

## ZAPYTANIE OFERTOWE nr 16/POIR/2016

z dnia 12 sierpnia 2016 r.

W związku z realizacją przez Zamawiającego projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego zapraszamy wszystkie podmioty spełniające określone poniżej warunki do złożenia oferty na wykonanie usług zgodnie z opisanymi poniżej warunkami.

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 2013 r., poz. 907 ze zm.).

Zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską ze środków pomocy technicznej w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Program Operacyjny Inteligentny Rozwój na lata 2014–2020.

### 1. Zamawiający:

Fundacja na rzecz Nauki Polskiej  
ul. I. Krasickiego 20/22, 02-611 Warszawa  
tel. 22 845 95 00  
[www.fnp.org.pl](http://www.fnp.org.pl)

### 2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe, realizowane w siedzibie Fundacji na rzecz Nauki Polskiej, Warszawa, ul. I. Krasickiego 20/22 do końca 2017 roku. Przewiduje się przez okres trwania umowy obsługę cateringową około 150 spotkań, w tym:

- ok. 110 spotkań z zestawami lunchowymi łącznie dla ok. 1600 osób,
- ok. 100 spotkań z zestawami kawowymi dla łącznie ok. 1500 osób (spotkania 6-8 godzinne, przerwa kawowa: serwis ciągły),
- ok. 45 spotkań z zestawami kawowymi dla ok. 700 osób (przerwa kawowa z jednorazowym uzupełnieniem),
- ok. 10 spotkań z zestawami kanapkowymi dla ok. 450 osób.

Zamawiający informuje, iż powyższe dane są orientacyjne i w czasie jednego spotkania może być zamówiona kombinacja powyższych zestawów.

Liczba uczestników poszczególnych spotkań będzie wahać się od ok.4 do ok. 80 osób.

Zamawiający przewiduje, że spotkania odbywać się będą od poniedziałku do piątku w godz. 8.00-18.00.

Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do ustawienia produktów żywnościowych i napojów nie wcześniej niż 2 godziny i nie później niż 15 minut przed zaplanowanym terminem rozpoczęcia danego wydarzenia.

Zamawiający nie gwarantuje, iż w czasie trwania umowy zamówi ww. ilości.

Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego o zapotrzebowaniu na usługę cateringową w normalnym trybie nie później niż na 4 dni kalendarzowe przed planowanym spotkaniem, nie mniej jednak Zamawiający zastrzega, iż w sytuacjach nagłych będzie zgłaszał zapotrzebowanie na 2 dni kalendarzowe przed planowanym spotkaniem.

W szczególnych przypadkach Zamawiający będzie zgłaszał również specjalne potrzeby dietetyczne uczestników spotkania (np. dieta bezglutenowa), które powinny zostać uwzględnione przez Wykonawcę w menu przedłożonym do akceptacji Zamawiającego.

Zestawy:

- Zestaw kanapkowy;
- Zestaw kawowy: napoje zimne, napoje gorące, w tym kawa z ekspresu ciśnieniowego, wyroby cukiernicze ze świeżego, codziennego wypieku, owoce sezonowe;
- Zestaw lunchowy dwudaniowy (stół szwedzki).

Zamawiający wymaga od Oferenta przedstawienia trzech przykładowych propozycji menu obejmujących ww. zestawy (na Załączniku nr 2 dołączonym do Zapytania), przy czym w przynajmniej 50% spośród planowanych zamówień muszą pojawić się pozycje z tego menu.

**Uwaga!** Catering nie może zawierać napojów alkoholowych.

**Uwaga!** Wybrany Wykonawca każdorazowo minimum 48 godzin przed spotkaniem będzie zobowiązany przedłożyć menu do akceptacji Zamawiającego, zawierające cztery propozycje każdego z dań.

