

## ZAPYTANIE OFERTOWE

*na catering w projekcie  
nr RPZP.01.03.00-32-0004/17 pn.: „Doposażenie Środowiskowego Laboratorium  
Miernictwa Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki ZUT w Szczecinie”*

### 1. Nazwa, adres i dane teleadresowe Beneficjenta

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

Zamówienie podlega finansowaniu ze środków Unii Europejskiej na podstawie umowy o dofinansowanie projektu nr RPZP.01.03.00-32-0004/17 pn. „Doposażenie Środowiskowego Laboratorium Miernictwa Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki ZUT w Szczecinie” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020.

Osobą do kontaktu w sprawach zamówienia jest:

Agnieszka Terelak-Tymczyna  
e-mail: aterelak@zut.edu.pl

### 2. Opis przedmiotu zamówienia:

Kod CPV 55321000-6 Nazwa kodu CPV Usługi przygotowywania posiłków

Zapytanie o ofertę cateringu polegającej na przygotowaniu dla 100 osób +/- 20 osób:

- A. przerwy kawowej obejmującej:
- kawę – kawa rozpuszczalna: w termosach (co najmniej 300 ml na porcję) lub w saszetkach (co najmniej 2 saszetki na porcję)
  - 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 w dzbankach z cytryną (co najmniej 10 litrów),
  - soki owocowe – 20 litrów,
  - ciasto (różne rodzaje) – 100 g na porcję( osobę),

- g. kanapki koktajlowe – 100 g na porcję (osobę),
  - h. zastawę ceramiczną/szklaną.
- B. wydanie obiadu dwudaniowego składającego się
- a. zupy - 250ml/porcję (osobę),,
  - b. drugiego dania (mięso/ryba 150 g, surówka/ warzywa gotowane 150g/porcję (osobę),, ziemniaki/ kasza/ ryż/ kopytka 200g/porcję (osobę), z napojem/wodą),
  - c. zastawy obiadowej.
- C. Stoliki koktajlowe z obrusem – 30 szt.

Obiad może być serwowany w formie szwedzkiego stołu, obejmujący minimum 3 dania ciepłe do wyboru:, w tym jedno danie mięsne, jedno danie rybne, jedno danie wegetariańskie oraz 2 rodzaje sałatek/surówek i dodatki w postaci ryżu oraz ziemniaków. Wykonawca w ramach menu powinien uwzględnić posiłki specjalne (wegetariańskie). Stosunek posiłków mięsnych do posiłków wegetariańskich 2:1. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić przygotowanie i aranżację stołów szwedzkich, niezbędną zastawę stołową do zaproponowanego menu, obsługę kelnerską oraz stoliki koktajlowe z obrusem. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie osób co najmniej 2 dni przed planowanym wydaniem obiadu. W przypadku zadeklarowania dostarczenia obiadów uwzględniających szczególne potrzeby żywieniowe ( patrz kryteria ocen pkt. 2) zamawiający określi liczbę tych zestawów obiadowych nie więcej niż 20%. Kalkulacja powinna zawierać cenę brutto w przeliczeniu na 1 osobę.

Usługa ma być dostarczona w dniu 17.12.2019 r. na adres Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie, Al. Piastów 19 a (Hala Technologiczna Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki ), 70-310 Szczecin.

Przerwa kawowa planowana jest w od godziny 08:30, zaś przerwa obiadowa o godzinie 12:30.

**3 Termin realizacji umowy o zamówienie:** 17.12.2019 r.

**4. Termin i sposób złożenia oferty:** Ofertę należy złożyć pocztą e-mail na adres: [aterelak@zut.edu.pl](mailto:aterelak@zut.edu.pl), nie później niż do **dnia 09.12.2019** r. godz. 14:00 (według czasu obowiązującego dla siedziby Zamawiającego). Składający ofertę jest nią związany przez okres minimum 14 dni od dnia, który stanowi ww. termin składania ofert.

**5. Informacje o kryteriach oceny oraz wagach punktowych lub procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny oferty:**

Kryteria oceny:

1. „cena” 90%, 90 pkt. przy czym pod uwagę brane będzie w pierwszej kolejności to, czy oferta jest ważna, tj. spełnia wymogi z pkt 2 – 4 powyżej.
2. „Uwzględnienie szczególnych potrzeb żywieniowych ze względu na uwarunkowania zdrowotne oraz kulturowe (Ż)” – 10%, 10 pkt.

Zamawiający przyzna dodatkowe punkty wykonawcy, który zadeklaruje przygotowanie w ramach menu dań ciepłych uwzględniających uwarunkowania zdrowotne oraz kulturowe w następującej postaci:

Sposób uwzględnienia uwarunkowań zdrowotnych oraz kulturowych w menu	Maksymalna liczba otrzymanych punktów
Co najmniej jedno danie ciepłe będzie uwzględniało wymagania diety bezglutenowej oraz nietolerancję laktozy	5

Co najmniej jedno danie ciepłe będzie uwzględniało wymagania diety bezglutenowej i nietolerancję laktozy oraz dostępne będzie jedno dodatkowe (powyżej 3 wymaganych) ciepłe danie wegańskie	10
---	----

Maksymalna liczba punktów w ramach niniejszego kryterium wynosi 10 pkt. ( tj. punkty nie podlegają sumowaniu). W przypadku nie zaznaczenia opcji wymienionych w formularzu ofertowym ( załącznik nr 2) wykonawca nie otrzyma punktów.

Na potrzeby niniejszego postępowania zamawiający rozumie:

- dietę bezglutenową jako dietę polegającą na eliminacji z pożywienia produktów zawierających gluten, czyli na wykluczeniu pokarmów z dodatkiem naturalnych bądź przetworzonych zbóż: pszenicy, żyta, jęczmienia;
- dietę uwzględniającą nietolerancję laktozy jako dietę wykluczającą z przygotowanych posiłków produkty mleczne zawierające laktozę i inne produkty żywnościowe zawierających laktozę;
- danie wegańskie jako danie pozbawione produktów pochodzenia zwierzęcego. Za brak deklaracji dotyczącej sposobu uwzględnienia uwarunkowań zdrowotnych oraz kulturowych przy przygotowania usługi zapewnienia posiłków wykonawca otrzyma 0 pkt w kryterium „Ż”.

Wymagania dotyczące sposobu uwzględnienia uwarunkowań zdrowotnych oraz kulturowych w menu w opisie kryterium odnoszą się do propozycji dań ciepłych (nie dotyczą sałatek/surówek/dodatków w postaci ryżu/ziemniaków).

Następnie z pośród ofert spełniających wymagania wybrana zostanie oferta o najwyższej liczbie punktów. Rozpatrywane będą wyłącznie oferty na cały przedmiot zamówienia.

**6. Powiadomienie o wyniku postępowania:** Oferenci, którzy złożą oferty zostaną niezwłocznie poinformowani o wynikach niniejszego zapytania na stronie <https://bip.zut.edu.pl>.

**7. Dodatkowe zastrzeżenia Zamawiającego:**

Zgodnie z art., 70<sup>1</sup> § 3 Kodeksu Cywilnego zastrzega się, że 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.

Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania niniejszego postępowania lub unieważnienia bez podania przyczyny. Z tytułu odwołania lub unieważnienia postępowania uczestnikowi postępowania (Oferentowi) nie będą przysługiwać żadne roszczenia względem Zamawiającego, w tym roszczenie o zwrot kosztów złożenia oferty.

Zamawiający zakończy postępowanie bez wyboru oferty, w przypadku, kiedy cena najkorzystniejszej oferty przekroczy środki jakie Zamawiający może przeznaczyć na realizację zadania.

Oświadczam/y, iż klauzula informacyjna RODO będzie każdorazowo przekazywana osobom fizycznym, których dane osobowe zostaną ewentualnie przekazane Zamawiającemu w związku z niniejszym postępowaniem.

W przypadku wysłania oferty po upływie terminu składania ofert, oferty niekompletnej lub zawierającej błędy, oferta taka nie będzie rozpatrywana. W ramach postępowania wyklucza się możliwość udzielenia zamówienia podmiotom powiązanim osobowo lub kapitałowo z zamawiającym.

## **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.

**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego z dnia 02.12.2019r. na catering w projekcie nr RPZP.01.03.00-32-0004/17 pn.: „Doposażenie Środowiskowego Laboratorium Miernictwa Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki ZUT w Szczecinie”**

**Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych**

Złożone przez\*:

- osobę wykonującą w imieniu Beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy

osobę upoważnioną do zaciągania zobowiązań w imieniu Beneficjenta

Imię (imiona) .....

Nazwisko .....

Oświadczam, że nie jestem powiązany kapitałowo lub osobowo z żadnym z wykonawców, którzy złożyli swoje oferty w szczególności poprzez:

1. uczestniczenie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub osobowej;
2. posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji\*\*;
3. pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli;

..... dnia ..... r.  
(miejscowość) (data)

.....  
(podpis czytelny)

\* wybrać właściwe

\*\* jeżeli z przepisów prawa wynika niższy próg, należy podstawić właściwą wartość

**Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego z dnia 02.12.2019r. na catering w projekcie nr RPZP.01.03.00-32-0004/17 pn.: „Doposażenie Środowiskowego Laboratorium Miernictwa Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki ZUT w Szczecinie**

.....

.....

(Nazwa i adres Wykonawcy)

Nr telefonu: .....

Adres e-mail: .....

FORMULARZ OFERTOWY

Nawiązując do zaproszenia do złożenia oferty na: na catering w projekcie nr RPZP.01.03.00-32-0004/17

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za wynagrodzeniem w kwocie:

1. Cena za jeden obiad (w ilości do 100 porcji): ..... zł brutto.
2. Cena za jeden zestaw na przerwę kawową .....zł brutto.
3. Cena za jeden stolik koktajlowy.....zł brutto.
4. Łączna, maksymalna cena za realizację zamówienia wynosi: ..... zł brutto,

słownie: .....

Oświadczam, że w ramach oferowanej usługi zapewnienia posiłków\*:

- Co najmniej jedno danie ciepłe będzie uwzględniało wymagania diety bezglutenowej oraz nietolerancję laktozy.
- Co najmniej jedno danie ciepłe będzie uwzględniało wymagania diety bezglutenowej i nietolerancję laktozy oraz dostępne będzie jedno dodatkowe (powyżej 3 wymaganych) ciepłe danie wegańskie.\*

\* Należy zaznaczyć jeden z powyższej wskazanych punktów.

Oświadczenia:

1. Przedmiotowe zamówienie zobowiązuję/emy się wykonać zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym na przygotowanie cateringu w projekcie nr RPZP.01.03.00-32-0004/17.
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 nr RPZP.01.03.00-32-0004/17, przekazane przez Zamawiającego i nie wnoszę/my do niej żadnych zastrzeżeń.

4. Uważam/y się za związanego/yh niniejszą ofertą przez okres 14 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)