

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. ZAMAWIAJĄCY

Uniwersytet Szczeciński, z siedzibą przy al. Papieża Jana Pawła II 22a, 70-453 Szczecin, kierując się zasadą uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców, a także zasadą efektywnego zarządzania finansami ogłasza zapytanie na usługę wynajmu sali, usługę restauracyjną (cateringową) oraz organizację spotkania w dniu 8 maja 2025 r w ramach w ramach XXXII Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej „Rachunkowość w zarządzaniu jednostkami gospodarczymi”

2. TRYB POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Zamówienie poniżej progu określonego w art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 poz. 2019 ze zm.)
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania do upływu terminu składania ofert.
3. W niniejszym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i inne informacje Zamawiający i Dostawcy przekazują, poza wyjątkami przewidzianymi w treści niniejszego zapytania, drogą elektroniczną.
4. Zamówienie składa się z jednego zadania.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot umowy obejmować będzie wykonanie usług: wynajmu sali, usługę restauracyjną (cateringową) oraz organizację spotkania (kolacja) w dniu 8 maja 2025 r w ramach w ramach XXXII Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej „Rachunkowość w zarządzaniu jednostkami gospodarczymi”

Proszę o przedstawienie oferty na organizację usługi gastronomicznej w dniu **08.05.2025r r. od godz. 20:00 do godziny 2:00**, spełniającej następujące oczekiwania:

- lokalizacja w lewobrzeżnej części Szczecina, z dostępnym parkingiem w bezpośredniej odległości od lokalu, możliwie blisko Kampusu Mickiewicza 64,
- oddanie do wyłącznego użytku zamawiającego odrębnej sali bankietowej dla 100 osób, o pow. użytkowej nie mniejszej niż 150 m²,

- udostępnienie wyodrębnionego miejsca do tańczenia o pow. nie mniejszej niż 150 m² z nagłośnieniem plus 1 mikrofon,
- zapewnienie obsługi technicznej nagłośnienia,
- organizacja dodatkowych atrakcji np. piłkarzyki, stół do tenisa stołowego, darty, konkursy według uznania Wykonawcy,
- udostępnienie na wyłączność zamawiającego co najmniej dwóch toalet w bezpośredniej bliskości od sali bankietowej, zaopatrzonych w mydło, ręczniki jednorazowe lub suszarkę do rąk,
- zapewnienie co najmniej dwóch różnych ciepłych posiłków (w tym mięsny i wegetariański) z dodatkami (ziemniaki, frytki, surówki) oraz zupy i przystawek (np. sałatki, wiejska deska, kanapki)
- zapewnienie schłodzonych napojów bezalkoholowych (woda mineralna, soki owocowe 100%) oraz kostek lodu oraz napojów gazowanych w bufecie bez ograniczeń,
- zapewnienie co najmniej 2 osób personelu do obsługi gości (zbieranie brudnych naczyń, bieżące sprzątanie, itp.).
- zapewnienie bez ograniczeń serwisu herbacianego i kawowego, obejmującego różne rodzaje herbat, kawę oraz jako dodatki mleko (także bez laktozy, mleko sojowe), plasterki cytryny, cukier – ekspres automatyczny,
- udostępnienie przy wszystkich produktach informacji o alergenach, które mogą być zawarte w podawanych posiłkach.

Oferta powinna zakładać, że w całej imprezie weźmie udział od 40 do 80 uczestników.

Goście muszą mieć zapewnione nakrycia stołów obrusami oraz zastawę stołową (talerze, sztućce, kieliszek na wodę, szklankę na sok).

Liczba uczestników imprezy może ulec zmianie w stosunku do wskazań w zapytaniu ofertowym.

