Usługa cateringowa realizowana na potrzeby projektu pn.: „Rozwój kształcenia specjalizacyjnego lekarzy w dziedzinach istotnych z punktu widzenia potrzeb epidemiologiczno-demograficznych kraju" współfinansowanego przez Unię Europejską, ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-20120

Lublin, dnia 05.02.2018 r.

Nr sprawy: 129/U/2018

Z A P Y T A N I E O F E R T O W E

I. ZAMAWIAJĄCY

Instytut Medycyny Wsi im. W. Chodźki
Ul. Jaczewskiego 2 20-090 Lublin
Regon: 000288521 NIP: 712-010-37-81
Osoba do kontaktu:
Katarzyna Kozik- Chromiec tel. 81 7184481

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy wybranemu zgodnie z zasadami obowiązującymi u Zamawiającego przy udzielaniu zamówień o których mowa w art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2015r. poz. 2164 z późn. zm.)

III. NAZWA I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

Usługa cateringowa na niżej wymienionych kursach we wskazanych terminach, w dniach roboczych.

1. Wprowadzenie do specjalizacji w medycynie rodzinnej- 20.02.2018- 01.03.2018

2. Diagnostyka Obrazowa – 6-9.03.2018

3. Alergologia- 20-21.02.2016

4. Onkologia Kliniczna- 13-16.02.2018

5. Onkologia Kliniczna-13-16.03.2018

6. Zdrowie Publiczne- 19-28.03.2018

7. Prawo Medyczne- 19-21.02.2018

Sale do świadczenia cateringu zapewnia Zamawiający.

Planowana ilość uczestników jednego kursu: 40 osób.

Wymagania dotyczące cateringu

WYKONAWCA zobowiązuje się do zapewnienia uczestnikom Kursu, w każdym dniu trwania zajęć dydaktycznych i w ilości odpowiadającej zakwalifikowanej liczbie uczestników, cateringu w formie przerwy śniadaniowej oraz przerwy obiadowej.

Wymagana:

- obsługa kelnerska dostępna przez cały czas trwania kursu
- kawa z expresu dostępna przez cały czas trwania kursu
- obiad na porcelanie nakładany dla każdego uczestnika oddzielnie

Osobo-posiłek dla uczestników każdego dnia kursu składać się będzie z:

1. Śniadania składającego się z niżej wymienionych elementów, z tym że **w każdym dniu kursu od 10% do 20% zestawów śniadaniowych stanowić będą posiłki wegetariańskie:**

1) **kawa** – min. 250 ml/os. podane w termosach (dodatki: cukier, mleczko – bez ograniczeń);
2) **herbata** – min. 250 ml/os. podane w termosach (dodatki: cukier, cytryna - bez ograniczeń) – do wyboru różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona;
3) **2 rodzaje soków** 100% – min. 250 ml/os.;
4) **woda mineralna** (niegazowana i gazowana) w butelkach min. 0,25 l - po jednej na osobę;
5) **co najmniej 2 rodzaje kanapek o łącznej gramaturze minimum 200 g – nie dopuszcza się przygotowywania kanapek na pieczywie tostowym oraz w bułce kajzerce**: przygotowane na różnego rodzaju pieczywie - min. 50% na pieczywie pełnoziarnistym lub razowym, każda zawierająca co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:
   a) ser żółty lub twarożek, lub wędlina, lub łosoś, etc.,
   b) jajko lub pomidor, lub ogórek świeży/kiszony, etc.,
   c) pasta lub oliwki, lub anchois, etc.;

Nie dopuszcza się smarowania kanapek margaryną ani innego rodzaju tłuszczem utwardzonym.

Opakowanie kanapki musi zawierać informację na temat podstawowych składników (szynka, ser, pasta jajeczna etc).

6) **Świeże owoce** (co najmniej 2 rodzaje) typu jabłka, banany, pomarańcze, gruszki – 1 szt. owocu na osobę.

2. Obiadu składającego się z niżej wymienionych opcji, z tym, że **w każdym dniu kursu od 10% do 20% zestawów obiadowych stanowić będą posiłki wegetariańskie**:

1) **zupa: 300 ml na osobę**
2) **danie obiadowe**, zawierające co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:
   a) min. 250 gram: ziemniaków lub ryżu lub makaronu lub kaszy lub klusek śląskich, etc.,
   b) sztuka mięsa (min. 100 gram – bez sosu, z sosem – min. 120 gram) lub kotlet schabowy (min. 100 gram) lub ryba (z panierką min. 120 gram, bez panierki min. 100 gram) lub udko z kurczaka (min. 150 gram) lub gulasz - potrawka (min. 150 gram) lub kotlet mielony (min. 120 gram) lub kotlet sojowy (min. 150 gram) lub kotlet warzywny (min. 150 gram) lub kotlet jajeczny (min. 150 gram) lub gulasz sojowy (min. 150 gram) lub gulasz warzywny (min. 150 gram) lub potrawka z warzyw (min. 150 gram), etc.;
   c) surówka (min. 100 gram) lub warzywa gotowane (min. 150 gram), etc.;

lub inne danie obiadowe w jednej z form:

   a) makaron z sosem i z mięsem (np. carbonara, bolognese, z kurczakiem) (min. 400 g.) etc.,
   b) lasagne z sosem bolońskim i mięsem lub z warzywami lub mięsem i warzywami (min. 400 g.) etc.,

c) ryba po grecku (min. 400 g.) etc.;
d) risotto warzywne (min. 400 g.), etc.

3) Deser typu:

a) Ciasto domowe, bez kremów i polew cukrowych lub sałatka owocowa lub mus owocowy lub owoce świeże, etc. - min. 200 g/os.;
b) kawa – min. 250 ml/os. podana w termosach (dodatki: cukier, mleczko - bez ograniczeń);
c) herbata – min. 250 ml/os. podana w termosach (dodatki: cukier, cytryna - bez ograniczeń) – do wyboru różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona.

3. Dodatkowego całodniowego serwisu kawowego dostępnego na Sali szkoleniowej składającego się z:

a) kawa – min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, mleczko - bez ograniczeń);
b) herbata – min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, cytryna - bez ograniczeń) – do wyboru różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona.

Wymienione wyżej wartości w gramach/mililitrach są wartościami minimalnymi i wyznaczają wymagane minimalne ilości posiłków/napojów dla jednej osoby podczas jednego dnia Kursu.

Nazwy i kody stosowane we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

55320000-9 Usługi podawania posiłków
55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków
Rodzaj zamówienia: usługa

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.

1. Wprowadzenie do specjalizacji w medycynie rodzinnej- 20.02.2018- 01.03.2018

2. Diagnostyka Obrazowa – 6-9.03.2018

3. Alergologia- 20-21.02.2016

4. Onkologia Kliniczna- 13-16.02.2018

5. Onkologia Kliniczna-13-16.03.2018

6. Zdrowie Publiczne- 19-28.03.2018

7. Prawo Medyczne- 19-21.02.2018

V. WYKAZ DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY.

1. Wypełniony formularz ofertowy.
2. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji, lub informacja o działalności gospodarczej.
3. Oświadczenie o powiązaniach kapitałowych lub osobowych.

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT.

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, na komputerze, maszynie do pisania lub ręcznie długopisem bądź niezmywalnym atramentem, pismem czytelnym.
2. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę.
3. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę upoważniona do reprezentowania wykonawcy.

4. Wykonawca powinien umieścić ofertę w nieprzezroczystej i zabezpieczonej kopercie.
5. Koperta powinna być zaadresowana następująco:

Instytut Medycyny Wsi im. W. Chodźki
Ul. Jaczewskiego 2
20-090 Lublin
kancelaria

oraz powinna być oznakowana następującym tekstem:

Usługa cateringowa

6. Wykonawca powinien wpisać na kopercie swój adres i nazwę.

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT.

Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego **w terminie do dnia 12.02.2018 r. do godz: 10:00** lub przesłać na adres:

Instytut Medycyny Wsi im. W. Chodźki
Ul. Jaczewskiego 2
20-090 Lublin
Kancelaria

VIII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.

1. Wykonawca oblicza cenę oferty oddzielnie na poszczególne części zamówienia i wpisuje do formularza oferty, w którym uwzględnia wszystkie pozycje przedmiotu zamówienia. W cenę brutto należy wliczyć wszystkie koszty związane z realizacją umowy. Do wyliczonej wartości netto należy dodać obowiązujący podatek VAT i po zsumowaniu wyliczyć wartość brutto, na podstawie której będzie wybrana oferta najkorzystniejsza.
2. Cena podana w ofercie powinna zawierać wszystkie koszty bezpośrednie, koszty pośrednie oraz zysk i powinna uwzględniać wszystkie uwarunkowania zawarte w zapytaniu ofertowym oraz w załącznikach do zapytania.
3. W cenie powinny być uwzględnione wszystkie podatki, ubezpieczenia, opłaty, opłaty transportowe itp., włącznie z podatkiem od towarów i usług (VAT).
4. Cenę w ofercie należy podać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku przy zachowaniu matematycznej zasady zaokrąglania liczb (końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.).

IX. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.

Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty spośród ofert spełniających wymagania zawarte w zapytaniu z zastosowaniem następujących kryteriów oceny:

Cena – waga kryterium 90%
Oferta z najniższą zaoferowaną ceną brutto otrzyma 90 pkt. Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:
Wartość punktowa = 90 x (Cmin/Cb)
gdzie:

Cmin - najniższa cena spośród złożonych ofert, Cb - cena oferty badanej.
Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana Wykonawcy w ocenie ww. kryterium wynosi 90 pkt.

Klauzula społeczna- waga kryterium 10%

Delegowanie do obsługi kelnerskiej osób znajdujących się w szczególnej sytuacji na rynku pracy (od 0-10pkt).

Punkty za kryterium" Klauzule społeczne „zostaną przyznane na podstawie oświadczenia będącego integralną częścią formularza ofertowego, które zawiera informacje czy i w jaki sposób przy realizacji zamówienia będą stosowane klauzule społeczne,(tj. m.in. osoby z niepełnosprawnościami, osoby w wieku 50 lat i więcej, osoby o niskich kwalifikacjach, tj. z wykształceniem ponadgimnazjalnym i niższym, osoby długotrwale bezrobotne, matki samotnie wychowujące dzieci, osoby sprawujące opiekę lub powracające na rynek pracy po okresie sprawowania opieki).

Spełnienie klauzuli społecznej oznacza zaangażowanie na umowę o pracę min.1 osoby spełniającej w/w warunki.
Osoba powinna być zatrudniona w jednej z poniższych form:

- na podstawie skierowania właściwego urzędu pracy zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2008 r. Nr 69 poz. 415 j.t. z późn. zm.) lub na postawie właściwego dokumentu kierującego bezrobotnego do pracodawcy wystawionego przez organ zajmujący się realizacją zadań z zakresu rynku pracy określony w analogicznych przepisach państwa członkowskiego UE lub europejskiego Obszaru Gospodarczego,
- w ramach zatrudnienia socjalnego, o którym mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 roku o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. z 2011 r. Nr 122, poz. 143 j.t. z późn. zm.) lub odpowiadających mu programów lub form zatrudnienia określonych w przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Zatrudnienie minimalnej liczby wskazanych osób powinno trwać nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy.

Definicja osoby niepełnosprawnej zawarta jest w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych.

Brak zaangażowanie na umowę o pracę osoby znajdującej się w szczególnej sytuacji na rynku pracy-0 pkt
Zaangażowanie na umowę o pracę 1-ej osoby znajdującej się w szczególnej sytuacji na rynku pracy-3 pkt
Zaangażowanie na umowę o pracę 2-óch osób znajdującej się w szczególnej sytuacji na rynku pracy-6 pkt
Zaangażowanie na umowę o pracę 3-ech i więcej osób znajdującej się w szczególnej sytuacji na rynku pracy- 10 punktów

Punkty za poszczególne kryteria zostaną zsumowane wg wzoru:
C + K
a suma punktów stanowić będzie końcową ocenę danej oferty.
gdzie:
C – punkty przyznane w kryterium „Cena", K-punkty przyznane w kryterium Klauzula społeczna

Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania ww. osoby. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca obowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudniania ww. osób, w szczególności poprzez przedłożenie umów o pracę oraz dokumentów poświadczających status osób zatrudnionych,

W przypadku niezatrudniania w sposób nieprzerwany przy realizacji zamówienia wymaganej liczby wskazanych osób (chyba, że nastąpiło to z przyczyn nieleżących po stronie Wykonawcy), Zamawiający będzie uprawniony do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia.

X. ISTOTNE WARUNKI UMOWY.

Wykonawca, którego oferta została wybrana, zobowiązany jest do podpisania umowy na warunkach wskazanych we wzorze umowy, w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

XI. TAJEMNICA PRZEDSIEBIORSTWA

Zamawiający nie udostępnia informacji związanych z udzieleniem zamówienia z dziedziny nauki stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli podmiot zainteresowany wykonaniem zamówienia nie później niż przed zawarciem umowy o wykonanie tego zamówienia, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane.

XII . INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA

1. Wykonawca może przekazywać Zamawiającemu informacje, oświadczenia, pytania oraz dokumenty najpóźniej do 2 dni przed terminem złożenia oferty

a) w postaci elektronicznej na adres wskazany w zaproszeniu,

b) pocztą, przesyłką kurierską,

d) osobiście w Kancelarii, mieszczącej się w siedzibie Zamawiającego

Zamawiający będzie kontaktował się z Wykonawcą w postaci elektronicznej lub faksem. Jeżeli zaś wskazane sposoby komunikacji będą niemożliwe, Zamawiający będzie przesyłał informacje, zawiadomienia i oświadczenia pod adres, wskazany w ofercie.

XIII. WYJAŚNIENIA TREŚCI OFERT

W przypadku braku ww. dokumentów w ofercie najkorzystniejszej, Zamawiający przewiduje możliwość uzupełnienia oferty. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert w określonym przez siebie terminie. Procedura uzupełniania dokumentów odbywać się będzie drogą elektroniczną lub faksem.

XIV. WYKLUCZENIE WYKONAWCY

Zamawiający wyklucza z udziału w postępowaniu Wykonawców, którzy:

- nie złożyli żądanych dokumentów w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie
- nie wykazali spełnienia warunków udziału w postępowaniu

Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

XV. ODRZUCENIE OFERT

Zamawiający odrzuci ofertę w przypadku gdy:

- została złożona po upływie terminu składania ofert
- jej treść nie odpowiada treści zaproszenia do złożenia oferty oraz opisowi przedmiotu zamówienia przedstawionemu przez Zamawiającego

XVI. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający unieważnia postępowanie gdy:

- nie zostanie złożona żadna oferta
- wszystkie złożone oferty zostaną odrzucone
- cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że będzie mógł tę kwotę zwiększyć do ceny najkorzystniejszej oferty
- Zamawiający zrezygnuje z zakupu.

XVII. ZAŁĄCZNIKI.

Zamawiający informuje, że n/w załączniki stanowią integralną część zapytania:

1. Zał. Nr 1- Formularz oferty
2. Zał. Nr 2- Oświadczenie o powiązaniach kapitałowych lub osobowych.
3. Zał. Nr 3 - Wzór umowy