



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

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

DP/371/135/19

Dotyczy postępowania na usługi społeczne o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 EUR, zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.)

Zamówienie pod nazwą:

Usługa cateringowa dla uczestników projektu „Młody e-lider” współfinansowanego w Europejskiego Funduszu Społecznego nr umowy POWR.03.01.00-00-T080/18-00

CPV	55300000-3 -Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków 55400000-4 - Usługi podawania napojów
-----	--

Rozdział 1: Instrukcja dla Wykonawców wraz załącznikami.

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

Reprezentowany przez Rektora US prof. dr. hab. Edwarda Włodarczyka, działając w oparciu o *Ustawę z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych* zaprasza do złożenia ofert w postępowaniu pn.:

Usługa cateringowa dla uczestników projektu „Młody e-lider” współfinansowanego w Europejskiego Funduszu Społecznego nr umowy POWR.03.01.00-00-T080/18-00

Zakres zadań Wykonawcy opisany został w **Rozdziale 2** niniejszego ogłoszenia o zamówieniu.

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. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniami na język polski poświadczonymi przez Wykonawcę.
4. 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.
5. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego składają jeden lub kilka dokumentów tak, aby wspólnie udokumentować spełnianie warunków podmiotowych, brak podstaw do wykluczenia oraz dotyczących przedmiotu zamówienia. **Wymagane oświadczenia należy złożyć w sposób wyraźnie wskazujący, iż oświadczenie składają wszyscy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego. Nadto, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii do oferty. Dopuszczalne jest również dołączenie kopii pełnomocnictwa poświadczonej za zgodność z oryginałem przez mocodawcę.**

Miejsce i sposób składania ofert

**OFERTY MOŻNA SKŁADAĆ TYLKO W WERSJI ELEKTRONICZNEJ W FORMIE
SKANU PODPISANEGO FORMULARZA OFERTOWEGO
na adres email: przetargi@usz.edu.pl.**

Zatytułowana:

Usługa cateringowa dla uczestników projektu „Młody e-lider” współfinansowanego w Europejskiego Funduszu Społecznego nr umowy POWR.03.01.00-00-T080/18-00

7. **Termin składania ofert upływa 15 listopada 2019 roku o godz. 07:30.** Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie nie będą rozpatrywane. Wiążąca jest data otrzymania przez Zamawiającego oferty na adres wskazany powyżej.
8. Oferty zostaną otwarte w tym samym dniu **o godz. 08:00** w Dział Zamówień Publicznych US, al. Papieża Jana Pawła II 31, Szczecin, pok. 204.

Zamawiający informuje, iż w ramach realizacji projektu „Młody e-lider” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego nr umowy POWR.03.01.00-00-T080/18-00 jest w stanie przeznaczyć maksymalnie na jednego uczestnika 15 zł brutto za poczęstunek i 35 zł brutto za obiad i lunchpack.

II. KRYTERIA OCENY OFERT I ICH ZNACZENIE:

- **Cena - (waga 80%) – 80 pkt**
- **Doświadczenie – (waga 15) – 15 pkt**
- **Kryterium społeczne (waga 5%) – 5 pkt**

1% = 1 pkt

Kryteria oceny ofert: do zdobycia łącznie 100 punktów. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami (max.100pkt):

Kryterium wyboru	Znaczenie
Cena	80 pkt
Doświadczenie	15 pkt
Kryterium społeczne	5 pkt

KRYTERIUM 1 - CENA:

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

Punkty w kryterium „cena” zostaną wyliczone w następujący sposób:

$$C = (C_n : C_b) \times 80\% \times 100$$

C – ilość punktów w kryterium cena

C_n – najniższa cena brutto oferty spośród złożonych ofert podlegających ocenie

C_b – cena brutto ocenianej oferty

Maksymalna liczba punktów w kryterium cena wynosi 80 pkt.

KRYTERIUM 2 - DOŚWIADCZENIE:

Punkty zostaną przyznane na podstawie zadeklarowanej i potwierdzonej przez Wykonawcę ilości wykonanych usług cateringowych.

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 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 uzyskać max. 15 pkt.

KRYTERIUM 3 - KRYTERIUM SPOŁECZNE

Punkty zostaną przyznane na podstawie zadeklarowanej przez Wykonawcę – w pkt 2 Oferty cenowej (Załącznik nr 1 do ogłoszenia o zamówieniu) – ilości osób:

- 1) niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. 2019 poz. 1172);
- 2) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz.U. 2019 poz. 1482);
- 3) które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o udzielaniu cudzoziemcom ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. 2019 poz. 1666);
- 4) osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia;
- 5) osób będących członkami mniejszości znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2017 r. poz. 823 z późn. zm.).

które będą bezpośrednio realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem – zgodnie z poniższymi założeniami:

- a. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że osoby z powyższego wykazu nie będą bezpośrednio realizowały usług cateringowych – jego oferta otrzyma 0 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,
- b. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 1 osoba z powyższego wykazu będzie bezpośrednio realizowała usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 1 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,
- c. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 2 osoby z powyższego wykazu będą bezpośrednio realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 2 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,
- d. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 3 osoby z powyższego wykazu będą bezpośrednio realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 3 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,
- e. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 4 osoby z powyższego wykazu będą bezpośrednio realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 4 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,
- f. jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że 5 osób z powyższego wykazu będzie bezpośrednio realizowało usługi objęte niniejszym zamówieniem – jego oferta otrzyma 5 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”,

UWAGA: W przypadku, gdy Wykonawca nie zadeklaruje żadnej ilości osób o których mowa powyżej, a które będą realizowały usługi objęte niniejszym zamówieniem (tj. nie wypełni pkt 5 Oferty – Załącznik nr 1 do SIWZ) – Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zadeklarował, że osoby z powyższego wykazu nie będą realizowały usług objętych niniejszym zamówieniem. W tych okolicznościach oferta Wykonawcy uzyska 0 pkt w kryterium „KRYTERIUM SPOŁECZNE”. Uzyskanie przez Wykonawcę 0 pkt w tym kryterium nie będzie skutkowało odrzuceniem jego oferty w postępowaniu.

Suma punktów otrzymanych przez ofertę w kryterium 1 -3 będzie wynikiem otrzymanym przez daną ofertę. Wynik zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami zaokrąglania

III. ODRZUCENIE OFERTY:

Oferta zostanie odrzucona, jeżeli:

1. będzie niezgodna z niniejszym ogłoszeniem,
2. jej złożenie będzie stanowiło czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
3. będzie zawierała rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
4. będzie zawierała błędy w obliczeniu ceny lub kosztu.

IV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY ORAZ POZOSTAŁE INFORMACJE:

1. Wykonawca określi wartość brutto zadania na formularzu oferty – załącznik nr 1.
2. Wszystkie elementy oferty powinny zawierać w sobie ewentualne upusty stosowane przez Wykonawcę, tzn. muszą być one w kalkulowane w cenę oferty.
3. Cena oferty powinna być podana cyfrowo i słownie. Ceny muszą być zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.
4. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę są wiążące i zostaną wprowadzone do umowy.
5. 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. 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.
6. Rozliczenia będą prowadzone w walucie: PLN.
7. Okres związania Wykonawców złożoną ofertą wynosi **30 dni** licząc od upływu terminu składania ofert.
8. W prowadzonym postępowaniu nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w art. 179 – 198 ustawy PZP.
9. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługuje roszczenie przeciwko Zamawiającemu.
10. Oferty po dokonaniu wyboru nie będą zwracane Wykonawcom.

V. DOKUMENTY WYMAGANE:

1. formularz oferty – **załącznik nr 1**;
2. pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile nie wynika ono z ustawy albo z innych dokumentów załączonych do oferty;
3. odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
4. Decyzja 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. 2019 poz. 1252).

ROZDZIAŁ 2

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- I. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby szkoleń, zajęć warsztatowych organizowanych w ramach projektu *Młody e-lider* organizowanych przez Uniwersytet Szczeciński. W/w szkolenia, zajęcia warsztatowe organizowane są dla uczniów szkół podstawowych i średnich biorących udział w projekcie.
 1. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie polegała na świadczeniu usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Uniwersytet Szczeciński w obiekcie ul. Cukrowej.
 2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecał będzie obsługę następujących rodzajów posiłków:
 - a) poczęstunek,
 - b) obiad i lunchpaki
 3. Szkolenia, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanym miejscu w następujących terminach:
 - 13-14.12.2019
 - 17-18.01.2020
 - 28-29.02.2020
 - 21-22.03.2020
 - 17-18.04.2020
 - 08-09.05.2020