Ponadto obsługa cateringowa będzie obejmować:

- przywiezienie ok. 8 wysokich stołów koktajlowych na 20 spotkań,
- przygotowanie stołów zapewnionych przez Zamawiającego oraz stołów koktajlowych (nakrycie obrusami i ustawienie naczyń),

- dostarczenie naczyń niezbędnych do realizacji usługi, w tym podgrzewaczy elektrycznych, ekspresów ciśnieniowych do kawy, zastawy ceramicznej, sztućców,
- zapewnienie usługi cateringu wg zestawów wybranych przez Zamawiającego,
- całodniową obsługę kelnerską spotkań w przypadku spotkań, podczas których Wykonawca dostarcza zestawy lunchowe;
- każdorazowo, bezpośrednio po zakończeniu świadczenia usługi (każdego dnia świadczenia usługi): zabranie naczyń, obrusów, dodatkowych stołów itp.

## **Terminy**

Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do 31.12.2017 r. lub do wyczerpania kwoty zamówienia wynikającej z umowy.

## **Kontakt z Zamawiającym**

Wykonawca wskazuje Zamawiającemu co najmniej dwie osoby do kontaktu odpowiedzialne za bieżącą obsługę zleceń w ramach zamówienia i podaje dane kontaktowe tych osób oraz gwarantuje stałą ich dostępność (telefoniczną i mailową). Zamawiający będzie uzgadniał z tymi osobami najważniejsze kwestie związane z zamówieniem. Wykonawca zgłaszając osoby odpowiedzialne za obsługę całości zamówienia oświadcza, że znają one warunki zawarte w Zapytaniu ofertowym oraz Formularzu oferty.

## **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 potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do należytego i terminowego wykonania zamówienia;
- zaakceptować bez zastrzeżeń wszystkie warunki niniejszego Zapytania;
- wykazać co najmniej 3-letnie doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych, obejmujących przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz z serwisem, świadczonych sukcesywnie (okresowo przez minimum 2 miesiące dla jednego zamawiającego). Prosimy

załączyć referencje od co najmniej pięciu różnych zleceniodawców, dla których świadczono usługi sukcesywnie (okresowo przez minimum 2 miesiące dla jednego zamawiającego).

- znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej gwarantującej wykonanie całości zamówienia;
- posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 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 a Wykonawcą, 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 w 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 musi złożyć Ofertę zawierającą:

- a) wypełniony i podpisany Formularz oferty stanowiący Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego: należy podać ceny brutto wszystkich elementów wskazanych w pkt. 5 Formularza;
- b) wypełniony i podpisany Formularz z propozycjami menu stanowiący Załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania ofertowego;
- c) 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

- a) koszt brutto – 60%,
- b) portfolio – 40%.

Ocenię będą podlegały kryteria wskazane w pkt 4.1 oraz 4.2. Ostateczną liczbą punktów danej Oferty będzie suma punktów uzyskanych w obu kryteriach.

Uwaga! Jeśli po zsumowaniu punktów za oba kryteria, okaże się, że kilku Oferentów uzyskało taką samą liczbę punktów, rozstrzygająca w pierwszej kolejności będzie punktacja za kryterium wskazane w pkt 4.2. Zapytania ofertowego, a dopiero później za kryterium z pkt. 4.1.

##### 4.1. Koszt brutto – 60%

Osoby oceniające stworzą ranking Oferentów, w którym pozycja 1 oznacza najgorzej ocenioną Ofertę, czyli Ofertę z najwyższą zaproponowaną kwotą brutto za całość zamówienia. Liczba przyznanych punktów obliczona zostanie przez pomnożenie pozycji w rankingu przez 60%, czyli wagę kryterium. Wynik obliczony zostanie z dokładnością do 2 miejsc po przecinku. Jeśli dwóch lub więcej Oferentów zaoferuje w sumie taką samą cenę brutto za wszystkie wyszczególnione elementy zamówienia, wtedy każdy z nich otrzyma taką samą pozycję w rankingu, co przełoży się na identyczną liczbę punktów.

##### 4.2. Menu – 40%

Osoby oceniające to kryterium będą brały pod uwagę następujące elementy menu: różnorodność doboru dań lunchowych oraz zimnych przekąsek i ich gramatura, zróżnicowanie składników proponowanych dań, zróżnicowanie i gramatura wyrobów cukierniczych będących dodatkiem do przerw kawowych, wykorzystanie produktów sezonowych.

