



UNIwersytet SZCZECIŃSKI
al. Papieża Jana Pawła II nr 22a
70 - 453 Szczecin

A-ZP.382.01.2023.AKZ

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy postępowania prowadzonego w trybie zapytania ofertowego zgodnie z Zarządzeniem nr 11/2021 Rektora Uniwersytetu Szczecińskiego z dnia 25 stycznia 2021 r. w sprawie wprowadzenia w życie regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości mniejszej niż 130.000,00 zł netto.

Pn. Organizacja spotkania szkoleniowo-integracyjnego wraz z usługą gastronomiczną dla pracowników i współpracowników Instytutu Zarządzania Uniwersytetu Szczecińskiego

Rozdział 1: Instrukcja dla Wykonawców

Rozdział 2: Opis przedmiotu zamówienia

Rozdział 3: Projekt umowy

ROZDZIAŁ 1

Instrukcja dla Wykonawców

UNIwersytet SZCZECIŃSKI
al. Papieża Jana Pawła II 22a 70-453 SZCZECIN

Zapytanie ofertowe

Pn. Organizacja spotkania szkoleniowo-integracyjnego wraz z usługą gastronomiczną dla pracowników i współpracowników Instytutu Zarządzania Uniwersytetu Szczecińskiego

I. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zdobycia wszelkich informacji, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
3. Każdy Wykonawca przedłoży tylko jedną ofertę, sam lub jako reprezentant spółki czy konsorcjum. Złożenie więcej niż jednej oferty przez jednego Wykonawcę spowoduje odrzucenie wszystkich jego ofert.
4. **Miejsce składania ofert:**
Oferty należy składać za pośrednictwem platformy zakupowej <https://platformazakupowa.pl/> na formularzu elektronicznym.
5. **Termin składania ofert upływa 23.01.2023 r. godz. 7.30**
6. Kryteria oceny ofert: **cena 60%, jakość oferty – 40% (20% jakość propozycji menu, 20% warunki lokalowe)**
7. **Ocenię zostaną poddane tylko oferty, do których zostanie dołączone przykładowe menu.**
8. **Zamawiający skontaktuje się po otwarciu ofert z wybranymi Wykonawcami w celu oceny Sali, miejsca przeznaczonego do organizacji wydarzenia.**
9. Oferta zostanie odrzucona, jeżeli:
 - będzie niezgodna z niniejszym zapytaniem,
 - jej złożenie będzie stanowiło czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - będzie zawierała rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
(Zamawiający przed odrzuceniem oferty wezwie Wykonawcę do złożenia stosownych wyjaśnień)
10. Wszystkie elementy oferty powinny zawierać w sobie ewentualne upusty stosowane przez Wykonawcę, tzn. muszą być one wliczone w cenę oferty.
11. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę są wiążące i zostaną wprowadzone do umowy.
12. Rozliczenia będą prowadzone w walucie: PLN.

13. Okres związania Wykonawców złożoną ofertą wynosi 27 dni licząc od upływu terminu składania ofert.
14. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługuje roszczenie przeciwko Zamawiającemu.
15. Zamawiający może prosić o wyjaśnienie treści oferty.
16. Zamawiający zastrzega, że postępowanie może zakończyć się brakiem wyboru oferty w przypadku przekroczenia szacowanych środków.
17. Zamawiający zastrzega, że postępowanie może zakończyć się bez podania przyczyny. Wykonawcy z tytułu odrzucenia oferty oraz unieważnienia postępowania nie przysługuje roszczenie przeciwko Zamawiającemu.

ROZDZIAŁ 2

Opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Organizacja spotkania szkoleniowo-integracyjnego wraz z usługą gastronomiczną dla pracowników i współpracowników Instytutu Zarządzania Uniwersytetu Szczecińskiego.

II. Zamówienie obejmuje:

Udostępnienie i przygotowanie lokalu na spotkanie pracowników i współpracowników IZ wraz z usługą gastronomiczną dla ok. 140 osób (nie mniej niż 120 osób, nie więcej niż 150 osób).

Ostateczna liczba uczestników zostanie podana przez Zamawiającego najpóźniej do dnia 31 .01.2023r.

Lokal musi znajdować się na terenie miasta Szczecin.

Lokal na wyłączność.

Osobna sala na konsumpcję w formie zasiadanej, odpowiednia ilość stołów i krzeseł dla wszystkich osób.

Osobna sala do dyskusji, z nagłośnieniem.

Menu usługi gastronomicznej obejmujące zupę, dwa dania ciepłe do wyboru (danie rybne i mięsne, dodatek skrobiowy np. pieczone ziemniaki, kluski, ryż), przekąski zimne (przynajmniej 12 rodzajów), deser – przynajmniej 2 rodzaje do wyboru, napoje b/o: woda, napoje gazowane, soki, kawa, herbata

Obsługa kelnerska

Dekoracja stołów (obrussy, serwetki, świece, kwiaty)

Oprawa muzyczna spotkania (osoba prowadząca, nagłośnienie)

Godziny rozpoczęcia-zakończenia: 19:00 – 04:00

III. Pozostałe wymagania:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- a. zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach przedmiotu zamówienia, przy zachowaniu maksymalnej wartości umowy (cena brutto oferty) oraz niezmienności cen jednostkowych podanych w ofercie Wykonawcy;
- b. zmniejszenia wartości umowy do wysokości nakładów faktycznie poniesionych, z zastrzeżeniem, iż nie będą one niższe niż 65% ceny oferty brutto

IV. Obowiązki Wykonawcy:

- 1) przygotowanie posiłków i podawanie w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
- 2) świadczenia usług restauracyjnych 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 (tj. Dz.U. 2017 poz. 149),
- 4) przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,
- 5) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi restauracyjnej (tzn. obrusów, serwetek papierowych lub materiałowych, serwetników, stołów);
- 6) estetycznego podawania posiłków,
- 7) zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
- 8) zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
- 9) zapewnienia na żądanie Zamawiającego odpowiednich posiłków dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi (dieta wegetariańska, dieta rybna).
- 10) Wykonawca gwarantuje, że usługi restauracyjne będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa,
- 11) produkty przetworzone takie jak soki, woda itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące od terminu podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług restauracyjnych,
- 12) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- 13) posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych;
- 14) ryby podawane w zestawach będą świeże i pozbawione ości - filetowe,
- 15) dania gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe,

- 16) potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi,
- 17) Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym.
- 18) 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 (tj. Dz.U. 2017 poz. 149).
- 19) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
- 20) Wykonawca zapewni obsługę 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. 2016 poz. 1866).
- 21) osoby wykonujące obsługę (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadały jednolity, schludny i czysty ubiór.
- 22) Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług 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 (Dz. U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.).

V. Osoba do kontaktu:

- 1) **Agnieszka Drabik** e-mail agnieszka.drabik@usz.edu.pl
- 2) **Termin realizacji zamówienia:**
03.02.2023 r.
- 3) **Warunki płatności:**
30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

ROZDZIAŁ 3

Projekt umowy

WZÓR UMOWY A-ZP.384.....22

zawarta w dniur. w Szczecinie pomiędzy:
**Uniwersytetem Szczecińskim, z siedzibą przy ul. Papieża Jana Pawła II 22a,
70-453 Szczecin, NIP 851-020-80-05**, reprezentowanym przez:
- Kanclerza US - mgr inż. Andrzeja Jakubowskiego
przy kontrasygnacie Kwestora US - mgr Andrzeja Kucińskiego
zwanym dalej w treści umowy **Zamawiającym**

a

Panią/Panem prowadzącą/cym działalność gospodarczą pod nazwą

.....
.....

zwanym dalej w treści umowy **Wykonawcą**,

W wyniku przeprowadzonego zapytania ofertowego, zgodnie z Zarządzeniem Rektora Uniwersytetu Szczecińskiego nr 11/2021 z dnia 25 stycznia 2021 r. w sprawie wprowadzenia w życie regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości mniejszej niż 130.000,00 zł netto zawarta została umowa następującej treści:

§ 1.

