

Kraków, 19.02.2020r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NA USŁUGĘ CATERINGOWĄ w Krakowie

Szpital Uniwersytecki w Krakowie z siedzibą przy ul. Kopernika 36, 31-501 Kraków zaprasza do składania ofert na **usługę cateringową** podczas trwania szkolenia w terminie **02-08.03.2020r.** Wykłady będą realizowane **w Krakowie**.

Zapytanie jest realizowane w ramach realizacji projektu nr POWR.05.04.00-00-0175/19-00 pn.: „Wsparcie zdrowia psychicznego dzieci i młodzieży poprzez edukację kadr systemu ochrony zdrowia”, 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; Działanie 5.4 Kompetencje zawodowe i kwalifikacje kadr medycznych;

Zamawiający:

SPZOZ Szpital Uniwersytecki w Krakowie
Ul. Kopernika 36, 31-501 Kraków
NIP:675-11-99-442

Usługa cateringowa obejmuje:

- przygotowanie , dostarczenie oraz serwowanie posiłków (przerwa kawowa oraz lunch),
- posiłki przygotowane ze świeżych produktów, podane w podgrzewaczach/termosach;
- posiłki podane w porcjach na osobę lub w formie bufetu,
- w szczególnych przypadkach dostarczenie stołów bufetowych,
- utrzymanie czystości na stole bufetowym oraz posprzątanie po posiłkach,
- przerwa kawowa obejmuje:
 - Kawę oraz herbatę bez ograniczeń , wodę (co najmniej 500 ml/os),
 - dodatki: mleko, cukier, cytrynę,
 - drobne słone przekąski, drobne słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce;
- dwudaniowy lunch oraz napój (500 ml na uczestnika):
 - jeden rodzaj zupy typu krem- 300 ml/os;
 - drugie danie składające się z: mięsa po 150 g/os wraz z surówką/sałatką/gotowane warzywa minimum 150 g/os oraz dodatkami do wyboru: frytki/ziemniaki/ ryż kasza itp. -150 g/os;
 - do wyboru danie bezmięsne;
- w szczególnych przypadkach zapewnienie posiłków dedykowanych diety eliminacyjną.

Usługa cateringowa będzie realizowana w Krakowie w odległości do 1.0 km od Dworca Głównego w Krakowie.

Liczba osób biorąca udział jednorazowo w wykładzie to max. 80 os.

Planowana ilość serwisów (lunch+ przerwa kawowa) kształtują się następująco dla poszczególnych dni:

02.03.2020 w godz. 14:00-20:00	80 osób
03.03.2020 w godz. 14:00-20:00	80 osób
04.03.2020 w godz. 14:00-20:00	80 osób
05.03.2020 w godz. 14:00-20:00	80 osób
06.03.2020 w godz. 14:00-20:00	80 osób
07.03.2020 w godz. 09:00-20:00	36 osób
08.03.2020 w godz. 08:00-19:00	36 osób

Zamawiający zastrzega sobie prawo do podania ostatecznej liczby osób w dzień szkolenia z dostatecznym wyprzedzeniem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu usługi cateringowej po wcześniejszym poinformowaniu wykonawcy.

Dokładny adres serwowanych posiłków zostanie podany po wyłonieniu wykonawcy w odrębnym zapytaniu ofertowym.

Cena usługi cateringowej powinna przedstawiać kwotę za osobę, w podziale na kwotę za przerwy kawowe oraz kwotę lunchu osobno.

Oferent może złożyć tylko jedną ofertę na wykonania przedmiotu zamówienia.

Oferent zobowiązuje się do podtrzymania oferty przez 30 dni od daty jej złożenia.

Zamawiający dopuszcza sytuację, w której wykonawca powierzy realizację zadania podwykonawcy, z zastrzeżeniem, że Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania lub zaniechania działania podwykonawców.

Podstawę zapłaty wynagrodzenia będą stanowiły faktury VAT/rachunek wystawiony przez Wykonawcę po podpisaniu Protokołu odbioru za „Przerwę kawową dla uczestników szkolenia” oraz „Lunch”. Wynagrodzenie płatne będzie w drodze przelewu bankowego na rachunek wskazany przez Wynajmującego, w terminie 60 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionych faktur VAT/rachunku.

Kryteria wyboru oferty:

- Ocena zgłoszonych ofert dokonywana jest w oparciu o nadesłane formularze ofertowe wraz z załącznikami na podstawie wymienionych kryterium:

A. kryterium ceny łącznej – 60 pkt

B. doświadczenie w zakresie realizacji usług cateringowych (załącznik nr 4)– 30 pkt

C. spełnienie klauzuli społecznej (załącznik nr 3) – 10 pkt

Łączna ocena = A+B+C

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Oferentów w zakresie każdego z ww. kryteriów.

A. Łączna cena oferty

Wiążące i ostateczne będą łączne ceny oferty, na bazie których zostanie określona maksymalna wartość umowy.

Maksymalną liczbę punktów otrzyma oferent z najniższą ceną, pozostali proporcjonalną liczbę zgodnie z wzorem:

$$A = 60 \text{ PKT} \times \frac{\text{najniższa cena wynikająca ze złożonych ofert}}{\text{cena oferty ocenianej}}$$

B. Doświadczenie w zakresie realizacji usług cateringowych

Doświadczenie w zakresie usług cateringowych rozumie się ilość zrealizowanych zamówień w ostatnim pół roku działalności. Zrealizowane zamówienie rozumie się przez obsługę cateringową zamówień co najmniej 300 zestawów obiadowych (w ramach jednego zamówienia) w okresie ostatnich 6 miesięcy działalności.

Pozostali oferenci otrzymają proporcjonalną mniejszą liczbę zgodnie z wzorem:

$$A = 30 \text{ PKT} \times \frac{\text{liczba świadczonych usług w ofercie ocenianej}}{\text{liczba świadczonych usług w najwyższej ocenionej ofercie}}$$

C. Spełnienie klauzuli społecznej

Wykonawca spełniający klauzurę społeczną otrzyma 10 pkt.

Oferent, który nie złożył oświadczenia dostanie 0pkt.

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. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
4. Nie byli prawomocnie skazani za przestępstwa przeciwko mieniu, przeciwko obrotowi gospodarczemu, przeciwko działalności instytucji państwowych oraz samorządu terytorialnego, przeciwko wiarygodności dokumentów lub za przestępstwo skarbowe.

Zamawiający zastrzega, że oferty, których kwota przekracza zaplanowany budżet dla poszczególnych usług zawartych w projekcie zostaną odrzucone.

Określenie miejsca, sposobu i terminu składania ofert

Ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia należy dostarczyć w wersji elektronicznej w terminie **do 27.02.2020 r. do godz. 12:00**, na adres e-mail: psychiatriapowr@su.krakow.pl

Oferent dokona wyboru oferty do 28 lutego 2020 r.

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

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

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

Weronika Sędzik, tel. 12 424 72 45 e-mail: wsedzik@su.krakow.pl

Ewa Bątopek, tel. 12 424 74 79, e-mail: ebatorek@su.krakow.pl