



Warszawa 03.01.2019r.

Zapytanie ofertowe nr ZO-1/19/BD

Centrum Onkologii-Instytut im. Marii Skłodowskiej-Curie z siedzibą w Warszawie przy ul. Wawelskiej 15B zaprasza wszystkich zainteresowanych do złożenia oferty na Zapytanie Ofertowe dot. 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 2004r. zgodnie z art. 4 pkt 8 ww. ustawy.

ZAMAWIAJĄCY

Centrum Onkologii - Instytut
im. Marii Curie Skłodowskiej
ul. Wawelska 15B
02-034 Warszawa
NIP: 525 000 80 57, REGON: 000288366, KRS: 0000144803

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

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:

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 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:
 - ✓ ser żółty lub twarożek, lub wędlina, lub łosoś, etc.,
 - ✓ jajko lub pomidor, lub ogórek świeży/kiszony, etc.,
 - ✓ 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:

min. 250 gram: ziemniaków lub ryżu lub makaronu lub kaszy lub klusek śląskich, etc.,
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.;

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 warzywno (min. 400 g.), etc.

4. Deser typu:

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

- kawa – min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, mleczko - bez ograniczeń);
- 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:

- kawa – min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, mleczko - bez ograniczeń);
- 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.;
- dwa rodzaje soków 100% – min. 250 ml/os.; lub woda mineralna (niegazowana i gazowana) w butelkach min. 0,25 l - po jednej na osobę;

e. 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:

- ser żółty lub twarożek, lub wędlina, lub łosoś, etc.,
- jajko lub pomidor, lub ogórek świeży/kiszony, etc.,
- 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).

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

9. tartinki

10. szaszłyki koktajlowe

11. muszle makaronowe nadziewane sałatką 4 szt na osobę,

12. jajka faszerowane,

13. babeczki koktajlowe nadziewane, roladki nadziewane,

14. twarożki, pasty – min. 100g/os.

15. 2 rodzaje soków 100% – min. 250 ml/os.;

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

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. 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;

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

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

4. 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;

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

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

7. 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, miseczek itp. ani pojemników jednorazowych;**

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

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

10. oznakowania dań wegetariańskich;

11. przestrzegania składu i wielkości posiłków zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku;

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

13. 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;

14. 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;

15. 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.

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

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

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).

Zadania realizowane przez Wykonawcę do usługi cateringu są wykonywane przez osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę w porozumieniu przepisów z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. Z 2016 r. poz. 1666, z późn. zm.).

Usługa cateringowa powinna być także zapewniona osobom niepełnosprawnym, na zasadzie równości z innymi osobami.

II. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej tj:

1.1. przedstawią *wykaz usług* odpowiadający przedmiotowi zamówienia tj w realizowaniu cateringu dla projektów Unijnych związanych ze szkoleniami w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert (1 usługę na kwotę min. 2.000,00 PLN) – załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego;

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

12 m-cy od daty podpisania umowy

IV. TERMIN PŁATNOŚCI

30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury

V. KRYTERIUM OCENY OFERT

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium :

L.p.	KRYTERIUM	RANGA
1.	Cena	100%

Sposób przyznania punktów w kryterium „cena”:

$$[C] = \frac{\text{najniższa oferowana cena brutto}}{\text{cena brutto w ofercie ocenianej}} \times 100 \times 100\%$$

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

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna być napisana w języku polskim na maszynie, komputerze lub inną trwałą techniką;
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę;
3. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty;
4. Ceny oferty mają być podane w PLN netto i brutto oraz wpisane do „formularza ofertowego” stanowiącego załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego i dołączone do oferty;
5. Ofertę podpisuje osoba upoważniona do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz;
6. Upoważnienie do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile upoważnienie nie wynika z innych dokumentów dołączonych do oferty;
7. Wszystkie zapisane strony oferty, w tym załączniki oraz wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, powinny być własnoręcznie podpisane i datowane przez osoby podpisujące ofertę;
8. Dokumenty załączone do oferty powinny być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę/osoby uprawnione do podpisania oferty z dopiskiem „za zgodność z oryginałem”;
9. W przypadku stwierdzenia, iż złożone przez Wykonawcę kserokopie dokumentów są nieczytelne lub budzą wątpliwości, co do ich prawdziwości, a Zamawiający nie może sprawdzić ich prawdziwości w inny sposób, Zamawiający będzie żądać od Wykonawcy przedstawienia oryginałów lub notarialnie potwierdzonych kopii dokumentów;
10. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert;
11. Dokumenty zastrzeżone muszą posiadać w górnym prawym rogu czerwony napis „zastrzeżone” i muszą być włożone w osobną kopertę. Kopertę tą (z napisem „zastrzeżone”) należy włożyć do koperty tzw. zewnętrznej wraz z innymi dokumentami (jawnymi). Kopertę tą (z napisem „zastrzeżone”) należy włożyć do koperty tzw. zewnętrznej wraz z innymi dokumentami (jawnymi). Zamawiający nie ujawni informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa Wykonawcy, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzeże, że nie mogą być one udostępniane. Dokumenty zawierające informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, należy złożyć w sposób wyraźnie określający wolę ich utajnienia.

