

F-PRO.093.2.2023
1.2023.EW

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Kierując się zasadą uczciwej konkurencji i równego traktowania Wykonawców, a także zasadą efektywnego zarządzania finansami planuje się udzielenie zamówienia publicznego jakim jest usługa cateringowa podczas Międzynarodowej konferencji naukowej pn. „Człowiek w zagrożeniu - wokół ludobójstwa, zbrodni przeciwko ludzkości i zbrodni wojennych”, Szczecin 11-12 maja 2023 r.

W tym celu Uniwersytet Szczeciński jako Beneficjent projektu kieruje zapytanie o przedstawienie oferty cenowej w celu oszacowania wartości zamówienia.

I. DANE ZAMAWIAJĄCEGO

Uniwersytet Szczeciński
Al. Papieża Jana Pawła II 22a
70-453 Szczecin
NIP: 851-020-80-05

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas Międzynarodowej konferencji naukowej pn. „Człowiek w zagrożeniu - wokół ludobójstwa, zbrodni przeciwko ludzkości i zbrodni wojennych”

Termin: Szczecin 11-12 maja 2023 r.

Miejsce: Wydział Nauk Społecznych Uniwersytetu Szczecińskiego, ul. Krakowska 71-79;

Liczba uczestników: 110 osób (ofertę należy złożyć dla 110 osób).

UWAGA: Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości posiłków w poszczególnych dniach.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zleci obsługę następujących rodzajów posiłków: serwis kawowy w godz. 9:30 – 16:00, 2 lunch'e, uroczysta kolacja.

	9:30 – 13:00	13:00 – 14:00	14:00 – 16:00	20:00 – 22:00
czwartek 11 maja 2023 r.	Serwis kawowy	Lunch	Serwis kawowy	Uroczysta kolacja
piątek 12 maja 2023 r.	Serwis kawowy	Lunch	Serwis kawowy	

SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW

I. Serwis kawowy obejmować będzie:

- 1) Napoje gorące: kawę rozpuszczalną bez ograniczeń typu „Nescafe”/ „Jacobs” lub równoważną, herbatę bez ograniczeń typu „Lipton”/ „Dilmah” lub równoważną;



- 2) Dodatki do napojów gorących (bez ograniczeń): mleko do kawy 3,2 % tłuszczu, mleko bezlaktozowe, roślinne, śmietankę do kawy typu „Kaffeesahne Zott”, porcjowana UHT o zawartości 10% tłuszczu lub równoważna, cukier biały i trzcinowy, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
- 3) Woda mineralna typu „Kropla Beskidu”/ „Nałęczowianka”/ „Cisowianka” lub równoważną w dzbankach bez ograniczeń;
- 4) Ciastka francuskie na zmianę z drożdżowymi z różnym nadzieniem, bez ograniczeń oraz 2 rodzaje ciast porcjowanych np. szarlotka, sernik, czekoladowe, jogurtowe, bez ograniczeń;
- 5) Świeże owoce sezonowe bez ograniczeń;

II. Lunch obejmować będzie:

- 1) Danie główne: po dwa rodzaje dań mięsnych: 30 porcji drób (roladki drobiowe z fetą i szpinakiem), 30 porcji wieprzowina (schab w sosie grzybowym); po dwa rodzaje dań wegetariańskich: 90 porcje pierogów ruskich; 20 porcji papryk faszerowanych;
- 2) Dodatki: 3 rodzaje każdego dnia w tym ryż i ziemniaki;
- 3) Surówki: dwie surówki sezonowe, mix sałat;
- 4) Deser: ciasta sezonowe;
- 5) Napoje: woda niegazowana w dzbankach;

III. Kolacja obejmować będzie:

- 1) Kieliszek wina powitalnego (80 kieliszków wina białego, 30 kieliszków wina czerwonego);
- 2) Sałatka z łososia (80 porcji, 50 g. na osobę);
- 3) Roladki z grillowanej cukinii z serem feta i pomidorem suszonym (50 porcji, 50 g. na osobę);
- 4) Ozdobne kanapki (80 porcji, 50 g. na osobę);
- 5) Suszona śliwka pieczona w szynce, (40 porcji, 50 g. na osobę);
- 6) Guszka z rukolą zawiniętą w szynkę wędzoną (40 porcji, 50 g. na osobę);
- 7) roladki z naleśników z serkiem chrzanowym, wędzonym łososiem, rukolą (40 porcji, 50 g. na osobę);
- 8) Sałatka z wędzonym kurczakiem (40 porcji, 50 g. na osobę);
- 9) Owocowa panna cotta (55 porcji);
- 10) Mus czekoladowy (55 porcji);
- 11) Kawa, herbata – bez ograniczeń;
- 12) Świeże soki podawane na lodzie – bez ograniczeń;
- 13) Wodę – bez ograniczeń;

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 terminach wskazanych przez zamawiającego;
 - 2) Świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu środków spełniających normy jakości produktów spożywczych;
2. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
3. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań dla wykonywania prac

zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych dla ludzi (tj. Dz. U. 2016 poz. 1866).

4. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
5. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia będą mogli ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. posiadają zdolność techniczną i zawodową do wykonania niniejszego zamówienia,
2. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
3. posiadają wiedzę i doświadczenie w realizacji usług cateringowych,
4. dysponują na czas realizacji przedmiotowego zamówienia osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Na etapie szacowania wartości zamówienia Zamawiający nie określa więcej szczegółowych warunków ani sposobu potwierdzenia spełniania ich przez Wykonawcę.

IV. KRYTERIA OCENY OFERTY I WAGI PUNKTOWE, OPIS SPOSOBU PRZYZNANIA PUNKTACJI

Na etapie szacowaniu wartości zamówienia Zamawiający kieruje się kryterium - cena.

Kryterium jest obliczone za pomocą następującego wzoru:

$$C = [(C_n : C_b) \times 100 \%] \times 100$$

gdzie:

C_n - cena brutto najniższa

C_b - cena brutto wynikająca z oferty badanej

V. SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ

1. Oferty cenowe można składać za pośrednictwem platformy zakupowej w terminie do **11.04.2023 r. do godz. 09:00** w formie podpisanego skanu formularza cenowego (załącznik).
2. Oferent może zwrócić się do Zamawiającego za pośrednictwem platformy zakupowej lub drogą elektroniczną lub telefoniczną (sprawy merytoryczne: Dorota Kowalewska; email: dorota.kowalewska@usz.edu.pl; sprawy proceduralne: Eliza Wancerz, email: eliza.wancerz@usz.edu.pl, tel. 91/444 1142) z zapytaniem o wyjaśnienie treści Opisu Przedmiotu Zamówienia lub z prośbą o przekazanie od Zamawiającego niezbędnych informacji w celu przedstawienia oferty cenowej.
3. W toku badania oferty cenowej Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert cenowych lub wezwać do uzupełnienia oferty.

UWAGA: Inne kryteria oraz szczegółowe warunki udziału w postępowaniu będą wskazane w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

Załącznik nr 1 – Formularz cenowy