

Szczecin, 29.10.2019 r.

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

## ZAPYTANIE OFERTOWE nr 5/Z064/Z6

### 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 cateringową dla uczestników projektu - **studentów Uniwersytetu Szczecińskiego** w ramach projektu „**UNIWERSYTET 2.0 – STREFA KARIERY**”, nr umowy: POWR.03.05.00-00-Z064/17 – 00.

### 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, poza wyjątkami przewidzianymi w treści niniejszego zapytania drogą elektroniczną.
- d. Zamawiający nie dopuszcza dzielenia zamówienia na części.

### III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby zajęć warsztatowych organizowanych w ramach projektu **UNIWERSYTET 2.0 – STREFA KARIERY** przez Uniwersytet Szczeciński. W/w szkolenia, zajęcia warsztatowe organizowane są dla studentów.

1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecał będzie obsługę następujących rodzajów posiłków:
  - a) serwis kawowy,
  - b) obiad
2. Warsztaty, na których świadczone będą usługi cateringowe będą odbywać się w siedzibie Akademickiego Biura Karier US w Szczecinie przy ul. Cukrowej 12, pok. 235. Minimalny czas trwania jednego szkolenia to 6 godzin dydaktycznych (6 x 45 min). **Maksymalna liczba uczestników podczas 1 warsztatów to 15 osób. Razem: 5 warsztatów x 15 os = 75 osób. Ostateczną liczbę uczestników warsztatów Zamawiający każdorazowo zgłosi Wykonawcy na co najmniej 2 dni przed realizacją usługi.**
3. **Terminy realizacji usług:**
  - 07.11.2019 w godz. 8.30 – 15.30
  - 19.11.2019 w godz. 8.30 – 15.30

**27.11.2019 w godz. 10.30 – 17.30**

**05.12.2019 w godz. 11.30 – 18.30**

**06.12.2019 w godz. 8.30 – 15.30**

4. W związku z realizacją przedmiotu zamówienia w zakresie cateringu Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia stołów cateringowych. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zabezpieczenia stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę w jednostkowym zleceniu.
5. Dodatkowe usługi:
  - wypożyczenie małego AGD
    - 1) waznik 10l
    - 2) waznik 30l
    - 3) kubki jednorazowe, papierowe z łyżeczką plastikową
    - 5) obrus mały
    - 6) obrus duży

Usługa wypożyczenia i dostarczenia poszczególnych składników jest usługą dodatkową, niezależną od usługi podstawowej. Wykonawca zobowiązany jest do dowozu i odbioru wypożyczonych rzeczy na własny koszt. Zamawiający nie wymaga obsługi w postaci kelnerów. Usługa wypożyczenia będzie dokonywana wyłącznie na terenie Szczecina. Przekazanie i odbiór odbywa się na podstawie protokołu zdawczo odbiorczego. Zamawiający wymaga zastawy porcelanowej lub ceramicznej, sztucze platerowane. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do darmowego przeszkolenia osoby odpowiedzialnej wyznaczonej przez Zamawiającego obsługi wazników

### **SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSILKÓW**

**Serwis kawowy:** przez serwis kawowy Zamawiający rozumie obsługę imprez typu: szkolenie, warsztat itp. w ramach, których catering może być świadczony podczas ustalonych przez organizatorów przerw lub w sposób ciągły przez cały czas trwania warsztatów.

**Serwis kawowy** może być świadczony zgodnie z wyborem Zamawiającego i będzie obejmował:

- 1) **napoje gorące:** kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
- 2)  **dodatki do napojów gorących** – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
- 3) **woda** – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
- 4) **mały bufet deserowy:** drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce.

**Obiad** obejmować będzie:

- 1) **Zupa:** do wyboru 1 rodzaj zup z katalogu Zupy (co najmniej 250 ml na osobę),
- 2) **Danie główne** (do wyboru: jeden rodzaj mięsa, ryba, danie jarskie, danie mączne) oraz dodatek skrobiowy (do wyboru: ziemniaki, ryż, kasza, makaron), (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 300 g),
- 3) **Zestaw surówek** (łącznie co najmniej 150g na osobę),
- 4) **Napój zimny** (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),

**Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian w przedstawionym poniżej menu na etapie realizacji przedmiotu zamówienia. Zmiany takie będą miały charakter incydentalny, a ich wprowadzenie będzie uprzednio uzgadniane pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą. Zastąpienie poszczególnych pozycji menu innymi jest warunkowane m.in. zaproponowaniem w**

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych Oś III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój 2014 - 2020



miejsce zastępowanej pozycji posiłku o podobnej kaloryczności, podobnych kosztach przygotowania i marży wykonawcy.

Zmiana w menu nie będzie powodowała zmiany ceny jednostkowej poszczególnych rodzajów posiłku dla jednej osoby, określonej w ofercie Wykonawcy.

<b>MENU stanowiące podstawę konstrukcji poszczególnych rodzajów posiłków</b>	
<b>Napoje</b>	
<b>Napoje gorące</b>	
1	Kawa rozpuszczalna typu „Jacobs Cronat Gold” lub równoważne
2	Herbata czarna typu „Lipton YellowLabelTea” lub równoważne
<b>Dodatki do napojów gorących</b>	
3	Mleko do kawy zagęszczone, niesłodzone, sterylizowane typu „Spółdzielnia Mleczarska Gostyń” lub równoważne
4	Śmietanka do kawy typu „KaffeessahneZott”, porcjowana UHT, o zawartości 10 % tłuszczu lub równoważna
5	Cukier biały, Cukier trzcinowy
6	Cytryna
<b>Woda</b>	
7	Woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka, Cisowianka” lub równoważna
8	Woda mineralna gazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka, Cisowianka” lub równoważna
<b>Mały bufet deserowy</b>	
<b>Drobne słone lub słodkie przekąski</b>	
9	Ciastka z kawałkami czekolady i orzechami laskowymi z maki pszennej i czekolady mlecznej; powyższe parametry spełnia np. „Pieguski” lub równoważne
10	Biszkopty z galaretką pomarańczową oblewane czekoladą; zawartość galaretki min. 53%, syrop glukozowo – fruktozowy, cukier, czekolada min. 15% mąka pszenna, jaja, skrobia ziemniaczana. olej rzepakowy, powyższe parametry spełnia np. „Delicje szampańskie” lub równoważne
11	Paluszki słone, paluszki z sezamem typu „Lajkonik” lub równoważne
<b>Owoce</b>	
12	Np.: jabłka, winogrona, mandarynki, banany, owoce sezonowe.
<b>Zupy do wyboru</b>	
<b>Zupy I</b>	
13	Rosół z makaronem
14	Zupa pomidorowa z kluskami lanymi
15	Krem z brokułów
16	Chłodnik litewski z jajkiem
17	Zupa krem z pomidorów z mozzarellą
18	Zupa krem z pieczarek
<b>Dania główne</b>	
19	Filet drobiowy w sosie grzybowym
20	Sakwa z kurczaka faszerowana warzywami
21	Łosoś z grilla
22	Karp smażony



23	Filet z dorsza smażony
24	Schab po staropolsku
25	Polędwiczki wieprzowe z owocem
26	Pierogi ruskie z cebulką
27	Pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym
28	Pierogi z kapustą i grzybami
29	Makaron w sosie pomidorowym z warzywami, bazylią i tartym parmezanem (danie wegetariańskie)
30	Filet z mintaja lub morszczuka
31	Kotlet schabowy
32	Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem w sosie serowym
33	Pulpeciki mięsne w sosie serowym/pieczarkowym/pomidorowym
<b>Dodatki</b>	
<b>Dodatki do dań głównych</b>	
34	Ziemniaki gotowane
35	Ziemniaki pieczone (talarki, cząstki itp.)
36	Ryż
37	Kasza
38	Makaron
39	Kluseczki półfrancuskie
40	Pieczyno jasne/ ciemne
<b>Zestaw surówek</b>	
41	Zestaw surówek warzywnych

Zamawiający dokonując opisu poszczególnych produktów przykładowo wskazał nazwę handlową (nazwę producenta, typ produktu), tym samym wskazał minimalny dopuszczalny standard jakościowy produktów.

W tym zakresie Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych tj. obejmujących towary innych producentów, o innej nazwie handlowej, które posiadają nie gorsze cechy jakościowe od produktów wskazanych przez Zamawiającego.

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

##### KRYTERIUM - CENA 85%

będzie obliczone za pomocą następującego wzoru:

$$C = [(C_n : C_b) \times 85 \%] \times 100$$

gdzie:

C<sub>n</sub> - cena brutto najniższa

C<sub>b</sub> - cena brutto wynikająca z oferty badanej

Maksymalną ilość punktów w obrębie kryterium otrzyma oferta z najniższą ceną. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku



## KRYTERIUM - DOŚWIADCZENIE 15 %

w ramach tego kryterium Wykonawca przedstawia usługi cateringowe. Usługi cateringowe wykazywane na potrzeby przyznania punktów w ramach przedmiotowego kryterium:

- a) muszą być usługami zrealizowanymi lub realizowanymi w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert;
- b) mogą być wykazane usługi niezależnie od ich wartości i nie świadczone w sposób ciągły;
- c) do każdej z wykazanych usług należy przedstawić dokument potwierdzający ich należyte wykonanie np. referencje, protokoły, **Zamawiający wyklucza składania oświadczeń własnych;**

**Za każdą dodatkową usługę cateringową Wykonawca otrzyma 1 punkt (maksymalnie 15 pkt).**

Do oceny ofert w tym kryterium będzie przyjęty następujący algorytm:

$$\frac{\text{Ilość usług badana}}{\text{Ilość usług najwyższa}} \times 15 \% \times 100 = \text{ilość uzyskanych punktów w przedmiotowym kryterium}$$

Wykonawca w ramach tego kryterium może zdobyć max. 15 pkt.

## V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

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.

## VI. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

- a) Oferty można składać w terminie do **04.11.2019 r. do godz. 11.00** w formie podpisanego skanu formularza ofertowego. Oferty należy składać za pośrednictwem platformy zakupowej. Do oferty należy dołączyć skany dokumentów potwierdzających należyte wykonanie usług.
- b) Formularz ofertowy powinien być podpisany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy lub osoby upoważnionej do złożenia oferty działającej na podstawie pełnomocnictwa.
- c) 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.
- d) Więcej informacji [monika.smogula@usz.edu.pl](mailto:monika.smogula@usz.edu.pl) Osoba do kontaktu: Monika Smogula
- e) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

## VII. ISTOTNE WARUNKI UMOWY I SYSTEM ROZLICZENIA

- a) Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą umowę.
- b) Rozliczenia finansowe będą odbywały się cyklicznie na podstawie wystawionej faktury przez Wykonawcę. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek Wykonawcy w terminie 14

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych Oś III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój 2014 - 2020

dni, licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowej pod względem formalnym i merytorycznym faktury oraz protokołu odbioru po każdej zrealizowanej usłudze.

d) Postępowanie o udzielenie zamówienia może zostać unieważnione na każdym etapie postępowania, bez możliwości żądania odszkodowania przez Wykonawcę.

e) Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od realizacji zamówienia w przypadku, gdy podana kwota brutto przekroczy budżet projektu przewidziany na realizację usługi.

f) 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.

g) Wykonawca gwarantuje niezmienną cenę realizacji zamówienia od osoby.

**h) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości usług, niż maksymalna wskazana w zamówieniu, a w takiej sytuacji wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu. Rozliczenie nastąpi na podstawie rzeczywistej ilości zrealizowanych usług po podpisaniu protokołu odbioru przez obie strony umowy.**

Załącznik – Formularz Ofertowy

PROREKTOR  
ds. Finansów i Rozwoju

prof. dr hab. Waldemar Gos