W przypadku, gdy Wykonawca chce zastrzec informacje zawarte w ofercie, powinien:

- a) załączyć szczegółowe uzasadnienie wykazujące, iż zastrzeżone w ofercie informacje spełniają łącznie trzy warunki:
 - mają charakter techniczny, technologiczny, organizacyjny przedsiębiorstwa lub inni posiadający wartość gospodarczą,
 - nie zostały ujawnione do wiadomości publicznej,
 - podjęto w stosunku do niej niezbędne działania w celu zachowania poufności.
- b) dane objęte tajemnicą przedsiębiorstwa załączyć do oferty w sposób umożliwiający utajnienie tej części oferty np. złożyć utajnione informacje w

oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „*Tajemnica przedsiębiorstwa*”, lub spiąć (zszyć) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty z jednoczesnym załączeniem do oferty oświadczenia treści „ informacje zawarte na stronach od nr..... do nr.....stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być udostępniane innym uczestnikom niniejszego postępowania.

12. Oferta powinna być złożona w zamkniętej kopercie oznaczonej:

Oferta na:
świadczenia usług cateringowych podczas kursów szkoleniowych
nr ZO-1/19/BD
Nie otwierać przed
14.01.2019 r. godz. 11.00

Koperta, w której znajduje się oferta musi zawierać nazwę i adres Zamawiającego oraz dane Wykonawcy, tj. nazwę, adres, numer telefonu. Obowiązkiem Wykonawcy jest złożenie oferty w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert (nieprzejrzysta, zamknięta koperta).

13. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę, pod warunkiem, że Wykonawcałoży powiadomienie na takich zasadach, jak złożenie oferty z dopiskiem ZMIANA. Koperty oznakowane dopiskiem ZMIANA zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności dokonania zmian, zostaną dołączone do oferty;
14. Złożenie oświadczenia o wycofaniu oferty powinno nastąpić w formie pisemnej. Po złożeniu wniosku o WYCOFANIE oferty zostanie ona zwrócona osobie upoważnionej do odbioru oferty;
15. Zamawiający niezwłocznie zawiadamia Wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwraca ofertę.

VII TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Ustala się, że Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **60 dni**.
2. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem poczty (kuriera) lub dostarczona osobiście do Działu Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia pokój 009 (parter) Centrum Onkologii-Instytut im. Marii Skłodowskiej-Curie – ul. Wawelska 15B, 02-034 Warszawa do dnia **14.01.2019r. do godz.11.00**. Doręczenie oferty do innego miejsca, niż wskazanego powyżej, nie jest równoznaczne ze złożeniem oferty w sposób skuteczny.

IX. Wykonawca powinien złożyć wraz z ofertą:

1. upoważnienie do podpisania oferty i dokumentów przetargowych, a także składania ewentualnych wyjaśnień, jeżeli osobą podpisującą nie jest osoba upoważniona na podstawie wypisu z krajowego rejestru sądowego lub zaświadczenia z ewidencji działalności gospodarczej (wymagane jest złożenie upoważnienia w oryginale lub kopii uwierzytelnionej przez notariusza).
2. podpisany załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego – formularz ofertowy;

3. wykaz usług - załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego;
4. aktualny odpis z właściwego rejestru KRS lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej

X. DODATKOWE INFORMACJE

1. Wykonawcy mogą zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania Ofertowego – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu do składania ofert tj. do 08.01.2019 r.
2. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Zapytania Ofertowego wpłynie po upływie terminu, o którym mowa w ust. 1, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania.
3. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 1.
4. Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami
Pracownikiem uprawnionymi do bezpośredniego porozumiewania się z Wykonawcami jest:
 - ✓ w kwestiach formalnoprawnych – p. Beata Dymek
 - ✓ e-mail: beata.dymek@coi.pl
5. Adres poczty elektronicznej lub strony internetowej Zamawiającego:
Treść Zapytania Ofertowego , treść zapytań wraz z wyjaśnieniami, modyfikacje Zapytania Ofertowego, informacje o przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej pod adresem www.coi.pl w dziale/zakładce "ZAMÓWIENIA PUBLICZNE".
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych;
7. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych;
8. Złożenie oferty jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na publikację danych Wykonawcy;
9. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny na każdym etapie.**

XI. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO

- Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Centrum Onkologii-Instytut im. Marii Skłodowskiej-Curie w Warszawie, ul. Wawelska 15B
- kontakt do inspektora ochrony danych osobowych w Centrum Onkologii-Instytut im. Marii Skłodowskiej -Curie w Warszawie, ul. Wawelska 15B: iod@coi.pl
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy – zał. nr 1
2. Wykaz usług – zał. nr 2
3. Wzór umowy – zał. nr 3

KIEROWNIK
DZIAŁU ZAMOWIEŃ PUBLICZNYCH
I ZAOPATRZENIA
Centrum Diagnostyki Instytutu
im. Marii Skłodowska-Curie
w Warszawie

mgr Monika Szwarcewska