

Kraków, dnia 22 sierpnia 2019 r.

Zapytanie ofertowe w ramach procedury rozeznania rynku

Nr postępowania: DKRP/KChRz/JH/1

SP ZOZ Szpital Uniwersytecki w Krakowie z siedzibą przy ul. Kopernika 36, 31-501 Kraków, zaprasza do składania ofert na świadczenie usługi cateringowej dla uczestników Konferencji Chorób Rzadkich.

Przedmiot niniejszego zamówienia wraz z terminem realizacji:

Przedmiotem niniejszego zapytania ofertowego jest usługa cateringowa obejmująca dwie przerwy kawowe oraz obiad podczas spotkania organizowanego w Centrum Dydaktyczno-Kongresowym Wydziału Lekarskiego mieszczącego się przy ulicy św. Łazarza 16, 31-530 Kraków.

Termin wykonania zamówienia

14 września 2019 r. od 09:00 do 17:00 (sobota)

CPV: 55520000-1 (usługi dostarczania posiłków)

Opis przedmiotu zamówienia

1. Zamówienie obejmuje *przygotowanie, dostarczenie i serwowanie posiłków* oraz uprzątnięcie miejsca serwowania posiłków po ich zakończeniu.
2. Wykonawca zapewni porcjowanie posiłków w miejscu świadczenia usługi i poda je w porcjach na osobę lub w formie bufetu (konsumpcja na stojąco lub siedząco).
3. Posiłki nie mogą być przygotowane z produktów typu, instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
4. Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi). Do obowiązków wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu konferencji.
5. Catering obejmuje – dwie przerwy kawowe dla uczestników konferencji oraz obiad:
Przerwa kawowa:
 - napoje gorące: kawa, herbata
 - dodatki do napojów gorących: mleko do kawy, cytryna krojona w plasterki, cukier,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w butelkach (500 ml na osobę),
 - kruche ciasteczka,
 - mini kanapeczki z bagietki, 3 szt./1 osoba
 - sałatki (2 rodzaje)
 - owoce
 - zapewnienie naczyń ceramicznych lub szklanych, sztućców, szklanek, filiżanek.

Obiad składający się z dwóch ciepłych dań –

- jeden rodzaj zupy typu krem
 - drugie danie składające się z mięsa wraz z surówką oraz ryżem lub ziemniakami oraz do wyboru danie bezmięsne (np. pierogi).
6. Liczba osób (maksymalna) – 200 osób.

Wymagania formalne w stosunku do Wykonawców:

1. Posiadanie uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, posiadają wpis do Ewidencji Działalności Gospodarczej lub Krajowego Rejestru Sądowego;
2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia; znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
3. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go w sposób i przez osoby z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

Waluta i warunki dotyczące rozliczeń związanych z realizacją niniejszego zamówienia

Podstawę zapłaty wynagrodzenia będzie stanowiła faktura VAT/rachunek wystawiony przez Wykonawcę. Wynagrodzenie płatne będzie w drodze przelewu bankowego na rachunek wskazany przez Wykonawcę, w terminie 60 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku.

W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu zamówienia Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości do 10% brutto łącznej wartości cateringu.

Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim oraz powinna zawierać pełną nazwę oraz dane adresowe Wykonawcy **na formularzu ofertowym zgodnie ze wzorem z załącznika nr 1.**
2. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
3. Wykonawca ponosi samodzielnie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.

Sposób oceny ofert

Ocena zgłoszonych ofert dokonywana jest w oparciu o nadesłane formularze ofertowe na podstawie kryterium cena – 100% wagi.

Określenie miejsca, sposobu i terminu składania ofert

Ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia należy dostarczyć w wersji elektronicznej w terminie do **30.08.2019 r.** do godz. 14:00. na adres e-mail: **nowe.projekty@su.krakow.pl**

(w tytule proszę wpisać: „Oferta, usługa cateringowa - KChRz”)

W przypadku, gdy w wyznaczonym terminie nie wpłynie żadna oferta Zamawiający unieważni prowadzoną procedurę.

Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty zamieścimy na stronie internetowej www.su.krakow.pl w zakładce zapytania ofertowe.

W przypadku dodatkowych pytań prosimy o kontakt z poniższą upoważnioną osobą:

Jacek Hymczak, tel.: 12 424 74 36, e-mail: jhymczak@su.krakow.pl

Katarzyna Wilk-Kwaskowska, tel.: 12 424 70 78, e-mail: kkwaskowska@su.krakow.pl