

Rozwój gospodarczy poprzez aktywną współpracę między szkołami wyższymi a przedsiębiorstwami w polsko-niemieckim regionie przygranicznym
Nr projektu INT 109

Załącznik 1 Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia składa się z dwóch usług:

Część 1

I. usługa wyżywienie – kolacja w Szczecinie dla 20 członków zespołu projektowego kick off meeting.

Lp.	Planowany termin kolacji	Planowana liczba kolacji
1.	14.03.2019	20

1. Usługa wyżywienie – kolacja będzie zrealizowana w lokalu restauracyjnym, który jest zarządzany przez Wykonawcę.
2. Lokal restauracyjny zlokalizowany będzie w odległości do 1000 m od Hotelu Rycerskiego, (ul. Potulicka 1a, Szczecin)
3. Kolacja w formie zasiadanej przy stołach z obsługą kelnerską.
4. Usługa realizowana będzie w godzinach 19:00 – 0:00 w dniu 14 marca 2019 r.
5. Menu Kolacja dla każdej osoby będzie składać się z

Przekąska:

- Deska mięs pieczonych – 3 rodzaje, pikle, żurawina, chrzan, masło 50 g
- Deska serów – 3 rodzaje, z rukolą i miodem 50 g

Zupa:

- Bawarska gulaszowa 200ml.

Dania główne:

- Pikantne skrzydełka z kurczaka 4 szt.
- Żebro pieczone 100g.
- Karkówka grillowana 80 g
- Golonka chrupiąca 100 g

Dodatki ciepłe do dań:

- Ziemniaki smażone z boczkiem i cebulą 100g.
- Frytki 100 g
- Warzywa na parze z masłem i ziołami 100 g
- Kapusta zasmażana 100g.
- Pieczywo 60g.
- Sos tamaryndowy, sos orientalny, sos bbq

Deser:

- Sernik z owocami 100 g

Napoje:

- Woda, soki, napoje gazowane – bez ograniczeń

Rozwój gospodarczy poprzez aktywną współpracę między szkołami wyższymi a przedsiębiorstwami w polsko-niemieckim regionie przygranicznym
Nr projektu INT 109

Część 2

II. usługa wyżywienie – kolacja w Szczecinie dla 30 uczestników projektu z niemieckich z szkół Hochschule Stralsund – University of Applied Sciences oraz Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde

Lp.	Planowany termin kolacji	Planowana liczba kolacji
1.	14.03.2019	30

1. Usługa wyżywienie – kolacja będzie zrealizowana w lokalu restauracyjnym, który jest zarządzany przez Wykonawcę
2. Lokal restauracyjny zlokalizowany będzie w odległości do 1000 m od Hotelu Rycerskiego, (ul. Potulicka 1a, Szczecin)
3. Kolacja w formie zasiadanej przy stołach z obsługą kelnerską.
4. Usługa realizowana będzie w godzinach 19:00 – 0:00 w dniu 14 marca 2019 r.
5. Menu Kolacja dla każdej osoby będzie składać się z

Przekąska:

- Deska mięs pieczonych - 3 rodzaje – schab ze śliwką, karkówka, boczek,
- pikle, żurawina, chrzan, masło 50g
- Deska serów – 3 rodzaje, z rukolą i miodem 50g

Zupa:

- Cebulowa z grzanką – 200 ml

Dania główne:

- Pikantne skrzydełka z kurczaka 4 szt.
- Karkówka grillowana 100g
- Filet z dorsza 100g

Dodatki ciepłe do dań:

- Ziemniaki smażone z boczkiem i cebulą 100g
- Frytki 100g
- Warzywa na parze z masłem i ziołami 100g – marchewka, kalafior, brokuły
- Sałatka ze świeżych warzyw 100g
- Pieczywo 60g
- Sos tamaryndowy, sos bbq, musztarda

Napoje:

- Woda, soki, napoje gazowane – bez ograniczeń

Rozwój gospodarczy poprzez aktywną współpracę między szkołami wyższymi a przedsiębiorstwami
w polsko-niemieckim regionie przygranicznym
Nr projektu INT 109

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości posiłków, niż wskazana w pkt 1, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalną ilością noclegów wskazanych w niniejszym załączniku, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego
2. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po wystawieniu przez wykonawcę faktury VAT i pisemnym potwierdzeniu odbioru przedmiotu umowy.
3. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
4. Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (dodatkowych zamówień spoza ww. listy) poniesionych przez osoby skierowane przez Zamawiającego. Wszelkie dodatkowe należności winna uiścić osoba.
5. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc kosztu realizacji zamówienia od osoby.
6. Wykonawca gwarantuje wykonanie obu usług w jednym lokalu w tym samym czasie.

Załącznik 2 Proponowane kryteria oceny ofert

1. Kryteria oceny ofert: **cena brutto** **100 %**
2. Sposób oceny ofert według przyjętych kryteriów w danej części:

Kryterium 1 będzie obliczone za pomocą następującego wzoru:

$$\text{Cena brutto} = [(C_n : C_b) \times 100 \%] \times 100$$

gdzie:

C_n - cena najniższa (brutto)

C_b - cena wynikająca z oferty badanej (brutto)

3. 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,
 - będzie zawierała błędy w obliczeniu ceny lub kosztu,
4. Wykonawca określi wartość netto i brutto zadania na formularzu oferty – załącznik nr 1.
5. Cenę oferty stanowi wartość brutto usługi za obie części zapytania.
6. Zamawiający nie dopuszcza ofert składnych na pojedyncze części. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oferty na obie części.
7. Wszystkie elementy oferty powinny zawierać w sobie ewentualne upusty stosowane przez Wykonawcę, tzn. muszą być one w kalkulowane w cenę oferty.
8. Cena oferty powinna być podana cyfrowo i słownie. Ceny muszą być zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.
9. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę są wiążące i zostaną wprowadzone do umowy.
10. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

Rozwój gospodarczy poprzez aktywną współpracę między szkołami wyższymi a przedsiębiorstwami w polsko-niemieckim regionie przygranicznym

Nr projektu INT 109

Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

11. Rozliczenia będą prowadzone w walucie: PLN.
12. Okres związania Wykonawców złożoną ofertą wynosi **30 dni** licząc od upływu terminu składania ofert.
13. W prowadzonym postępowaniu nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w art. 179 – 198 ustawy PZP.
14. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługuje roszczenie przeciwko Zamawiającemu.
15. Oferty po dokonaniu wyboru nie będą zwracane Wykonawcom.
16. **Dokumenty wymagane:**
 - a. formularz oferty – załącznik nr 1;
 - b. pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile nie wynika ono z ustawy albo z innych dokumentów załączonych do oferty;
 - c. odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;

Rozwój gospodarczy poprzez aktywną współpracę między szkołami wyższymi a przedsiębiorstwami
w polsko-niemieckim regionie przygranicznym
Nr projektu INT 109

Załącznik 3 Termin i sposób składania oferty

1. Termin składania ofert upływa **14 marca 2019 roku o godz. 08:00**. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie nie będą rozpatrywane.
2. Oferty należy złożyć na podpisany formularzu ofertowym – skan.
2. Oferty należy składać w systemie <https://platformazakupowa.pl/pn/usz>

PROFESOR
ds. Finansów i Rozwoju

prof. dr hab. Waldemar Gos

