

Warszawa, dnia2017 r.

CENTRUM ONKOLOGII – INSTYTUT
im. Marii Skłodowskiej – Curie
ul. Wawelska 15B
02-034 Warszawa

Zapytanie ofertowe

Nr ZO-36/17/BD

dotyczące świadczenia usług cateringowych podczas kursów szkoleniowych organizowanych przez Zamawiającego.

W celu rozeznania cenowego i ewentualnego podpisania umowy Zamawiający zaprasza do złożenia oferty cenowej dotyczącej świadczenia usług cateringowych podczas kursów szkoleniowych organizowanych przez Zamawiającego.

Do niniejszego zapytania ofertowego nie stosuje się przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (Dz.U. 2017 r. poz 1579) zgodnie z art.4 pkt 8 ww. ustawy.

I. Zamawiający

CENTRUM ONKOLOGII – INSTYTUT
im. Marii Skłodowskiej – Curie
ul. Wawelska 15B
02-034 Warszawa

NIP: 525 000 80 57 , REGON: 000288366, KRS: 0000144803

II. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenia usług cateringowych podczas kursów szkoleniowych organizowanych przez Zamawiającego z uwzględnieniem poniższych wymagań:

1. menu dla uczestników kursów musi spełniać następujące wymagania:

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Śniadania składające się z niżej wymienionych elementów, z tym że w każdym dniu kursu co najmniej 10% do 20% zestawów śniadaniowych stanowić będą posiłki wegetariańskie:2. kawa – min. 250 ml/os. podane w termosach (dodatki: cukier, mleczko – bez ograniczeń);3. herbata – min. 250 ml/os. podane w termosach (dodatki: cukier, cytryna - bez ograniczeń) – do wyboru różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona;4. 2 rodzaje soków 100% – min. 250 ml/os.; |
|---|

5. woda mineralna (niegazowana i gazowana) w butelkach min. 0,25 l - po jednej na osobę;
6. co najmniej 2 rodzaje kanapek o łącznej gramaturze co najmniej 200 g – nie dopuszcza się przygotowywania kanapek na pieczywie tostowym oraz w bułce kajzerce: przygotowana 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.;

z tego 50% to kanapki wegetariańskie,

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).

2.Zupa: 300 ml na osobę

3. danie obiadowe, zawierające co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:

- c) min. 250 gram: ziemniaków lub ryżu lub makaronu lub kaszy lub klusek śląskich, etc.,
- ci) 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.;surówka (min. 100 gram) lub warzywa gotowane (min. 150 gram), etc.;
- cii) surówka (min. 100 gram) lub warzywa gotowane (min. 150 gram), etc.;

lub inne danie obiadowe w jednej z form:

- makaron z sosem i z mięsem (np. carbonara, bolognese, z kurczakiem) (min. 400 g.) etc.,
- lasagne z sosem bolońskim i mięsem lub z warzywami lub mięsem i warzywami (min. 400 g.) etc.,
- ryba po grecku (min. 400 g.) etc.;
- risotto warzywne (min. 400 g.), etc.

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

5. Całodzienny serwis kawowy serwowany w 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.

Napoje mają być serwowane w termosach

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

7. Całodzienny serwis kawowy serwowany w 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.

Napoje mają być serwowane w termosach.

Ciasto domowe, bez kremów i polew cukrowych lub sałatka owocowa lub mus owocowy lub owoce świeże, etc. - min. 200 g/os.;

2 rodzaje soków 100% – min. 250 ml/os.; lub woda mineralna (niegazowana i gazowana) w butelkach min. 0,25 l - po jednej na osobę;

8. Co najmniej 2 rodzaje kanapek o łącznej gramaturze co najmniej 200 g – nie dopuszcza się przygotowywania kanapek na pieczywie tostowym oraz w bułce kajzerce: przygotowana na różnego rodzaju pieczywie - min. 50% na pieczywie pełnoziarnistym lub razowym, każda zawierająca co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:

d) ser żółty lub twarożek, lub wędlina, lub łosoś, etc.,

e) jajko lub pomidor, lub ogórek świeży/kiszony, etc.,

f) pasta lub oliwki, lub anchois, etc.;

z tego 50% to kanapki wegetariańskie,

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).

9. Inne danie śniadaniowe – sałatki – min. 100g/os.

10. tartinki

11. szaszłyki koktajlowe,

12. muszle makaronowe nadziewane sałatką 4 szt na osobę,

13. jajka faszerowane,

14. babeczki koktajlowe nadziewane, roladki nadziewane,

15. twarożki, pasty – min. 100g/os.

16. 2 rodzaje soków 100% – min. 250 ml/os.;

17. woda mineralna (niegazowana i gazowana) w butelkach min. 0,25 l - po jednej na osobę;

2. Wykonawca zobowiązuje się do:

a).stosowania urozmaiconego menu obiadowego, uwzględniającego zalecenia żywieniowe dotyczące prawidłowej diety dla osób dorosłych ze szczególnym uwzględnieniem diety zapobiegającej chorobom układu krążenia i chorobom nowotworowym – na 7 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu do akceptacji powyższe menu zawierające propozycję co najmniej 10 różnych zestawów obiadowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru dania z kilku przedstawionych zestawów lub ustalenia własnego menu obiadowego;

b).serwowania na danym kursie kilkudniowym codziennie innych potraw obiadowych i deserów;

c).transportu przedmiotu zamówienia oraz podania go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, w sposób estetyczny;

d).odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej realizacji oraz zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie zasadami;

e).zapewnienia na życzenie Zamawiającego, stołów bufetowych i parawanów do oddzielenia pomieszczenia, w którym wydawany jest catering;

