Kraków, dnia 02.01.2018 r.
Znak: OEBR-0700-3-8/17

ZAPYTANIE OFERTOWE

[Do niniejszego postępowania nie stosuje się ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. 2017 poz. 1579) – wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000 euro (art. 4 pkt. 8 ustawy)]

Realizator – Szpital Specjalistyczny im. dr. J. Babińskiego SPZOZ w Krakowie zaprasza do składania ofert na świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań szkoleniowych organizowanych w ramach realizacji zadania z zakresu zdrowia publicznego:
Nr NPZ.CO3_2017_Szkolenia_dla_personelu_medycznego_oraz_niemedycznego pt. „Szkolenia dla personelu medycznego oraz niemedycznego – kontakt z pacjentem cierpiącym na zaburzenie psychiczne oraz jego rodziną"

realizowanego na podstawie Decyzji Ministra Zdrowia.

Powyższy projekt współfinansowany jest ze środków Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020, Funduszu Rozwiązywania Problemów Hazardowych, o którym mowa w art. 88 ustawy z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych (Dz. U. z 2016 r. poz. 471), w ramach Działania 1.3. *Prowadzenie działań na rzecz upowszechniania wiedzy na temat zdrowia psychicznego i jego uwarunkowań, kształtowanie przekonań, postaw, zachowań i stylu życia wspierającego zdrowie psychiczne, rozwijanie umiejętności radzenia sobie w sytuacjach zagrażających zdrowiu psychicznemu, przeciwdziałanie seksualizacji dzieci i młodzieży – w szczególności przez prowadzenie działań informacyjnych i edukacyjnych* (informacja o projekcie: http://www.mz.gov.pl/zdrowie-i-profilaktyka/narodowy-program-zdrowia/profilaktyka-problemow-zdrowia-psychicznego-i-poprawa-dobrostanu-psychicznego-spoleczenstwa/1-3-szkolenia-dla-personelu-medycznego-oraz-niemedycznego-kontakt-z-pacjentem-cierpiacym-na-zaburzenie-psychiczne-oraz-jego-rodzina/)

Warunki udziału w postępowaniu określone niniejszym zaproszeniem do składania ofert udostępnione są na stronie internetowej www.babinski.pl oraz na tablicy ogłoszeń Zamawiającego.

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Szpital Specjalistyczny im. dr. Józefa Babińskiego Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Krakowie, ul. dr. J. Babińskiego 29, 30-393 Kraków

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

kod CPV: 55.32.10.00-6 – usługi przygotowywania posiłków
55.52.00.00-1 – usługi dostarczania posiłków

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w roku 2018 na potrzeby spotkań szkoleniowych organizowanych w ramach realizacji projektu pt. „Szkolenia dla personelu medycznego oraz niemedycznego – kontakt z pacjentem cierpiącym na zaburzenie psychiczne oraz jego rodziną" adresowanego do pracowników podmiotów leczniczych oraz aptek zlokalizowanych na terenie województwa małopolskiego oraz województwa podkarpackiego, mających kontakt z pacjentami cierpiącymi na zaburzenia psychiczne oraz rodzinami tych pacjentów.
Szkolenie zostanie przeprowadzone w oparciu o Pogram szkolenia i trwać będzie 8 godzin zegarowych tj. od godz. 9.00 do godz. 18.00. Każdorazowo podczas szkoleń zapewnione zostaną trzy przerwy kawowe (każda po 15 minut) oraz jedna przerwa obiadowa (60 minut).

Przez wykonanie usługi cateringowej należy rozumieć:

1) Przygotowanie i dostarczenie poczęstunku dla osób uczestniczących w następujących grupach szkoleniowych:
   a) **1 grupa szkoleniowa: szkolenie dwudniowe piątek-sobota**, tj. piątek-16 os. (14 uczestników + 2 prowadzących), sobota-17 os. (14 uczestników + 3 prowadzących),

b) **2 grupa szkoleniowa: szkolenie jednodniowe piątek lub sobota**, tj. piątek-16 os. (14 uczestników + 2 prowadzących), sobota-16 osób (14 uczestników + 2 prowadzących).

