

Kraków, dnia 17 października 2018 roku.

**Rozeznanie Rynku**

Dotyczy: Cateringu w Przemyślu i Przeworsku na potrzeby projektu „*Nowe kwalifikacje zawodowe dla podkarpackich pielęgniarek i położnych”* nr RPPK .09.05.00-18-0003/17. Projekt współfinansowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 z Europejskiego Funduszu Społecznego.

**I. Nazwa i adres Zamawiającego**

SIS-CO Artur Dębiński

Ul. Kluczborska 33/36, 31-271 Kraków

tel: 500176854

NIP: 551-229-18-59, REGON: 120667398

**Projekt realizowanym w Partnerstwie z Kliniką ffx Grażyna Maria Nowak,** z siedzibą w Warszawie, ul. Jurija Gagarina 30/7, 00-754 Warszawa

Informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela Pan Artur Dębiński nr tel. 500176854.

**II. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej w **Przemyślu i Przeworsku**, dla uczestników projektu „*Nowe kwalifikacje zawodowe dla podkarpackich pielęgniarek i położnych”* nr RPPK .09.05.00-18-0003/17

1. **Dla 20 osób** w ramach Kursu Kwalifikacyjnego Pielęgniarstwo Rodzinne w **Przemyślu** Planowane dni cateringowe to: 27, 28 października, 3, 4, 24 listopada, 1, 2, 15, 16 grudnia 2018 roku, 12, 13, 26,27 stycznia, 9, 10, 23, 24 luty 2019 roku (ok. 300 posiłków).
2. **Dla 20 osób** w ramach Kursu specjalistycznego RKO w **Przeworsku.** Planowane dni cateringowe to: 27, 28 października, 3, 4,10, 17, 18 listopada, 1, 2 grudnia 2018 roku (ok. 120 posiłków).

Szczegółowy harmonogram realizacji usługi Wykonawca otrzyma wraz z umową.

Zajęcia odbywają się w soboty i niedziele.

Usługa cateringowa polega na zapewnieniu serwisu kawowego na czas trwania zajęć (ok. 8 godzin) obiadu dla osób dorosłych w postaci zupy i drugiego dania.

Opis usługi:

1. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
2. Posiłek dla osób dorosłych – zupa (co najmniej 250 ml), - drugie danie - mięso/ryba (co najmniej 200 g) dodatki do dań głównych: - ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza (co najmniej 250 g na osobę), - zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych (co najmniej 250 g na osobę), - kompot, lub sok, co najmniej 200 ml).
3. Serwis kawowy : polega na dostępności napojów gorących – kawy, herbaty, zimnych napojów –woda mineralna, soki w czasie trwania zajęć, dodatków do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, cytryna, słodzik, ciastka, co najmniej 3 rodzaje mini kanapki (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników kursu). **Należy wskazać w Załączniku nr 2**

Oferent zobowiązuje się do:

świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem:

- świeżych produktów żywnościowych, - przyrządzania posiłków obiadowych w dniu świadczenia usług cateringowych, - przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów gotowych typu instant, np. zupy w proszku i sosy .

W przypadku serwisu kawowego: kawa, herbata, ciasteczka kruche, woda, cukier, mleko, produkty posiadać będą datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług. Dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania. - uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego dla osób uczulonych na poszczególne produkty żywieniowe, w sytuacji udziału w szkoleniach osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem,

-zapewnienia odpowiednich termoizolacyjnych pojemników jednorazowych, w których

dostarczone będą posiłki wraz z odpowiednią ilością serwetek i jednorazowych sztućców dla wszystkich uczestników szkoleń, a także zapewni odbiór zużytych pojemników i innych odpadów po posiłku,

- estetycznego podawania posiłków,

- dostarczania posiłków na miejsce o czasie wskazanym przez Zamawiającego.

W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

a. używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,

b. przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.),

c. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,

d. kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z

przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,

e. zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce i sprzęt, w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wyrywkowej kontroli gramatury potraw.

Zaproponowana przez Oferenta cena obowiązywać będzie w całym okresie trwania umowy.

**III. Wykaz dokumentów, jakie mają dostarczyć Oferenci.**

1. Formularz ofertowy – Załącznik nr 1

2. Przykładowy 5 dniowy jadłospis pozwalający ocenić jakość i różnorodność oferowanych posiłków **(wraz z przewidzianą gramaturą !!!)** oraz **opis usługi: serwis kawowy** – Załącznik nr 2.

3. Pełnomocnictwo w przypadku podpisywania oferty przez przedstawiciela Oferenta.

**IV. Sposób przygotowania oferty, miejsce i termin złożenia oferty**

1. Oferta musi zawierać „Formularz ofertowy”, zgodny ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego oraz Załącznik nr 2.
2. Oferta musi być sporządzona na piśmie w języku polskim.
3. Oferta powinna zawierać dokumenty wymienione w pkt. III.
4. Koszty związane z przygotowaniem ofert obciążają składających je Wykonawców.
5. Ofertę należy złożyć do dnia 23 października 2018 roku, na adres SIS-CO Artur Dębiński Ul. Kluczborska 33/36, 31-271 Kraków.

1. drogą elektroniczną (skan) na adres e-mail – [oferty@klinikaffx.pl](mailto:oferty@klinikaffx.pl) z podaniem w temacie maila **catering 1/10/2018**.
2. osobiście w Biurze :

SIS-CO Artur Dębiński

Ul. Kluczborska 33/36,

31-271 Kraków

1. pocztą lub kurierem na adres Biura :

Partnera Projektu SIS-CO Artur Dębiński Ul. Kluczborska 33/36, 31-271 Kraków z dopiskiem **catering 1/10/2018.**

6.Zamawiający odrzuci ofertę miedzy innymi, jeżeli:

1. jej treść nie będzie odpowiadać treści Zapytania ofertowego,
2. zostanie złożona po upływie terminu składania ofert.
3. z powodu rażąco niskiej ceny, grożącej nienależytym wykonaniem lub niewykonaniem zamówienia w przyszłości.

**V. Kryteria oceny i wyboru oferty**

Zamawiający dokona oceny i wyboru ofert w oparciu o następujące kryteria:

1. cena – 80 %,

b. jakość oferty – 20 %

A. Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru: cena brutto oferty najtańszej/cena brutto oferty badanej x 80 pkt. = liczba punktów w danym kryterium

B. Punkty za kryterium „Jakość oferty” zostaną przyznane według wzoru: - różnorodność i jakość przedłożonego 5 dniowego jadłospisu, oraz proponowanego serwisu kawowego (max. 20 pkt.),

L = A + B , gdzie: A - Cena oferty. B - Jakość oferty. L = Całkowita liczba punktów.

**VI. Unieważnienie postępowania**

**Zamawiający może unieważnić postępowanie, jeżeli:**

**-** cena najkorzystniejszej oferty przekroczy środki finansowe, które Zamawiający może przeznaczyć na realizację przedmiotu zamówienia,

**-** wystąpiła zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć.

**VII. 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, harmonogramu kursów, zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia.

O zmianach Zamawiający powiadomi Wykonawcę w terminie nie późniejszym niż 7 dni kalendarzowych.

Artur Dębiński