

Szczecin, dn. 09.06.2023r.

Zapytanie ofertowe nr 1/RES/2023

1. Zamawiający

Uniwersytet Szczeciński, z siedzibą przy al. Papieża Jana Pawła II 22a, 70-453 Szczecin, kierując się zasadą uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców, a także zasadą efektywnego zarządzania finansami ogłasza zapytanie na usługę cateringu w dniu 29 czerwca 2023 r. w ramach projektu: „Ability of businesses in coastal municipalities to become self-sufficient in Energy from RES” nr umowy:STHB.02.02.00-32-S238/22.

2. Tryb postępowania o udzielenie zamówienia

1. Zamówienie poniżej progu określonego w art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 poz. 2019 ze zm.)
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania do upływu terminu składania ofert.
3. W niniejszym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i inne informacje Zamawiający i Dostawcy przekazują, poza wyjątkami przewidzianymi w treści niniejszego zapytania, drogą elektroniczną.
4. Zamówienie składa się z jednego zadania.

3. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej na spotkanie w ramach projektu „Ability of businesses in coastal municipalities to become self-sufficient in energy from Renewable Energy Sources“ nr umowy: STHB.02.02.00-32-S238/22.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie polegała na świadczeniu usługi cateringowej na spotkaniu projektowym w ramach projektu „Ability of businesses in coastal municipalities to become self-sufficient in Energy from RES“ w obiekcie Instytut Ekonomii i Finansów Uniwersytetu Szczecińskiego, ul. Mickiewicza 64, 71-101 Szczecin, w dniu 29 czerwca 2023 r. od godz. 10 do godz. 15 Zamawiający, po podpisaniu umowy uzgodni z Wykonawcą godzinę, do której należy dostarczyć catering. Budynek, w którym odbędzie się uroczystość jest wyposażony w windę.
3. Usługa cateringowa będzie obejmować około 20 osób. Zamawiający zastrzega, iż podana w opisie przedmiotu zamówienia liczba osób jest liczbą orientacyjną i Zamawiający może zrealizować inną

liczbę uczestników danej uroczystości, która wynikać będą z faktycznych potrzeb Zamawiającego. Ostateczna liczba uczestników zostanie ustalona z Wykonawcą najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed realizacją zamówienia.

4. Zamawiający zastrzega sobie jednak możliwość organizacji uroczystości i usługi poza wymienionymi godzinami. Wykonawca zobowiązany jest do dowozu i odbioru rzeczy na własny koszt. Zamawiający nie wymaga obsługi w postaci kelnerów. Zamawiający wymaga zastawy porcelanowej lub ceramicznej, sztucze platerowane.

Przykładowe menu:

Lunch:

1. danie główne – co najmniej 3 rodzaje oraz dwa dodatki skrobiowe (ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron); posiłek co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 300 g.; danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (jeden rodzaj), rybne (jeden rodzaj), jarskie (jeden rodzaj)
2. zupa – 1 rodzaj (co najmniej 250 ml na osobę),
3. sałaty – 2 rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę),
4. sól, pieprz, przyprawy,
5. bufet deserowy: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 200 g na osobę).
6. napoje zimne:
 - a. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
 - b. soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę).
7. napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
8. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry.

SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podania w dniu 29 czerwca 2023 r. ,

- 2) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - 3) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2020 poz. 2021),
 - 4) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego. Zamawiający, po podpisaniu umowy uzgodni z Wykonawcą godzinę, do której należy dostarczyć catering (rozpoczęcie uroczystości zaplanowane jest na godz. 10:00, zaś lunch na godz. 14:00).
 - 5) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. serwetek papierowych lub materiałowych, serwetników, zastawy stołowej ceramicznej lub porcelanowej, sztuców platerowych, serwisu do kawy i herbaty, itp.);
 - 6) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
 - 7) usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
 - 8) zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych i nienapoczętych potraw,
 - 9) zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
 - 10) zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.;
- 1) produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka, soki, woda, cukier, mleko itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
 - 2) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 - 3) posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. sosy w posiłku oraz z produktów gotowych;
 - 4) ryby podawane w zakąskach będą świeże i pozbawione ości - filetowane,
 - 5) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe,

6) potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe.

7) zastawa będzie czysta, kompletna, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.), niezużyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.

3. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2020 poz. 2021).

4. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.

5. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj. Dz. U. 2021 poz. 2069).

6. Osoby wykonujące obsługę cateringową (obsługa) podczas realizacji usługi będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.

7. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach. Wykonawca musi posiadać: decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzająca zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności, zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.).

4. KRYTERIA OCENY OFERT

cena - 100 %

1. W przypadku, gdy Zamawiający otrzyma dwie takie same oferty cenowe, zastrzega sobie prawo wezwania do złożenia oferty uzupełniającej. Cena w ofercie uzupełniającej nie może być wyższa niż w ofercie pierwotnej.
2. Wykonawca określi wartość brutto na formularzu oferty – załącznik nr 1. Oferta winna zawierać co najmniej: nazwę i adres Wykonawcy, nazwę zadania objętego zapytaniem, oświadczenie o akceptacji warunków zawartych w zapytaniu ofertowym, imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym w imieniu Wykonawcy oraz adres poczty elektronicznej.
3. Wszystkie elementy oferty powinny zawierać w sobie ewentualne upusty stosowane przez Wykonawcę, tzn. muszą być one w kalkulowane w cenę oferty.
4. Cena oferty powinna być podana cyfrowo i słownie. Ceny muszą być zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

5. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę są wiążące i zostaną wprowadzone do umowy.
6. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
7. Rozliczenia będą prowadzone w walucie: PLN.
8. Okres związania Wykonawców złożoną ofertą wynosi **30 dni** licząc od upływu terminu składania ofert.
9. W prowadzonym postępowaniu nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale IX ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 poz. 2019 ze zm.)
10. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługuje roszczenie przeciwko Zamawiającemu.
11. Oferty po dokonaniu wyboru nie będą zwracane Wykonawcom.

5. DOKUMENTY WYMAGANE:

- a. formularz oferty – załącznik nr 1;

6. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Oceny spełniania tego warunku Zamawiający dokona na podstawie oświadczenia Wykonawcy zawartego w Formularzu ofertowym.
2. Wykonawca dysponuje osobą lub zespołem osób wykonujących zadanie, posiadających kwalifikacje i doświadczenie.
3. Wykonawca musi oświadczyć że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie 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 (tj. Dz. U. z dnia 15 kwietnia 2022 r. poz. 835), zwanej dalej „ustawą o przeciwdziałaniu”.

7. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Oferty można składać w terminie do 16 czerwca 2023 r. do godz. 10.00 w formie podpisanego skanu formularza ofertowego. Oferty należy składać za pośrednictwem platformy zakupowej.
2. Formularz ofertowy powinien być podpisany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy lub osoby upoważnionej do złożenia oferty działającej na podstawie pełnomocnictwa.
3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego drogą elektroniczną z zapytaniem o wyjaśnienie treści Zapytania Ofertowego. Osoba do kontaktu: dr hab. Rafał Nagaj e-mail rafał.nagaj@usz.edu.pl.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

8. ISTOTNE WARUNKI UMOWY I SYSTEM ROZLICZENIA

1. Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą umowę.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania zamówienia z uwagi na ograniczenia spowodowane pandemią COVID – 19.
3. Rozliczenia finansowe będą odbywały się na podstawie wystawionej faktury przez Wykonawcę. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek Wykonawcy w terminie 14 dni, licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowej pod względem formalnym i merytorycznym faktury oraz potwierdzenie należytego wykonania przedmiotu zamówienia po zrealizowanej usłudze.
4. Postępowanie o udzielenie zamówienia może zostać unieważnione na każdym etapie postępowania, bez możliwości żądania odszkodowania przez Wykonawcę.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od realizacji zamówienia w przypadku, gdy podana kwota brutto przekroczy budżet projektu przewidziany na realizację usługi.
6. Ze względu na założenia budżetowe i ograniczenia finansowe, w przypadku gdy kwoty przedstawione w ofercie będą wyższe od zaplanowanych w budżecie projektu Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę i nie podlega wykluczeniu.
7. Wykonawca zapewnia, że posiada odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje oraz doświadczenie do realizacji zamówienia.

Załącznik - Formularz Ofertowy.

-