

Szczecin, dn. 01.10.2021 r.

## **ZAPYTANIE OFERTOWE** **nr 28/CIEM/2021/DFZ**

Zapewnienie usług cateringowych, realizowanych w ramach projektu pn. „Centrum Innowacyjnej Edukacji Medycznej Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie” nr POWR.05.03.00-00-0007/15

### **I. Zamawiający:**

Pomorski Uniwersytet Medyczny w Szczecinie,  
ul. Rybacka 1,  
70-204 Szczecin,  
NIP: 852-000-67-57

e-mail: [fundusze@pum.edu.pl](mailto:fundusze@pum.edu.pl)

strona internetowa, na której zamieszczone jest ogłoszenie: <https://bip.pum.edu.pl>  
oraz na bazie konkurencyjności.

Godziny urzędowania zamawiającego: od poniedziałku do piątku 7:30 do 15:30

### **II. Podstawa udzielenia zamówienia:**

1. Wartość zamówienia nie przekracza kwoty określonej w art. 2 ust. 1 pkt 1) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.).
2. Niniejsze zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 pn. „**Centrum Innowacyjnej Edukacji Medycznej Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie**” POWR.05.03.00-00-0007/15

### **III. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Kody CPV :  
55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków  
5520000-1 - Usługi dostarczania posiłków  
55500000-5 - Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków  
55511000-5 - Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów
2. Przedmiotem zamówienia są usługi polegające na zapewnieniu cateringu podczas jednodniowych warsztatów z zakresu USG.  
Catering (przerwa kawowa, lunch) będzie dostarczany podczas 10 edycji warsztatów, które będą odbywać się w niedzielę. Pierwsza usługa cateringowa planowana jest do realizacji w terminie **17.10.2021 r. (niedziela)**. Kolejne cztery edycje zaplanowane są w następujących terminach: 31.10.2021 r.; 07.11.2021 r.; 21.11.2021 r.; 28.11.2021 r. Kolejne pięć terminów zostanie podanych najwcześniej na miesiąc przed ich realizacją.  
W jednym szkoleniu planowane jest uczestnictwo 17 osób (12 Uczestników i 5 osób prowadzących zajęcia).



**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia przedstawia poniższa tabela:**

<p><b>Planowane terminy realizacji warsztatów</b></p>	<p><u>W roku 2021 – 5 edycji:</u> I edycja: 17.10.2021 r. II edycja: 31.10.2021 r. III edycja: 07.11.2021 r. IV edycja: 21.11.2021 r. V edycja: 28.11.2021 r.</p> <p>(17 osób x 1 dzień x 5 kursów) =<b>85 osób</b></p> <p><u>W roku 2022 – 5 edycji:</u> (17 osób x 1 dzień x 5 kursów) =<b>85 osób</b></p> <p>Szczegółowy harmonogram zostanie przekazany Zamawiającemu każdorazowo po ustaleniu kursu harmonogramu, jednak nie później niż miesiąc przed planowanym zamówieniem.</p>
<p><b>Planowany poczęstunek kawowy dla jednej grupy szkoleniowej (około 17 osób)</b></p>	<p>Serwis kawowy obejmuje: kawę, herbatę, cukier, śmietankę/mleko, wodę mineralną niegazowaną i gazowaną (min. 1 litr wody na osobę)</p> <p>Dwa rodzaje ciasteczek oraz dwa rodzaje ciast. Poczęstunek dostępny dla uczestników w sposób ciągły w godzinach: <b>08:00 - 18:30</b> Bez obsługi kelnerskiej.</p>
<p><b>Planowany lunch dla jednej grupy szkoleniowej (około 17 osób)</b></p>	<p>Lunch 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. Należy uwzględnić min. 2 porcje wegetariańskie. Obiad serwowany w godzinach: <b>12:05 - 12:50</b></p>

1. Obowiązki Wykonawcy:

- a) Wykonawca zobowiązuje się do informowania Zamawiającego w formie ustnej lub elektronicznej o występujących problemach i trudnościach w realizacji zadania;
- b) Wykonawca jest zobowiązany do terminowej realizacji powierzonego zadania.
- c) 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.
- d) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obrus do nakrycia stołów, serwetki, sztucce, zastawę wielokrotnego użytku.



- e) Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach żywienia, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
- f) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. t.j) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
- g) Wykonawca zafakturuje usługę cateringową w podziale na poczęstunek kawowy i lunch.
- h) Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia Usługi na najwyższym poziomie, w szczególności zapewnienia, iż:
  - dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, wysokiej jakości oraz że zostaną przygotowane w dniu ich dostarczenia;
  - dania ciepłe dostarczane będą w specjalnych pojemnikach izolacyjnych.

#### IV. Miejsce i termin realizacji zamówienia:

1. Zajęcia będą odbywać się w Centrum symulacji Medycznej Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie.
2. Termin realizacji zamówienia:  
I edycja: 17.10.2021 r. (niedziela)  
II edycja: 31.10.2021 r. (niedziela)  
III edycja: 07.11.2021 r. (niedziela)  
IV edycja: 21.11.2021 r. (niedziela)  
V edycja: 28.11.2021 r. (niedziela)  
**Edycje od VI-X:** terminy realizacji kolejnych pięciu edycji zostaną podane na miesiąc przed planowaną realizacją edycji. Koniec realizacji usług planuje się **do 30.04.2022 r.**
3. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany zaplanowanych terminów realizacji edycji od I do V, o czym poinformuje Wykonawcę, najpóźniej na 7 dni przed planowaną zmianą.
4. Szczegółowy harmonogram kursu zostanie przedstawiony niezwłocznie po podpisaniu umowy.
5. Wykonawca zobowiązany będzie do zrealizowania przedmiotowej usługi w terminie wskazanym w pkt. 2 i 3.

#### V. Warunki udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
  - 1) Nie podlegają wykluczeniu z postępowania z uwagi na powiązania kapitałowe lub osobowe Wykonawcy z Zamawiającym.
  - 2) Spełniają następujące warunki, tj.:
    - a) Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie w świadczeniu przynajmniej 2 usług cateringowych. – **co zostanie zweryfikowane na podstawie formularza ofertowego. – załącznik nr 1**
2. Brak podstaw do wykluczenia z postępowania będzie oceniane na podstawie oświadczenia wykonawcy według zasady spełnia/nie spełnia.
3. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie oświadczeń oraz dokumentów złożonych wraz z ofertą, według zasady spełnia/nie spełnia.
4. Zamawiający wykluczy Wykonawcę, który nie wykaże brak powiązań kapitałowych lub osobowych Wykonawcy z Zamawiającym.
5. Wykonawca niespełniający warunku będzie wykluczony z postępowania, a jego oferta zostanie odrzucona.
6. Jeśli Wykonawca zamierza przy realizacji zamówienia powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy(om), Zamawiający żąda, aby Podwykonawca spełniał warunki udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia takie same jak dla Wykonawcy.



## VI. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami

1. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem umowy.
2. W toku procedury oraz w trakcie realizacji umowy oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub drogą elektroniczną. Każda ze stron na żądanie drugiej potwierdza fakt otrzymania oświadczenia, wniosku, zawiadomienia lub informacji.
3. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami jest:  
Klaudia Rakoczy – Dział Funduszy Zewnętrznych, tel. 91 4800 734, e-mail: [fundusze@pum.edu.pl](mailto:fundusze@pum.edu.pl)

## VII. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej lub w formie elektronicznej poprzez przesłanie podpisanych i zeskanowanych dokumentów oferty na adres e-mail [fundusze@pum.edu.pl](mailto:fundusze@pum.edu.pl).
2. Kompletna oferta powinna zawierać:
  - a) Wypełniony Formularz oferty – **załącznik nr 1**,
  - b) Pełnomocnictwo do reprezentacji Wykonawcy, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z przedstawionego rejestru.
  - c) Na potwierdzenie spełniania warunków określonych w pkt. V, Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty następujące oświadczenia i dokumenty:
    - Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu w formularzu ofertowym w pkt. a)
    - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia według wzoru **załącznika nr 2**.
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w każdej części zamówienia (na wzorze formularza ofertowego).
4. Oferta musi być przygotowana zgodnie z formularzami stanowiącymi załączniki do Zaproszenia.

## VIII. Termin, miejsce i warunki składania oferty:

1. Termin składania ofert wyznacza się na dzień **11.10.2021 do godziny 09<sup>00</sup>**.
2. Kompletnie oferty (wraz załącznikami) należy dostarczyć w jednej z poniższych form:
  - 1) przesłać drogą mailową (podpisaną i zeskanowaną ofertę w pliku pdf) na adres e-mail: [fundusze@pum.edu.pl](mailto:fundusze@pum.edu.pl);
  - 2) wysłać pocztą, kurierem – na adres wskazany w pkt I zapytania ofertowego z dopiskiem: Dział Funduszy Zewnętrznych;
  - 3) dostarczyć osobiście Zamawiającemu - Dział Funduszy Zewnętrznych PUM, poziom -1, pok. 04.
3. Oferta powinna zawierać opis (na kopercie lub w tytule e-maila) treść: **„Oferta na Zapytanie ofertowe nr 28/CIEM/2021/ DFZ”**.
4. Zapoznanie się z treścią ofert nastąpi w dniu **11.10.2021 r. o godz. 09:20** w Dziale Funduszy Zewnętrznych PUM (pok. 04).
5. Oferty złożone po terminie i niekompletne nie będą rozpatrywane.



6. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
7. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonej ofert.
8. Wszystkie dokumenty składane w postępowaniu muszą potwierdzać spełnienie wymagań na dzień złożenia oferty.
9. Opis sposobu obliczania ceny oraz rozliczenia z wykonawcą:
  - a) Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w walucie PLN.
  - b) Cena musi być wyrażona w złotych polskich.
  - c) Ceną w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt. 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2014 r., poz. 915) będzie wartość wyrażona w jednostkach pieniężnych, którą kupujący jest zobowiązany zapłacić przedsiębiorcy za towar lub usługę. Cena oferty musi być podana w PLN cyfrowo i słownie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

## IX. Kryteria oceny ofert.

1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie kierował się następującymi kryteriami:
  - **Cena – 90% (C)**
  - **Doświadczenie osób wyznaczonych do świadczenia usług cateringowych - 5% (D)**
  - **Aspekty społeczne – 5 % (AS)**

1) Wartość punktowa w kryterium Cena – waga 90%.

Wartość punktowa będzie obliczana będzie wg wzoru:

$$R \cdot \frac{C_n}{C_b} \times 90\% \times 100$$

gdzie:

**R** – ranga ocenianego kryterium

**C<sub>n</sub>** - cena najniższa

**C<sub>b</sub>** - cena badana

W tym kryterium wykonawca może otrzymać maksymalnie 90 punktów.

- 2) Wartość punktów kryterium doświadczenie osób wyznaczonych do świadczenia usług cateringowych – waga 5 %

Wartość punktowa w kryterium doświadczenie osób wyznaczonych do świadczenia usług cateringowych wyliczana będzie na podstawie przedstawionego wykazu usług (referencji), w skali do 5 pkt. (maksymalna liczba punktów w kryterium):

Punktacja przyznawana za liczbę przeprowadzonych usług cateringowych, w zależności od liczby przedstawionych przez Wykonawcę zrealizowanych usług cateringowych, o których mowa powyżej. Referencje muszą dotyczyć okresu ostatnich 3 lat przed składaniem niniejszej oferty.

Wartość punktowa = liczba referencji

**3 punkty** – za przedstawienie **od 3 do 5** referencji za usługi cateringowe

**5 punktów** – za przedstawienie **powyżej 5** referencji za usługi cateringowe.



W tym kryterium wykonawca może otrzymać maksymalnie **5 punktów**.

Liczba referencji zostanie wpisana w formularzu ofertowym załącznik nr 1 pkt. b) oraz dodatkowo zostaną dołączone kopie referencji.

3) Wartość punktowa kryterium aspekty społeczne – waga 5%

Punkty za kryterium aspekty społeczne przyznawane będą na podstawie oświadczenia – Formularz ofertowy załącznik 1 pkt. b).

Zamawiający w toku oceny ofert przyzna punkty oferentom, którzy zobowiążą się do realizacji przedmiotu zamówienia z wykorzystaniem przynajmniej 1 osoby, która należy do przynajmniej jednej z niżej wymienionych grup:

- Osoby młodocianej, o której mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego i/lub
- Osoby niepełnosprawnej, w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych i/lub
- Osoby, o której mowa w ustawie o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. z 2011 r. poz. 22, 1211 oraz z 2015 r. poz. 1220 i 167),

Wymagane jest zatrudnienie ww. pracownika na podstawie umowy o pracę.

Na etapie oceny ofert spełnianie kryterium badane będzie na podstawie oświadczenia – Załącznik nr 1 pkt. c). W okresie realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia w każdym czasie dokumentacji niezbędnej do weryfikacji spełniania kryterium (dokumentów poświadczających zatrudnienie pracownika na podstawie umowy o pracę oraz poświadczających status osoby zatrudnionej).

Punkty zostaną przyznane w następujący sposób:

**0 punktów** – za brak wskazania osób w formularzu ofertowym – załącznik nr 1 pkt. c)

**5 punktów** – za zatrudnienie osób, wymienionych w formularzu ofertowym – załącznik nr 1 pkt. c)

W tym kryterium wykonawca może otrzymać maksymalnie **5 punktów**.

**Łączna liczba punktów uzyskanych przez wykonawcę obliczana jest jako suma punktów: C + D + AS**

1. Za najkorzystniejszą ofertą zostanie uznana oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia.
2. W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert otrzyma tę samą liczbę punktów, jako najkorzystniejsza wybrana zostanie oferta posiadająca najwięcej punktów w kryterium cena. Wykonawcy, którzy nie wpiszą wymaganych danych niezbędnych do dokonania oceny w danym kryterium otrzymają 0 pkt.
3. Maksymalna liczba punktów do zdobycia w każdej części zamówienia, będąca sumą punktów uzyskanych za poszczególne kryteria oceny, w przedmiotowym postępowaniu wynosi 100 pkt.

**X. Informacje dotyczące wyboru oferty:**

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełnia wymagane warunki udziału i otrzyma największą liczbę punktów w kryteriach oceny ofert.
2. Zamawiający wybór ofert zamieści na stronie Biuletynu Informacji Publicznej oraz na Bazie Konkurencyjności.



## XI. Pozostałe postanowienia

1. Wykonawcy będą związani swoimi ofertami przez okres 30 dni od daty ich otwarcia
2. Zamawiający odrzuci oferty wykonawców, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
  - 1) jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego,
  - 2) zostanie złożona po terminie składania ofert,
  - 3) jest niezgodna z powszechnie obowiązującymi przepisami,
  - 4) wystąpią powiązania kapitałowe lub osobowe pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym.
4. Jeżeli dokumenty lub oświadczenia przedłożone przez Wykonawcę w ofercie zawierają błędy, Zamawiający ma prawo do wezwania Wykonawcy do ich ponownego złożenia w wyznaczonym terminie.
5. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość negocjacji ceny z Wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, w przypadku, gdy zaproponowana cena przekroczy możliwości cenowe Zamawiającego.
7. W przypadku uzyskania dwie lub więcej ofert takiej samej liczby punktów, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną.
8. W sytuacji, gdy dwie lub więcej ofert otrzymają taką samą liczbę punktów, przy jednoczesnej tej samej wartości cenowej oferty, Zamawiający podejmie negocjacje w kwestii ceny, z wszystkimi Wykonawcami, których oferty otrzymały najwyższą liczbę punktów w ocenie.
9. Zamawiający unieważni postępowanie jeśli nie wpłynie żadna oferta lub wszystkie oferty zostaną odrzucone wszyscy wykonawcy zostali wykluczeni z postępowania.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia/zakończenia niniejszego postępowania bez podania przyczyny na każdym jego etapie.
11. Ogłoszenie nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 § 1 ustawy Kodeksu Cywilnego, ani zaproszenia do zawarcia umowy w rozumieniu art. 71 ustawy KC..
12. Zgodnie z art. 13 i 14 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, – zwanym dalej RODO, Zamawiający przekazują klauzulę informacyjną, stanowiącą załącznik nr 3 do niniejszego zapytania.
13. Wykonawca zobowiązany jest przekazać klauzulę, o której mowa w pkt. 12 wszystkim osobom wytypowanym do realizacji usługi.

## XII. Załączniki:

- Formularz ofertowy – załącznik nr 1
- Wzór oświadczenia – załącznik nr 2
- Klauzula informacyjna – załącznik nr 3
- Wzór umowy – załącznik nr 4



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny

