

ZAPYTANIE OFERTOWE

nr2/2019.....

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

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

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej w formie kolacji w restauracji Wykonawcy dla uczestników IV Ogólnopolskiej Konferencji Akademickich Biur Karier 23 maja 2019 r. w Szczecinie.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zapewni usługę restauracyjną w restauracji, polegającą na zorganizowaniu kolacji dla ok. 110 uczestników IV Ogólnopolskiej Konferencji Akademickich Biur Karier 23 maja 2019 r. w Szczecinie.
2. Kolacja ma mieć formę bufetu szwedzkiego.
3. Kolacja odbywać się będzie przy ustawieniu zasiadającym (100% miejsc siedzących przy stołach).
4. Kolacja może odbywać się również na zewnątrz, tzn. w restauracyjnym ogródku lub patio, jednak stoły muszą być zadaszone, a Wykonawca musi być w stanie zapewnić należyte wykonanie usługi wewnątrz pomieszczenia, jeżeli warunki atmosferyczne nie będą pozwalały na wykonanie usługi na świeżym powietrzu (opady deszczu lub gradu, wiatr, temperatura poniżej 20 stopni).
5. Posiłek powinien składać się z:
 - a. Zupy (min. 2 rodzaje, w tym 1 wegańska)
 - b. Dania głównego (min. 3 rodzaje, w tym 1 wegetariańskie)
 - c. Dodatków (np. ziemniaki opiekane, kasza bulgur z warzywami, surówka z buraków, surówka z białej kapusty, sałaty z dressingiem vinegret)
 - d. Deseru:
 - i. Mix ciast (sernik, owocowe z kruszonką, jabłecznik)
 - e. Zimnych przekąsek:
 - Śledź – 3 rodzaje
 - Mięsa pieczone (schab, karkówka, boczek, pasztet)
 - Sałatka jarzynowa
 - Sałatka z grillowanym kurczakiem
 - Sałatka z serem zagrodowym i marynowanym burakiem
 - Paprykarz Szczeciński
 - Smalec z gęsi
 - Ogórki kiszane
 - Pieczywo/ Masło/ Sosy do mięs
 - f. Napoi - serwowanych bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco
 - Kawa/Herbata (do tego cukier cytryna oraz mleko do kawy)
 - Soki owocowe i nektary minimum 3 rodzaje
 - Woda mineralna

– Napoje gazowane (np. coca-cola)

6. Wykonawca zapewni, stosowną do charakteru uroczystości, aranżację sali, w której odbywać się będzie kolacja, między innymi zapewni odpowiednie rozmieszczenie i ustawienie stolików, bufetu, nakrycia stołów, itp.
7. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o porządek i czystość w sali w trakcie trwania kolacji oraz w toaletach.
8. Wszystkie posiłki muszą być podawane na zastawie porcelanowej, z metalowymi sztućcami. Napoje gorące powinny być podawane w porcelanowych filiżankach. Napoje zimne powinny być podawane w szklankach lub kieliszkach do wody ze szkła.
9. Wykluczone jest podawanie posiłków oraz napojów w naczyniach kartonowych lub plastikowych.
10. Wszystkie naczynia muszą być czyste i nieuszkodzone, stoły muszą być nakryte obrusami z tkaniny, czystymi i nieuszkodzonymi. Do posiłków wykonawca zapewni serwetki.
11. Posiłki muszą być przygotowane na miejscu z produktów świeżych i wysokiej jakości.
12. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską.

IV. SPOSÓB REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Usługa restauracyjna zostanie wykonana w dn. **23 maja 2019 r.** w godzinach 19:30 – 02:00, w restauracji znajdującej się w Szczecinie w obrębie Nabrzeża Starówka i Dźwigozaurów (w promieniu do 500 metrów).
2. **Planowana liczba osób:** 110
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania kolacji dla innej liczby osób niż wskazana w zapytaniu ofertowym. Ostateczna liczba osób zostanie podana przez przedstawiciela Zamawiającego do dnia 17 maja 2019.
4. Ostateczne rozliczenie z tytułu świadczenia usługi nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby uczestników ww. wydarzenia (cena za osobę brutto pomnożona przez liczbę osób zgłoszonych), po dokonaniu protokolarnego odbioru.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zwiększenia liczby uczestników konferencji, lecz nie więcej niż do 20% wartości wynagrodzenia brutto. W przypadku gdy wynagrodzenie należne Wykonawcy niższe niż określone, Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za liczbę osób stanowiącą różnicę między maksymalną liczbą osób wskazanych w zapytaniu ofertowym, a rzeczywistą liczbą osób.

V. KRYTERIA OCENY OFERT I ICH ZNACZENIE

Kryterium 1 – Punkty za cenę (waga 100%)

Punkty za cenę zostaną obliczone za pomocą następującego wzoru:

Cena brutto zamówienia = $[(C_n : C_b) \times 100\%] \times 100$

gdzie:

C_n – cena najniższa brutto

C_b – cena wynikająca z oferty badanej brutto

Maksymalną liczbę punktów w obrębie kryterium otrzyma oferta z najniższą ceną.

Wykonawca podaje cenę jednostkową brutto oraz cenę brutto zamówienia wyrażoną w złotych polskich (PLN) wskazaną w Formularzu ofertowym, cena musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Świadczenie usługi restauracyjnej w formie kolacji w restauracji Wykonawcy dla uczestników IV Ogólnopolskiej Konferencji Akademickich Biur Karier 23 maja 2019 r. w Szczecinie nastąpi z wykorzystaniem produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, w tym również przepisów prawnych w 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).
2. Wykonawcy ponoszą koszty związane z przygotowaniem oferty.
3. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Oceny spełnienia tego warunku Zamawiający dokona na podstawie oświadczenia Wykonawcy zawartego w Formularzu ofertowym.
4. Pozostałe warunki do spełnienia określone są w Formularzu Ofertowym, które Zamawiający uzna za istotne za spełnione na podstawie oświadczenia Wykonawcy.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości usług niż wskazane, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalną ilością usług a wskazanymi w niniejszym zamówieniu, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego Zlecenia Zamawiającego.
6. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po wystawieniu przez Wykonawcę faktury VAT za całość zrealizowanego zamówienia i pisemnym potwierdzeniu odbioru przedmiotu zamówienia. Płatność: przelew, 21 dni.
7. Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz zamówionego wyżywienia) poniesionych przez osoby skierowane przez Zamawiającego. Wszelkie dodatkowe należności winna uiścić osoba korzystająca z usługi – do przestrzegania tej zasady jest zobowiązany Wykonawca.
8. Wykonawca gwarantuje niezmienność kosztu realizacji zamówienia od osoby.
9. Postępowanie o udzielenie zamówienia może zostać unieważnione na każdym etapie postępowania, bez możliwości żądania odszkodowania przez Wykonawcę.
10. Zamawiający zapewnia sobie prawo do anulowania zamówienia na 1 dzień przed realizacją usług bez ponoszenia jakichkolwiek kosztów.

VII. TERMIN, MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. Oferty można składać w terminie do 6 maja 2019 r. do godz. 12.00 w formie skanu podpisanego Formularza ofertowego wyłącznie za pośrednictwem platformy zakupowej. Oferty przesłane po terminie nie będą brane pod uwagę.
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: Monika Smogula, e-mail: monika.smogula@usz.edu.pl
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Załącznik – Formularz Ofertowy


AKADEMICKIE BIURO KARIER
UNIwersytetu Szczecińskiego
ul. Cukrowa 12, p. 235, 71-004 Szczecin
tel. 91 444 35 85, fax 91 444 35 86