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest: **organizacja spotkania szkoleniowo-integracyjnego wraz z usługą gastronomiczną dla pracowników i współpracowników Instytut Zarządzania Uniwersytetu Szczecińskiego.**
2. Miejsce świadczenia usługi: we własnej siedzibie/obiekcie.
3. Termin realizacji zamówienia: 03.02.2023r.
4. Świadczenie usług żywienia powinno odbywać się wg ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn zm.).
5. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

§ 2.

1. W ramach realizacji niniejszej umowy **Wykonawca** zobowiązuje się do:
 - 1) organizacji spotkania szkoleniowo-integracyjnego wraz z usługą gastronomiczną w dniu 03.02.2023 r. w godz. 19:00-04:00 na warunkach opisanych w Opisie Przedmiotu Zamówienia, zgodnie ze złożoną ofertą stanowiącą załącznik do niniejszej Umowy.
 - 2) przygotowania posiłków i podawania w terminie wskazanym przez **Zamawiającego** w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
 - 3) świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - 4) 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. 2017 poz. 149),
 - 5) przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z **Zamawiającym** najpóźniej 30 min. przed ustalonym z **Zamawiającym** terminem realizacji zamawianych usług,
 - 6) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi (tzn. obrusów, serwetek papierowych lub materiałowych, serwetników, stołów);
 - 7) estetycznego podawania posiłków,

- 8) zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
- 9) zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
2. **Wykonawca** gwarantuje, że usługi będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.:
 - 1) produkty przetworzone takie jak soki, woda, itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez **Wykonawcę** usług,
 - 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. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych;
 - 4) ryby podawane w zestawach będą świeże i pozbawione ości - filetowane,
 - 5) dania gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania,
 - 6) potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi,
3. **Wykonawca** zapewni estetyczną aranżację stołów, zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z **Zamawiającym**.
4. **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 (tj. Dz.U. 2020 poz. 2021).
5. **Wykonawca** zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń **Zamawiającego** w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
6. **Wykonawca** zapewni obsługę przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemicznych 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 (Dz. U. 2020 poz. 1845).
7. Osoby wykonujące obsługę (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
8. **Wykonawca** zobowiązany jest w ramach realizacji usług do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
9. **Wykonawca** oświadcza, że posiada decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą 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 (Dz. U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.). Ponadto, **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do wglądu w dokumenty potwierdzające posiadanie tych uprawnień, a **Wykonawca** jest obowiązany na każde żądanie **Zamawiającego** te dokumenty udostępnić.

§ 3.

1. Wartość przedmiotu umowy zostaje określona na kwotę zł netto tj. zł brutto (słownie złotych brutto:00/100)
2. Wartość przedmiotu umowy, o której mowa w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy. **Wykonawcy** nie przysługuje zwrot od **Zamawiającego** jakichkolwiek kosztów, opłat i podatków poniesionych przez **Wykonawcę** w związku z realizacją przedmiotu umowy.

3. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do zmniejszenia wartości umowy do wysokości nakładów faktycznie poniesionych, z zastrzeżeniem, iż nie będą one niższe niż 65 % ceny oferty brutto.
4. **Zamawiający** zastrzega sobie możliwość zmiany ilości posiłków w takiej sytuacji **Wykonawca** otrzyma zapłatę za ilość rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia **Zamawiającego**.
5. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach przedmiotu zamówienia, przy zachowaniu maksymalnej wartości umowy (cena brutto oferty) oraz niezmienności cen jednostkowych podanych w ofercie **Wykonawcy**.
6. Wierzytelności wynikające z realizacji niniejszej umowy nie mogą być przenoszone przez **Wykonawcę** na rzecz osób trzecich bez zgody **Zamawiającego** wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 4.

1. **Zamawiający** zobowiązany jest do zapłaty należności przelewem, na konto **Wykonawcy** w banku w terminie **30 dni kalendarzowych** od daty otrzymania faktury.
2. Zapłata wynagrodzenia należnego **Wykonawcy** nastąpi po dostarczeniu do siedziby **Zamawiającego** prawidłowo wystawionej faktury wraz z załączonym protokołem odbioru podpisanym przez **Zamawiającego** bez uwag.
3. Za dzień zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego **Zamawiającego**.

