



Szczecin 21.09.2017 r.

Zapytanie ofertowe nr 44/DUM/DFZ/2017

I. Wspólny Słownik zamówień CPV

Wyżywienie:

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

55500000-5-Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków

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 usługę **cateringowej – przygotowanie i dostawa bułek-kanapek oraz owoców** dla dzieci uczestniczących w zajęciach realizowanych w ramach projektu „**Dziecięcy Uniwersytet Medyczny Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie**” nr **POWR.03.01.00-00-C062/16**, w okresie od 30 września 2017 do 9 czerwca 2018 roku.
4. Zapytanie ofertowe prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności i przejrzystości.
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. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie do 1000 szt. bułek-kanapek oraz łącznie 1000 szt. umytych owoców: jabłek i gruszek dla dzieci uczestniczących w zajęciach prowadzonych przez Pomorski Uniwersytet Medyczny w Szczecinie w ramach projektu pt. „Dziecięcy Uniwersytet Medyczny Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie” w jedną sobotę miesiąca począwszy od września 2017 do czerwca 2018 r. oraz dostarczenie ich w określonych dniach i o określonej godzinie, po 100 szt., do miejsc wykazanych w punkcie IV niniejszego zapytania.



2. Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostawę bułek-kanapek w liczbie 100 szt. oraz owoców 100 szt. miesięcznie i po 1000 sztuk w całym okresie objętym zamówieniem.
3. Zamówienie obejmują przygotowanie i dostawę:
 - **świeżych bułek** o gramaturze min. 50 g, z masłem o gramaturze min 15 g na bułkę, smarowanych z obu stron, z wędliną wyższej jakości - szynką drobiową i serem żółtym lub mozzarellą w plastrach (ok. 30 - 40 g - plaster wędliny i sera powinien być mniej więcej wielkość przekrojonej bułki). Warzywa sezonowe np. ogórek zielony, sałata i inne.
 - **owoców:** gruszek i jabłek (odmiany deserowe) - pierwszego gatunku, świeżych, dokładnie umytych.
4. Bułki-kanapki powinny mieć indywidualne opakowanie np. koperty papierowe, torebkę śniadaniową, pergamin lub w papier śniadaniowy. Bułki-kanapki oraz owoce muszą być serwowane w estetyczny sposób np. na tacach. Dostawca zapewni obrusy na stoły zamawiającego. Posiłki powinny spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej.
5. Dostawa posiłków odbywać się będzie środkiem transportu Wykonawcy i na jego koszt. Przygotowanie i transport musi się odbywać w warunkach zgodnych z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi, pojazdem dopuszczonym do transportu posiłków przez SANEPID.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby zamawianych bułek-kanapek dostosowując ją do liczby dzieci uczęszczających na zajęcia. Szczegółowa liczba posiłków niezbędnych do przygotowania i dostarczenia w danych terminach może ulec zmianie i będzie ustalana pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą z wyprzedzeniem

IV. Termin realizacji zamówienia:

1. Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotowej usługi w terminach i ilościach przedstawionych w poniższej tabeli.

LP	Data (soboty)	Lokalizacja	Ilość bułek-kanapek	Ilość owoców
1	30.09.2017	ul. Rybacka 1 – Rektorat PUM	100	100
2	14.10.2017	ul. Unii Lubelskiej 1 – Centrum Nowych Technologii Medycznych PUM (CNTM)	100	100
3	18.11.2017	ul. Unii Lubelskiej 1 - CNTM	100	100
4	09.12.2017	ul. Unii Lubelskiej 1 - CNTM	100	100
5	13.01.2018	ul. Rybacka 1 – Rektorat PUM	100	100
6	10.02.2018	ul. Unii Lubelskiej 1 - CNTM	100	100
7	10.03.2018	ul. Broniewskiego 24 - Zakład Biochemii i Żywienia Człowieka	100	100
8	14.04.2018	ul. Powstańców Wielkopolskich 20 - Biblioteka Główna PUM	100	100
9	12.05.2018	ul. Unii Lubelskiej 1 - CNTM	100	100
10	09.06.2018	ul. Unii Lubelskiej 1 - CNTM	100	100
łącznie			1000 szt.	1000 szt.

2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany miejsca i terminu o czym poinformuje wykonawcę z odpowiednim wyprzedzeniem.



V. 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.

VI. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Zaoferowana cena wskazanej usługi cateringowej 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.**
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,

VII. 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 2017 roku do godziny 09:00 z opisem na kopercie: **„Oferta na Zapytanie ofertowe nr 44/DUM/DFZ/2017 – catering”**
 - a) w Dziale Funduszy Zewnętrznych Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie, pokój 04, poziom -1, 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 44/DUM/DFZ/2017 – catering”
3. Osobą do kontaktów jest pani Łucja Górnik tel. 91 48 00 735.
4. **Zapoznanie się z treścią ofert nastąpi w dniu 28 września 2017 r. o godz. 09:30 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) Požadane 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.
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.

VIII. Kryteria oceny ofert:

- I. Cena – 70%
 - II. Doświadczenie – 30%
1. Wartość punktowa w kryterium cena wyliczana będzie według wzoru w skali do 70 pkt. (maksymalna liczba punktów w kryterium):
wartość punktowa $A = 70 * C_{min}/C_n$, 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 30 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:

10 – w przypadku wykazania w ofercie minimum 3 referencji, o których mowa powyżej;
20 – w przypadku wykazania w ofercie od 4 do 6 referencji, o których mowa powyżej;
30 – w przypadku wykazania w ofercie od 7 i więcej referencji, o których mowa powyżej;

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

IX. 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.

X. 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.

XI. 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.

XII. Inne postanowienia w zakresie postępowania:

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