



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



„Profilaktyka miażdżycy tętnic i chorób serca poprzez edukację i badania genetyczne w kierunku hipercholesterolemii rodzinnej osób z licznymi czynnikami ryzyka sercowo-naczyniowego na obszarze województwa małopolskiego, świętokrzyskiego i podkarpackiego.”
nr POWR.05.01.00-00-0025/18, Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Kraków, 19.06.2020r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NA WYNAJEM SALI I USŁUGĘ CATERINGOWĄ w Krakowie

Szpital Uniwersytecki w Krakowie z siedzibą przy ul. Kopernika 36, 31-501 Kraków zaprasza do składania ofert na wynajem sali szkoleniowej oraz oferty na usługę cateringową podczas trwania szkolenia w terminie: **04.07.2020 r.** Szkolenia będzie realizowane w godzinach: **8:00-16:00 w Krakowie**, zorganizowane dla maksymalnie 30 osób.

Zapytanie jest realizowane w ramach Projektu POWR.05.01.00-00-0025/18 pn.: „Profilaktyka miażdżycy tętnic i chorób serca poprzez edukację i badania genetyczne w kierunku hipercholesterolemii rodzinnej osób z licznymi czynnikami ryzyka sercowo-naczyniowego na obszarze województwa małopolskiego, świętokrzyskiego i podkarpackiego.”, realizowanego w ramach V Osi priorytetowej Wsparcie dla obszaru zdrowia, Działania 5.1 Programy profilaktyczne Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Zamawiający:

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

Sala powinna spełniać warunki:

- przeznaczona dla 30 osób z dostępem do stolika przy zachowaniu odpowiedniego dystansu społecznego,
- wyposażenie umożliwiające przeprowadzenie szkolenia w oparciu o prezentację multimedialną,
- łatwy dostęp do źródła prądu – przedłużacz oraz gniazdek,
- oświetlenie zapewniające swobodne czytanie oraz przyciemnienie pozwalające na wyświetlenie prezentacji,
- sala zamykana na czas szkolenia – niedostępna dla osób postronnych,
- sala klimatyzowana,
- obiekt przystosowany do osób niepełnosprawnych
- obiekt spełniający ogólne zasady sanitarne, poddawany regularnym dezynfekcją.

Kod CPV: 55100000-1 Usługi hotelarskie (wynajem sali szkoleniowej)

Usługa cateringowa obejmuje:

- przygotowanie , dostarczenie oraz serwowanie posiłków (dwie przerwy kawowe oraz lunch) z zachowaniem reżimu sanitarnego,
- 2 przerwy kawowe (obejmujące kawę, herbatę, wodę, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce),
- dwudaniowy lunch (jeden rodzaj zupy typu krem, Drugie danie składające się z mięsa wraz z surówką oraz ryżem lub ziemniakami oraz do wyboru danie bezmięsne),
- przerwa kawowa na początku szkolenia, raz uzupełniana na czas trwania przerwy,
- posiłki przygotowane ze świeżych produktów,
- posiłki podane w porcjach na osobę – serwowane,
- utrzymanie czystości na stole bufetowym, posprzątanie po posiłkach wraz z wymaganą dezynfekcją.



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



„Profilaktyka miażdżycy tętnic i chorób serca poprzez edukację i badania genetyczne w kierunku hipercholesterolemii rodzinnej osób z licznymi czynnikami ryzyka sercowo-naczyniowego na obszarze województwa małopolskiego, świętokrzyskiego i podkarpackiego.”
nr POWR.05.01.00-00-0025/18, Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Kod CPV: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące serwowania posiłków (przerwa kawowa, lunch)

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania w trakcie realizacji zamówienia obowiązujących regulacji ochrony osobistej oraz zachowania dystansu społecznego wynikające ze stanu epidemiologicznego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do podania ostatecznej liczby osób dwa dni przed szkoleniem.

Cena za wynajem sali powinna być przedstawiona jedną kwotą, uwzględniającą stawkę za 1 godzinę zegarową.

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

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 za „Wynajem Sali szkoleniowej”, „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 kryterium ceny łącznej, przy założeniu że poszczególne ceny za usługi nie przekroczą założonego budżetu projektowego oraz kryterium klauzuli społecznej
- złożenie ofert na obie części zapytania ofertowego (wynajem sali oraz usługa cateringowa realizowana przez jedną firmę),
- lokalizacja sali z odległości do 1,5 km od Dworca Głównego w Krakowie,
- jeden oferent może złożyć tylko jedną ofertę dotyczącą realizacji zamówienia.

Ocena oferty:

Ocena = C + K = 100 PKT

C. Kryterium ceny łącznej

$$C = 90 \text{ PKT} \times \frac{\text{najniższa cena wynikająca ze złożonych ofert}}{\text{cena oferty ocenianej}}$$

K. Spełnienie klauzuli społecznej

Wykonawca spełniający klauzurę społeczną otrzyma 10 pkt.

Oferent, który nie złożył oświadczenia dostanie 0pkt.

„Profilaktyka miażdżycy tętnic i chorób serca poprzez edukację i badania genetyczne w kierunku hipercholesterolemii rodzinnej osób z licznymi czynnikami ryzyka sercowo-naczyniowego na obszarze województwa małopolskiego, świętokrzyskiego i podkarpackiego.”
nr POWR.05.01.00-00-0025/18, Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

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 mogą podlegać odrzuceniu.

Określenie miejsca, sposobu i terminu składania ofert

Ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia należy dostarczyć w wersji elektronicznej w terminie **do 24.06.2020 r. do końca dnia**, na adres e-mail: [**kordian@su.krakow.pl**](mailto:kordian@su.krakow.pl)

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.

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

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

Ewa Bątołek, tel. 12 424 74 79, e-mail: [**ebatorek@su.krakow.pl**](mailto:ebatorek@su.krakow.pl)