

Ogłoszenie o planowanym zamówieniu

na świadczenie usługi cateringowej

dla działań realizowanych przez Ośrodek Przetwarzania Informacji - Państwowy Instytut Badawczy, w Warszawie, w ramach dotacji celowej oraz w ramach działalności statutowej OPI PIB oraz na potrzeby realizacji Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój (POIR), Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa 2014-2020 (POPC) i Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój.

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na organizacji i zapewnieniu posiłków podczas szkoleń, spotkań, konferencji (zwanym w dalszej części spotkaniami), organizowanych na terenie Warszawy, zwaną dalej „usługą cateringową”.

Zamawiający szacuje, że liczba usług cateringowych w okresie od dnia zawarcia umowy do 31 stycznia 2019 r., nie przekroczy za wszystkie usługi (rozumiane łącznie) kwoty 50 tys. zł netto.

- 1a. usługi cateringowe dla grupy do 20 osób
- 1b. usługi cateringowe dla grupy od 21 do 75 osób
- 1c. usługi cateringowe dla grupy od 76 do 150 osób
- 1d. usługi cateringowe dla grupy powyżej 150 osób

Przewidywana liczba usług – 45

Liczba usług może ulec zmianie w trakcie roku.

Usługi cateringowe będą serwowane w zestawach:

- a) **mini przerwa kawowa – maksymalna cena – 15 zł/ osobę**
- b) **przerwa kawowa – maksymalna cena – 25 zł/ osobę**
- c) **obiad/lunch – maksymalna cena – 50 zł/ osobę**

Wybór ilości oraz rodzaju zestawu/zestawów do przygotowania podczas konkretnego spotkania będzie każdorazowo określany przez Zamawiającego (np. przerwa kawowa + obiad/lunch, 2 przerwy kawowe + obiad/lunch, 2 przerwy kawowe etc.).

2. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą: być bezwzględnie świeże, charakteryzować się wysoką jakością użytych składników oraz estetyką podania. Produkty przetworzone (herbata, napoje zimne, mleko i inne) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia.
3. Wykonawca w ramach każdej usługi cateringowej zobowiązany jest do świadczenia jej na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowanych lub metalowych, szklanek, (min. pojemności 0,2 ml), filiżanek, serwetek papierowych (min. 2 warstwowych), obrusów materiałowych.
 - 3.1. Zamawiający nie dopuszcza do stosowania przez Wykonawcę zastawów i sztućców z tworzywa sztucznego.
 - 3.2. Ilość zastawy przypadająca na 1 uczestnika spotkania powinna być dostosowana do liczby serwowanych posiłków (min. 2 na każdy posiłek).
 - 3.3. Zastawa stołowa powinna być czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona) oraz wysterylizowana.
4. W przypadku dań serwowanych na gorąco Wykonawca zapewni odpowiednie urządzenia grzewcze do potraw oraz kociołki na zupę podgrzewane elektrycznie lub bezzapachowym paliwem. Ilość dostarczonych urządzeń powinna być dostosowana do wielkości zamówienia. Pozostałe dania serwowane będą w półmiskach, miskach, na paterach, deskach (nie wykonanych z tworzyw sztucznych).
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.
6. Poszczególne zestawy, serwowane w ramach usługi cateringowej muszą składać się z co najmniej następujących elementów:

a) mini przerwa kawowa:

- 1) *kawa: ekspres (min. jeden na każde 20 osób) lub* serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych,
- 2) *herbata: 5 rodzajów herbat – ekspresowa pakowana pojedynczo (m.in. czarna, zielona, owocowa) – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych,*



- 3) *dodatki*: cukier biały i/lub brązowy, cytryna w plasterkach, mleko – podane w specjalnych do tego celu naczyniach,
- 4) ciastka bankietowe (różne rodzaje) - 5 szt./os.

b) przerwa kawowa:

- Wykonawca musi każdorazowo zapewnić Zamawiającemu wybór spośród **3 różnych zestawów**, oznaczonych odpowiednio:

Przerwa kawowa – Zestaw I,

Przerwa kawowa - Zestaw II,

Przerwa kawowa - Zestaw III.