2) Przygotowanie i dostarczenie serwisu kawowego oraz lunchu w postaci dania gorącego (zestawu obiadowego) w ilościach każdorazowo określonych przez Zamawiającego spośród pozycji opisanych w tabeli nr 1:

Tabela nr 1

Menu	**Szacunkowa maxymalna ilość**
2.1. Serwis kawowy	
• kawa rozpuszczalna (typ MK Cafe lub nie gorsza), podana w termosach – min. 200 ml naparu na jednego uczestnika szkolenia, filiżanka ze spodkiem i łyżeczką (wyrób ceramiczny, gastronomiczny) lub jednorazowe naczynia (kubki papierowe) Zamawiający dopuszcza zamiast naparu podanie osobno ww. rodzaju kawy oraz wrzątku w termosie/warniku.	dla 556 osób x dwukrotne uzupełnienie serwisu podczas dnia szkoleniowego = 1 112 szt.
• herbata ekspresowa czarna (typ Lipton lub nie gorsza) oraz wrzątek podany w termosie/warniku – min. 200 ml naparu na jednego uczestnika szkolenia, filiżanka ze spodkiem (wyrób ceramiczny, gastronomiczny) i łyżeczką) lub jednorazowe naczynia (kubki papierowe).	dla 556 osób x dwukrotne uzupełnienie serwisu podczas dnia szkoleniowego = 1 112 szt.
• cukier do herbaty i kawy podany w cukiernicy lub w saszetkach jednorazowych (nie mniej niż 4 g)	dla 556 osób x 2szt. (kawa, herbata) x dwukrotne uzupełnienie serwisu podczas dnia szkoleniowego = 2 224 szt.
• śmietanka do kawy, jednorazowa płynna (w jednorazowym pojemniku, nie mniej niż 10g) lub sypana jednorazowa (tzw. zabielacz do kawy) nie mniej niż 4 g) lub mleko 1,5%/2% w równoważnej ilości jak podana inf. w opisie śmietanki	dla 556 osób x dwukrotne uzupełnienie serwisu podczas dnia szkoleniowego = 1 112 szt.
• woda mineralna niegazowana w jednorazowej butelce (nie mniej niż 200 ml/osobę),	dla 556 osób x jednokrotny serwis podczas dnia szkoleniowego = 556 szt.
2.2. Lunch w postaci dania gorącego (zestaw obiadowy)	
Zestaw obiadowy składa się z drugiego dania, dodatku do dania oraz surówki/warzyw (do wyboru opcje z poniższej listy wyboru). Lista wyboru w zakresie drugiego dania: □ pierogi (mięsne lub ruskie) – (1 szt. nie mniej niż 30g) – nie mniej niż 8 szt. na osobę, □ danie gulaszowe (nie mniej niż 140 g, w tym nie mniej niż 70 g mięsa) +dodatek do dania + surówki/warzywo, □ kotlet mielony (nie mniej niż 110 g, w tym nie mniej niż 70 g mięsa) +dodatek do dania + surówki/warzywo, □ kotlet schabowy z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 130 g, w tym nie mniej niż 80 g mięsa) +dodatek do dania + surówki/warzywo, □ kotlet „schabowy" /grillowany z piersi kurczaka (nie miej niż 130 g, w tym nie mniej niż 80 g mięsa) +dodatek do dania + surówki/warzywo, □ placek po węgiersku (z mięsem wieprzowo-wołowym) – nie mniej niż 400 g. + surówki/warzywo, Lista wyboru w zakresie dodatków do dań: □ produkt skrobiowy, przetworzony naturalnie: ziemniaki ugotowane – tłuczone (nie mniej niż. 120 g.), □ kluski śląskie (1 szt. nie mniej niż 20g) – nie mniej niż 6 szt. na osobę, □ ryż ugotowany - nie mniej niż 120g, Lista wyboru w zakresie surówki/warzyw: □ zestaw surówek (wykonany ze świeżych warzyw, nie mniej niż trzy rodzaje na zestaw obiadowy) - nie mniej niż 120 g, □ warzywa na parze (marchew, brokuł, kalafior), sos beszamelowy, nie mniej niż 120g. □ kapusta kiszona zasmażana - nie mniej niż 120g.	dla 556 osób x jednokrotny serwis zestawów obiadowych podczas dnia szkoleniowego = 556 szt.