• 05-06.06.2020

4. Szkolenia, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych powyżej terminach w godzinach od 12.00 do 18.00. pierwszego dnia spotkania, 8.30 do 14.00 drugiego dnia spotkania. Minimalny czas trwania jednego szkolenia to 6 godzin dydaktycznych (6 x 45 min).
5. Miejsce świadczenia usługi cateringowej: ul. Cukrowa 8, Szczecin
6. Godziny świadczenia usługi cateringowej:
 - a) poczęstunek – godzina – do ustalenia z Wykonawcą
 - b) Obiad – godzina – do ustalenia z Wykonawcą
7. W piątki pierwszym posiłkiem będzie obiad, a posiłkiem późniejszym poczęstunek, natomiast w soboty pierwszym posiłkiem będzie poczęstunek a drugim obiad.
8. **Okres realizacji usługi: w terminach wskazanych w pkt.3**
9. Zamawiający zastrzega sobie jednak możliwość organizacji spotkań poza wymienionymi godzinami oraz w dni wolne od pracy.
10. 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.
11. Świadczenie usług cateringowych obejmuje usługę przygotowania, dostarczenia w styropianowych boxach posiłków uzgodnionych z Zamawiającym (zupa + drugie danie). Posiłki powinny być dostarczone najpóźniej 10 minut przed planowanym posiłkiem.
12. Wykonawca dostarcza wyposażenie niezbędne do realizacji usługi cateringowej (np. serwetki papierowe, sztućce jednorazowe, stoły koktajlowe, termosy itp.). Wykonawca zabiera naczynia jednorazowe oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 30 min. po zakończeniu posiłku, jako posiłek Zamawiający rozumie osobno poczęstunek i obiad, a także usuwa i utylizuje odpady powstałe w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Utylizacja odpadów odbywa się na koszt Wykonawcy.
13. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków na własny koszt i ryzyko. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki świeże, gorące, smaczne i estetyczne).
14. Zamawiający zastrzega, iż podane w opisie przedmiotu zamówienia liczby wydarzeń i osób są liczbami orientacyjnymi i Zamawiający może zrealizować inną liczbę wydarzeń lub liczbę uczestników danego wydarzenia, które wynikać będą z faktycznych potrzeb Zamawiającego.

	ILOŚĆ SPOTKAŃ PLANOWANYCH W OKRESIE OBOWIĄZYWANIA UMOWY
Rodzaj posiłku	(114 osób = 102 uczniów +12 opiekunów)
<i>poczęstunek</i>	14
<i>obiad</i>	14
<i>lunchpaki</i>	14

II. SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW

Poczęstunek: przez poczęstunek Zamawiający rozumie dostarczenie termosów z herbatą czarną i owocową, dodatków, wody, ciastek i owoców.

1. **Poczęstunek** może być świadczony zgodnie z wyborem Zamawiającego i będzie obejmował:

- 1) **napoje gorące:** herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
- 2) **dotatki do napojów gorących** – 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**: kruche ciastka i owoce.
2. **Obiad i zestaw lunchpack** obejmować będzie:
- 1) **Zupę**: 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 gotowane, ziemniaki pieczone, 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),
 - 5) **Luchpaki**: kanapki, owoc, przekąska słodka i słona, woda mineralna 500 ml, sok 200 ml.

Najpóźniej 3 dni kalendarzowe przed planowaną usługą cateringową Zamawiający powiadomi Wykonawcę, które zestawy posiłków ciepłych będą wymagane.

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 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.

MENU stanowiące podstawę konstrukcji poszczególnych rodzajów posiłków	
Napoje	
Napoje gorące	
1	Herbata czarna i owocowa w ilości nie mniejszej niż 300 ml na osobę
Dodatki do napojów gorących	
2	Cukier biały, Cukier trzcinowy
3	Cytryna
Woda	
4	Woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka, Cisowianka” lub równoważna
5	Woda mineralna gazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka, Cisowianka” lub równoważna
Mały bufet deserowy	
Drobne słone lub słodkie przekąski	
6	Ciastka z kawałkami czekolady i orzechami laskowymi z maki pszennej i czekolady mlecznej; powyższe parametry spełnia np. „Pieguski” lub równoważne
7	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
Owoce	
8	Np.: jabłka, gruszka, mandarynki, banany, owoce sezonowe.
Zupy	
Zupy I	
9	Rosół z makaronem
10	Zupa pomidorowa z kluskami lanymi
11	Zupa ogórkowa
Dania główne	