Wynagrodzenie za realizację przedmiotu umowy ustalone zostanie na podstawie rzeczywistej liczby uczestników

4. KRYTERIA OCENY OFERT

Cena – 60%

Jakość oferty – 40% (20% jakość propozycji menu, 20% warunki lokalowe)

1. W przypadku, gdy Zamawiający otrzyma dwie takie same oferty cenowe, zastrzega sobie prawo wezwania do złożenia oferty uzupełniającej. Cena w ofercie uzupełniającej nie może być wyższa niż w ofercie pierwotnej.
2. Wykonawca określi wartość brutto na formularzu oferty – załącznik nr 1. Oferta winna zawierać co najmniej: nazwę i adres Wykonawcy, nazwę zadania objętego zapytaniem, oświadczenie o akceptacji warunków zawartych w zapytaniu ofertowym, imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym w imieniu Wykonawcy oraz adres poczty elektronicznej.
3. Wszystkie elementy oferty powinny zawierać w sobie ewentualne upusty stosowane przez Wykonawcę, tzn. muszą być one wliczone w cenę oferty.
4. Cena oferty powinna być podana cyfrowo i słownie. Ceny muszą być zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.
5. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę są wiążące i zostaną wprowadzone do umowy.
6. 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 prowadził 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.
7. Rozliczenia będą prowadzone w walucie: PLN.
8. Okres związania Wykonawców złożoną ofertą wynosi **30 dni** licząc od upływu terminu składania ofert.
9. W prowadzonym postępowaniu nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale IX ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 poz. 2019 ze zm.)
10. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługuje roszczenie przeciwko Zamawiającemu.
11. Oferty po dokonaniu wyboru nie będą zwracane Wykonawcom.

5. DOKUMENTY WYMAGANE:

- a. formularz oferty – załącznik nr 1;
- b. przykładowe menu oraz opis warunków lokalowych

2. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Oceny spełniania tego warunku Zamawiający dokona na podstawie oświadczenia Wykonawcy zawartego w Formularzu ofertowym.
2. Wykonawca dysponuje osobą lub zespołem osób wykonujących zadanie, posiadających kwalifikacje i doświadczenie.
3. Wykonawca musi oświadczyć, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (tj. Dz. U. z dnia 15 kwietnia 2022 r. poz. 835), zwanej dalej „ustawą o przeciwdziałaniu”.
4. Usługa musi zostać wykonana 8 maja 2025 r.
5. Brak możliwości składania ofert na poszczególne elementy zadania.

3. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Oferty można składać w terminie do 23 kwietnia 2025 r. do godz. 10.00 w formie podpisanego skanu formularza ofertowego. Oferty należy składać za pośrednictwem platformy zakupowej.
2. Formularz ofertowy powinien być podpisany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy lub osoby upoważnionej do złożenia oferty działającej na podstawie pełnomocnictwa.
3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego drogą elektroniczną z zapytaniem o wyjaśnienie treści Zapytania Ofertowego. Osoba do kontaktu: dr Konrad Kochański e-mail: konrad.kochanski@usz.edu.pl.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

4. ISTOTNE WARUNKI UMOWY I SYSTEM ROZLICZENIA

1. Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą umowę.

2. Rozliczenia finansowe będą odbywały się na podstawie wystawionej faktury przez Wykonawcę. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek Wykonawcy w terminie 21 dni, licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowej pod względem formalnym i merytorycznym faktury oraz potwierdzenie należytego wykonania przedmiotu zamówienia po zrealizowanej usłudze.
3. Postępowanie o udzielenie zamówienia może zostać unieważnione na każdym etapie postępowania, bez możliwości żądania odszkodowania przez Wykonawcę.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od realizacji zamówienia w przypadku, gdy podana kwota brutto przekroczy budżet projektu przewidziany na realizację usługi.
5. Ze względu na założenia budżetowe i ograniczenia finansowe, w przypadku, gdy kwoty przedstawione w ofercie będą wyższe od zaplanowanych w budżecie projektu.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę i nie podlega wykluczeniu.
7. Wykonawca zapewnia, że posiada odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje oraz doświadczenie do realizacji zamówienia.

DOKUMENTY WYMAGANE:

- a) formularz oferty – załącznik nr 1;
- b) przykładowe menu oraz opis warunków lokalowych