



Bydgoszcz, 25.08.2016r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

nr 1/BYD/5.4/catering

w sprawie wyłonienia wykonawcy usług cateringowych, realizowanych w ramach projektu „Nowe kwalifikacje w pielęgniarstwie i położnictwie” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER) współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, numer WND-POWR.05.04.00-00-0053/15.

### I. Dane Zamawiającego

#### **Okręgowa Izba Pielęgniarek i Położnych w Bydgoszczy**

ul. Kościuszki 27/30-32

85-079 Bydgoszcz

NIP: 5541303482

#### **Osoba do kontaktów z Wykonawcami :**

Izabela Brusikowska-Maguda

tel.: 52 372 68 78 wew.14

fax: 52 372 79 04

mobile: +48 575 898 102

od poniedziałku do piątku w godzinach 09:00 – 14:00

e-mail: szkolenia@oipip.bydgoszcz.pl

### II. Opis przedmiotu zamówienia

#### 1. Wspólny słownik zamówień CPV:

5520000-1-Uслуги dostarczania posiłków

Przedmiot zamówienia obejmuje wyłonienie wykonawców usług cateringowych (obiad + serwis kawowy) dla uczestników kursów, które są realizowane w ramach projektu „Nowe kwalifikacje w pielęgniarstwie i położnictwie” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER) współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, numer WND-POWR.05.04.00-00-0053/15.

#### 2. Terminy, lokalizacja, liczba posiłków.

Usługi cateringowe będą realizowane w następujących lokalizacjach i terminach:

województwo	miasto	liczba posiłków	terminy realizacji
Kujawsko - pomorskie	Bydgoszcz	2376	09.09.2016r. - 30.10.2017r.
	Toruń	1144	08.09.2016r. - 30.10.2017r..
	Włocławek	888	17.09.2016r. - 30.10.2017r.

**Uwaga: najpóźniej na 7 dni przed realizacją Zamawiający poda liczbę posiłków jakie Wykonawca przygotuje i dostarczy w danym terminie.**



3. Opis usługi cateringowej:
  - a. Usługa cateringowa składa się z:
    - obiad: zestaw - zupa, II danie (np. surówka, sztuka mięsa, ziemniaki) min. 3 zestawy do wyboru (w tym możliwość wyboru zestawów wegetariańskich), obsługa kelnerska
    - serwis kawowy: woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata (bez ograniczeń), ciastka kruche różne rodzaje
  - b. Liczba osób, dla których Wykonawca będzie świadczył usługi w ramach jednej edycji wynosi od 24 do 32;
  - c. Usługi będą świadczone w dni powszednie i w weekendy.

### **III. Warunki zmiany umowy**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, o ile zmiany te wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Zmiany mogą dotyczyć w szczególności: terminu obowiązywania umowy, harmonogramu i terminów realizacji kursów, zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia. O zmianach Zamawiający powiadomi Wykonawcę z co najmniej 14 dniowym wyprzedzeniem.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia Wykonawcy zamówień uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia określonej w umowie zawartej z wykonawcą, zgodnych z przedmiotem zamówienia podstawowego.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia Wykonawcy zamówień dodatkowych, nieobjętych zamówieniem podstawowym i nieprzekraczających 50% wartości realizowanego zamówienia, niezbędnych do jego prawidłowego wykonania, których wykonanie stało się konieczne na skutek sytuacji niemożliwej wcześniej do przewidzenia, jeżeli:
  - a) z przyczyn technicznych lub gospodarczych oddzielenie zamówienia dodatkowego od zamówienia podstawowego wymagałoby poniesienia niewspółmiernie wysokich kosztów lub
  - b) wykonanie zamówienia podstawowego jest uzależnione od wykonania zamówienia dodatkowego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakresu zamówienia jeżeli nie zostanie zrekrutowana zaplanowana liczba uczestników/uczestniczek projektu.
5. Zamawiający zastrzega, że zwiększenie lub zmniejszenie zakresu zamówienia nie stanowi podstawy do roszczeń Wykonawcy.

### **IV. Wymagania i obowiązki wobec Wykonawcy**

1. Wykonawca jest zobowiązany zrealizować usługi cateringowe dla uczestników kursów w terminach od września 2016r., zakończenie nie później niż do 30.10.2017r.
2. Realizacja usług nastąpi w dni powszednie i w weekendy. Szczegółowy harmonogram zostanie przekazany Wykonawcy przez Zamawiającego nie później niż na 7 dni przed realizacją usługi.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość naliczania kar umownych za odstąpienie od realizacji umowy oraz za realizację usługi niezgodnie z postanowieniami umowy.
4. Wykonawca do realizacji zamówienia skieruje co najmniej jedną osobą zatrudnioną na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy.

