



„Innowacje w edukacji i praktyce medycznej (InnoWMed) – Podnoszenie kompetencji kadr medycznych w zakresie edukacji, medycyny translacyjnej, technik obliczeniowych, technik wizualizacji 3D z elementami Sztucznej Inteligencji”.
Nr umowy 2023/ABM/06/00004 – 00

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. ZAMAWIAJĄCY

Uniwersytet Jagielloński-Collegium Medicum ul. Św. Anny 12, 31-008 Kraków

Medyczne Centrum Kształcenia Podyplomowego CM, ul. Radziwiłłowska 4, 31-026 Kraków

Tytuł projektu: „Innowacje w edukacji i praktyce medycznej (InnoWMed) – Podnoszenie kompetencji kadr medycznych w zakresie edukacji, medycyny translacyjnej, technik obliczeniowych, technik wizualizacji 3D z elementami Sztucznej Inteligencji”

Numer projektu: 2023/ABM/06/00004

Osoba do kontaktu: Agnieszka Widawska, e-mail: a.widawska@uj.edu.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem postępowania i zamówienia jest wyłonienie Wykonawcy **w zakresie świadczenia sukcesywnych usług cateringowych dla uczestników studiów podyplomowych** kierunków: „Technologie przyszłości w zastosowaniu klinicznym”, „Edukacja medyczna w erze cyfrowej” oraz „Biofarmacja obliczeniowa” w roku akademickim 2026/2027 realizowanych w ramach Projektu: „Innowacje w edukacji i praktyce medycznej (InnoWMed) – Podnoszenie kompetencji kadr medycznych w zakresie edukacji, medycyny translacyjnej, technik obliczeniowych, technik wizualizacji 3D z elementami Sztucznej Inteligencji” (Numer projektu: 2023/ABM/06/00004).

III. WARUNKI ZAMÓWIENIA

1. Termin realizacji: Usługi będące przedmiotem niniejszego postępowania muszą być wykonywane **sukcesywnie w okresie od dnia 01.10.2026 r. do dnia 30.06.2027 r. lub** do wyczerpania jej wartości, jeżeli nastąpi to przed upływem terminu na jaki umowa została zawarta.
2. Forma rozliczenia: Umowa
3. Kryterium oceny ofert: cena 100% brutto
4. Zajęcia będą się odbywały w godz.: od 8.00-18.00 we wskazanych terminach **w obiektach Zamawiającego (zlokalizowanych na ul: Medyczna 9, Łazarza 16, Kopernika 7)** lub w innych obiektach na terenie Krakowa wskazanych przez Zamawiającego.
5. Łącznie szacunkowa liczba osobo/dni wynosi max **896**.
6. Podana liczba osobo /dni stanowi szacunkową liczbę przewidzianą do zrealizowania w roku akademickim 2026/2027, tj. w okresie 01.10.2026-30.06.2027. Ostateczna liczba osobo/dni uzależniona jest od liczby zakwalifikowanych uczestników studiów może ulec zmianie (zmniejszeniu) w trakcie trwania umowy, a Wykonawca nie będzie z tego tytułu zgłaszał żadnych roszczeń.
7. **Usługa cateringowa obejmuje:**
 - a. Obiad jednodaniowy każdego dnia zajęć stacjonarnych obejmujący:
 - 1) danie ciepłe (rybne/mięsne min. 120 gram/os, warzywne min. 200 gram/os.)
 - 2) dodatki skrobiowe min. 250 gram/os. (kasze, makarony, ziemniaki, ryż, kluski śląskie, etc.),
 - 3) sałatkę obiadową (min. 100 gram/os.),
 - 4) woda mineralna (niegazowana i gazowana) w butelkach min. 0,5 l - po jednej na każdego uczestnika
 - 5) deser – min. 2 rodzaje ciasta -min. 1 porcje każdego rodzaju na osobę (gram. porcji 90-100g),

Wymagane są posiłki podane na gorąco.

W każdym dniu zajęć 20% zestawów obiadowych stanowić będą posiłki wegetariańskie.

b. Całodzienny serwis kawowy każdego dnia zajęć stacjonarnych obejmujący:

- 6) kawę naturalną serwowaną w profesjonalnych ekspresach do kawy - bez ograniczeń
- 7) herbatę w torebkach, gorąca woda serwowana w profesjonalnych warnikach - bez ograniczeń
- 8) cytrynę, cukier, mleko – bez ograniczeń
- 9) wodę mineralną (niegazowaną i gazowaną) w butelkach min. 0,5 l - po jednej na każdego uczestnika,
- 10) wypieki drobne/ kruche ciasteczka / (min. 3 szt. na osobę, gramatura porcji 90-100g)
- 11) mini kanapeczki bankietowe (min. 3 szt. na osobę).

Usługa cateringowa obejmuje również elementy związane z obsługą (wyszczególnione w ramach niniejszego zapytania ofertowego na str. 3).

IV. WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCÓW

Wykonawca oświadcza, iż posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie oraz dysponuje stosowną bazą do wykonania przedmiotu umowy w tym w szczególności:

1. oświadcza, iż posiada: aktualne zaświadczenie lub decyzję wydaną przez właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na mocy postanowień ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.) i wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych, o wpisie jego zakładu do rejestru i/lub zatwierdzeniu jego firmy jako zakładu spełniającego odpowiednie wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej,
2. obowiązany jest do świadczenia usługi cateringowej, przestrzegając przepisów w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.) oraz rozporządzenia nr (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE. L 139 z 30/04/2004 P, str. 1–54).

W zapytaniu cenowym nie mogą brać udziału:

- i. Wykonawcy, którzy w ciągu ostatnich 3 lat przed wszczęciem postępowania wyrządzili Zamawiającemu szkodę przez to, że nie wykonali lub nie należycie wykonali zobowiązanie wobec CM UJ, chyba że było to następstwem okoliczności, za które Oferent nie ponosił odpowiedzialności; Wykonawcy, którzy w ciągu ostatnich 3 lat przed wszczęciem postępowania uchylili się od podpisania umowy z Zamawiającym pomimo wyboru ich oferty;
- ii. Wykonawcy, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu, tj. nie posiadają uprawnień do wykonywania określonej działalności, nie posiadają niezbędnej wiedzy i doświadczeń, bądź znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej mogącej budzić poważne wątpliwości co do możliwości prawidłowego wykonania zamówienia lub są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym, z członkami Zarządu Zamawiającego ani z innymi osobami zatrudnionymi u Zamawiającego, ww. powiązania polegają w szczególności na: uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej; posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji; pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika; pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

V. Termin składania ofert

Oferty należy przesłać w wersji elektronicznej do UJCM na adres e-mail: a.widawska@uj.edu.pl w terminie do **06.05.2026 r.**, do godz. 12.00.

Wyceny powinny zachować ważność do **dnia 30 czerwca 2027.**

Wyceny należy złożyć na załączonym formularzu (załącznik).
W razie wątpliwości co do treści zapytania, prosimy o kontakt.
Oferta powinna być podpisana.

Wycena powinna zawierać wszystkie elementy wyszczególnione poniżej elementy.

W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) przygotowania, odpowiedniego zapakowania, transportu oraz podania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, w sposób estetyczny oraz z zachowaniem właściwej temperatury potraw; transport musi być realizowany zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
- b) dostarczania świeżych, nieprzeterminowanych produktów żywnościowych oraz zapewnienia ich odpowiedniej jakości i temperatury do spożycia (np. gorąca kawa i herbata);
- c) przestrzegania składu oraz wielkości posiłków zgodnie z wymaganiami Zamawiającego;
- d) odpowiedniego przygotowania miejsca świadczenia usługi w zakresie niezbędnym do jej realizacji oraz zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z obowiązującymi zasadami;
- e) zapewnienia odpowiedniej liczby personelu obsługującego, w tym wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej w trakcie trwania spotkania;
- f) zapewnienia, aby osoby wydające posiłki były ubrane w odpowiednie stroje spełniające wymagania BHP oraz dostosowane do charakteru świadczonej usługi;
- g) zapewnienia wyposażenia technicznego niezbędnego do realizacji usługi cateringowej, w tym:
 - odpowiedniej liczby stołów koktajlowych w liczbie adekwatnej do liczby użytkowników, ,
 - wyprasowanych, estetycznych obrusów materiałowych (bez uszkodzeń), o jednolitym wzornictwie,
 - jednorazowych serwetek,
 - elementów zastawy do serwowania potraw (np. tace, patery) wykonanych ze stali nierdzewnej, porcelany lub ceramiki,
 - serwisu do kawy i herbaty (filiżanki, szklanki, talerzyki itp.) o jednolitym wzornictwie, bez uszkodzeń, wykonanych z ceramiki,
 - profesjonalnych werników, termosów lub ekspresu ciśnieniowego;
 - dopuszcza się zastosowanie jednorazowych naczyń i sztućców;
- h) systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia potraw oraz czystych naczyń w trakcie trwania spotkania;
- i) utrzymania porządku i czystości przez cały okres trwania spotkania;
- j) zapewnienia odpowiedniej liczby pojemników jednorazowych (przeznaczonych do kontaktu z żywnością) umożliwiających bezpieczne i higieniczne zapakowanie niewykorzystanej żywności;
- k) bieżącego sprzątania pomieszczeń, w których świadczona jest usługa cateringowa (w trakcie oraz po zakończeniu, w tym po obiedzie i serwisie kawowym), a także usuwania i wywozu odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
- l) doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu pierwotnego po jej zakończeniu, w szczególności poprzez odbiór naczyń, sztućców oraz innych materiałów będących własnością Wykonawcy.

Informujemy, że poniższe postępowanie ma charakter szacowania wartości i nie musi zostać zakończone wyborem oferty. Jednocześnie Zamawiający zastrzega, że odpowiedź na niniejsze postępowanie o charakterze szacowania ceny może skutkować: zaproszeniem do złożenia oferty lub/i zaproszeniem do negocjacji warunków umownych lub zawarciem umowy, której przedmiot został określony w niniejszym postępowaniu.

Załącznik nr 1.

WYCENA PRZEDMIOTU ZAPYTANIA
(ważna do dnia 30 czerwca 2027 r.)
na wykonanie zamówienia o wartości netto poniżej 30 000 €.

Oferujemy **wykonanie całości przedmiotu zamówienia**, za łączną kwotę w netto: złotych (słownie: 00/100) plus należny podatek VAT w wysokości %, tj. złotych, co daje kwotę brutto: złotych (słownie:00/100),

Przy czym wycena dla poszczególnych składowych usługi cateringowej wynosi:

- **obiad - ... zł netto, tj zł brutto/1 osobę/ 1 dzień**
- **serwis kawowy – ... zł netto, tj zł brutto/1 osobę/ 1 dzień,**

łącznie usługa cateringowa ... zł netto, tj zł brutto/1 osobę/ 1 dzień

Oświadczam, że posiadam wiedzę i doświadczenie gwarantujące wykonanie przedmiotu zamówienia.

....., dnia
(miejscowość)

.....
Podpis Wykonawcy