



Szczecin, 14.09.2020 r.

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

ZAPYTANIE OFERTOWE 3/CLEAN/2020

I. 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 ofertowe na usługę restauracyjną – organizacja wieczornego bankietu powitalnego w dniu 22.09.2020 r. na 25 osób w projekcie pt.: „*Clean Energy from Hydrogen-Metal Systems - CleanHME*”, finansowanym ze środków Unii Europejskiej w ramach Horyzontu 2020 o numerze: 951974.

II. Tryb postępowania o udzielenie zamówienia

- a. Zamówienie dla zamówień o wartości nie przekraczających 30 000 euro.
- b. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania do upływu terminu składania ofert.
- c. W niniejszym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i inne informacje Zamawiający i Dostawcy przekazują drogą elektroniczną.

1. Opis przedmiotu zamówienia

Bankiet z miejscami siedzącymi dla 25 osób w dniu 22.09.2020 w godzinach 19:00 – 22:00

Menu obejmować powinno:

Dwa rodzaje przystawek:

- kanapki z chleba razowego z łososiem wędzonym i koperkiem
- sałatka wegetariańska ze świeżych warzyw z dressingiem

Dwa rodzaje zup:

- wegetariański krem brokułowy z grzankami – 5 porcji
- rosół z kołdunami – 20 porcji

Napoje gorące: kawa, kawa z mlekiem, herbata czarna i zielona

Napoje zimne: 10 porcji soku pomarańczowego i 10 porcji soku jabłkowego, 30 porcji wody niegazowanej z cytryną, (1 porcja = 200 ml)

Alkohol: 3 butelki białego wina i 3 butelki czerwonego wina, 20 porcji piwa (1 porcja = 500 ml)

Zamawiający zastrzega sobie prawo na 2-3 dni przed bankietem na podanie ilości dań wegetariańskich, wegańskich lub dań dla osób z alergią (ok 5 porcji).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do podania ostatecznej ilości osób w dniu 21.09.2020 r. z uwagi na trwający stan epidemiologiczny. Zamawiający zapłaci za rzeczywistą liczbę osób korzystających z usługi.

Usługa powinna obejmować:

- przygotowanie posiłków i ich podawanie,
- użycie obrusów, serwetek materiałowych lub papierowych, zastawy stołowej ceramicznej i sztuców platerowych, serwisu do kawy i herbaty, lampek do wina, kufla do piwa, szklanek do soków i wody,
- zapewnienia odpowiedniej ilości stołów do konsumpcji wraz z krzesłami,
- zapewnienie obsługi kelnerskiej w czasie trwania usługi.

III. Warunki udziału w postępowaniu:

Usługa restauracyjna – wieczorny bankiet będzie zrealizowana w lokalu restauracyjnym, który jest zarządzany przez Wykonawcę.

Lokal restauracyjny zlokalizowany będzie w granicach administracyjnych miasta Szczecina. Najwyżej oceniana będzie odległość w promieniu do 500 m od Wydziału Nauk Ścisłych i Przyrodniczych Uniwersytetu Szczecińskiego, ul. Wielkopolska 15,

Wieczorny bankiet w formie zasiadanej przy stołach z obsługą kelnerską

Usługa realizowana będzie w godzinach 19:00 – 22:00 w dniu 22 września 2020r.

IV. Kryterium wyboru ofert:

Cena – 70 %

Odległość – 30%

Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% wagi oceny = 1 punkt.

P(1). Cena:

Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru:

Cena oferty najtańszej

----- x 70 = liczba punktów

Cena oferty badanej

P(2). Odległość :

Położenie lokalu w odległość w promieniu do 500 m od Wydziału Nauk Ścisłych i Przyrodniczych Uniwersytetu Szczecińskiego, ul. Wielkopolska 15 – 15 pkt

Położenie lokalu w odległość w promieniu do 1000 m od Wydziału Nauk Ścisłych i Przyrodniczych Uniwersytetu Szczecińskiego, ul. Wielkopolska 15 – 10 pkt

Położenie lokalu w odległość w promieniu do 1500 m od Wydziału Nauk Ścisłych i Przyrodniczych Uniwersytetu Szczecińskiego, ul. Wielkopolska 15 – 5 pkt

Położenie lokalu w odległość w promieniu powyżej 1500 m od Wydziału Nauk Ścisłych i Przyrodniczych Uniwersytetu Szczecińskiego, ul. Wielkopolska 15 – oferta zostanie odrzucona.

Punkty za kryterium „Odległość” zostaną obliczone według wzoru:

Liczba punktów w badanej ofercie

----- x 30 = liczba punktów

Liczba punktów w najwyższej ocenianych

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów (P), będącą sumą punktów przyznanych w poszczególnych kryteriach: $P = P(1) + P(2)$

V. Odrzucenie oferty oraz wykluczenie wykonawcy:

W niniejszym postępowaniu zostanie odrzucona oferta Wykonawcy, który:

- a) Złoży ofertę niezgodną z treścią niniejszego zapytania ofertowego;
- b) Złoży ofertę niekompletną;
- c) Przedstawi nieprawdziwe informacje;
- d) Nie spełnia warunków udziału w postępowaniu.

W związku z wykluczeniem Wykonawcy lub odrzucenia oferty Wykonawcy nie przysługują mu środki ochrony prawnej.

VI. Termin wykonania zamówienia:

Termin wykonania przedmiotu zamówienia w dniu 22 września 2020 r.

VII. Miejsce i termin złożenia oferty oraz sposób przygotowania oferty:

- a) Oferty można składać w terminie do **20.09.2020 r. do godz. 20:00** w formie podpisanego skanu formularza ofertowego. Oferty należy składać za pośrednictwem platformy zakupowej.
- b) Formularz ofertowy powinien być podpisany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy lub osoby upoważnionej do złożenia oferty działającej na podstawie pełnomocnictwa.
- c) Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
- d) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego drogą elektroniczną lub telefoniczną z zapytaniem o wyjaśnienie treści Zapytania Ofertowego. Istotne informacje mające wpływ na zmianę warunków oferty udzielane Wykonawcom będą zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego.

- e) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- f) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- g) Złożona oferta winna zawierać: cenę netto i cenę brutto za całość zamówienia.
- h) Do oferty należy dołączyć:
 - a) Formularz ofertowy – załącznik nr 2.,

VIII. Istotne warunki umowy i system rozliczenia

- a) Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą umowę.
- b) Rozliczenie finansowe odbędzie się na podstawie wystawionej faktury przez Wykonawcę a zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek Wykonawcy.
- c) Postępowanie o udzielenie zamówienia może zostać unieważnione na każdym etapie postępowania, bez możliwości żądania odszkodowania przez Wykonawcę.
- d) Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od realizacji zamówienia w przypadku, gdy podana kwota brutto przekroczy budżet projektu przewidziany na realizację usługi.
- e) 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.