### **V. Warunki udziału w postępowaniu.**



O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy spełniają poniższe warunki:

1. Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty oznacza akceptację treści zapytania.
2. Posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie.
5. Posiadają odpowiednie uprawnienia do świadczenia przedmiotowej usługi – o ile istnieje ustawowy obowiązek posiadania takich uprawnień.
6. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i zasobami ludzkimi do realizacji przedmiotowej usługi.
7. Znajdują się w sytuacji finansowej i ekonomicznej dającej możliwość realizacji zamówienia.
8. Nie są powiązani kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym (zgodnie z Załącznikiem 2)

## **VI. Przygotowanie oferty**

1. Oferta musi być złożona wg wzoru na Formularzu Ofertowym – Załącznik nr: 1.

Złożona oferta powinna zawierać:

- nazwę Wykonawcy/ Oferenta
- adres Wykonawcy/ Oferenta
- przykładowe menu
- miejsce realizacji usługi cateringowej, liczba planowanych posiłków, termin realizacji
- wartość oferty ; cenę brutto za realizację usługi (iloczyn liczby planowanych posiłków i ceny jednostkowej za 1 posiłek).
- datę wystawienia oferty.

2. Oferta oraz wszelkie załączniki powinny być opatrzone pieczęcią i/lub podpisem Wykonawcy, posiadać datę sporządzenia oraz powinna być podpisana przez osoby upoważnione do działania w imieniu Wykonawcy. Załączniki przygotowane przez Wykonawcę powinny być podpisane we wskazanych miejscach, pozostałe strony zaparafowane przez osoby upoważnione do działania w imieniu Wykonawcy.
3. Upoważnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty; jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej) to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną kopię stosownego pełnomocnictwa wystawionego przez osoby do tego upoważnione.
4. Wzory dokumentów dołączonych do niniejszego zapytania powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę i dołączone do oferty lub przygotowane przez Wykonawcę w formie zgodnej z niniejszym zapytaniem.
5. Cenę należy podać w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cena podana w ofercie:
  - nie podlega zmianom przez cały okres trwania umowy;
  - jest ceną brutto;
  - obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją usługi cateringowe zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
4. Dopuszcza się składanie ofert częściowych. Oferta częściowa musi dotyczyć realizacji kompleksowej usługi w co najmniej jednej wybranej lokalizacji (mieście). Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego dla co najmniej jednej wybranej lokalizacji (miasta) zostaną odrzucone.
5. Postępowanie dotyczy wyboru jednego lub kilku Wykonawców. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji poszczególnych części w ramach oddzielnych umów.
6. Oferent/ Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

## **VII. Sposób złożenia oferty.**



1. Ofertę należy złożyć pocztą tradycyjną, elektroniczną, kurierem, lub osobiście.
2. Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawiane w formie oryginałów lub poświadczonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem kopii.
3. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kserokopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi uzasadnione wątpliwości, co do jej prawdziwości.

#### VII. Elementy oferty.

1. Załącznik nr 1 „Formularz oferty”.  
**Uwaga: w przypadku składania oferty na więcej niż jedną lokalizację (miasto), dla każdej lokalizacji należy złożyć osobny Formularz Oferty.**
2. Załącznik nr 2 „Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych”.
3. Dokument stwierdzający status prawny Oferenta/Wykonawcy (odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej).
4. Pełnomocnictwo w przypadku jeżeli upoważnienie do podpisania oferty nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru lub zaświadczeń o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej).
5. Pozostałe dokumenty – referencje (jeśli dotyczy).

Zapytanie ofertowe nr 1/BYD/5.4/catering i załączniki znajdują się na stronie <http://www.oipip.bydgoszcz.pl/zamowienia-publiczne>

#### VIII. Złożenie oferty – termin i miejsce

1. Oferty należy składać do dnia **01.09.2016 r. do końca dnia:**
  - a. osobiście w sekretariacie siedziby OIPIp w Bydgoszczy lub pocztą w zamkniętej kopercie z dopiskiem:  
**„Oferta – zapytanie ofertowe nr 1/BYD/5.4/catering”**  
**Godziny otwarcia sekretariatu od 7.30 -15.00.**
  - b. pocztą elektroniczną na adres [projekt@oipip.bydgoszcz.pl](mailto:projekt@oipip.bydgoszcz.pl) wpisując w polu temat :  
„Oferta – zapytanie ofertowe nr 1/BYD/5.4/catering” przesyłając w załączeniu skany dokumentów podpisanych zgodnie z instrukcją zawartą w niniejszym zapytaniu.
1. O zachowaniu terminu złożenia oferty decyduje data wpływu oferty do siedziby Okręgowej Izby Pielęgniarek i Położnych w Bydgoszczy, ul. Kościuszki 27/30-32, 85-079 Bydgoszcz.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę przed upływem terminu przesyłania ofert.
4. Oferty należy składać wyłącznie na załączonym wzorze oferty.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania od Wykonawców ewentualnych wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