- każdy z proponowanych zestawów musi składać się z co najmniej następujących elementów:

- 1) *kawa*: **ekspres ciśnieniowy** samoobsługowy do parzenia kawy (możliwość przygotowania kawy: espresso, americano, latte, cappuccino) – ilość ekspresów uzależniona będzie od liczby osób uczestniczących w spotkaniu (**1 ekspres na każde rozpoczęte 50 osób**) oraz dwa dodatkowe warki z wrzątkiem na kawę rozpuszczalną i kawę sypaną na każde rozpoczęte 50 osób,
- 2) *herbata*: 5 rodzajów herbat – ekspresowa pakowana pojedynczo (m.in. czarna, zielona, owocowa) – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych,
- 3) *napoje zimne*: woda niegazowana (butelka 0,2 l/os.) oraz gazowana (butelka 0,2 l/os.), soki owocowe (2 rodzaje po 0,2 l/os),
- 4) *dodatki*: cukier biały i/lub brązowy, cytryna w plasterkach, mleko – podane w specjalnych do tego celu naczyniach,
- 5) ciastka:
 - bankietowe (różne rodzaje) - 5 szt./os.,
 - ciasta pieczone (2 rodzaje) – 4 szt./os.

Zamawiający wymaga serwowania **różnych ciast**.

- 6) kanapeczki (5 rodzajów) - 5 szt./os.





c) obiad/lunch:

- Wykonawca musi każdorazowo zapewnić Zamawiającemu wybór spośród **5 różnych zestawów**, oznaczonych odpowiednio:

Obiad/lunch – Zestaw I,

Obiad/lunch – Zestaw II,

Obiad/lunch – Zestaw III,

Obiad/lunch – Zestaw IV,

Obiad/lunch – Zestaw V.

- każdy z proponowanych zestawów musi składać się z co najmniej następujących elementów:

1) starter:

- a. sałatka – 150g/os.,
- b. zupa – 250ml/os.

2) danie główne:

- a. danie mięsne – 100g/os.,
- b. danie rybne – 100 g/os.,
- c. pasta – 150g/os.,
- d. 2 rodzaje dodatków do dań głównych – 100g/os.,
- e. 2 rodzaje surówek lub sałatek lub gotowanych warzyw – 100g/os.

3) deser:

- a. ciasta pieczone (2 rodzaje) – 4 szt./os.,
- b. musy lub kremy itp. – 50g/os.,
- c. owoce świeże filetowane – 100 g/os.

Zamawiający wymaga serwowania **różnych ciast**.

4) napoje:

- a. **kawa: ekspres ciśnieniowy** samoobsługowy do parzenia kawy (możliwość przygotowania kawy: espresso, americano, latte, cappuccino) – ilość ekspresów uzależniona będzie od liczby osób uczestniczących w spotkaniu (**1 ekspres na każde rozpoczęte 50 osób**) oraz dwa dodatkowe warki z wrzątkiem na kawę rozpuszczalną i kawę sypaną na każde rozpoczęte 50 osób,





- b. *herbata*: 5 rodzajów herbat – ekspresowa pakowana pojedynczo (m.in. czarna, zielona, owocowa) – gorąca woda serwowana z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych,
 - c. *napoje zimne*: woda niegazowana (butelka 0,2 l/os.) oraz gazowana (butelka 0,2 l/os.), soki owocowe (2 rodzaje po 0,2 l/os),
 - d. *dodatki*: cukier biały i/lub brązowy, cytryna w plasterkach, mleko – podane w specjalnych do tego celu naczyniach.
7. Wykonawca zobowiązany jest do podania jednej, wystandaryzowanej ceny dla każdego rodzaju zestawu w ramach usługi cateringowej (tj. mini przerwy kawowej, przerwy kawowej oraz obiadu/lunchu), skalkulowanej dla 1 osoby. Jako wystandaryzowanie należy rozumieć podanie jednej ceny brutto (która do obliczenia kosztu usługi zostanie pomnożona przez liczbę uczestników spotkania, bez względu na liczebność grupy, dla której przygotowywana będzie usługa cateringowa).
 8. Przy każdym zleceniu serwowany będzie zestaw wskazany przez Zamawiającego do realizacji. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia możliwości realizacji każdego z przedstawionych na etapie podpisania umowy zestawów w ramach usługi cateringowej.

II. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WSPÓŁPRACY ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCĄ

1. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i dostarczenia przedmiotu zamówienia, zgodnie ze zleceniem, we wskazane przez Zamawiającego miejsce (na terenie Warszawy), co najmniej na 1 godzinę przed rozpoczęciem spotkania.
2. Zamawiający przekaze Wykonawcy „Agendę”, zawierającą informacje o miejscu i przebiegu spotkania nie później niż 2 dni przed jego planowanym terminem. Serwowanie posiłku odbywać się będzie zgodnie z przekazaną Agendą.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia i przygotowania w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia: stołów, obrusów, kompletnej zastawy stołowej, bemałów, ekspresów do kawy/herbaty lub termosów na wrzątek, sztućców, serwetek, itp. Jeżeli zdaniem Zamawiającego dostarczenie wszystkich w/w elementów obsługi nie będzie konieczne, Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę w przesłanej Agendzie.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej w trakcie spotkania w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników spotkania, jednak nie mniejszej niż 1 osoby z obsługi kelnerskiej na 25 osób uczestniczących w spotkaniu. Wykonawca zapewni też osoby do obsługi technicznej spotkania (wypakowanie sprzętu,



posiłków, napojów, uprzątnięcie miejsca przeznaczonego na wykonanie usługi (każdorazowo po jej realizacji). Zasady te będą obowiązywały podczas każdego spotkania.

III. TERMIN REALIZACJI PRZEDMIOTU UMOWY, KOMUNIKACJA I ROZLICZENIA Z WYKONAWCĄ

1. Usługa będzie realizowana od dnia podpisania umowy do 31 stycznia 2019 roku lub do wyczerpania kwoty zabezpieczonej przez Zamawiającego na realizację zamówienia, tj. 50 000,00 zł netto.
2. Wykonawca przystąpi do wykonania przedmiotu umowy od dnia zawarcia umowy z Zamawiającym. Realizacja zamówienia odbywać się będzie sukcesywnie, w miarę potrzeb, w oparciu o odrębne zlecenia, składane za pośrednictwem poczty elektronicznej. Zamawiający w terminie maksymalnie 2 dni roboczych od złożenia poszczególnego zlecenia przekaze informację, który zestaw menu wybiera. Propozycje menu zostaną przedstawione Zamawiającemu po podpisaniu umowy.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę telefonicznie lub mailowo o planowanej usłudze cateringowej w terminie 7 dni przed planowaną realizacją.

3. Zamawiający w terminie 3 dni przed planowanym terminem wykonania usługi cateringowej poinformuje Wykonawcę mailowo o miejscu oraz ostatecznej liczbie uczestników spotkania.
4. Cena za realizację poszczególnych zleceń zgodna będzie z cenami za poszczególne zestawy cateringu wskazane w formularzu ofertowym, stanowiącym integralną część oferty Wykonawcy, pomnożonymi przez liczbę osób, dla których została przygotowana usługa cateringowa (w oparciu o przekazaną przez Zamawiającego liczbę osób). Stawki wskazane przez Wykonawcę nie będą podlegały zmianom w czasie realizacji Umowy oraz zaspokoją wszelkie roszczenia Wykonawcy z tytułu wykonania zleczanych mu usług.
5. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT, każdorazowo po wykonaniu poszczególnego zlecenia, po uprzednim pisemnym potwierdzeniu przez Zamawiającego w formie protokołu odbioru, że usługa została wykonana zgodnie z warunkami Umowy. Zapłata nastąpi nie później niż w terminie 14 dni od dnia doręczenia poprawnie wystawionej faktury VAT Zamawiającemu, przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze VAT.
6. Dla celów porównawczych złożonych ofert, Wykonawca dokona wyceny standardowego osobo/dnia, zgodnie ze wzorem:

mini przerwa kawowa/osobę + przerwa kawowa/osobę + obiad/lunch/osobę = osobo/dzień.

