



Szczecin 21.09.2016r.

Zapytanie ofertowe nr 35/PIP/DFZ/2016

I. Wspólny Słownik zamówień CPV

Wyżywienie (lunch + serwis kawowy):

55300000-3-Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

55500000-5-Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków

55511000-5-Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów

II. Informacje ogólne

1. Zamówienie w trybie zapytania ofertowego na podst. art. 138h. i 138o. Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm.)
2. Zamawiający:
Pomorski Uniwersytet Medyczny w Szczecinie, ul. Rybacka 1, 70-204 Szczecin,
NIP: 852-000-67-57
3. Zapytanie ofertowe na zamówienie usługi cateringowej (lunch + serwis kawowy) w okresie od 1 do 11 października 2016 roku, prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności i przejrzystości.
4. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej (lunch i serwis kawowy) dla uczestników projektu „Kształcenie podyplomowe pielęgniarek i położnych w obszarach związanych z potrzebami epidemiologiczno-demograficznymi (PIP)” nr POWR.05.04.00-00-0015/15
5. Złożona oferta powinna zawierać, co najmniej nazwę i adres Oferenta (Wykonawcy), opis nawiązujący do specyfikacji zawartej w Zapytaniu, wartość oferty, termin ważności oferty. Wskazane jest, aby oferta zawierała także inne informacje niezbędne do jej oceny z punktu widzenia kryteriów wskazanych w Zapytaniu.
6. Oferta bezwzględnie powinna być złożona wg wzoru – Załącznik nr 1.
7. Oferta powinna być opatrzona pieczęcią Oferenta, posiadać datę sporządzenia oraz powinna być podpisana przez osoby upoważnione do działania w imieniu Oferenta.
8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone,
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia ofert, bez dokonania wyboru którejkolwiek oferty, jeżeli żadna z nich nie spełnia warunków określonych przez Zamawiającego.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny,



III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Wyżywienie (lunch i serwis kawowy) część teoretyczna z dowozem i obsługą, gdzie Oferent zapewnia:

a. Wyżywienie dla 26 osób dziennie w jednej lokalizacji – ul. Żołnierska 48, Szczecin:

- wyżywienie w formie obiadu dwudaniowego serwowane będzie w weekend w dniach 1-2 października br. (15⁴⁵ - 16¹⁵) – w sumie 52 porcje,

- szczegółowe kryteria dla obiadu: zupa, II danie (co najmniej: 2 rodzaje surówek, 2 rodzaje mięsa do wyboru), deser, sok i woda, kawa, herbata, obsługa kelnerska – obiad w formie szwedzkiego stołu,

b. Serwis kawowy dla 26 osób dziennie w jednej lokalizacji – ul. Żołnierska 48, Szczecin:

- kawa parzona z ekspresu + herbata (2 smaki) + 2 rodzaje soku (100%) + woda mineralna + ciastka kruche + ciastka wypiekane na ciepło - serwowany będzie w weekend w dniach 1-2 października br. (11⁴⁵ – 12⁰⁰) – w sumie 52 porcje,

2. Wyżywienie (lunch i serwis kawowy) część praktyczna z dowozem i obsługą, gdzie Oferent zapewnia:

a. Wyżywienie dla 3 - 16 osób dziennie w dwóch lokalizacjach ul. Kadłubka, ul. Chopina Szczecin:

- wyżywienie w formie obiadu dwudaniowego serwowane będzie w dniach 4-5 października (16 osób), 6-7 października br. (15 osób) oraz 10-11 października (3 osoby) (13⁴⁵ – 13⁴⁵) - w sumie 68 porcji,

- szczegółowe kryteria dla obiadu: zupa, II danie (co najmniej: 2 rodzaje surówek, 2 rodzaje mięsa do wyboru), deser, sok i woda, kawa, herbata, obsługa kelnerska – obiad w formie posiłków w opakowaniu styropianowym jednorazowym dwudzielnym,

b. Serwis kawowy dla 3 - 16 osób dziennie w jednej lokalizacji – ul. Kadłubka, Szczecin:

- kawa parzona z ekspresu + herbata (2 smaki) + 2 rodzaje soku (100%) + woda mineralna + ciastka kruche + ciastka wypiekane na ciepło, serwowany będzie w dniach 4-5 października (16 osób), 6-7 października br. (15 osób) oraz 10-11 października (3 osoby) (9⁴⁵ – 11⁴⁵) - w sumie 68 porcji,

Szczegółowe zestawienie dystrybucji cateringu znajduje się w Załączniku nr 2

**Szczegółowa liczba posiłków niezbędnych do przygotowania i dostarczenia w danych terminach może ulec zmianie i będzie ustalana pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą z minimum 2 dniowym wyprzedzeniem.



IV. Opis warunków zmiany umowy:

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli zmiany te są korzystne dla Zamawiającego lub wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności: zmiany mogą dotyczyć: terminu obowiązywania umowy, harmonogramu dostawy posiłków, zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia (w szczególności zmiany stawek podatku VAT).

V. Termin realizacji zamówienia:

1. Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotowej usługi na potrzeby kursu w terminach:
1-2 października,
4-7 października,
10-11 października 2016 r.
2. Zajęcia dydaktyczne będą się odbywać w dni robocze oraz weekendy, w okresie od 1 do 11 października 2016 r. O ostatecznym wyborze terminów zjazdów zajęć dydaktycznych decyduje Zamawiający.

VI. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy spełniają poniższe warunki:

1. Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania,
2. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania tych uprawnień,
3. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonania zamówienia,
5. Brak powiązań kapitałowych lub osobowych Oferenta z Zamawiającym (Załącznik nr 3),
6. Posiadają doświadczenie w realizacji co najmniej 3 podobnych usług.

VII. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Zaoferowana cena wskazanej usługi cateringowej (obiad i serwis kawowy) powinna uwzględniać wykonanie wszystkich prac i czynności świadczonych przez okres i na warunkach określonych w ofercie,
2. Cena podana w ofercie nie podlega zmianom przez cały okres trwania umowy,
3. **Cenę należy wyrazić w zł, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, nie powinna przekraczać wartości: 35,00 zł brutto za lunch i 15,00 zł brutto za serwis kawowy,**
4. W przypadku, gdy osoba podpisująca nie jest upoważniona do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy należy dołączyć właściwe pełnomocnictwo,
5. Wszelkie wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują drogą pisemną (poczta tradycyjną) oraz elektroniczną (poczta e-mail). W przypadku przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania,



VIII. Termin i miejsce składania oferty

1. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej zgodnie z załączonym formularzem – **Załącznik nr 1.**
2. Kompletne oferty (wraz załącznikami) należy składać w terminie do 28 września 2016 roku do godziny 10:00 z opisem na kopercie: **„Oferta na Zapytanie ofertowe nr 35/PIP/DFZ/2016 – catering”**
 - a) w Dziale Funduszy Zewnętrznych Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie, pokój – 04 , ul. Rybacka 1 70-204 Szczecinlub
 - b) drogą mailową (zeskanowaną ofertę w pliku pdf) na podany adres elektroniczny: fundusze@pum.edu.pl
w temacie wiadomości należy napisać :
„Oferta na Zapytanie ofertowe nr 35/PIP/DFZ/2016 – catering”
3. Osobą do kontaktów jest pan Paweł Stasierowski tel. 91 48 00 789
4. **Zapoznanie się z treścią ofert nastąpi w dniu 28 września 2016 r. o godz. 11:00 w Dziale Funduszy Zewnętrznych PUM , ul. Rybacka 1 , 70- 204 Szczecin, pok. 04.**
5. Forma oferty
 - a) Oferta musi być sporządzona w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej.
 - b) Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego.
 - c) Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
 - d) Pożądane jest ponumerowanie stron oferty oraz zaleca się, aby wszystkie dokumenty tworzące ofertę były spięte-zszyte w sposób uniemożliwiający ich zdekompletowanie
6. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia formularza cenowego i określenia w nim cen na wszystkie elementy zamówienia (zadania),
7. Cena oferty musi obejmować całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia oraz wszelkie koszty towarzyszące, konieczne do poniesienia przez wykonawcę z tytułu wykonania przedmiotu zamówienia, a także uwzględnić wszystkie czynności związane z prawidłową, terminową realizacją przedmiotu zamówienia oraz należny podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa (Dz. U. 2011 r., Nr 117, poz. 1054 z późn. zm.). Wartości składowe powinny zawierać w sobie ewentualne upusty oferowane przez wykonawcę.
8. W ofercie należy określić cenę sumaryczną za usługę cateringową.
9. Jeżeli cena podana liczbą nie odpowiada cenie podanej słownie, przyjmuje się za prawidłową cenę podaną słownie.
10. Cena musi być wyrażona w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów. Tak obliczona cena będzie brana pod uwagę przez komisję przetargową w trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty.



IX. Kryteria oceny ofert:

- I. Cena – 80%
- II. Doświadczenie – 20%

1. Wartość punktowa w kryterium cena wyliczana będzie według wzoru w skali do 80 pkt. (maksymalna liczba punktów w kryterium):

wartość punktowa $A = 80 * C_{min}/C_n$, gdzie:

C_{min} - cena ofertowa brutto – najniższa wśród oferowanych

C_n - cena ofertowa brutto badanej oferty

2. Wartość punktowa kryterium doświadczenie wykonawcy w realizacji podobnych zleceń: Wartość punktowa w kryterium doświadczenie wykonawcy wyliczana będzie według wzoru w skali do 20 pkt. (maksymalna liczba punktów w kryterium):

wartość punktowa $B = X$, gdzie:

X – punktacja przyznawana za przedstawienie minimum 3 pozytywnych referencji potwierdzających prawidłowe wykonanie usług dotyczących usług cateringowych,

W zależności od ilości przygotowanych przez wykonawcę dokumentów, o których mowa powyżej, X przyjmie następującą wartość:

5 – w przypadku wykazania w ofercie od 3 do 5 referencji, o których mowa powyżej;

10 – w przypadku wykazania w ofercie od 6 do 10 referencji, o których mowa powyżej;

15 – w przypadku wykazania w ofercie od 11 do 15 referencji, o których mowa powyżej;

20 – w przypadku wykazania w ofercie od 16 do 20 referencji, o których mowa powyżej;

Następnie zostanie sporządzony protokół, na podstawie, którego zostanie wybrany jeden wykonawca.

X. Informacje dotyczące wyboru oferty:

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferował najkorzystniejszą ofertę z przedstawionymi wyżej wyliczeniami,
2. W przypadku nie wybrania Wykonawcy (np. brak ofert, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego,
3. Zamawiający wybór ofert zamieści na stronie Biuletynu Informacji Publicznej uczelni,
4. Zamawiającemu przysługuje prawo zamknięcia trybu niniejszego zapytania bez wybrania którejkolwiek z ofert,
5. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający przeprowadzi negocjacje z Wykonawcami,
6. Nie przewiduje się procedury odwoławczej,



XI. Przesłanki odrzucenia oferty:

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

1. jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego,
2. zostanie złożona po terminie składania ofert,
3. będzie zawierała rażąco niską cenę,
4. będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
5. wystąpią powiązania kapitałowe lub osobowe pomiędzy Oferentem a Zamawiającym.

XII. Unieważnienie postępowania:

Zamawiający unieważni postępowanie, gdy: cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia lub postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy, a także w przypadku zaistnienia innej ważnej przyczyny niezależnej od Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny,

XIII. Inne postanowienia w zakresie postępowania:

1. Umowa zostanie zawarta w terminie 7 dni od zakończenia postępowania. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę,