



UNIVERSITÄT GREIFSWALD
Wissen lockt. Seit 1456



HNE
Eberswalde
Hochschule für nachhaltige Entwicklung (FH)

Zachodniopomorski
Uniwersytet Technologiczny
w Szczecinie

Projekt
INT107

Współpraca transgraniczna między uczelniami i dużymi obszarami chronionymi w Euroregionie Pomerania (akronim: REGE)
Grenzüberschreitende Zusammenarbeit von Hochschulen und Großschutzgebieten in der Euroregion Pomerania (Akronym: REGE)

Szczecin, 13.12.2019

Zapytanie ofertowe

Na catering w projekcie INT107

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

Integralną część niniejszych SIWZ stanowią następujące dokumenty:

Załącznik nr 1 Formularz ofertowy + oświadczenie,
Załącznik nr 2 Klauzula informacyjna administratora danych RODO

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie
al. Piastów 17, 70-310 Szczecin.
REGON: 320588161, NIP: 852-254-50-56

II. Tryb udzielenia zamówienia

Zamówienie udzielone jest w trybie artykułu 138o ustawy PZP z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych – jako usługi społeczne i inne.

III. Opis przedmiotu zamówienia

Kod CPV 55321000-6 Nazwa kodu CPV Usługi przygotowywania posiłków

Zapytanie o ofertę cateringu polegającej na przygotowaniu przerwy kawowej (obejmującej - kawę – kawa rozpuszczalna: w termosach (co najmniej 300 ml na porcję) lub w saszetkach (co najmniej 2 saszetki na porcję) oraz dodatki, tj. mleko, cukier, - herbatę – gorąca woda w termosach oraz zestaw herbat czarnych i owocowych i/lub zielonych, dodatki (cukier, cytryna); co najmniej 2 rodzaje herbaty na porcję, po jednej herbacie (pakowanej pojedynczo) z każdego zestawu, tj. jedna herbata czarna oraz jedna herbata owocowa i/lub zielona, - wodę - woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach nie większych niż 500 ml lub karafkach szklanych (łącznie co najmniej 500 ml na porcję), - drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruszaki ciastka lub owoce – 100 g na porcję) i wydanie obiadu dwudaniowego składającego się z zupy (z makaronem/ ryżem lub ziemniakami – 300 ml), drugiego dania (mięso/ryba 150 g, surówka/ warzywa gotowane 50 g, ziemniaki/ kasza/ ryż/ kopytka 130 g z napojem/wodą), dla **30 osób** w dniu **24.01.2020** r. Miejsce wydarzenia Uniwersytet Szczeciński, Wydział Ekonomii, Finansów i Zarządzania przy ul. Adama Mickiewicza 64, w Szczecinie (w miejscu udostępnionym przez Zamawiającego). Obiad może być serwowany w formie szwedzkiego stołu, ale nie musi. Przerwa kawowa planowana jest w tym dniu w godzinach od **11:30**, zaś przerwa obiadowa o godzinie **13:00**. Wykonawca w ramach menu powinien uwzględnić posiłki specjalne (wegetariańskie). Stosunek posiłków mięsnych do posiłków wegetariańskich 3:1 (w zaokrągleniu do pełnych posiłków).

Projekt INT107 dofinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR)



Lider projektu: Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie
Wydział Ekonomiczny
ul. K. Janickiego 31, PL 71-270 Szczecin
www.i-rege.eu

Zleceniobiorca musi posiadać stosowne kwalifikacje i dokumenty oraz co najmniej 2 letnie doświadczenie w przygotowaniu posiłków. Ewentualne naczynia plastikowe oraz plastikowe sztucce i ich utylizację zabezpiecza Zleceniobiorca. Jeżeli to możliwe, Zleceniodawca rekomenduje stosowanie ekologicznych naczyń, np. papierowych lub tradycyjnych ceramicznych zamiast plastikowych. Kalkulacja powinna zawierać cenę brutto w przeliczeniu na 1 porcję na przerwę kawową i oddzielnie na 1 porcję na przerwę obiadową oraz cenę całkowitą za 30 porcji (przerwa obiadowa i kawowa).

Oferty bardzo prosimy składać e-mailowo na adres dawid.dawidowicz@zut.edu.pl do **20.12.2019 r. do godziny 13:00**. W wypadku złożenia oferty w formie papierowej liczy się data wpływu do Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie, Wydział Ekonomiczny, Katedra Analizy Systemowej i Marketingu.

Kryterium wyboru ofert będzie najniższa zaproponowana cena przy spełnieniu wszystkich wymogów stawianych w opisie przedmiotu zamówienia. Nie dopuszcza się składanie ofert częściowych. W sytuacji złożenia ofert z taką samą ceną uwzględnione zostanie doświadczenie oferenta w tym przedstawione rekomendacje oraz stosowanie tradycyjnych naczyń i sztucców oraz szklanych karafek na wodę lub innych ekologicznych, biodegradowalnych materiałów.

Zgodnie z art. 70¹ par. 3 Kodeksu Cywilnego zastrzega się, możliwość unieważnienia postępowania (odwołania) oraz że niniejsze „Ogłoszenie zapytania ofertowego”, jak też otrzymanie w wyniku niniejszego zapytania „oferty cenowej” nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia przez ZUT w Szczecinie i nie łączy się z koniecznością zawarcia przez niego umowy.

ZAŁĄCZNIK nr 1
do Zapytania ofertowego z 13.12.2019 na catering
w projekcie INT107

.....
.....

(Nazwa i adres Wykonawcy)

Nr telefonu:

Adres e-mail:

FORMULARZ OFERTOWY

Nawiązując do zaproszenia do złożenia oferty na:
na catering w projekcie INT107

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za wynagrodzeniem w kwocie:

1. Cena za jeden obiad (w ilości do **30** porcji): zł brutto.
2. Cena za jeden zestaw na przerwę kawowązł brutto.
3. Łączna, maksymalna cena za realizację zamówienia wynosi: zł brutto,
słownie:
- Czy użyte naczynia będą ekologiczne lub tradycyjne?¹:(tak lub nie).

Oświadczenia:

1. Przedmiotowe zamówienie zobowiązuję/emy się wykonać zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym **na przygotowanie cateringu** w projekcie INT107.
2. Oświadczam/y, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
3. Oświadczam/y, że zapoznałem/liśmy się ze wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym **na przygotowanie cateringu** w projekcie INT107, przekazane przez Zamawiającego i nie wnoszę/my do niej żadnych zastrzeżeń.
4. Uważam/y się za związanego/ych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
5. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczam/y, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny aktualny na dzień upływu terminu składania ofert (art. 297 k.k.).
6. Oświadczam/y, iż klauzula informacyjna RODO będzie każdorazowo przekazywana osobom fizycznym, których dane osobowe zostaną ewentualnie przekazane Zamawiającemu w związku z niniejszym postępowaniem.

..... , dnia

.....

(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

¹ Kryterium wyboru oferty jest najniższa cena, jednak w wypadku tej samej ceny poza doświadczeniem i rekomendacjami Oferenta, Zamawiający weźmie pod uwagę to, czy usługa będzie wykonana z wykorzystaniem tradycyjnych ceramicznych naczyń lub naczyń wykonanych z biodegradowalnych ekologicznych materiałów.

KLAUZULA INFORMACYJNA ADMINISTRATORA DANYCH RODO

W związku z wymaganiami 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 119/1 z 04.05.2016 roku (Art. 13) Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie informuje, że:

1. Administratorem Państwa danych osobowych jest Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie, al. Piastów 17, 70-310 Szczecin
2. Dane osobowe, które przetwarzamy to: imię i nazwisko, numer telefonu, adres e-mail, adres prowadzenia działalności gospodarczej, adres zamieszkania, NIP, REGON, PESEL oraz dane niezbędne do przeprowadzenia postępowania na wybór najkorzystniejszej oferty oraz do realizacji przyszłej umowy.
3. Celem zbierania i przetwarzania danych jest przeprowadzenie postępowania na wybór najkorzystniejszej oferty, realizacja i nadzór nad wykonaniem przyszłej umowy, cele archiwizacyjne, statystyczne, dochodzenie ewentualnych należności powstałych w przyszłości oraz cele umożliwiające uprawnionym organom nadzoru lub kontroli przeprowadzenie kontroli postępowania na wybór najkorzystniejszej oferty.
4. Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do realizacji celu.
5. Przysługuje Państwu prawo dostępu do treści danych oraz ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo sprzeciwu wobec przetwarzania, zażądanie zaprzestania przetwarzania i przenoszenia danych.
6. W przypadku gdy podstawą prawną przetwarzania danych osobowych przez Administratora jest zgoda udzielona przez Pana/Panią przysługuje Panu/Pani prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie. Odwołanie zgody może zostać przesłane na adres Administratora danych, korespondencyjnie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem i nie dotyczy danych osobowych niezbędnych do realizacji celów, o których mowa w pkt 3.
7. Przysługuje Państwu prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego tj. do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
8. Udostępnione dane osobowe nie będą przekazywane innym odbiorcom danych osobowych, chyba że wymagać tego będą przepisy prawa lub wyrazicie Państwo na to zgodę.
9. Dane udostępnione przez Panią/Pana nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji lub profilowaniu.
10. Państwa dane osobowe nie będą przekazywane do krajów trzecich bez uprzedniego pobrania stosownej zgody w tym zakresie.
11. Dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do:
 - a) zakończenia ewentualnych kontroli poprawności przeprowadzenia przez Administratora postępowania a wybór najkorzystniejszej oferty lub,
 - b) wykonania wzajemnych zobowiązań, lub
 - c) czasu przedawnienia lub
 - d) zabezpieczenia ewentualnych roszczeń lub
 - e) zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

....., dnia

.....
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

