

Kraków, dnia 8 kwietnia 2019 roku.

Rozeznanie Rynku nr 4/04/2019

Dotyczy: Cateringu w Jarosławiu 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 **Jarosławiu**, dla uczestników projektu „*Nowe kwalifikacje zawodowe dla podkarpackich pielęgniarek i położnych*” nr RPPK .09.05.00-18-0003/17

- 1. Dla ok. 26 osób** w ramach Kursu Specjalistycznego EKG w **Jarosławiu**. Planowane dni cateringowe to: 27, 28 kwietnia (po 26 osób), 11, 12 maja (po 13 osób), 25 maja (26 osób), 26 maja (13 osób), 1 czerwca 2019 roku (13 osób), (ok. 130 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)
dotatki 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 rodzajemini 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 przedplanowanym spotkaniem,
- zapewnienia odpowiednich termoizolacyjnych pojemników jednorazowych, w których dostarczone będą posiłki wraz z odpowiednią ilością serwetek i jednorazowych sztućców dla wszystkich uczestników szkoleń, atakże 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 wrywkowej 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 Postępowania 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 16 kwietnia 2019 roku, na adres SIS-CO Artur Dębiński Ul. Kluczborska 33/36, 31-271 Kraków.
 - a) drogą elektroniczną (skan) na adres e-mail – oferty@klinikaafx.pl podaniem w temacie maila ; **catering 4/04/2019**.
 - b) osobiście w Biurze :
SIS-CO Artur Dębiński
Ul. Kluczborska 33/36,

31-271 Kraków

- c) pocztą lub kurierem na adres Biura :
Partnera Projektu SIS-CO Artur Dębiński
Ul. Kluczborska 33/36, 31-271 Krakówz dopiskiem **catering 4/04/2019.**

6. Zamawiający odrzuci ofertę między innymi, jeżeli:

- a) jej treść nie będzie odpowiadać treści Zapytania,
- b) zostanie złożona po upływie terminu składania ofert.
- c) 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:

- a. cena – 80 %,
- b. jakość oferty – 20 %

A. Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru: $\text{cena brutto oferty najtańszej} / \text{cena brutto oferty badanej} \times 80 \text{ pkt.} = \text{liczba punktów w danym kryterium}$

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