



ZAPYTANIE OFERTOWE nr 2/POWER/2018

z dnia 30 sierpnia 2018 r.

W związku z realizacją przez Zamawiającego projektu „**Partnerstwo Publiczno-Prywatne - szkolenia eksperckie „szyte na miarę” dla małopolskich radców prawnych**”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, Osi Priorytetowej II „Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji”, Działania 2.16 „Usprawnienie procesu stanowienia prawa”, serdecznie zapraszamy wszystkie podmioty spełniające określone poniżej warunki do złożenia oferty na wykonanie usługi.

Zapytanie ofertowe jest prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności i nie stanowi przedmiotu zamówienia publicznego regulowanego ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t. jedn.: Dz. U z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm).

1. Zamawiający:

OKRĘGOWA IZBA RADCÓW PRAWNYCH W KRAKOWIE

ul. płk. Francesco Nullo 8/4, 31-543 Kraków ,

mail: ppp@oirp.krakow.pl,

telefon(12) 410 84 00,

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe, realizowane w siedzibie Okręgowej Izby Radców Prawnych w Krakowie, ul. płk. Francesco Nullo 8/4. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa (organizacja i przeprowadzenie) na którą składają się: ciepły posiłek: zupa + drugie danie mięsne/wegetariańskie + kawa/herbata + słodkie przekąski typu kruche ciastka lub owoce) dla dwóch grup uczestników projektu „Partnerstwo Publiczno-Prywatne - szkolenia eksperckie „szyte na miarę” dla małopolskich radców prawnych”. Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, Osi Priorytetowej II „Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji”, Działania 2.16 „Usprawnienie procesu stanowienia prawa”.

Szacowana przez Zamawiającego liczba usług wyniesie:

- usługi cateringowe (organizacja i przeprowadzenie) dla dwóch grup uczestników projektu podczas 6 jednodniowych szkoleń*
- planowany harmonogram świadczenia usług cateringowych przedstawia się następująco:
 - 8 września – 71 osób (dwie grupy),
 - 22 września—32 osoby (jedna grupa),



- 29 września—39 osób (jedna grupa),
- 13 października-71 osób (dwie grupy),
- 27 października-71 osób (dwie grupy),
- 17 listopada -71 osób (dwie grupy),
- 1 grudnia -39 osób (jedna grupa),

* Zamawiający zastrzega, że wskazane ilości usług cateringowych mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu, w zależności od zapotrzebowania.

Dodatkowe wymagania stawiane Wykonawcy:

1. Wszystkie posiłki będą podawane na zastawie ceramicznej oraz szklanej, sztućce metalowe niejednorazowego użytku. Użyta będzie zastawa czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Wykonawca dostarczy naczynia niezbędne do realizacji usługi, w tym podgrzewacze elektryczne.
2. Wszystkie posiłki będą podawane w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Ostateczne godziny i miejsce serwowania usługi Zamawiający ustali z Wykonawcą przed terminem świadczenia usługi.
3. Usługa cateringowa obejmować będzie: Obiad: zupa- 1 rodzaj; drugie danie- 2 rodzaje – mięsne/wegetariańskie (w proporcjach podanych przez Zamawiającego)+dodatek skrobiowy + dwie surówki/ sałatki warzywne + kawa/herbata + słodkie przekąski typu kruche ciastka lub owoce .
4. Wszystkie posiłki muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte składniki muszą być wysokiej jakości. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
5. Wszystkie naczynia zostaną zabrane w dniu świadczenia usługi cateringowej lub najpóźniej dnia następnego.

Uwaga! Wybrany Wykonawca każdorazowo, minimum 48 h przed szkoleniem, będzie zobowiązany przedłożyć menu do akceptacji Zamawiającego. W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się termin krótszy.

Zamawiający przewiduje, że szkolenia jednodniowe odbywać się będą w wybrane soboty, w siedzibie Zamawiającego, w terminie od 08.09.2018 roku do 01.12.2018 roku. Zamawiający nie gwarantuje, iż w czasie trwania umowy zamówi ww. ilości w maksymalnym zakresie.

Terminy

Termin realizacji zamówienia: do 31.12.2018 r.

Zamawiający zastrzega, że termin ten ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony.

Z zastrzeżeniem, że **pierwsze szkolenie jednodniowe** podczas którego będzie świadczona usługa cateringowa, **odbędzie się w dniu 08.09.2018r.**



Przewidywane godziny podawania posiłku :

10.00-11.00 - kawa/herbata + słodkie przekąski typu kruche ciastka lub owoce;

12.30- 13.30 - Obiad: zupa- 1 rodzaj; Obiad: zupa- 1 rodzaj; drugie danie- 2 rodzaje – mięsne/wegetariańskie +dodatek skrobiowy +dwie surówki/ sałatki warzywne.

Kontakt z Zamawiającym

Wykonawca wskazuje Zamawiającemu jedną osobę odpowiedzialną za obsługę całości zamówienia i podaje dane kontaktowe tej osoby. Zamawiający będzie uzgadniał z tą osobą najważniejsze kwestie związane z zamówieniem. Wykonawca zgłaszając osobę odpowiedzialną za obsługę całości zamówienia oświadcza, że zna ona warunki zawarte w Zapytaniu ofertowym oraz Formularzu oferty.

Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia:

Dorota Olbrycht-Strzelecka

Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie ogłoszenia

603-787-631

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

Kod CPV zamówienia: CPV 55300000-3 - usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

3. Oferent – warunki udziału

3.1. Oferent – warunki formalne

Oferent musi spełniać następujące warunki:

- posiadać niezbędną wiedzę oraz dysponować odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do należytego i terminowego wykonania zamówienia;
- znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie całości zamówienia;
- posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- zaakceptować bez zastrzeżeń wszystkie warunki niniejszego Zapytania;
- w celu uniknięcia konfliktu interesów posiadać status podmiotu niepowiązanego osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy polegające w szczególności na:

a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,



- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Ocena spełnienia tego warunku będzie dokonywana w oparciu o przedłożone przez Oferenta oświadczenie o spełnianiu tego warunku.

3.2. Oferent – wymagania dotyczące Oferty

Oferent może złożyć tylko jedną Ofertę, która winna zawierać:

- a) wypełniony i podpisany Formularz oferty stanowiący Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego z podaniem stawki brutto za osobodzień.
- b) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, nie starsze niż 3 miesiące (liczone od terminu składania Ofert),

Uwaga! Oferta niespełniająca któregokolwiek z powyższych warunków zostanie odrzucona i nie będzie podlegała ocenie merytorycznej, zgodnej z pkt. 4 Zapytania ofertowego.

4. Kryteria oceny Ofert i ich waga

1. Podany w ofercie koszt (cena) brutto ma być stała i nie uleganie zmianie przez okres realizacji zamówienia, zawiera wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.

2. Koszt(cena) brutto – 100% za całość przedmiotu zamówienia.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierając najniższą cenę(koszt) realizacji przedmiotu zamówienia.

3. Ocenie i porównaniu poddane zostaną oferty niepodlegające odrzuceniu. Zamawiający dokona oceny ofert w zakresie podanego kryterium, w tym celu przeprowadzona zostanie ocena każdej oferty.

4. Zamawiający obliczy liczbę punktów dla podanego kryterium, zgodnie z poniższym wzorem:

$C = C_{min} \times 100 / C_o$, gdzie:

- **C** - liczba punktów przyznana ocenianej ofercie w ramach kryterium koszt(cena);
- **C_{min}** - najniższa cena brutto (wraz z podatkiem VAT) za realizację całego zamówienia zaoferowana w nieodrzuconych ofertach złożonych w postępowaniu;
- **C_o** - cena brutto (wraz z podatkiem VAT) za realizację całego zamówienia oferty ocenianej;
- **100** – waga kryterium „koszt(cena) oferty”.



