

Projekt „**Profilaktyka chorób naczyń mózgowych szansą na długie życie w zdrowiu**”  
nr POWR.05.01.00-00-0032/17 współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020

Kraków, 18.05.2018 r.

### Zapytanie ofertowe w ramach procedury rozeznania rynku

**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 szkolenia** w ramach realizacji projektu nr POWR.05.01.00-00-0032/17 p.n.: „*Profilaktyka chorób naczyń mózgowych szansą na długie życie w zdrowiu*”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020; V Osi priorytetowej: Wsparcie dla obszaru zdrowia; Działania 5.1: Programy profilaktyczne.

Przedmiot niniejszego zamówienia wraz z terminem realizacji:

Przedmiotem niniejszego zapytania ofertowego jest usługa cateringowa podczas szkoleń organizowanych w sali szkoleniowej mieszczącej się przy ulicy Botanicznej 3, będącej w strukturze Szpitalu Uniwersyteckim w Krakowie.

Termin wykonania zamówienia

1. **04.06.2018,**
2. **11.06.2018,**
3. **25.06.2018,**
4. **27.06.2018,**
5. **29.06.2018,**

Szkolenia w ww. terminach realizowane będą od godziny 9.00- 17.00

**CPV: 5520000-1 (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 szkolenia.
5. Catering obejmuje – przerwę kawową dla uczestników szkolenia oraz obiad:

Przerwa kawowa:

Projekt „**Profilaktyka chorób naczyń mózgowych szansą na długie życie w zdrowiu**”  
nr POWR.05.01.00-00-0032/17 współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020

- 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,
- 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) na poszczególne spotkania – 15 osób.

**łącznie 75 szt. osób/serwisów.**

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.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w sytuacji zaprzestania realizacji Projektu, a co za tym idzie rozwiązania Umowy o dofinansowanie Projektu.

Waluta i warunki dotyczące rozliczeń związanych z realizacją niniejszego zamówienia

Podstawę zapłaty wynagrodzenia będzie stanowiła faktura VAT/rachunek wystawiony przez Wykonawcę za łączny zrealizowany catering w miesiącu czerwiec (w podanych wyżej terminach). Wynagrodzenie płatne będzie w drodze przelewu bankowego na rachunek wskazany przez Wynajmującego, 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 10% brutto łącznej wartości cateringu we wszystkie dni szkolenia w miesiącu czerwiec.

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.**

Projekt „**Profilaktyka chorób naczyń mózgowych szansą na długie życie w zdrowiu**”  
nr POWR.05.01.00-00-0032/17 współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020

2. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do podpisania oferty.
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 postawie kryterium cena – 100% wagi.

#### Określenie miejsca, sposobu i terminu składania ofert

Ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia należy dostarczyć w wersji elektronicznej w terminie do **25.05.2018** r. do godz. 10:30. na adres e-mail: **nowe.projekty@su.krakow.pl**

(w tytule proszę wpisać: „Oferta, usługa cateringowa- Profilaktyka chorób naczyń mózgowych”)

W przypadku, gdy w wyznaczonym terminie nie wpłynie żadna oferta Zamawiający unieważni prowadzoną procedurę i przeprowadzi kolejne postępowanie na wyłonienie Wykonawcy przedmiotowego zamówienia.

Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty zamieścimy na stronie internetowej [www.su.krakow.pl](http://www.su.krakow.pl) w zakładce zapytania ofertowe.

#### W przypadku dodatkowych pytań prosimy o kontakt z poniższymi upoważnionymi osobami:

Karolina Kosibowicz-Adamczuk, tel. 12 424 72 97 e-mail: [kkosibowicz@su.krakow.pl](mailto:kkosibowicz@su.krakow.pl)

Jacek Hymczak, tel. 12 424 74 36, e-mail: [jhymczak@su.krakow.pl](mailto:jhymczak@su.krakow.pl)