12	Filet drobiowy
13	Kotlet schabowy
14	Spaghetti
Dodatki	
Dodatki do dań głównych	
15	Ziemniaki gotowane,
16	Ziemniaki pieczone (talarki, cząstki itp.)
17	ryż, kasza
Zestaw surówek	
18	Zestaw surówek warzywnych
Lunchpacki*	
19	Duża bułka z wędliną i warzywami
20	Duża bułka z serem i warzywami
21	Owoc
22	Przekąska słodka (batonik bez polewy czekoladowej), min.45 g. np. „Grzesiek” „Prince Polo, Princessa, WW lub równoważne
23	Kabanosy przekąska, min. 25 g (100 g produktu wytworzone z min. 130 g surowców mięsnych (w tym: mięsa indyczego, mięsa wieprzowego)
24	Woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka, Cisowianka” lub równoważna
25	Sok jabłkowy ze słomką 200 ml (sok z zagęszczonych soków z: jabłek (min.60%), pomarańczy (min. 22%) i marchwi (min.12%).

*sposób podania posiłków: każdy pakiet osobno zapakowany w papierową torebkę

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.

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
 - 2) świadczenia usług cateringowych 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. 2019 poz. 1252),
 - 4) przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,
 - 5) ustawienie sali powinno być dostosowane także dla osób niepełnosprawnych – każdorazowo Zamawiające będzie informował Wykonawcę o uczestnictwie osób niepełnosprawnych;
 - 6) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 10 min. przed ustaloną z Zamawiającym godziną podania posiłków.
 - 7) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. serwetek papierowych serwetników, sztućców jednorazowych, stołów cateringowych, termosów itp.);
 - 8) Zamawiający wymaga użycia jednorazowych naczyń (styropianowe boxy do zupy, styropianowe boxy na drugie danie, kubeczki do napojów gorących i zimnych, sztućce jednorazowe itp.).

- 9) estetycznego podawania posiłków,
 - 10) zebrania naczyń jednorazowych oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu posiłku, jako posiłek Zamawiający rozumie osobno poczęstunek i obiad.
 - 11) usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
 - 12) zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
 - 13) zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
 - 14) zapewnienia na żądanie Zamawiającego odpowiednich posiłków dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi (dieta bezglutenowa, wegetariańska, wegańska itp.) zgodnych ze wskazanymi w niniejszej SIWZ odpowiednimi wymogami i gramaturami dla diety podstawowej.
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.;
 - 1) produkty przetworzone takie jak herbata, ciastka, soki, woda, cukier, itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
 - 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) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe,
 - 5) potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe.
 - 6) zastawa będzie czysta, kompletna, niewyszczerbiona (niewyszczerbiona itp.), niezuzyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
3. 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. 2019 poz. 1252).
 4. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
 5. Wykonawca zapewni obsługę cateringową 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. 2019 poz. 1239).
 6. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
 7. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA

1. Kryterium dostępu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy posiadający uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, tj. 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. 2019 poz. 1252).

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyskała największą liczbę punktów spośród ofert ważnych, niepodlegających odrzuceniu.

ROZDZIAŁ 3 PROJEKT UMOWY NR DP/374/...../19

zawarta w Szczecinie pomiędzy:

Uniwersytetem Szczecińskim, z siedzibą przy al. Papieża Jana Pawła II nr 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
reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej w treści umowy **Wykonawcą**.

W wyniku przeprowadzonego postępowania nr **DP/371/135/19** zgodnie z *ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych*, zawarta została umowa następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy są Usługa cateringowa dla uczestników projektu **Młody e-lider**.
2. Miejsce świadczenia usługi cateringowej: ul. Cukrowa 8, Szczecin.
3. Szczegółowy zakres rzeczowy przedmiotu umowy określa oferta *Wykonawcy* stanowiąca *załącznik nr 1* oraz opis przedmiotu zamówienia stanowiący *załącznik nr 2* do umowy.
4. Usługi cateringowe będą realizowane **od 13 grudnia 2019 do 06 czerwca 2020 roku** w następujących dniach: **13-14.12.2019, 17-18.01.2020, 28-29.02.2020, 21-22.03.2020, 17-18.04.2020, 08-09.05.2020, 05-06.06.2020**.
5. Świadczenie usług żywienia powinno odbywać się wg ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1252).
6. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

§ 2

1. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy, zgodnie z ofertą *Wykonawcy* wynosi: PLN brutto (słownie brutto:). Ceny jednostkowe podane w ofercie *Wykonawcy*, zawierają wszystkie składniki cenotwórcze, w szczególności:
 - 1) usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków,
 - 2) podatek od towarów i usług (VAT).
2. Płatność raz w miesiącu za usługi zrealizowane w poprzednim miesiącu.
3. Zamawiający zapewnia sobie prawo do anulowania zamówienia lub zmniejszenia liczby uczestników danego szkolenia na 3 dni przed realizacją usług bez ponoszenia jakichkolwiek kosztów.
4. **Wykonawca** nie ma prawa zbywania wierzytelności wynikających z niniejszej umowy osobom trzecim bez zgody **Zamawiającego** wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 3

1. Wykonawca oświadcza, iż został poinformowany o fakcie współfinansowania projektu i wynagrodzenia ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój.
2. Za dzień zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego **Zamawiającego**.

§ 4

1. Przedstawicielem **Zamawiającego** w zakresie spraw dotyczących realizacji niniejszej umowy jest:
- tel. 91/

2. Przedstawicielem *Wykonawcy* w zakresie spraw dotyczących realizacji niniejszej umowy jest:
- - tel. fax. e-mail.

§ 5

1. *Zamawiającemu* przysługuje prawo rozwiązania 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, umowę rozwiąże bez wypowiedzenia. *Zamawiający* może rozwiązać umowę w ciągu 3 dni od bezskutecznego upływu terminu wyznaczonego *Wykonawcy*.
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 rozwiązania umowy lub odstąpienia od umowy, o jakim mowa w ust. 2, *Wykonawca* może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty rozwiązania lub odstąpienia, bez prawa dochodzenia odszkodowania z tego tytułu.

§ 6

1. W przypadku, gdy z przyczyn leżących po stronie *Wykonawcy* usługi objęte niniejszą umową nie będą mogły być wykonane w terminie umownym, *Zamawiający* zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy lub jej rozwiązania oraz naliczenia kary umownej w wysokości 10 % wynagrodzenia, określonego w § 2 ust. 1.
2. W przypadku wykonania przedmiotu umowy niezgodnie z Umową, *Zamawiający* zastrzega sobie prawo naliczenia kary umownej w wysokości 0,2 % wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1 za każdy stwierdzony przypadek naruszenia postanowień umowy.
3. W przypadku odstąpienia od umowy lub rozwiązania jej przez *Wykonawcę*, z przyczyn niezależnych od *Zamawiającego*, *Zamawiającemu* przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości 20 % wynagrodzenia, określonego w § 2 ust. 1.
4. *Zamawiający* może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekracza wysokość kary umownej.

§ 7

1. *Zamawiający* przewiduje możliwość wprowadzania zmian do niniejszej Umowy w przypadku:
 - 1) zmian przepisów prawa powszechnie obowiązującego,
 - 2) gdy łączna wartość zmian jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
 - 3) w pozostałych przypadkach wskazanych w niniejszej Umowie.
2. Zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.

§ 8

1. W sprawach spornych strony mogą zwrócić się do sądu powszechnego właściwego dla siedziby *Zamawiającego*.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy prawa polskiego, w tym w szczególności *Kodeksu Cywilnego*.

§ 9

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

SPÉCIALISTA
ds. Zamówień Publicznych
09.11.2019
mgr Izabela Mikulajka-Przydrożny
.....
/Dział Zamówień Publicznych/

KANCLERZ
.....
Kancelarz US/



Znak sprawy: DP/371/135/19

.....
/pieczęć Wykonawcy/

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa firmy
z siedzibą w
wpisaną do rejestru w pod numerem
posiadająca REGON NIP.....
tel:....., e-mail:

oferta na

**Usługa cateringowa dla uczestników projektu „Młody e-lider”
współfinansowanego w Europejskiego Funduszu Społecznego nr umowy
POWR.03.01.00-00-T080/18-00**

Oświadczam, że zrealizujemy przedmiot zamówienia za cenę:

OFERUJEMY ZREALIZOWANIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA	
Cena jednostkowa brutto za usługę (1 osoba) poczęstunek
Cena brutto za całe zamówienie w okresie obowiązania umowy – poczęstunek 14 spotkań x 114 osób
Cena jednostkowa brutto za usługę (1 osoba) - obiad i lunchpaki
Cena brutto za całe zamówienie w okresie obowiązania umowy – obiad i lunchpaki 14 spotkań x 114 osób

Wykaz wykonanych usług cateringowych.

