.
- sznurek jutowy - 30 m, 5 szt.
- strecz (rolka 3 kg) - 2 szt.
- taśma malarska (50 m) - 2 szt.
- taśma typu gafer/ducktape (25 m) - 2 szt.
- farba plakatowa - różne kolory (zestaw) - 5 szt.
- rękawiczki ochronne (100 szt) - 1 op.
- patyczki szaszłykowe - 50 szt. - 2 op.
- plastelina - 180 szt.
- glina samoutwardzająca - 5 kg - 2 szt.
- kredki - 50 kolorów
- kreda - 100 szt.
- markery - 4 kolory - 5 zestawów
- folia aluminiowa - 100 m - 2 szt.
- drut florystyczny - 100 m
- gąbka florystyczna - 5 szt.
- klej na gorąco
- pistolet do kleju - 4 szt.
- długopis 3d - 4 szt.
- filament do długopisu
- zszywacze - 10 szt.

3.5 Obsługa techniczna wydarzenia

Zapewnienie sprzętu elektronicznego, dzięki któremu zostanie wzmocniony sygnał internetowy w ośrodku w Chęcinach. Sprzęt wzmocnieniowy oraz niezbędne peryferia (kable, złączki, przejściówki, itp.).

4. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY, MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym (wzór w załączeniu) wraz z załącznikiem nr 1 – aktualnym odpisem z KRS lub CEIDG lub życiorysem zawodowym (dla os. fizycznych). Ofertę należy złożyć w formie skanu podpisanych dokumentów (formularza ofertowego i załączników) do dnia 26 lipca 2023 roku do godz. 23:59 za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: krzysztof.smosarski@inkubator.uw.edu.pl.

5. WARUNKI UCZESTNICTWA I KRYTERIA OCENY OFERT

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

- posiadają w przedmiocie działalności PKD lub doświadczeniu zawodowym wynikającym z CV działalność związaną z przedmiotem zamówienia. Ocena będzie dokonana na podstawie nadesłanego odpisu aktualnego z KRS lub wpisu do CEIDG lub życiorysu osoby wskazanej do realizacji zamówienia (w przypadku oferty osoby fizycznej) stanowiącego załącznik nr 1 do oferty;
- są w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na realizację zamówienia i przedstawią oświadczenie zawarte w formularzu ofertowym. Ocena na podstawie oświadczenia w formularzu oferty. Kryteria oceny: Jedynym kryterium wyboru jest kwota brutto za całość dzieła (100%). Za najlepszą (100 pkt) zostanie uznana najniższa stawka. Pozostałe oferty będą punktowane wg wzoru: $(\text{wysokość najniższej kwoty brutto} / \text{wysokość kwoty brutto z oferty}) \times 100$. Nie przewiduje się zamówień uzupełniających. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakończenia postępowania bez dokonania wyboru Oferenta oraz możliwość zmiany warunków lub odwołania zamówienia bez podawania przyczyn. Informacja na temat wyników wyboru oferty zostanie przekazana Oferentom drogą elektroniczną oraz na stronie internetowej zamawiającego.

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. poz. 835) zwanej dalej: „Ustawą o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego”.

6. INFORMACJE DOTYCZĄCE RODO (DLA OSÓB FIZYCZNYCH SKŁADAJĄCYH OFERTĘ)

Przetwarzanie danych osobowych Oferenta, określonych w ofercie, odbywa się na zasadach określonych w Rozporządzeniu 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). Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych znajduje się na stronie internetowej www.odo.uw.edu.pl/obowiazekinformacyjny/. Oferent składając ofertę potwierdza, iż zapoznał się z informacją dotyczącą przetwarzania jego danych osobowych.

7. DODATKOWE INFORMACJE

Wszelkich pytania dot. zapytania należy kierować na adres: krzysztof.smosarski@inkubator.uw.edu.pl