



Szczecin 01.12.2017r.

## Zapytanie ofertowe nr 60/CIEM/DFZ/2017

### I. Wspólny Słownik zamówień CPV

- 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. 4 ust. 8 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 zapewnienie usługi cateringowej, realizowane w ramach projektu „Centrum Innowacyjne Edukacji Medycznej Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie)” nr POWR.05.03.00-00-0007/15, prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności i przejrzystości.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia ofert, bez dokonania wyboru którejkolwiek oferty, jeżeli żadna z nich nie spełnia warunków określonych przez Zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

### III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej polegającej na:

Termin	15.12.2017r.	16.12.2017r.	19.12.2017r.
Miejsce	Katedra i Zakład Stomatologii Zachowawczej Przedklinicznej i Endodoncji Przedklinicznej, IV piętro al. Powstańców Wielkopolskich 72, Szczecin		Rektorat Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie, III piętro (winda) ul. Rybacka 1, Szczecin
Ilość osób	20		33
Opis usługi	<u>15.50 – 16.15</u> <b>poczęstunek kawowy</b> Serwis kawowy obejmuje: kawę, herbatę, cukier, śmietankę/mleko,	<u>8.00 – 8.15</u> <b>poczęstunek kawowy</b> Serwis kawowy obejmuje: kawę, herbatę, cukier, śmietankę/mleko,	<u>11.20 – 11.40</u> <b>poczęstunek kawowy</b> Serwis kawowy obejmuje: kawę, herbatę, cukier, śmietankę/mleko, cytrynę



	<p>cytrynę świeżo skrojoną w plasterkach, wodę mineralną niegazowaną i gazowaną w butelkach, minimum 2 soki owocowe, min. 2 rodzaje ciasteczek deserowych oraz min. 2 rodzaje owoców.</p> <p><b>lunch</b> w formie obiadu dwudaniowego <u>I danie:</u> dwa rodzaje zup do wyboru, <u>II danie:</u> co najmniej: 2 rodzaje mięsa do wyboru, 2 rodzaje surówek, ziemniaki lub ryż do wyboru, sok i woda mineralna, kawa, herbata, obsługa kelnerska – obiad w formie szwedzkiego stołu,</p>	<p>cytrynę świeżo skrojoną w plasterkach, wodę mineralną niegazowaną i gazowaną w butelkach, minimum 2 soki owocowe, min. 2 rodzaje ciasteczek deserowych oraz min. 2 rodzaje owoców.</p> <p><u>11.45 – 12.15</u></p> <p><b>lunch</b> w formie obiadu dwudaniowego <u>I danie:</u> dwa rodzaje zup do wyboru, <u>II danie:</u> co najmniej: 2 rodzaje mięsa do wyboru, 2 rodzaje surówek, ziemniaki lub ryż do wyboru, sok i woda mineralna, kawa, herbata, obsługa kelnerska – obiad w formie szwedzkiego stołu,</p>	<p>świeżo skrojoną w plasterkach, wodę mineralną niegazowaną i gazowaną w butelkach, minimum 2 soki owocowe, min. 2 rodzaje ciasteczek deserowych oraz min. 2 rodzaje owoców.</p> <p><u>14.00 – 14.30</u></p> <p><b>lunch</b> w formie obiadu dwudaniowego <u>I danie:</u> dwa rodzaje zup do wyboru, <u>II danie:</u> co najmniej: 2 rodzaje mięsa do wyboru, 2 rodzaje surówek, ziemniaki lub ryż do wyboru, sok i woda mineralna, kawa, herbata, obsługa kelnerska – obiad w formie szwedzkiego stołu,</p> <p><u>Wykonawca powinien dostarczyć stoły bankietowe (wysokie na jednej nodze) w ilości umożliwiające uczestnikom swobodne skorzystanie z cateringu</u></p>
--	---	---	---

Szczegółowa specyfikacja usługi cateringowej:

- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiedniej wielkości stół cateringowy nakryty obrusem, serwetki, sztucce, zastawę wielokrotnego użytku, kubeczki jednorazowego użytku dostosowane do temperatury gorących i zimnych napoi.
- Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
- Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Z 2015 r. poz. 594 ze zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy
- Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do realizacji przedmiotu zamówienia ze szczególną starannością, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i bhp, w tym utrzymania odpowiednich wymogów sanitarnych w miejscu przygotowywania potraw oraz środka transportu służącym do przewozu potraw. Wszystkie osoby uczestniczące w przygotowywaniu potraw winny posiadać aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz odbyć szkolenie bhp.



- Wykonawca zafakturuje w osobnych pozycjach usługę cateringową świadczoną w dniach 15-16.12.2017 i 19.12.2017

#### **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, 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 15.12.2017r., 16.12.2017r. 19.12.2017r.

#### **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 prawidłowe wykonanie zamówienia.
5. Brak powiązań kapitałowych lub osobowych Oferenta z Zamawiającym.
6. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu w oparciu o znajdujące się w ofercie wykonawcy oświadczenia.
7. Ocena spełniania warunków uczestnictwa w postępowaniu dokonana zostanie na zasadzie spełnia/nie spełnia.
8. Oferty wykonawców niespełniających warunków udziału w postępowaniu zostaną odrzucone.

#### **VII. Opis sposobu przygotowania oferty:**

1. 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.
2. Oferta bezwzględnie powinna być złożona wg wzoru – Załącznik nr 1.
3. Oferta powinna być opatrzona pieczęcią Oferenta, posiadać datę sporządzenia oraz powinna być podpisana przez osoby upoważnione do działania w imieniu Oferenta.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
5. Cena podana w ofercie nie podlega zmianom przez cały okres trwania umowy.
6. Cenę należy wyrazić w zł, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.



7. W przypadku, gdy osoba podpisująca nie jest upoważniona do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy należy dołączyć właściwe pełnomocnictwo.
8. Wszelkie wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują drogą pisemną (poczta tradycyjną) lub 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. Wraz z ofertą należy przedstawić ewentualne **referencje**, ilość przedstawionych referencji stanowi dodatkowe kryterium oceny ofert.
3. Kompletne oferty (wraz załącznikami) należy składać w terminie **do 08 grudnia 2017 roku do godziny 12:00** z opisem na kopercie: „**Oferta na Zapytanie ofertowe nr 60/CIEM/DFZ/2017**”
  - 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: [joanna.grzyska@pum.edu.pl](mailto:joanna.grzyska@pum.edu.pl)  
w temacie wiadomości należy napisać : **60/CIEM/DFZ/2017**”
4. Osobą do kontaktów jest Pani Joanna Grzyska tel. 91 48 00 734
5. **Zapoznanie się z treścią ofert nastąpi w dniu 08 grudnia 2017 r. o godz. 13:00 w Dziale Funduszy Zewnętrznych PUM , ul. Rybacka 1 , 70- 204 Szczecin, pok. 04.**
6. 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
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. Jeżeli cena podana liczbą nie odpowiada cenie podanej słownie, przyjmuje się za prawidłową cenę podaną słownie.

#### **IX. Kryteria oceny ofert:**

- I. Cena – 80%
  - II. Doświadczenie wykonawcy w świadczeniu usług cateringowych – 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<sub>min</sub> - cena ofertowa brutto – najniższa wśród oferowanych

C<sub>n</sub> - cena ofertowa brutto badanej oferty

2. Wartość punktowa kryterium doświadczenie wykonawcy w świadczeniu usług cateringowych:

Wartość punktowa w kryterium doświadczenie wykonawcy wyliczana będzie na podstawie przedstawionych referencji według wzoru

w skali do 20 pkt. (maksymalna liczba punktów w kryterium):

wartość punktowa  $B = X$ , gdzie:

X – punktacja przyznawana za liczbę przeprowadzonych usług cateringowych

W zależności od ilości przedstawionych przez wykonawcę zrealizowanych usług cateringowych, o których mowa powyżej, X przyjmie następującą wartość:

5 – w przypadku przedstawienia od 3 do 5 referencji za usługi cateringowe;

10 – w przypadku przedstawienia od 6 do 7 referencji za usługi cateringowe;

15 – w przypadku przedstawienia od 8 do 9 referencji za usługi cateringowe;

20 – w przypadku przedstawienia ponad 10 referencji za usługi cateringowe;

Po zakończeniu procedury oceny złożonych ofert, wybrany zostanie wykonawca o najwyższej liczbie uzyskanych punktów.

#### **X. Informacje dotyczące wyboru oferty:**

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełnia kryteria dostępu oraz zaoferował najkorzystniejszą ofertę.
2. W przypadku nie wybrania Wykonawcy (np. brak ofert, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego,
3. Zamawiający zamieści informację z wyboru oferty 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.

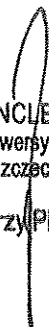


**XII. Unieważnienie postępowania:**

1. Zamawiający unieważni postępowanie, gdy: cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia lub postępowanie obciążone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy, a także w przypadku zaistnienia innej ważnej przyczyny niezależnej od Zamawiającego.
2. 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,

  
KANCLERZ  
Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego  
w Szczecinie  
mgr inż. Jerzy Piwowarczyk