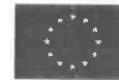
Lp.	Nazwa/rodzaj usługi	Odbiorca	Data wykonania		Całkowita wartość brutto w PLN
			Początek	Koniec	
1					
2					
3					



4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Na potwierdzenie wymagane jest dołączenie referencji, protokołów. Zamawiający wyklucza składania oświadczeń własnych.

1. **Oświadczamy, że usługi objęte niniejszym zamówieniem bezpośrednio realizowało będzie osób z poniższego wykazu:**
 - 1) niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. 2019 poz. 1172);
 - 2) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz.U. 2019 poz. 1482);
 - 3) które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o udzielaniu cudzoziemcom ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. 2019 poz. 1666);
 - 4) osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia;
 - 5) osób będących członkami mniejszości znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2017 r. poz. 823 z późn. zm.).
2. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizowany będzie zgodnie z Ogłoszeniem o zamówieniu.
3. Oświadczamy, że:
 - zapoznaliśmy się z Ogłoszeniem o zamówieniu,
 - uzyskaliśmy wszystkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i realizacji przedmiotu zamówienia,
 - akceptujemy wskazany w Ogłoszeniu o zamówieniu czas związania ofertą,



- akceptujemy wzór umowy i w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach określonych w Ogłoszeniu o zamówieniu, w miejscu i czasie zaznaczonym przez **Zamawiającego**.
 - 4. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień otwarcia ofert.
 - 5. Wyrażamy zgodę na dokonanie płatności za przedmiot zamówienia zgodnie z postanowieniami SIWZ.
- Posiadamy konto w
- Numer konta
- 6. Osobą upoważnioną do kontaktów z **Zamawiającym** w przedmiotowej sprawie jest: tel. fax.
 - 7. W przypadku wyboru naszej oferty osobami upoważnionymi do podpisania umowy są:
 - 1)
 - 2)
 - 11. Oświadczamy, że zdobyliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty.
 - 12. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres **30 dni** od upływu terminu składania ofert.
 - 13. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia będziemy wykonywać sami/przy udziale podwykonawców¹.
 - 14. Poniżej podajemy części zamówienia, których wykonanie zamierzamy powierzyć podwykonawcom oraz wykaz firm podwykonawców, którym wykonanie w/w części zamówienia:

LP	Firma podwykonawcy	część zamówienia, której wykonanie zamierzamy powierzyć podwykonawcy
1		
2		
3		

15. Ofertę niniejszą składamy na..... kolejno ponumerowanych stronach.

16. Oświadczamy, że oferta nie zawiera/ zawiera (*właściwie podkreślić*) informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa zawarte są w następujących dokumentach:

.....
.....

Uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa:

.....
.....
.....

Uwaga! W przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne.

17. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu- dotyczy/nie dotyczy.

¹ Niewłaściwie skreślić. W przypadku nie uzupełnienia punktu uznaje się, że przedmiot zamówienia wykonany zostanie bez udziału podwykonawców.

* Niepotrzebne skreślić



Załącznikami do formularza oferty są:

1. Dokumenty wymagane zgodnie z *Ogłoszeniem o zamówieniu*.
2. Załączniki wymienione w *Ogłoszeniu o zamówieniu*.

.....
/miejsowość data/

.....
/podpis Wykonawcy/

Nr sprawy: DP/371/135/19

INFORMACJA W SPRAWIE OCHRONY OSÓB FIZYCZNYCH W ZWIĄZKU Z PRZETWARZANIEM DANYCH OSOBOWYCH I W SPRAWIE SWOBODNEGO PRZEPIYU TAKICH DANYCH

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersytet Szczeciński, al. Papieża Jana Pawła II 22a 70-453 Szczecin.

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na Usługę cateringowa dla uczestników projektu „Młody e-lider” współfinansowanego w Europejskiego Funduszu Społecznego nr umowy POWR.03.01.00-00-T080/18-00, prowadzonym w trybie art. 138o

- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z umową na dofinansowanie do dnia 23.12.2023 roku,
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO **;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

**Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*

*** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw*

