**Informacje o ogłoszeniu**

**Termin składania ofert**

**do dnia 23-04-2019**

**sposób składania ofert**

Ofertę wraz z załącznikami należy wysłać pod dwa adresy mailowe: pr@zut.edu.pl

W tytule prosimy wpisać: usługa cateringowa TWT w dniu 25.04.2019r.

**Adres e-mail, na który należy wysłać ofertę**

pr@zut.edu.pl

**Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia**

Kinga Wełyczko

**Skrócony opis przedmiotu zamówienia**

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie, al. Piastów 17, 70-310 Szczecin, zwany dalej Zamawiającym, zaprasza do składania ofert w postępowaniu, którego przedmiotem jest realizacja przez Wykonawcę usługi cateringowej – poczęstunek podczas zajęć edukacyjnych skierowanych do uczestników projektu Trzeci Wiek Technologicznie w dniu 26.04.2019 r. w Szczecinie na Wydziale Biotechnologii i Hodowli Zwierząt przy ul. Janickiego 35 o godzinie: 12.00 w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja i Rozwój współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

**Kategoria ogłoszenia**

Usługi

**Podkategoria ogłoszenia**

Usługi cateringowe

**Miejsce realizacji zamówienia**

Województwo: zachodniopomorskie, Szczecin

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Cel zamówienia**

Celem zamówienia jest wyłonienie Wykonawcy usługi cateringowej – poczęstunek podczas zajęć edukacyjnych skierowanych do uczestników projektu Trzeci Wiek Technologicznie w dniu 26.04.2019 r. w Szczecinie na Wydziale Biotechnologii i Hodowli Zwierząt przy ul. Janickiego 35 o godzinie: 12.00 w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja i Rozwój współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

**Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja przez Wykonawcę Wykonawcy usługi cateringowej – poczęstunek podczas zajęć edukacyjnych skierowanych do uczestników projektu Trzeci Wiek Technologicznie w dniu 26.04.2019 r. w Szczecinie na Wydziale Biotechnologii i Hodowli Zwierząt przy ul. Janickiego 35 o godzinie: 12.00 w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja i Rozwój współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Usługa realizowana ma być dla grupy ok. 50-osobowej.

Usługa obejmuje:  
• stała przerwa kawowa dla ok. 50 osób każdego dnia szkolenia dostępna w sali lub blisko sali warsztatowej uwzględniająca obsługę, zastawę, obrusy, dowóz na miejsce szkolenia, kawę, mleko do kawy, herbatę cytryna do herbaty, cukier, woda do picia, ciasto domowe lub owoce,  
• obiad jednodaniowy z surówką z możliwością wyboru co najmniej dania mięsnego lub wegetariańskiego + woda/sok/kompot

**Kod CPV**

55300000-3

**Nazwa kodu CPV**

Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**Dodatkowe przedmioty zamówienia**

nie dotyczy

**Harmonogram realizacji zamówienia**

26.04.2019 r. w Szczecinie na Wydziale Biotechnologii i Hodowli Zwierząt przy ul. Janickiego 35 o godzinie: 12.00

**Załączniki**

* [Zapytanie ofertowe](https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/file/download/1206872)
* [Załącznik nr 3 oświadczenie o uprawnieniach i inne](https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/file/download/1206871)
* [Załącznik nr 2 oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych](https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/file/download/1206870)
* [Załącznik nr 1 formularz oferty](https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/file/download/1206869)

**Pytania i wyjaśnienia**

Brak pytań i wyjaśnień

**Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności**

O realizację zamówienia może ubiegać się Oferent spełniający następujące wymagania:  
1) akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń - złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania,  
2) zapewni wyżywienie wg opisu,  
3) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,  
4) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami umożliwiającymi wykonanie zamówienia,  
5) znajdują się w dobrej sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej realizację zamówienia w okresie obejmującym zamówienie.

**Wiedza i doświadczenie**

O realizację zamówienia może ubiegać się Oferent spełniający następujące wymagania:  
1) akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń - złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania,  
2) zapewni wyżywienie wg opisu,  
3) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,  
4) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami umożliwiającymi wykonanie zamówienia,  
5) znajdują się w dobrej sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej realizację zamówienia w okresie obejmującym zamówienie.

**Potencjał techniczny**

O realizację zamówienia może ubiegać się Oferent spełniający następujące wymagania:  
1) akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń - złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania,  
2) zapewni wyżywienie wg opisu,  
3) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,  
4) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami umożliwiającymi wykonanie zamówienia,  
5) znajdują się w dobrej sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej realizację zamówienia w okresie obejmującym zamówienie.

**Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

O realizację zamówienia może ubiegać się Oferent spełniający następujące wymagania:  
1) akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń - złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania,  
2) zapewni wyżywienie wg opisu,  
3) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,  
4) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami umożliwiającymi wykonanie zamówienia,  
5) znajdują się w dobrej sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej realizację zamówienia w okresie obejmującym zamówienie.

**Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

O realizację zamówienia może ubiegać się Oferent spełniający następujące wymagania:  
1) akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń - złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania,  
2) zapewni wyżywienie wg opisu,  
3) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,  
4) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami umożliwiającymi wykonanie zamówienia,  
5) znajdują się w dobrej sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej realizację zamówienia w okresie obejmującym zamówienie.

**Dodatkowe warunki**

nie dotyczy

**Warunki zmiany umowy**

W sytuacji kiedy Wykonawca, którego ofertę uznano za najkorzystniejszą uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający ma prawo podpisać umowę z Wykonawcą, którego oferta jest najkorzystniejsza spośród pozostałych, poddanych ocenie ofert.  
Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z potencjalnym Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę w stosunku do pozostałych ofert.  
W przypadku gdy wartość najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę środków przeznaczonych na zamówienie, zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji z potencjalnym wykonawcą, który złożył tę ofertę.  
Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia wartości zamówienia przy czym wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian w zamówieniu w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w zakresie:  
1) terminu realizacji zamówienia, z powodu nieskompletowania na czas pełnej grupy uczestników (o czas nie dłuższy niż konieczny do realizacji działań rekrutacyjnych), z innych przyczyn organizacyjnych lub przyczyn niezależnych od Wykonawcy i Zamawiającego (np. działania siły wyższej) o czas nie dłuższy niż wynikający z okresu trwania tych okoliczności i przyczyn;  
2) zmniejszenia ilości Uczestników szkoleń oraz odpowiedniego zmniejszenia kosztów ich wyżywienia, z powodu nieskompletowania na czas pełnej grupy uczestników, innych przyczyn organizacyjnych lub z przyczyn niezależnych od Wykonawcy i Zamawiającego (np. działania siły wyższej);  
3) zmian wytycznych lub zaleceń Instytucji Pośredniczącej, która przyznała środki na współfinansowanie zamówienia na usługę;  
4) zmiany stanu prawnego, który będzie wnosił nowe wymagania co do sposobu realizacji jakiegokolwiek elementu usług.

**Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy**

Załącznik nr 1 formularz oferty  
Załącznik nr 2 oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych  
Załącznik nr 3 oświadczenie o uprawnieniach i inne

**Zamówienia uzupełniające**

nie dotyczy

**Ocena oferty**

**Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji**

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów: cena ofertowa 100%

**Wykluczenia**

Zamówienie nie może zostać udzielone podmiotowi powiązanemu osobowo lub kapitałowo z zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, a wykonawcą, polegające w szczególności na:  
a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;  
b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;  
c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;  
d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej;  
e) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności tych osób.

**Zamawiający - Beneficjent**

**Nazwa**

ZACHODNIOPOMORSKI UNIWERSYTET TECHNOLOGICZNY W SZCZECINIE

**Adres**

al. Piastów 17

71-310 Szczecin

zachodniopomorskie, Szczecin

**Numer telefonu**

91 449 43 95

**Fax**

91 449 40 14

**NIP**

852 254 50 56

**Tytuł projektu**

Trzeci Wiek Technologicznie

**Numer projektu**

POWR.03.01.00-00-T175/18