§ 5.

1. W sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy **Zamawiającego** reprezentować będzie:
- Pan/Pani
2. W sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy **Wykonawcę** reprezentować będzie:, tel., e-mail:

§ 6.

1. **Zamawiający** może żądać od **Wykonawcy** następujących kar umownych:
 - 1) z tytułu odstąpienia od umowy przez **Zamawiającego** z powodu okoliczności, o których mowa w § 7 ust. 1 lub rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie **Wykonawcy** (niezależnych od **Zamawiającego**), w wysokości 10% wynagrodzenia netto określonego w § 3 ust. 1,
 - 2) w przypadku odstąpienia od umowy przez **Wykonawcę** z przyczyn niezależnych od **Zamawiającego**, w wysokości 10% wynagrodzenia netto określonego w § 3 ust. 1,
2. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do żądania odszkodowania uzupełniającego, gdyby wysokość szkody przewyższała wysokość naliczonych kar umownych.
3. **Zamawiający** może dokonać potrącenia naliczonych i należnych mu kar umownych z wynagrodzenia należnego **Wykonawcy**.
4. Odpowiedzialność Stron z tytułu zapłaty kar umownych ograniczona jest do 50 % wynagrodzenia netto określonego w § 3 ust. 1.

§ 7.

1. **Zamawiającemu** przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku jej niewykonywania bądź nienależytego wykonywania przez **Wykonawcę**. W takiej sytuacji **Zamawiający** wzywa **Wykonawcę** do wykonywania bądź jej należytego wykonywania, wyznaczając **Wykonawcy** odpowiedni termin z zagrożeniem, że po bezskutecznym upływie terminu odstąpi od umowy. **Zamawiający** może odstąpić od umowy w ciągu 30 dni od bezskutecznego upływu wyznaczonego **Wykonawcy** terminu.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, **Zamawiający** może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
3. W przypadku odstąpienia od umowy, o którym mowa w ust. 1 **Wykonawca** może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty odstąpienia.

§ 8.

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
2. Zmiana umowy nastąpić może w następujących sytuacjach:
 - 1) w przypadku gdy zmiana jest nieistotna w rozumieniu przepisów dotyczących zamówień publicznych, w szczególności gdy łączna wartość zmian jest mniejsza niż 10% wartości zamówienia określonego w umowie pierwotnej, a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy,
 - 2) wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy;
 - 3) zmiany terminu realizacji przedmiotu umowy z przyczyn niezależnych od **Wykonawcy**;
 - 4) siły wyższej lub powstałej z winy osób trzecich uniemożliwiająca wykonanie przedmiotu umowy zgodnie z Umową;
 - 5) rezygnacji przez **Zamawiającego** z realizacji części przedmiotu umowy; w takim przypadku wynagrodzenie przysługujące **Wykonawcy** zostanie pomniejszone, przy czym **Zamawiający** zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia oraz udokumentowane koszty, które **Wykonawca** poniósł w związku z wynikającymi z umowy planowanymi świadczeniami;
 - 6) wystąpienia przeszkód o obiektywnym charakterze (zdarzenia zewnętrzne i niemożliwe do zapobieżenia).
3. Wystąpienia konieczności wprowadzenia zmian spowodowanych następującymi okolicznościami:
 - a) zmianą danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy,
 - b) zmianą danych teleadresowych.

§ 9.

1. Ewentualne spory sądowe mogące wyniknąć na tle wykonywania niniejszej umowy rozstrzygać będzie sąd powszechny właściwy według siedziby **Zamawiającego**.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 10.

Strony podają jako adresy do korespondencji, adresy wskazane we wstępie do niniejszej umowy. Każda ze stron zobowiązana jest do pisemnego powiadomienia drugiej strony o zmianie adresu. W przypadku zaniechania zawiadomienia skuteczne jest skierowanie oświadczenia na ostatni znany drugiej stronie adres.

§ 11.

Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla *Zamawiającego*, jeden dla *Wykonawcy*.

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
WYKONAWCA

.....
/Dział Zamówień Publicznych/

Zapytanie ofertowe zatwierdzam.

Szczecin,

.....
/Zamawiający/