5. Termin składania ofert

Ofertę należy złożyć na Formularzu oferty stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego wraz ze wszystkimi pozostałymi dokumentami wymienionymi w pkt. 3.2. niniejszego Zapytania ofertowego: **mailowo do dnia 07.09.2018 r. do godziny 10:00 (liczy się data wpływu) na adres e-mail: ppp@oirp.krakow.pl**

Oferta musi być opatrzona pieczętką firmową i własnoręcznym podpisem osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli po stronie Oferenta oraz zawierać datę sporządzenia. Zeskanowane oferty będą akceptowane.

Uwaga! Oferty przesłane faksem nie będą rozpatrywane.

W przypadku pytań prosimy o kontakt z Kierownikiem projektu Dorotą Olbrycht-Strzelecką, e-mail: ppp@oirp.krakow.pl, tel. 603-787-631

6. Pozostałe postanowienia

- Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia (w zależności od zaistniałych potrzeb, nie więcej jednak niż o 30%.

7. Istotne postanowienia umowy.

Realizacja zamówienia nastąpi na podstawie umowy zawartej z wybranym przez Zamawiającego Wykonawcą. Umowa będzie zawierać w szczególności następujące postanowienia:

- a) Przedmiot umowy stanowi świadczenie usług cateringowych – w ilości i o specyfikacji określonej w Zapytaniu Ofertowym nr 2/POWER/2018 wraz z Załącznikami.
- b) Zapytanie Ofertowe stanowi załącznik do niniejszej umowy i zawarte tamże warunki obowiązują Wykonawcę przez cały okres realizacji zamówienia;
- c) Prawidłowa realizacja przedmiotu niniejszej Umowy zostanie potwierdzona poprzez podpisanie przez obie strony protokołu odbioru każdego ze Zleceń na wykonanie w danym dniu usługi cateringowej. W przypadku częściowego niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania wszelkie uwagi w tym zakresie zostaną wyszczególnione w protokole odbioru. Protokół odbioru stanowi podstawę do wystawienia przez Wykonawcę faktury lub rachunku;
- d) Po zakończeniu realizacji każdego ze Zleceń, potwierdzonego protokołem odbioru podpisanym przez obie strony, Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę;
- e) Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury lub rachunku wystawionego przez Wykonawcę przelewem, w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury lub rachunku;
- f) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za niewykonanie danego Zlecenia za usługę cateringową w wysokości 25% wynagrodzenia brutto należnego za realizację danego zlecenia.
- g) Kary umowne nie wykluczają dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania na zasadach ogólnych



jeżeli kara umowna nie pokryje wyrządzonej szkody.

h) W przypadku naliczenia kar umownych Zamawiający ma prawo dokonać potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

i) Odpowiedzialność Stron z tytułu nienależytego wykonania lub niewykonania Umowy wyłączają jedynie zdarzenia siły wyższej, których nie można było przewidzieć i którym nie można było zapobiec przy zachowaniu nawet najwyższej staranności.

j) W zakresie nieuregulowanym Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.

k) Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

l) Wykonawca oświadcza, że ma wiedzę i odpowiednie doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia i zobowiązuje się do starannego jej wykonania z zachowaniem wymaganego w tym zakresie profesjonalizmu.

ł) Wykonawca nie może przenosić praw i obowiązków wynikających z Umowy na podmioty trzecie bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.

m) Każda ze Stron ma prawo wypowiedzieć umowę z zachowaniem 30-dniowego terminu wypowiedzenia. Wypowiedzenie musi być sporządzone na piśmie pod rygorem nieważności.

n) Ewentualne spory wynikłe na tle realizacji umowy będą rozstrzygane przez Zamawiającego i Wykonawcę w formie negocjacji. W przypadku niemożności dojścia przez Zamawiającego i Wykonawcę do porozumienia, wszelkie spory rozstrzygane będą przez sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

8. Załączniki do Zapytania ofertowego.

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego stanowi formularz oferty.