Gorący posiłek podawany ma być w wyrobie ceramicznym, gastronomicznym lub jednorazowym naczyniu wraz ze sztućcami i serwetkami (serwetki nie mniej niż 2 szt. na osobę)	

3) Wykonanie usługi cateringowej na terenie **miasta Kraków** z dostawą pod adres: ul. dr. J. Babińskiego 29, 30-393 Kraków, Szpital Specjalistyczny im. dr. Józefa Babińskiego SPZOZ w Krakowie.
4) Uwzględnienie częstotliwości szkoleń oraz godzin serwowania, zgodnie z Programem szkoleń Zamawiającego. Poniżej podano orientacyjne informacje w powyższym zakresie, a Zamawiający dopuszcza modyfikację przedstawionych godzin serwowania.
   a) w okresie objętym umową zaplanowano 22 spotkania grup liczących 16 osób i 12 spotkań grup liczących 17 osób,
   b) Zamawiający w Programie szkoleń zaplanował następujące godziny przerw:
      - 1 grupa szkoleniowa – szkolenie dwudniowe piątek-sobota:
        - ✓ Serwis kawowy: piątek- 10.15, 11.30, 16.00, sobota- 10.30, 12.15,17.00,
        - ✓ Lunch: piątek- 13.30, sobota- 14.00.
      - 2 grupa szkoleniowa – szkolenie jednodniowe piątek lub sobota:
        - ✓ Serwis kawowy: 10.15, 11.45, 17.00,
        - ✓ Lunch: 14.00.

Szczegółowy harmonogram wykonywania usługi cateringowej określa tabela nr 2.

Tabela nr 2

miasto/województwo	nazwa grupy zawodowej szkoleń	data szkolenia	dzień tygodnia	Ilość osób uczestniczących w szkoleniu
Kraków/ małopolskie	lekarze	12-13. 01.2018	piątek-sobota	16(pt),17(sb)
Kraków/ małopolskie	pielęgniarki/pielęgniarze	12-13.01.2018	piątek-sobota	16(pt),17(sb)
Kraków/ małopolskie	pracownik rejestracji	12-01-2018	piątek	16
Kraków/ małopolskie	farmaceuta	13-01-2018	sobota	16
Kraków/ małopolskie	lekarze	09-10.02.2018	piątek-sobota	16(pt),17(sb)
Kraków/ małopolskie	pielęgniarki/pielęgniarze	09-10.02.2018	piątek-sobota	16(pt),17(sb)
Kraków/ małopolskie	pracownik rejestracji	09-02-2018	piątek	16
Kraków/ małopolskie	farmaceuta	10-02-2018	sobota	16
Kraków/ małopolskie	lekarze	16-17.03.2018	piątek-sobota	16(pt),17(sb)
Kraków/ małopolskie	pielęgniarki/pielęgniarze	16-17.03.2018	piątek-sobota	16(pt),17(sb)
Kraków/ małopolskie	pracownik rejestracji	16-03-2018	piątek	16
Kraków/ małopolskie	farmaceuta	17-03-2018	sobota	16
Kraków/ małopolskie	pielęgniarki/pielęgniarze	23-24.03.2018	piątek-sobota	16(pt),17(sb)
Kraków/ małopolskie	farmaceuta	14-04-2018	sobota	16
Kraków/ małopolskie	lekarze	11-12.05.2018	piątek-sobota	16(pt),17(sb)
Kraków/ małopolskie	pielęgniarki/pielęgniarze	25-26.05.2018	piątek-sobota	16(pt),17(sb)
Kraków/ małopolskie	pracownik rejestracji	15-06-2018	piątek	16
Kraków/ małopolskie	lekarze	14-15.09.2018	piątek-sobota	16(pt),17(sb)
Kraków/ małopolskie	Lekarze	07-08.12.2018	piątek-sobota	16(pt),17(sb)
Kraków/ małopolskie	pielęgniarki/pielęgniarze	07-08.12.2018	piątek-sobota	16(pt),17(sb)
Kraków/ małopolskie	pracownik rejestracji	07-12-2018	piątek	16
Kraków/ małopolskie	Farmaceuta	08-12-2018	sobota	16