f).dostarczania świeżych, nieprzeterminowanych produktów żywnościowych, o właściwej temperaturze; do spożycia (np. gorąca herbata, kawa, dania obiadowe);

g).zapewnienia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. odpowiedniej liczby obrusów, serwetek, termosów do serwisu kawowego oraz serwisu do kawy i herbaty, filiżanek, szklaneczek na soki i wodę, talerzy na kanapki i ciasteczka, talerzyków, sztućców, itp.) - **Zamawiający nie dopuszcza zastosowanie jednorazowych sztućców, talerzyków, talerzy, plastikowych salatek, misek itp. ani pojemników jednorazowych;**

h). dostarczenia posiłków obiadowych w podgrzewaczach i serwowania ich na miejscu wraz z odpowiadającą im liczbą sztućców i talerzy;

i).serwowania serwisu kawowego na sali wykładowej, do której Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wszelkie wymagane produkty i akcesoria;

j). oznakowania dań wegetariańskich;

k). przestrzegania składu i wielkości posiłków zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku nr 1;

l). Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zabrać niewykorzystanych butelek z wodą lub sokiem oraz jedzenia;

ł). bieżącego usuwania brudnych naczyń oraz odpadów, a następnie wywozu odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa oraz uprzątnięcia pomieszczeń i doprowadzenie do stanu pierwotnego w zakresie dotyczącym świadczenia usługi przez Wykonawcę;

m). W razie powstałych szkód leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązuje się natychmiast powiadomić o tym zdarzeniu Zamawiającego i w czasie jak najkrótszym Wykonawca naprawia szkody;

n). Osoby zatrudnione przy obsłudze i/lub nadzorowaniu cateringu muszą posiadać kulturę osobistą, wygląd oraz strój estetyczny tj. nie dopuszcza się spódniczek mini, butów na wysokim obcasie, długich paznokci, rozpuszczonych długich włosów, wieczorowego makijażu, sandałów, kłapek, spodni dresowych itp.

o). Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru dowolnej liczby pozycji z tabeli powyżej.

p). Zapłata za catering będzie dotyczyła wyłącznie osób fizycznie będących na kursie a nie według listy uczestników.

r). Wykonawca przystępując do realizacji usługi cateringowej oraz w trakcie jej trwania działa zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz.U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm).

s). Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wyłącznie za catering zrealizowany należycie.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Wykonawca w musi wykazać się udokumentowanym doświadczeniem: jest obowiązany dołączyć do oferty co najmniej **dwie referencje** potwierdzające doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych.

IV. MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Warszawa, ul. Roentgena 5 , Wawelska 15 , Wawelska 15 b przez okres 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy

V. TERMIN PŁATNOŚCI

Termin płatności: **30 dni** od daty otrzymania faktury.

VI. KRYTERIUM OCENY OFERT

1. Przy wyborze Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium :

Cena - 100 %

Punkty za cenę będą obliczane wg następującej formuły :

Wartość brutto oferty najniższej

----- x 100 x 100%

Wartość brutto oferty badanej

2. Zamawiający uzna za najkorzystniejszą i wybierze ofertę, która spełnia wszystkie wymagania określone w Opisie przedmiotu zamówienia.
3. Cena podana przez Wykonawcę nie będzie podlegała zmianie w trakcie realizacji zamówienia.

VII. OGŁOSZENIE WYNIKÓW

Ogłoszenie wyników zostanie zamieszczone na stronie internetowej www.przetargi.coi.pl po zatwierdzeniu wydatku przez Zamawiającego.

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta powinna być sporządzona na załączonym formularzu (załącznik nr 1) i musi zawierać:

- datę sporządzenia oferty;
- adres siedziby oraz adres do korespondencji oferenta, numer telefonu, numer NIP oraz REGON;
- cenę wykonania przedmiotu zamówienia brutto
- klauzulę, iż oferent będzie związany ofertą przez okres 60 dni od daty jej złożenia;
- czytelny podpis osoby uprawnionej (upoważnionej) do reprezentowania Wykonawcy;
- firmową pieczęć.
- aktualny odpis z właściwego rejestru KRS lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej
- potwierdzone za zgodność z oryginałem kopie dokumentów wykazujących wymagane doświadczenie o którym mowa w pkt. III.
- oświadczenia wykonawcy (załącznik nr 2)

IX. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna być dostarczona osobiście lub za pośrednictwem poczty (kuriera) do Działu Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia Centrum Onkologii-Instytut im. Marii Skłodowskiej-Curie, pokój 9 ul. Wawelska 15B, 02-034 Warszawa w terminie do dnia **03.11.2017r. do godziny 10:00.**

2. **Oferta powinna być zamknięta w kopercie i opisana w sposób następujący:**
"Oferta – CATERING nr ZO-36/17/BD. Proszę nie otwierać do dnia 03.11.2017."

X. INFORMACJE DODATKOWE

1. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

2. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
3. Zamawiający nie będzie rozpatrywał ofert alternatywnych, niezgodnych z przedmiotem zapytania ofertowego oraz częściowych.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
5. Złożenie oferty jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na publikację danych Wykonawcy
6. W toku badania i oceny oferty Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
7. Oferenci zainteresowani złożeniem oferty mogą, w razie wątpliwości, kierować pytania na adres e-mail : monikagalicka@coi.waw.pl **do dnia 02.11.2017r. do godz. 15.00.** Odpowiedzi będą zamieszczane na stronie www.przetargi.coi.pl
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny na każdym etapie.

Załączniki :

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Oświadczenia wykonawcy

Załącznik nr 3 – wzór umowy

ZAPRASZAMY DO SKŁADANIA OFERT