



ZAPYTANIE OFERTOWE

na świadczenie usług cateringowych w ramach projektu „Akademia Młodego Prawnika”

W związku z realizacją projektu „Akademia Młodego Prawnika” POWR.03.01.00-00-T082/18”, który jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Działanie 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym Oś III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój 2014 – 2020, zapraszamy do składania ofert na wykonanie niżej opisanego przedmiotu zamówienia.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zawarcia umowy. Zamawiający może odmówić zawarcia umowy, bez wskazania przyczyny.

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe obejmujące przerwy kawowe oraz obiady podczas realizacji szkoleń dla **80 osób** - uczestników projektu „Akademia Młodego Prawnika” na Wydziale Prawa i Administracji, w Szczecinie, przy ul. Narutowicza 17A.
2. Usługi cateringowe obejmują w zakresie:
 - a) **przerw kawowych** - napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę), dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry; woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę); co najmniej 1 rodzaj ciast, słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce,
 - b) **obiadów** - zupę : do wyboru 2 rodzaje zup (co najmniej 250 ml na osobę), danie główne (do wyboru: jeden rodzaj mięsa, ryba) oraz dodatek skrobiowy (do wyboru: ziemniaki, ryż/kasza), (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny nie mniej niż 300 g), zestaw surówek (łącznie co najmniej 150g na osobę), napój zimny (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę).
3. Usługi cateringowe będą realizowane podczas 8 spotkań w następujących terminach: **16.03.2019 r.; 30.03.2019 r., 13.04.2019 r., 27.04.2019 r., 11.05.2019 r., 01.06.2019 r., 15.06.2019 r., 29.06.2019 r.**
4. Świadczenie usług cateringowych obejmuje usługę przygotowania, dostarczenia i podawania posiłku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, jak również przygotowania sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym, najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług.
5. Wykonawca dostarcza wyposażenie niezbędne do realizacji usługi cateringowej (np. obrusy, serwetki papierowe, zastawę stołową, serwis do kawy i herbaty, stoły koktajlowe, warki, termosy, podgrzewacze do dań ciepłych).

6. Wykonawca zabiera naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, a także usuwa i utylizuje odpady powstałe w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
7. Świadczenie usług cateringowych nastąpi z wykorzystaniem produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, w tym również przepisów prawnych z zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25.08.2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia, tekst. jedn. Dz.U. z 2017 r., poz. 149).
8. Wynagrodzenie będzie płatne w okresach miesięcznych z dołu, tj. za każdy zakończony miesiąc świadczenia usług objętych umową, na podstawie wystawionych przez Wykonawcę faktur po zakończeniu każdego miesiąca. Zapłata każdego miesięcznego wynagrodzenia nastąpi każdorazowo przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę na fakturze, w terminie 14 dni kalendarzowych od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.

II.

WARUNKI UDZIAŁU W

POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci spełniający poniższe warunki:

1. Prowadzą działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem zamówienia oraz posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności, o ile wynika to z odrębnych przepisów.
2. Dysponują niezbędnym zapleczem technicznym i potencjałem osobowym gwarantującym rzetelne wykonanie zamówienia
3. Znajdują się w sytuacji finansowej i ekonomicznej, zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.
4. W okresie ostatnich trzech lat przed upływem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie – wykonali należycie co najmniej 2 usługi odpowiadające swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia. W trakcie oceny ofert, Zamawiający może żądać od Oferenta dokumentów potwierdzających należyte wykonanie wskazanych usług.
5. Nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, przy czym przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a) uczestnictwie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej lub bocznej, w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Ocena spełnienia powyższych warunków zostanie dokonana według formuły spełnia / nie spełnia na podstawie złożonych przez Wykonawców oświadczeń zawartych w formularzu ofertowym. Ofertę Oferenta wykluczonego uważa się za odrzuconą.

III.

KRYTERIA WYBORU OFERTY

L.p.	Wyszczególnienie	Punkty
1.	<p>Cena (kwota brutto, tj. z podatkiem VAT) za realizację całego przedmiotu zamówienia</p> <p>Punkty za cenę będą obliczane wg wzoru:</p> $\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Najniższa cena oferty}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 50$ <p>Ocena zostanie dokonana z dokładnością co do dwóch miejsc po przecinku.</p> <p>Cena oferty obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.</p>	Max 50 pkt
2.	<p>Przykładowe menu (ocenie będzie podlegać:</p> <ul style="list-style-type: none"> • menu obiadowe - 8 różnych propozycji • menu przerw kawowych – rodzaj kawy, herbaty, ciast, przekąsek, ciastek lub owoców) 	Max 40 pkt
3.	<p>Doświadczenie w obsłudze zjazdów szkoleniowych na min. 80 osób z usługą cateringową obejmującą przerwy kawowe i obiady (punkty przyznawane są w zależności od ilości doświadczenia w obsłudze ww. wydarzeń)</p>	Max 10 pkt

W oparciu o powyższe kryteria zostanie sporządzone zbiorcze zestawienie oceny ofert. Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.

Miejsce i sposób składania ofert:

- Ofertę należy sporządzić w języku polskim na formularzu stanowiącym załącznik nr 1.
- W skład skalkulowanej w złotych polskich stawki uwzględnić należy: wszystkie koszty niezbędne do poniesienia w celu prawidłowego wykonania zamówienia, w tym

podatek VAT oraz koszty organizacyjne, np. koszty dostawy i inne niezbędne do jego realizacji.

3. Miejsce i termin złożenia oferty: podpisaną przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy ofertę należy złożyć za **pośrednictwem platformy zakupowej do dnia 20 lutego do godz. 15.00.**
4. Niespełnienie któregokolwiek z elementów dyskwalifikuje oferenta z postępowania z powodu niespełnienia wymogów formalnych.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji warunków zamówienia, a także do rezygnacji z zamówienia bez podania przyczyny przed podpisaniem umowy.
7. Zamawiający zapewni bieżącą współpracę oraz gotowość do udzielenie informacji i wyjaśnień odnoście problemów i wątpliwości mogących pojawić się na etapie realizacji zamówienia.

W przypadku pojawienia się pytań i wątpliwości proszę o kontakt z Panią Adrianą Tomczyk, mail: adriana.tomczyk@usz.edu.pl , tel. 884-884-531

PROREKTOR
ds. Finansów i Rozwoju

prof. dr hab. Waldemar Gos