Informacje dodatkowe do przedmiotu zamówienia:

1) Zamawiający dopuszcza inny zakres menu niż przedstawiony powyżej w zakresie lunchu, pod warunkiem uzyskania wcześniejszej akceptacji Zamawiającego podczas realizacji umowy.
2) Zamawiający każdorazowo będzie zlecał wykonanie usługi cateringowej nie później niż na jeden dzień przed datą wykonania usługi wg zlecenia przesłanego drogą e-mail do godz. 12.00, w którym poda miejsce, godzinę dostawy, ilość osób uczestniczących i ilość poszczególnych zestawów obiadowych/serwisu kawowego.
3) Za pozostawiony sprzęt w trakcie usługi cateringowej odpowiada Wykonawca.
4) Podając cenę w ofercie Wykonawca zawiera: wykonanie, transport w obie strony (od Wykonawcy do wskazanego miejsca przez Zamawiającego), opakowania (w tym sztućce, naczynia), pracę pracowników Wykonawcy w przygotowaniu usługi we wskazanym miejscu przez Zamawiającego (np. ułożenie cateringu na stołach, ułożenie filiżanek, itp.), posprzątanie, itp.
5) W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie/szkolenie.
6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania zaplanowanego szkolenia lub zmiany podanego powyżej terminu bądź lokalizacji (w obrębie Krakowa) oraz do zmiany ilości osób uczestniczących w szkoleniach. Ostateczna liczba szkoleń, termin oraz ilość osób uczestniczących uzależniona będzie od ilości uczestników ustalonej w procesie rekrutacji.
7) Zamawiający informuje, iż maksymalna cena za wykonanie usługi cateringowej na jedną osobę nie może przekroczyć kwoty budżetu projektu tj. 11,15 zł brutto/osobę/dzień szkoleniowy.

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

1. Wykonanie usługi w terminie **od 12.01.2018 r. do 22.12.2018 r.**
2. Termin płatności za wykonanie zamówienia: zapłata należności następować będzie częściowo – miesięcznie za każdy zakończony miesiąc na podstawie faktury, w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy, z tym zastrzeżeniem, iż za ostatni miesiąc umowy tj. grudzień 2018r. zapłata nastąpi nie później niż do dnia 28.12.2018r.
3. Zamawiający zastrzega możliwość ustalenia innych terminów składania miesięcznych dokumentów, o których mowa w ust.2, w przypadku konieczności rozliczenia dotacji Projektu w innych terminach, a które wynikać będą z harmonogramu dotacji Projektu

IV. O ZAMÓWIENIE MOGĄ UBIEGAĆ SIĘ WYKONAWCY, KTÓRZY:

- ✓ prowadzą działalność gospodarczą zarejestrowaną w Krajowym Rejestrze Sądowym lub innym organie ewidencji działalności gospodarczej,
- ✓ posiadają niezbędną wiedzę oraz dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- ✓ mają doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych na rzecz zorganizowanej grupy liczącej co najmniej 15 osób,
- ✓ dysponują odpowiednim potencjałem organizacyjnym, technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- ✓ znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej świadczenie usługi.

Ocena spełniania warunków zostanie dokonana na podstawie złożonej oferty, na zasadzie spełnia/nie spełnia.

W przypadku ubiegania się o zamówienie:

- zakładów pracy chronionej,
- wykonawców, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych,
- wykonawców, którzy zatrudniają osoby z niepełnosprawnością, bezrobotne lub osoby o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym,

oferta będzie podlegała dodatkowym kryteriom premiującym.

V. DOKUMENTY, JAKIE POWINIEN ZŁOŻYĆ WYKONAWCA:

- ✓ Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Wykonawca składa ofertę zgodnie z wymaganiami zawartymi w Zapytaniu ofertowym.
4. Zamawiający ma prawo wezwać Wykonawcę do wyjaśnienia treści złożonej oferty.
5. Dokumenty sporządzone przez Wykonawcę powinny być podpisane przez osobę uprawnioną.
6. Dokumenty i oświadczenia składane do oferty należy złożyć w formie oryginałów lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną.
7. W przypadku podpisania oferty przez pełnomocnika, pełnomocnictwo należy załączyć do oferty w formie oryginału, pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty.
8. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyników postępowania.

