

ZAPYTANIE OFERTOWE

(o wartości nie przekraczającej równowartości kwoty 30.000 euro)

znak sprawy: APP_198_FS156_2017_EL_9807

I. ZAMAWIAJĄCY:

Warszawski Uniwersytet Medyczny ul. Żwirki i Wigury 61 02-091 Warszawa REGON: 000288917 NIP: 525-00-05-828	Osoby do kontaktu z Wykonawcami Anna Serzysko-Dąbrowska tel. 509 068 347 e-mail: anna.serzysko@wum.edu.pl Biuro Projektu ul. Żwirki i Wigury 61, 02-091 Warszawa
---	---

Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pt. „Rozwój kompetencji zawodowych i kwalifikacji pielęgniarek i położnych poprzez kształcenie podyplomowe organizowane przez WUM” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Kod CPV – 55.32.10.00-6 - usługi przygotowywania posiłków
55.32.00.00-9 - usługi podawania posiłków

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

- Sukcesywne usługi cateringowe, polegające na zapewnieniu:
 - poczęstunku podczas przerw kawowych dla uczestników 1 kursu realizowanego w ramach projektu,
 - obiadu dwudaniowego dla uczestników 1 kursu realizowanego w ramach projektu
- Miejsce wykonania usługi: **Rzeszów**; szczegółowe informacje dotyczące miejsca (obiektu w Rzeszowie), w którym odbędą się szkolenia Zamawiający przekaże Wykonawcy nie później niż na 7 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi.
- Planowana łączna liczba dni szkoleniowych: **4**
- Przewidywana liczba uczestników jednej grupy szkoleniowej: **20-30 osób**
- Szczegółowe wymagania dotyczące przedmiotu:
Całodzienne przerwa kawowa:
 - kanapka na chlebie lub bułce pszenno-razowej; szynka wędzona, pomidor, zielone dodatki (sałata, szczypior), masło, przyprawy (bez majonezu) i kanapka na chlebie lub bułce pszenno-razowej; ser żółty, rzodkiewki lub zielony ogórek, masło, przyprawy (bez majonezu) (50/50) – waga ok. 100-120 g.- 1 kanapka na osobę
 - mieszanka słodkich i słonych przekąsek – min. 3 rodzaje – 4,5 kg
 - woda (gazowana i niegazowana) w butelkach 0,25 l – po 1 szt. każdej wody na uczestnika
 - kawa w termosach + dodatki (cukier w saszetkach, mleczko lub śmietanka do kawy porcjowane) – 450 ml na osobę
 - herbata min. 2 rodzaje, w saszetkach + dodatki (cukier w saszetkach i cytryna w plasterkach) – 450 ml na osobęWoda do herbaty podawana w termosach oznakowanych „Woda”, dodatki na talerzykach.

Obiad dwudniowy (zupa + drugie danie)

- zupa: porcja o wielkości 350 ml na osobę
- drugie danie: - produkty białkowe, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (ryba, mięso) o masie min. 150 g
 - dodatki w postaci: ziemniaków, kaszy, ryżu, lub makaronu o masie min. 200 g
 - dodatki warzywne: surówka lub gotowane warzywa o masie min. 100 g
 - woda lub kompot – minimum 200 ml na osobę

W przypadku obecności na kursie osób o specjalnych wymaganiach żywieniowych (wegetarianizm, alergia pokarmowa) Wykonawca zapewni odpowiedni dla nich posiłek.

II. TERMIN RELIZACJI ZAMÓWIENIA

Termin realizacji: październik 2017 (21.10.2017, 22.10.2017, 28.10.2017, 29.10.2017).

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu przeprowadzenia zajęć.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIENIA

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.

IV. KRYTERIA OCENY OFERT ORAZ SPOSÓB OCENY OFERT

1. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

- **Cena** – **70%**,
- **Doświadczenie** – **20%**,
- **Aspekty społeczne** – **10%**.

2. Za najkorzystniejszą ofertę, w zakresie usług objętych danym Pakietem, zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów obliczaną według wzoru:

$$K = K_C + K_D + K_{AS}$$

gdzie:

- K – liczba punktów oferty ocenianej,
- K_C – liczba punktów przyznanych ofercie ocenianej w kryterium „Cena”,
- K_D – liczba punktów przyznanych ofercie ocenianej w kryterium „Doświadczenie”,
- K_{AS} – liczba punktów przyznanych ofercie ocenianej w kryterium „Aspekty Społeczne”.

w kryterium „Cena” (K_C) - 70%

$$K_C = \frac{C_{\min.}}{C_o} \times 70 \% \times 100$$

gdzie:

- K_C – liczba punktów przyznanych ocenianej ofercie w kryterium „Cena”,

- C_{min} . – najniższa zaofferowana cena (brutto),
 C_o – cena oferty ocenianej,
100 – współczynnik stały.

w kryterium „Doświadczenie” (K_D) - 20%

Prowadzenie działalności w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy i serwowania posiłków (łącznie).

W zakresie ww. kryterium Zamawiający przyzna po 2 pkt za każdy rok prowadzonej działalności obejmującej swoim zakresem przygotowanie posiłków od surowca do gotowej potrawy i serwowanie posiłków (zgodnie z informacją zawartą przez Wykonawcę w pkt. 7 Formularza ofertowego), jednak nie więcej niż 20 punktów.

Uwaga: W przypadku, gdy Wykonawca nie wypełni punktu 7 Formularza ofertowego Zamawiający uzna, że Wykonawca nie prowadzi działalności obejmującej swoim zakresem przygotowanie posiłków od surowca do gotowej potrawy i serwowanie posiłków i przyzna ofercie w kryterium jw. 0 (zero) punktów.

w kryterium „Aspekty społeczne” (K_A) - 10%

W kryterium „Aspekty Społeczne” Zamawiający przyzna ofercie ocenianej po 5 punktów (jednak nie więcej niż 10 punktów) za każdą osobę, która będzie uczestniczyła w realizacji przedmiotu zamówienia, posiadającą status:

- 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. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych i/lub
- osoby, o której mowa w ustawie o zatrudnieniu socjalnym (Dz.U. z 2011 r., poz. 225 i 1211 oraz z 2015 r. poz. 1220 i 1567),

zatrudnionej na podstawie umowy o pracę lub na podstawie umowy cywilno-prawnej, z zastrzeżeniem, że wymóg wskazania jednej osoby jw. jest bezwzględnie wymagany, natomiast wskazanie drugiej i następnych osób, o których mowa powyżej, podlega ocenie w ramach kryterium *Aspekty społeczne*, zgodnie z informacją zawartą w Rozdz. XIII ust. 1 pkt 4 SIWZ.

Uwaga: W przypadku, gdy Wykonawca nie wypełni punktu 7 Formularza ofertowego Zamawiający uzna, że Wykonawca nie wykaże osoby, która będzie realizowała zamówienie Zamawiający przyzna ofercie w kryterium jw. 0 (zero) punktów

3. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez niego ofert dodatkowych. Wykonawcy składający oferty dodatkowe nie mogą zaofferować cen wyższych niż zaofferowane w złożonych ofertach.

V. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Oferta złożona w postępowaniu przestaje wiązać w przypadku wyboru innej oferty lub zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru wykonawcy.

VI. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
2. Oferta powinna być sporządzona zgodnie z postanowieniami niniejszego zapytania.
3. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim.
4. Oferta powinna być napisana w sposób czytelny, wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1** do Zapytania ofertowego.
5. Oferta powinna być podpisana przez osoby upoważnione do podpisania ofert, a upoważnienie do podpisania oferty winno być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z innych dokumentów dołączonych do oferty lub z dokumentów ogólnodostępnych.

Oferta musi być oznaczona znakiem sprawy: **APP_198_FS156_2017_EL_9807**

6. Informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 ze zm.), Wykonawca jest zobowiązany jednoznacznie oznaczyć, a także wskazać podstawę faktyczną i prawną ich zastrzeżenia. Brak stosownego zastrzeżenia będzie traktowany jako wyrażenie zgody na ujawnienie całości dokumentów. Uwaga! Tajemnicy przedsiębiorstwa nie mogą stanowić: nazwa (firmy) albo imię i nazwisko, siedziba albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, cena a także termin dostawy.

VII. TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy złożyć nie później niż do **21.09.2017 r.** do godz. 16.00
2. Oferty można składać:

a. W wersji papierowej na adres:

Warszawski Uniwersytet Medyczny, Centrum Dydaktyczne – pok.120

ul. Żwirki i Wigury 61; 02-091 Warszawa

Prosimy o oznaczenie oferty na kopercie: **APP_198_FS156_2017_EL_9807**

Liczy się data wpływu oferty

b. Poczta e-mail w pliku zabezpieczonym przed edycją np. pdf na wskazany adres:

anna.serzysko@wum.edu.pl

Prosimy oznaczyć ofertę w tytule wiadomości: **APP_198_FS156_2017_EL_9807**

3. W przypadku wyboru przez Wykonawcę formy dostarczenia opisanej w pkt VII.2b Zamawiający może zażądać dostarczenia oryginału oferty w terminie nie późniejszym niż do dnia wykonania dostawy.
4. Oferty w wersji papierowej złożone po terminie będą niezwłocznie zwrócone Wykonawcy. Natomiast oferty w wersji elektronicznej złożone po terminie nie będą podlegały ocenie.
5. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert ma prawo:
 - 1) wycofać ofertę poprzez złożenie pisemnego powiadomienia z napisem na kopercie „WYCOFANIE”
 - 2) zmienić ofertę - powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad jak składana oferta, odpowiednio oznakowanych z dopiskiem „ZAMIANA”. Koperty oznakowane dopiskiem „ZAMIANA”.

VIII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY

1. Dla potrzeb niniejszego postępowania Wykonawca na druku Formularza ofertowego stanowiącego **Załącznik nr 1** do zaproszenia, zobowiązany jest podać cenę brutto za jeden zestaw żywieniowy 1 dnia.
2. W cenie ofertowej Wykonawca zobowiązany jest ująć wszystkie przewidywane koszty związane z realizacją zamówienia, w tym podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, podatki dochodowe, składki zus oraz wszystkie inne koszty wynikające z zapisów zapytania.
3. Ceny należy podać w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych.
5. Cenę oferty należy podać brutto. Do porównania ofert będzie brana cena brutto.
6. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwróci się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.
7. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

IX. WYBÓR WYKONAWCY I SPOSÓB OGŁOSZENIA

1. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą spośród złożonych ofert spełniającą warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w oparciu o ustalone w zapytaniu ofertowym kryteria oceny.
2. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z treścią zapytania ofertowego, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.
3. O wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający powiadomi Wykonawców poprzez informację na stronie: www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl oraz www.wum.edu.pl.

X. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

Wzór umowy stanowi **Załącznik nr 2**.

XI. OKREŚLENIE WARUNKÓW ZMIAN UMOWY

Brak.

XII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia lub zamknięcia postępowania o udzielenie zamówienia, na każdym jego etapie bez podania przyczyny.
2. Do spraw nieuregulowanych w niniejszym Zapytaniu mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 1964 r. Nr 16, poz. 93, ze zm.), ustawa z dnia 17 listopada 1964 r. – Kodeks postępowania cywilnego (Dz. U. z 2005 r. Nr 178, poz. 1478).
3. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca.
4. Oferta złożona w postępowaniu przestaje wiązać w przypadku wyboru innej oferty lub zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru wykonawcy.