



Szczecin 29.04.2019r.

## Zapytanie ofertowe nr 15/2019/DFZ

### 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. 138 o Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 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 „Endolaparoskopia – innowacyjne metody nauczania praktycznego lekarzy i rezydentów” nr POWR.05.04.00-00-0154/18, prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności i przejrzystości.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia ofert, które nie spełniają warunków określonych przez Zamawiającego.
5. Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 § 1 Kodeksu Cywilnego z 23.04.1964 r. (Dz. U. z 2018 r., poz. 1025 ze zm.), dalej KC, ani zaproszenia do zawarcia umowy w rozumieniu art. 71 KC.

### III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej polegającej na:

<b>Termin</b>	<b>18.05.2019r.</b>	<b>19.05.2019r.</b>
<b>Miejsce</b>	ul. Żołnierska 48, Szczecin piętro: parter, II piętro, III piętro w budynku znajduje się winda	
<b>Ilość osób</b>	26 (20 uczestników i 6 prowadzących)	



<p><b>Poczęstunek kawowy</b></p>	<p><b>poczęstunek kawowy</b> Serwis kawowy obejmuje: kawę, herbatę, cukier, śmietankę/mleko, , wodę mineralną niegazowaną i gazowaną w butelkach, min. 2 rodzaje ciasteczek deserowych oraz 2 rodzaje ciast.</p> <p><u>8.00 – 15.00</u> Sala nr 8 Poczęstunek dostępny dla uczestników kursu od 8.00 do 15.00 poprzez rozstawienie na stołach. Bez obsługi kelnerskiej</p> <p><u>15.00 – 20.45</u> w Sali 209 poczęstunek ustawiony we wskazanym miejscu na sali. Bez obsługi kelnerskiej. Dodatkowo dystrybutor wody. (po wcześniejszym uzgodnieniu możliwość wsparcia przy przeniesieniu cateringu z Sali 8 do Sali 2.....)</p>	<p><b>poczęstunek kawowy</b> Serwis kawowy obejmuje: kawę, herbatę, cukier, śmietankę/mleko, , wodę mineralną niegazowaną i gazowaną w butelkach, min. 2 rodzaje ciasteczek deserowych oraz 2 rodzaje ciast.</p> <p><u>9.00 – 20.45</u> w Sali 209 poczęstunek ustawiony we wskazanym miejscu na sali. Bez obsługi kelnerskiej. Dodatkowo dystrybutor wody.</p>
<p><b>Lunch</b></p>	<p><b>Lunch</b> w formie obiadu dwudaniowego I danie: zupa według propozycji oferenta, II danie: 2 rodzaje mięsa do wyboru (ewentualnie ryba i mięso), 2 rodzaje surówek, ziemniaki lub ryż do wyboru - według propozycji oferenta</p> <p><u>15.00 – 15.20</u> 20 porcji Sala 209 Lunch w formie szwedzkiego stołu Obsługa kelnerska</p> <p><u>15.00 – 15.20</u> 6 porcji Sala 308 Lunch w formie szwedzkiego stołu Bez obsługi kelnerskiej</p>	<p><b>Lunch</b> w formie obiadu dwudaniowego I danie: zupa według propozycji oferenta, II danie: 2 rodzaje mięsa do wyboru (ewentualnie ryba i mięso), 2 rodzaje surówek, ziemniaki lub ryż do wyboru - według propozycji oferenta</p> <p><u>13.45 – 14.10</u> 20 porcji Sala 209 Lunch w formie szwedzkiego stołu Obsługa kelnerska</p> <p><u>13.45 – 14.10</u> 6 porcji Sala 308 Lunch w formie szwedzkiego stołu Bez obsługi kelnerskiej</p>



Szczegółowa specyfikacja usługi cateringowej:

- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obrus do nakrycia stołu w salach 209 i 308, serwetki, sztucze, zastawę wielokrotnego użytku.
- 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 2018 r., poz. 1541 t.j.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy
- Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do realizacji przedmiotu zamówienia ze szczególną starannością, zgodnie z obowiązującym 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 usługę cateringową w podziale na poczęstunek kawowy oraz lunch.

#### **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 w dniach 18.05.2019r. oraz 19.05.2019r.

#### **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 niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.
4. Brak powiązań kapitałowych lub osobowych Oferenta z Zamawiającym.
5. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu w oparciu o znajdujące się w ofercie wykonawcy oświadczenia.

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



1. Złożona oferta powinna zawierać, co najmniej nazwę i adres Oferenta (Wykonawcy), opis nawiązujący do specyfikacji zawartej w Zapytaniu, cenę, jak również informację, że wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu.
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, ani wariantowych.
5. Cena podana w ofercie nie podlega zmianom przez cały okres trwania umowy.
6. Cenę należy wyrazić w złotych polskich, 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 **referencje**, ilość przedstawionych referencji stanowi kryterium oceny ofert „doświadczenie”.
3. Wraz z ofertą należy złożyć **załącznik nr 2** stanowiący podstawę oceny kryterium „aspekty społeczne”.
4. Kompletne oferty (wraz załącznikami) należy składać w terminie **do 06 maja 2019 roku do godziny 12:00** z opisem na kopercie: **„Oferta na Zapytanie ofertowe nr 06/2019/DFZ”**
  - 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 : 15/2019/DFZ”
5. Osobą do kontaktów jest Pani Joanna Grzyska tel. 91 48 00 734
6. **Zapoznanie się z treścią ofert nastąpi w dniu 06 maja 2019 r. o godz. 13:00 w Dziale Funduszy Zewnętrznych PUM , ul. Rybacka 1 , 70- 204 Szczecin, pok. 04.**
7. Forma oferty
  - a) Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
  - 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
8. 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 należy 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.



9. 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 – 10%
  - III. Aspekty społeczne – 10%
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 10 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 powyżej 5 referencji za usługi cateringowe;
  3. Wartość punktowa kryterium aspekty społeczne będzie nadawana w sposób zero-jedynkowy, tj. 0 punktów za brak osób wskazanych w załączniku nr 2 oraz 10 punktów za zatrudnianie osób, wymienionych w załączniku nr 2.

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 warunki udziału w postępowaniu oraz zaoferował najkorzystniejszą ofertę.
2. W przypadku nie wybrania Wykonawcy (np. brak ofert, odrzucenie wszystkich ofert, unieważnienie postępowania) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego,
3. Zamawiający zamieści informację z wyboru oferty na stronie Biuletynu Informacji Publicznej uczelni,



4. 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 wybierze ofertę z niższą ceną, a jeśli cena będzie taka sama - przeprowadzi negocjacje z Wykonawcami,
5. 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 obarczone 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, na każdym etapie postępowania

#### **XIII. Inne postanowienia w zakresie postępowania:**

1. Podpisanie umowy na wykonanie usługi nastąpi w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
2. Okres związania ofertą wynosi 30 dni, pierwszym dniem związania ofertą jest dzień składania ofert.

#### **XIV. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH:**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Pomorski Uniwersytet Medyczny w Szczecinie, ul. Rybacka 1, 70-204 Szczecin**;
- kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie możliwy jest pod numerem tel. 91 48 00 790 lub adresem e-mail: [iod@pum.edu.pl](mailto:iod@pum.edu.pl);
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu, związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia na usługę cateringu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego;
- w przypadku wyboru oferty najkorzystniejszej Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu związanym z realizacją umowy na usługę cateringu;



- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą
  - osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania;
  - upoważnieni pracownicy administratora;
  - współpracownicy kancelarii prawnych i osoby współpracujące ze gminą,
  - instytucje upoważnione na mocy prawa zgodnie z ich kompetencjami i uprawnieniami,
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania, a jeżeli okres trwałości projektu jest dłuższy – przez okres trwałości projektu (obejmującym w szczególności okres gwarancji i rękojmi, objętych realizacją umowy), chyba że niezbędny będzie dłuższy okres przetwarzania, np.: z uwagi na obowiązki archiwizacyjne, dochodzenie roszczeń itp.;;
- podanie przez Pana/Panią danych osobowych jest dobrowolne, ale konieczne dla celów związanych z udziałem w postępowaniu i udzieleniem zamówienia;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.