

22.09.2017

obowiązuje od

## Zaproszenie do składania ofert na usługę cateringową - Projekt "Partnerstwo Publiczno-Prywatne - szkolenia eksperckie „szyte na miarę” dla małopolskich radców prawnych"

logo_FE_Wiedza_Edukacja_Rozwoj_rgb-1.jpg	EU_EFS_rgb-1.jpg
--	------------------

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1/POWER/2017

z dnia 22 września 2017 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).

#### 1. Zamawiający:

OKRĘGOWA IZBA RADCÓW PRAWNYCH W KRAKOWIE

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

mail: [ppp@oirp.krakow.pl](mailto: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 grupy 48 osób podczas 20 jednodniowych szkoleń\*

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

### **Dodatkowe wymogi stawiane Wykonawcy:**

1. Wszystkie posiłki będą podawane na zastawie ceramicznej oraz szklanej, sztucze metalowe niejednorazowego użytku. Użyta będzie zastawa czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Wykonawca dostarczy naczyń niezbędnych do realizacji usługi, w tym podgrzewaczy elektrycznych.
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/vegetariańskie (w proporcjach podanych przez Zamawiającego)+dodatek skrobiowy +surówka+ 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 godzin przed szkoleniem będzie zobowiązany przedłożyć menu do akceptacji Zamawiającego. W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się termin krótszy.

Zamawiający przewiduje, że spotkania (szkolenia jednodniowe) odbywać się będą w wybrane soboty, w siedzibie Zamawiającego, w terminie od 30.09.2017 roku do 30.04.2018 roku. Zamawiający nie gwarantuje, iż w czasie trwania umowy zamówi ww. ilości w maksymalnym zakresie.

### **Terminy:**

Termin realizacji zamówienia: do 30.04.2018 r.

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

Z zastrzeżeniem, że pierwsze szkolenie jednodniowe odbędzie się w dniu 30.09.2017r.

### **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/vegetariańskie + dodatek skrobiowy + surówka

### **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 koszt 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:

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

- $C$  - 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 29.09.2017 r. do godziny 10:00 (liczy się data wpływu) na adres e-mail: [ppp@oirp.krakow.pl](mailto: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](mailto: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 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 1/POWER/2017 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.
- m. Wykonawca nie może przenosić praw i obowiązków wynikających z Umowy na podmioty trzecie bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.
- n. Każda ze Stron ma prawo wypowiedzieć umowę z zachowaniem 30-dniowego terminu wypowiedzenia. Wypowiedzenie musi być sporządzone na piśmie pod rygorem nieważności.
- o. 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.