ul. Francesco Nullo 8/4 31-543 Krakow
Email: biuro@oirp.krakow.pl, tel. 12 410 84 00

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** ,

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.*

ul. Francesco Nullo 8/4 31-543 Krakow
Email: biuro@oirp.krakow.pl, tel. 12 410 84 00

Dodatkowe wymogi 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 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/ wegetariańskie (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/ wegetariańskie + 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):

ul. Francesco Nullo 8/4 31-543 Krakow
Email: biuro@oirp.krakow.pl, tel. 12 410 84 00

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:

ul. Francesco Nullo 8/4 31-543 Krakow
Email: biuro@oirp.krakow.pl, tel. 12 410 84 00

$$C = C_{min} \times 100 / C_o$$, 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 29.09.2017 r. do godziny 10:00 (liczy się data wpływu) na adres e-mail: ppp@oirp.krakow.pl**

Oferta musi być opatrzona pieczątką 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 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.

ul. Francesco Nullo 8/4 31-543 Krakow
Email: biuro@oirp.krakow.pl, tel. 12 410 84 00

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.