IV. OCENA OFERT

1. Zamawiający dokona oceny ofert i wyłoni: ofertę najkorzystniejszą ekonomicznie z uwzględnieniem kryterium:

Kryterium	Waga (%)
Cena brutto za osobo/dzień	100%

Zamawiający dokona oceny oferty na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o powyższe kryterium i ustaloną punktacją do 100 pkt (100% = 100 pkt).

Punkty za kryterium „Cena brutto za osobo/dzień” zostaną obliczone wg. wzoru:

$$\frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 = \text{liczba punktów}$$

2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą końcową ocenę oferty.
3. Oferta Wykonawcy powinna zostać złożona na załączniku: Formularz oferty.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

1. Do udziału w postępowaniu zostaną dopuszczeni Wykonawcy, którzy wykażą, że w okresie ostatnich 18 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonali należycie trzy usługi cateringowe, w której obsłużone zostało min. 100 gości w każdej z usług oraz wykonał należycie dwie usługi cateringowe o wartości co najmniej 50 tys. zł brutto dla jednego zamawiającego (łączna wartość zamówienia dla jednego podmiotu wyniosła min. 50 tys.).
2. Wykonawca wypełni wykaz zamieszczony w formularzu ofertowym oraz załączy potwierdzone za zgodność z oryginałem kserokopie dokumentów potwierdzających należyte wykonanie bądź wykonywanie usług, wystawione przez odbiorców usług.



3. Wykonawca składa ofertę poprzez przesłanie wypełnionego Formularza oferty. Prosimy nie załączać propozycji menu. Propozycje zestawów menu zostaną przekazane Zamawiającemu po wyłonieniu Wykonawcy i podpisaniu umowy.
4. Miejsce złożenia ofert: Oferty należy wysłać mailem na adres: dks@opi.org.pl najpóźniej do 22 stycznia 2018 r. do godz. 12.00. Osoba do kontaktu: Monika Prochowicz, monika.prochowicz@opi.org.pl, tel. 22 351 71 14.

VI. RAŻĄCO NISKA CENA:

- a) Jeżeli zaoferowana cena wyda się Zamawiającemu rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i wzbudzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny, w szczególności w zakresie:
 - 1) oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla Wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2015 r. poz. 2008 oraz z 2016 r. poz. 1265);
 - 2) pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów;
 - 3) wynikającym z przepisów prawa pracy i przepisów o zabezpieczeniu społecznym, obowiązujących w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
 - 4) wynikającym z przepisów prawa ochrony środowiska;
 - 5) powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.
- b) Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy.
- c) Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzieli wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

VII. POPRAWIANIE OMYŁEK I BŁĘDÓW

Zamawiający ma prawo do poprawiania w ofercie:

- a) oczywistych omyłek pisarskich,



- b) oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- c) innych omyłek polegających na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty,

niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

VIII. WEZWANIE DO UZUPEŁNIENIA DOKUMENTÓW

Zamawiający ma prawo do wezwania Wykonawcy do uzupełnienia dokumentów wymaganych przez Zamawiającego w terminie przez niego wskazanym. Brak uzupełnienia przez Wykonawcę zgodnie z wezwaniem Zamawiającego skutkuje odrzuceniem oferty.

IX. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez dokonania wyboru oferty w sytuacjach, gdy:

- nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu;
- cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższy kwotę, którą Zamawiający przeznaczył na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający zwiększy tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
- wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego;
- postępowanie obciążone będzie niemożliwą do usunięcia wadą;
- Zamawiający może zamknąć postępowanie bez dokonania wyboru oferty także wówczas, gdy zaistnieją okoliczności inne niż w ust. 1 lub bez podawania przyczyny;
- Zamawiający zawiadomi drogą mailową Wykonawców o zamknięciu postępowania.