Osoby oceniające stworzą ranking Oferentów, w którym pozycja 1 oznacza najgorzej ocenioną Ofertę. Liczba przyznanych punktów obliczona zostanie przez pomnożenie pozycji w rankingu przez 40%, czyli wagę kryterium. Wynik obliczony zostanie z dokładnością do 2 miejsc po przecinku. Końcowa ocena przyznana Oferentowi za to kryterium będzie średnią arytmetyczną ocen przyznanych przez wszystkie oceniające osoby.

#### 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 24.08.2016 r. (liczy się data wpływu)** na adres e-mail: [zamowienia@fnp.org.pl](mailto:zamowienia@fnp.org.pl).

Oferta musi być opatrzona pieczętą 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 Magdaleną Borowską-Wittlin, e-mail: [borowska@fnp.org.pl](mailto:borowska@fnp.org.pl), tel.22 845 95 01.

## 6. Pozostałe postanowienia

- Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia (w zależności od zaistniałych potrzeb). Zamówienie może być zwiększone do 30% wartości zamówienia podstawowego.
- W przypadku zmiany wysokości zamówienia ceny jednostkowe nie mogą ulec zmianie.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny.

## 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 16/POIR/2016 wraz z Załącznikami.
- b) Wykonawca będzie każdorazowo informowany przez Zamawiającego o zapotrzebowaniu na usługę cateringową (dalej: Zlecenie) na konkretny dzień i godziny w normalnym trybie nie później niż na 4 dni kalendarzowe przed planowanym spotkaniem. Jednocześnie Zamawiający zastrzega, iż w sytuacjach nagłych będzie zgłaszał zapotrzebowanie na 2 dni kalendarzowe przed planowanym spotkaniem, a Wykonawca zobowiązuje się zrealizować każde Zlecenie zgłoszone z wyprzedzeniem co najmniej 2 dni kalendarzowe.
- c) Zapytanie Ofertowe stanowi załącznik do niniejszej umowy i zawarte tamże warunki obowiązują Wykonawcę przez cały okres realizacji zamówienia;
- d) 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;

- e) Po zakończeniu realizacji każdego ze Zleceń, potwierdzonego protokołem odbioru podpisanym przez obie strony, Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę;
- f) Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury lub rachunku wystawionego przez Wykonawcę przelewem, w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
- g) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za niewykonanie danego Zlecenia za usługę cateringową w wysokości 25% wynagrodzenia brutto należnego za realizację danego zlecenia.
- h) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za nienależyte wykonanie lub niewykonanie jakiegokolwiek elementu Zlecenia (zgodnie w warunkami opisanymi w Zapytaniu Ofertowym – w wysokości 5% wynagrodzenia brutto należnego za realizację zamówienia za każdy niewykonany lub nienależycie wykonany element, jednakże nie więcej niż łącznie 20% wynagrodzenia brutto należnego za realizację danego Zlecenia.
- i) Kary umowne nie wykluczają dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania na zasadach ogólnych jeżeli kara umowna nie pokryje wyrządzonej szkody.
- j) W przypadku naliczenia kar umownych Zamawiający ma prawo dokonać potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
- k) 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.
- l) W zakresie nieuregulowanym Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
- m) Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
- n) 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.
- o) Wykonawca oświadcza, że nie pozostaje pod zarządem komisarycznym, nie znajduje się w toku likwidacji lub postępowania upadłościowego, na bieżąco reguluje swoje zobowiązania, nie toczą się w stosunku do niego żadne postępowania egzekucyjne i nie zachodzą przesłanki do ogłoszenia jego upadłości.
- p) Wykonawca nie może przenosić praw i obowiązków wynikających z Umowy na podmioty trzecie bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.
- q) Każda ze Stron ma prawo wypowiedzieć umowę z zachowaniem 30-dniowego terminu wypowiedzenia. Wypowiedzenie musi być sporządzone na piśmie pod rygorem nieważności.
- r) Trzykrotne niewykonanie lub nienależyte wykonanie w wykonaniu Zleceń w ramach niniejszego Zamówienia przez Wykonawcę uprawnia Zamawiającego do odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym bez zachowania okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie musi być sporządzone na piśmie pod rygorem nieważności.
- s) 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.
- t) 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\_16\_POIR\_2016\_formularz\_oferty\_catering.

Załącznik nr 2\_16\_POIR\_2016\_formularz\_menu