VII KRYTERIA OCENY OFERT ORAZ SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI

1. Przy założeniu spełnienia wszystkich wymagań, o których mowa w Zapytaniu ofertowym, oceniając ofertę Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Lp.	Kryterium	Waga
1.1.	Cena – rozumiana jako całkowita, ryczałtowa cena brutto za kompleksową realizację przedmiotu zamówienia	80%
1.2.	Aspekt środowiskowy, społeczny – kryterium premiujące	20%

1.1. Ilość punktów uzyskanych za kryterium *„cena"* - obliczone będzie ze wzoru:

Cena wykonania zamówienia – Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów = **100 pkt**, oferty następne będą oceniane na zasadzie proporcji w stosunku do oferty najtańszej wg wzoru :

$$K_c = [C_{min} / C_{bad}] \times 100$$

gdzie:
K_c - liczba punktów za cenę
C_{min} - najniższa cena ofertowa
C_{bad} - cena oferty badanej

- ✓ Cena powinna być określona w kwocie brutto.
- ✓ Cena oferty powinna obejmować wszystkie elementy zamówienia.
- ✓ Cena oferty powinna obejmować wynagrodzenie za wszystkie obowiązki Wykonawcy oraz czynności niezbędne do zrealizowania zamówienia, a także zawierać wszystkie koszty Wykonawcy, związane z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia.

1.2. Ilość punktów uzyskanych za kryterium *„aspekt środowiskowy, społeczny – kryterium premiujące"* – 0 lub 20 pkt.

$K_{aś}$ – 20 punktów przyznane zostanie danej ofercie w przypadku udokumentowania przez Wykonawcę iż prowadzi zakład pracy chronionej, bądź jest wykonawcą, którego działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych, bądź zatrudnia osoby z niepełnosprawnością, bezrobotne lub osoby o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym. W pozostałych przypadkach Wykonawcy zostanie przyznane 0 punktów.

2. Spośród ważnych ofert, Zamawiający uzna za najkorzystniejszą i wybierze ofertę, która spełni wszystkie wymagania określone w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia oraz uzyskała największą liczbę punktów w ocenie końcowej.
Ocena końcowa (O_K) oferty zostanie obliczona według następującego wzoru:

$$O_K = 0{,}80 \times K_c + 0{,}20 \times K_{aś}$$

VIII. Wyjaśnienia i modyfikacja treści *Zapytania ofertowego:*

1. Wyjaśnienia treści:
   - Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego zapytania.
   - Wniosek o wyjaśnienie treści zaproszenia Wykonawca może złożyć nie później niż do dnia 4.01.2018r. godz. 16.00. Jeżeli wniosek wpłynie po upływie tego terminu, Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania.
   - Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień, jednak nie później niż do dnia 5.01.2017r. godz. 12.00.
   - Treść zapytań oraz udzielone wyjaśnienia zostaną zamieszczone na stronach internetowych gdzie zamieszczono zapytanie ofertowe.
   - Zamawiający zastrzega, że informacje, wyjaśnienia udzielone ustnie lub telefonicznie nie są wiążące.
2. Modyfikacja treści:
   - w uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmodyfikować treść zapytania ofertowego,
   - wprowadzona modyfikacja, uzupełnienie, zmiana, w tym zmiana terminów, zostanie zamieszczona, na stronach internetowych w miejscach, gdzie ogłoszono zapytanie ofertowe.
   - wszelkie modyfikacje, zmiany, uzupełnienia, zmiany terminów oraz wyjaśnienia Zamawiającego stają się integralną częścią zapytania ofertowego i są wiążące dla Wykonawców przy składaniu ofert.

IX. MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY

1. Ofertę należy przesłać w formie elektronicznej na adres: katarzyna.wrona@babinski.pl.
2. Termin składania ofert: **08.01.2018 r. godzina 8.00.**
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania składania przez Wykonawców wyjaśnień do złożonych ofert.
5. Ofertą najkorzystniejszą zostanie oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
6. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców za pośrednictwem strony internetowej, gdzie było zamieszczone zapytanie ofertowe : www.babinski.pl

X. Odrzuceniu podlegają oferty:

- których treść nie odpowiada treści Zapytania ofertowego.
- złożone przez Wykonawcę niespełniającego warunków, określonych w Zapytaniu ofertowym.

XI. INFORMACJE DODATKOWE:

1. Postępowanie jest oznaczone znakiem sprawy: **Znak: OEBR-0700-3-8/17.** Wykonawcy winni we wszystkich kontaktach z Zamawiającym powoływać się na podane oznaczenie.
2. **Osoba do kontaktu ze strony Zamawiającego:**
   -Katarzyna Wrona, tel.12 65-24-427; e-mail: katarzyna.wrona@babinski.pl.
3. Oferta jest wiążąca przez 14 dni od daty otwarcia ofert.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość prowadzenia dalszych szczegółowych negocjacji z wybranymi Wykonawcami.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia lub unieważnienia postępowania w całości lub części bez podania przyczyny na każdym etapie postępowania.
6. Jeżeli wybór oferty najkorzystniejszej nie będzie możliwy z uwagi na fakt, iż dwóch lub więcej Wykonawców złożyło oferty, które uzyskają taką samą punktację ocen, Zamawiający przeprowadzi negocjacje z Wykonawcami lub zaprosi Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych.

Załączniki:

1) Formularz ofertowy - załącznik nr 1

Z-ca Dyrektora ds. Lecznictwa
Szpitala Specjalistycznego
im. dr. J. Babińskiego SPZOZ w Krakowie
lek. Anna Depukat

Znak: OEBR-0700-3-8/17
Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego:

.....

(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia.....r.

FORMULARZ OFERTOWY

do zamówienia:

Nr NPZ.CO3_2017_Szkolenia_dla_personelu_medycznego_oraz_niemedycznego pt. „Szkolenia dla personelu medycznego oraz niemedycznego – kontakt z pacjentem cierpiącym na zaburzenie psychiczne oraz jego rodziną"

1. Dane dotyczące Wykonawcy:

Nazwa: .....

Siedziba: .....

Nr telefonu/faks: .....

adres e-mail: .....

NIP: .....

REGON: .....

Adres korespondencyjny .....

Nazwisko osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy: .....

2. Zobowiązanie Wykonawcy :

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia 02.01.2018 r. na **świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań szkoleniowych organizowanych w ramach realizacji zadania z zakresu zdrowia publicznego** dla realizacji projektu pn.: „Szkolenia dla personelu medycznego oraz niemedycznego – kontakt z pacjentem cierpiącym na zaburzenie psychiczne oraz jego rodziną"

oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia tj. usługę cateringową (serwis kawowy+lunch) na rzecz jednego uczestnika szkolenia **za cenę brutto:**

.....zł .....gr.

słownie: .....

3. **Opis doświadczenia Wykonawcy w świadczeniu usług cateringowych na rzecz zorganizowanej grupy liczącej co najmniej 15 osób:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. **Opis dotyczący podleganiu oferty dodatkowym kryteriom premiującym**
[Wypełniają wyłącznie Wykonawcy, którzy:
- *prowadzą zakład pracy chronionej,*
- *których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych,*
- *zatrudniają osoby z niepełnosprawnością, bezrobotne lub osoby o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym]*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Oświadczenia Wykonawcy:

1) Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte.
2) Oświadczamy, że w cenie naszej zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
3) Oświadczamy, że przedmiot niniejszego zamówienia realizować będziemy zgodnie z wymaganiami Zamawiającego w okresie przez niego wskazanym,
4) Oświadczamy, że posiadam niezbędną wiedzę oraz dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
5) Oświadczamy, że dysponujemy odpowiednim potencjałem organizacyjnym, technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
6) Znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej świadczenie usługi.

Integralną częścią złożonej oferty stanowią następujące dokumenty
[należy odpowiednio dołączyć: wypis z właściwego rejestru potwierdzający prowadzenie działalności gospodarczej oraz prawo do występowania w imieniu Wykonawcy – osoby prawnej, a w przypadku pełnomocników – również pełnomocnictwo do występowania w imieniu Wykonawcy, oraz dokumenty potwierdzające informacje wymienione w pkt 4 Oferty Wykonawcy]

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(podpis i pieczęć osoby upoważnionej)