#### IX. Ocena ofert

1. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego na podstawie następujących kryteriów:

Kryterium	Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
<b>Cena oferty</b>	80 pkt
<b>Doświadczenie</b>	20 pkt

#### 2. Zasady oceny kryterium "Cena oferty"



W kryterium „cena oferty” ocena zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:  
$$\text{liczba punktów} = \text{najniższa cena posiłku (posiłek = 1 obiad + serwis kawowy przypadający na 1 uczestnika)} / \text{cena posiłku oferty ocenianej} \times 80$$

Oferta najkorzystniejsza otrzyma w tym kryterium 80 punktów.  
Przez „cenę posiłku” rozumie się „cenę brutto”.

### **3. Zasady oceny kryterium "Doświadczenie".**

W kryterium „Doświadczenie” ocena zostanie na podstawie opisu dotychczasowej działalności Wykonawcy opartej na liczbie usług cateringowych w ramach szkoleń i konferencji (lub podobnych wydarzeń) w okresie ostatnich 3 lat od dnia złożenia oferty, popartych referencjami potwierdzającymi prawidłowe wykonanie usługi. Ocena zostanie dokonana przy zastosowaniu następujących zasad:

- a. 0 - 4 usług cateringowych: 0 punktów
- b. 5 - 10 usług cateringowych: 5 punktów
- c. 11 - 15 usług cateringowych: 10 punktów
- d. 16 - 20 usług cateringowych: 15 punktów
- e. 21 i więcej usług cateringowych: 20 punktów

W celu potwierdzenia liczby punktów przysługujących w ramach kryterium, Wykonawca powinien złożyć kopie referencji potwierdzających prawidłowe wykonanie usługi (potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę) zawierające, co najmniej opis usługi, termin realizacji i nazwę szkolenia/ konferencji w ramach, której była realizowana usługa cateringowa, pozytywną opinię podmiotu wystawiającego referencje.

### **4. Ostateczna ocena punktowa oferty.**

Maksymalna ostateczna ocena punktowa oferty (Cena oferty + Doświadczenie): 100 pkt. Liczba punktów wynikająca z działań matematycznych zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający przeprowadzi negocjacje z Wykonawcami.

## **X. Informacje o wyborze oferty**

1. Zapoznanie się z treścią ofert nastąpi w dniu 02.09.2016 r. o godz. 10:00 w siedzibie Okręgowej Izby Pielęgniarek i Położnych w Bydgoszcy ul. Kościuszki 27/30-32, 85-079 Bydgoszcz.
2. Oceny ofert dokona Komisja.
3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcom, których oferta jest najkorzystniejsza zgodnie z powyższymi kryteriami wyboru ofert.
4. Zamawiający niezwłocznie powiadomi wszystkich Oferentów o wyborze oferty.
5. W przypadku nie wybrania Wykonawców np. z powodu braku ofert, odrzucenia ofert, Zamawiający może ponownie rozpocząć procedurę zapytania ofertowego.
6. Wybór ofert zostanie zamieszczony na stronie internetowej <http://www.oipip.bydgoszcz.pl/zamowienia-publiczne>
7. Zamawiającemu przysługuje prawo zamknięcia trybu niniejszego zapytania bez wybrania którejkolwiek z ofert.



### **XI. Odrzucenie oferty**

Zamawiający odrzuci oferty, które:

1. zawierają treść niezgodną z treścią zapytania ofertowego
2. zostały złożone po terminie składania ofert
3. wykazują powiązania kapitałowe lub osobowe pomiędzy Wykonawcą/ Oferentem a Zamawiającym.
4. są nieważne na podstawie odrębnych przepisów

### **XII. Pozostałe postanowienia w zakresie postępowania**

1. Unieważnienie postępowania może nastąpić w sytuacji:
  - stwierdzenia wady uniemożliwiającej zawarcie ważnej umowy,
  - jeżeli cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
  - zaistnienia innej ważnej przyczyny, która jest niezależna od Zamawiającego.
2. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia zostaną przekazane Wykonawcy niezwłocznie po dokonaniu wyboru oferty.
3. Umowa zostanie zawarta w terminie do 14 dni od zakończenia postępowania. Informacje o miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający przekaze Wykonawcom wybranym w wyniku niniejszego postępowania.
4. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.
5. Nie przewiduje się procedury odwoławczej.