



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

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
DP/371/17/20

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)

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. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
6. 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 18.02.2020 r. roku o godz. 10:30.** 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. 11:00** 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 35 zł brutto za obiad i 15 zł poczęstunek wraz z napojami.

II. KRYTERIA OCENY OFERT I ICH ZNACZENIE:

- **Cena - (waga 95%) – 95 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	95 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:

$$C = (C_n : C_b) \times 95\% \times 100$$

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 95 pkt.

KRYTERIUM 2 - KRYTERIUM SPOŁECZNE

Punkty zostaną przyznane na podstawie zadeklarowanej przez Wykonawcę – w pkt 1. **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 1. 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 - 2 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

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.

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
3. Usługi cateringowe będą świadczone w następujących terminach:
 - 60 uczniów i opiekunów (23.03.2020, 30.03.2020, 27.04.2020, 25.05.2020, 01.06.2020)
 - 60 uczniów i opiekunów (11.03.2020, 26.03.2020, 22.04.2020 28.05.2020,

08.06.2020 – termin może ulec zmianie o czym Wykonawca zostanie poinformowany emailem z 14-dniowym wyprzedzeniem

Miejsce świadczenia usługi: Uniwersytet Szczeciński, ul. Cukrowa 8

4. Szkolenia, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanej powyżej we wskazanych terminach w godzinach od 8.30 do 15.00. Minimalny czas trwania jednego szkolenia to 6 godzin dydaktycznych (6 x 45 min).
5. **Okres realizacji usługi: od dnia podpisania umowy do 08.06.2020r.**
6. Zamawiający zastrzega sobie jednak możliwość organizacji spotkań poza wymienionymi godzinami oraz w dni wolne od pracy.
7. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający planuje zlecić obsługę cateringową przedstawionych poniżej spotkań. Przedstawione wartości są orientacyjne, a ilości poszczególnych rodzajów posiłków, które będą zamawiane podczas realizacji umowy, będą każdorazowo uzgadniane. Wyżej wymienione czynności w zakresie realizacji zamówienia wskazane przez Zamawiającego powinny być wykonywane przez osoby zatrudnione na umowę o pracę.
8. 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.

	Liczba spotkań	Liczba uczniów wraz z opiekunami
Rodzaj posiłku		
<i>poczęstunek</i>	10	60
<i>obiad</i>	10	60

1. SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW

Poczęstunek: przez poczęstunek 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 imprezy.

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

- 1) **napoje gorące:** herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
- 2) **dodatki 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) **soki** – jabłkowe i pomarańczowe (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);
- 5) **bufet deserowy:** drożdżówka, pączek, ciastka
- 6) **bufet deserowy: owoce:** jabłko, mandarynka, banan, winogrona

Obiad 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, 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),

Obiad musi być dostarczony w następujących opakowaniach jednorazowych:
zupa styropianowy box przeznaczony do transportu zupy,
drugie danie styropianowy box przeznaczony do transportu drugiego dania.

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 typu „Lipton Yellow Label Tea” lub równoważne
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

Soki	
6	jabłkowe i pomarańczowe (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę) w butelkach lub kartonikach;
Bufet deserowy	
Drobne słone lub słodkie przekąski	
7	Ciastka z kawałkami czekolady i orzechami laskowymi z maki pszennej i czekolady mlecznej; powyższe parametry spełnia np. „Pieguski” lub równoważne,
8	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	
9	Np.: jabłka, gruszka, mandarynki, banany, owoce sezonowe.
Zupy	
Zupy I	
10	Rosół z makaronem
11	Zupa pomidorowa z kluskami lanymi
12	Zupa ogórkowa
13	Barszcz czerwony
14	Jarzynowa
Dania główne	
15	Filet drobiowy
16	Kotlet schabowy
17	Spaghetti
18	Pierogi
19	Gulasz/Potrąwka
Dodatki	
Dodatki do dań głównych	
20	Ziemniaki gotowane
21	Ziemniaki pieczone (talarki, cząstki itp.)
22	Makaron
23	Kasza/ryż
Zestaw surówek	
24	Zestaw surówek warzywnych
Deser	
25	Przekąska słodka (batonik bez polewy czekoladowej), min.45 g. np. „Grzesiek” „Prince Polo, Princessa, WW lub równoważne
26	Deser: ciasto

Zamawiający o wybranym zestawie obiadowym powiadomi Wykonawcę najpóźniej 3 dni przed realizacją przedmiotu zamówienia.

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.

2. 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 ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
 - 7) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. serwetek papierowych, serwetników, sztućców plastikowych, kubeczków plastikowych do napojów gorących i zimnych, werników lub termosów itp.);
 - 8) estetycznego podawania posiłków,
 - 9) zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
 - 10) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
 - 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 najwyższy poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.:
 - 1) produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka, soki, woda, cukier, mleko 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) ryby podawane w zestawach będą świeże i pozbawione ości - filetowe,
 - 5) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe,

- 6) potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe.
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. 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.

I. 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/...../20

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/371/17/20** zgodnie z *ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych*, zawarta została umowa następującej treści:

§ 1

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

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. Usługa cateringowa będzie realizowana w w następujących terminach: dla uczniów z ZSP w Gryfinie - 23.03.2020, 30.03.2020, 27.04.2020, 25.05. 2020, 01.06.2020, dla uczniów z I LO ul. Staszica 2, Stargard - 11.03.2020, 26.03.2020, 22.04. 2020 28.05. 2020, 08.06.2020 – termin może ulec zmianie o czym Wykonawca zostanie poinformowany emailem z 14-dniowym wyprzedzeniem).
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. Wykonawca gwarantuje, że ceny w okresie obowiązywania umowy nie ulegną zmianie.
3. Płatność w ciągu 21 dni od dostarczenia przez Wykonawcę do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.
4. Zamawiający zapewnia sobie prawo do anulowania zamówienia lub zmniejszenia liczby posiłków na 3 dni przed realizacją usług bez ponoszenia jakichkolwiek kosztów.
5. *Wykonawca* nie ma prawa zbywania wierzycelności 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. 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.
2. W przypadku odstąpienia od umowy, o jakim mowa w ust. 1, *Wykonawca* może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty 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 1 % wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1 za każdy stwierdzony przypadek naruszenia postanowień umowy.
3. W przypadku odstąpienia od umowy 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 3 jednobrzmiących egzemplarzach: dwa dla Zamawiającego oraz jeden dla Wykonawcy.

SPECJALISTA
ds. Zamówień Publicznych

11.02.2020
mgr Izabela Kukawska-Przydrożna

.....
/Dział Zamówień Publicznych/

KANCLERZ

mgr inż. Andrzej Jankowski

11.02.2020 ✓

Kancelarz US/





Znak sprawy: **DP/371/17/20**

.....

/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) Obiad, poczęstunek
Cena brutto za całe zamówienie 10 spotkań x 60 osób (600 osób)

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. email: 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 podwykonawców/¹.
 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 (*właściwe podkreślić*) informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

Informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa zawarte są w następujących dokumentach:

.....
.....

Uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnice przedsiębiorstwa:

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

Uwaga! W przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnice 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

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

* Niepotrzebne skreślić



fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu- dotyczy/nie dotyczy.

Załącznikami do formularza oferty są:

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

.....
/miejscowość data/

.....
/podpis Wykonawcy/



Nr sprawy: DP/371/17/20

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 **Usługa 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*

