

Zachodniopomorski Uniwersytet

Szczecin, 10.12.2019 r.

Technologiczny w Szczecinie

Al. Piastów 17, 70-310 Szczecin

Protokół postępowania o udzielenie 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:
 - a. kawę – kawa rozpuszczalna: w termosach (co najmniej 300 ml na porcję) lub w saszetkach (co najmniej 2 saszetki na porcję)
 - b. dodatki, tj. mleko, cukier,
 - c. 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,
 - d. wodę - woda mineralna niegazowana w dzbankach z cytryną (co najmniej 10 litrów),
 - e. soki owocowe – 20 litrów,
 - f. 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. z 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.

AA

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

Wartość szacunkowa zamówienia ustalona została na kwotę: 10000 zł.

Ustalenia wartości zamówienia dokonano w dniu 01.12.2019. r. na podstawie**:

- a) aktualnych średnich cen rynkowych przedmiotu zamówienia,
- b) rozeznania rynku wśród co najmniej trzech potencjalnych wykonawców danego zamówienia ,
- c) analizy wydatków z poprzednich 2 miesięcy,
- d) kosztorysu inwestorskiego,
- e) innej (podać jakiej) oferty i cenników dostępnych na stronach internetowych firm oferujących tego typu usługi

Dokumenty źródłowe potwierdzające dokonanie oszacowania wartości zamówienia, tj notatka z stanowią załączniki nr .1 do niniejszego protokołu.

Zapytanie ofertowe zostało upublicznione**:

- a) w dniu opublikowane w bazie konkurencyjności,
- b) w dniu 03.12.2019r. na stronie internetowej (podać adres strony internetowej - jeśli dotyczy) .www.zut.edu.pl,
- c) inny sposób upublicznienia zapytania (wpisać jaki np. Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej - jeśli dotyczy):

Dokumenty potwierdzające dokonanie upublicznienia zapytania ofertowego, tj.:

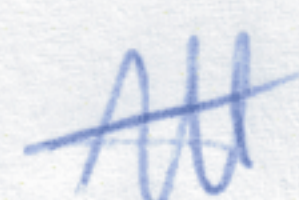
Zrzut z ekranu wraz z opublikowaną treścią zapytania ofertowego stanowią załączniki nr 2 do niniejszego protokołu.

Do upływu terminu składania ofert, tj. 09.12.2019 r. godzina 14:00 złożono następujące oferty:

L.p.	Nazwa wykonawcy	Data wpływu oferty do zamawiającego
1	U.Studio Paulina Miziewicz ul.Promienista 6, 72-006 Mierzyn	06.12.2019
2	Restauracja Sferyczna ul. Staszica 1, 71-515 Szczecin	09.12.2019
3	Grupa marketingowa in spe, al. Wojska Polskiego 158/2, 71-324 Szczecin	09.12.2019

Złożone oferty stanowią załączniki nr 3 do niniejszego protokołu.

Oferty zostały poddane ocenie w zakresie następujących kryteriów, określonych w zapytaniu ofertowym:



L.p.	Nazwa wykonawcy	Spełnienie przez wykonawcę warunku dotyczącego zakazu udzielania zamówień podmiotom powiązanym (TAK/NIE)	Spełnienie warunków udziału w postępowaniu przez wykonawcę, o ile takie warunki były stawiane (TAK/NIE****)	Ocena oferty				Suma punktów
				Liczba punktów kryterium cena	Waga punktowa kryterium cena	Liczba punktów w kryterium „Ż”	Waga punktowa kryterium „Ż”	
1	U.Studio Paulina Miziewicz ul.Promienista 6, 72-006 Mierzyn	TAK		65,85	0,9	5	0,1	70,85
2	Restauracja Sferyczna ul. Staszica 1, 71-515 Szczecin	TAK		90	0,9	10	0,1	100
3	Grupa marketingowa in spe, al. Wojska Polskiego 158/2, 71-324 Szczecin	TAK		86,92	0,9	0	0,1	86,92

Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny ofert:

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.

Przykład:

1. Oferta z najniższą ceną otrzymuje 90 punktów. Oferty z wyższymi cenami otrzymują proporcjonalnie mniej punktów, przy czym ich liczba ustalona jest w oparciu o następującą relację: (oferta z najniższą ceną / cena oferty ocenianej) x maksymalna liczba punktów

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 zawierające laktozę;
- danie wegańskie jako danie pozbawione produktów pochodzenia zwierzęcego. Za brak deklaracji dotyczącej sposobu uwzględnienia uwarunkowań zdrowotnych oraz kulturowych przy przygotowaniu 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.

Oświadczenie/oświadczenia o braku powiązań kapitałowych lub osobowych stanowią załącznik/załączniki nr 1 do niniejszego protokołu.

W wyniku analizy ofert przedmiotowe zamówienie udzielone zostanie:

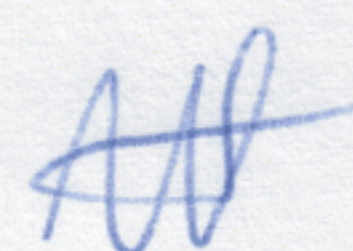
Restauracja Sferyczna ul. Staszica 1, 71-515 Szczecin za cenę 7050,00 zł.

Uzasadnienie wyboru

Dokonano wyboru oferty, która uzyskała najwyższą liczbę punktów.

Potwierdzenie upublicznienia informacji o wyniku postępowania stanowi załącznik nr 2 do niniejszego protokołu.

Postępowanie prowadził: Agnieszka Terelak-Tymczyna



Oświadczam, że w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia, wydatki dokonane zostaną w sposób celowy, oszczędny z zachowaniem zasad uzyskiwania najlepszych efektów przy jak najniższej kwocie wydatku oraz uczciwej konkurencji.

(data sporządzenia

protokołu, podpis zamawiającego)

ZATWIERDZAM

KIEROWNIK PROJEKTU

Terelak-Tymczyńska

dr inż. Agnieszka Terelak-Tymczyńska

* zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zamieszczonym w zapytaniu ofertowym

** właściwe podkreślić

*** obligatoryjnie w przypadku gdy rozpoczęcie realizacji projektu nastąpiło przed podpisaniem umowy o dofinansowanie oraz w przypadku zawieszenia działalności bazy konkurencyjności pod warunkiem określonym w niniejszych Zasadach

**** w przypadku nie spełnienia warunków udziału w postępowaniu przez wykonawcę, jeżeli zostały przewidziane w zapytaniu ofertowym, należy wskazać w jakim zakresie wykonawca ich nie spełnił