**Zapytanie Ofertowe**

**„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Centrum Projektów Polska Cyfrowa”**

CPV:

55321000-6 usługi przygotowania posiłków

55312000-0 ogólne restauracyjne usługi kelnerskie

**Szanowni Państwo,**

Centrum Projektów Polska Cyfrowa (dalej: CPPC) zaprasza Państwa do złożenia oferty cenowej na **świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez CPPC.**

1. **Tryb udzielania zamówienia:**

Postępowanie prowadzone jest w formie zapytania ofertowe, zgodnie z trybem przeznaczonym dla postępowań, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 30 tys. Euro, z zachowaniem zasad konkurencyjności.

1. **Warunki udziału w zapytaniu ofertowym:** Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres trwania Umowy do posiadania ważnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej na sumę ubezpieczeniową nie mniejszą niż 50 000,00 zł (słownie złotych: pięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100), w zakresie prowadzonej przez siebie działalności.
2. **Opis przedmiotu zamówienia:**
3. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany w szczególności do przygotowywania, dostarczania, podawania posiłków, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zleceniem na spotkania/narady/konferencje, organizowane przez CPPC we wskazanych lokalizacjach na terenie Warszawy.
4. Świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę będzie polegało na zapewnieniu:
5. **przerw kawowych**, z:

* napojami gorącymi: kawą, herbatą (co najmniej 450 ml na osobę), dodatkami: mleko/mleczko, cukier, cytryna;
* wodą gazowaną i niegazowaną (co najmniej 500 ml na osobę);
* sokami – 3 rodzaje soków 100% (co najmniej 300 ml na osobę);
* ciastkami kruchymi (co najmniej 80g na osobę).;
* słona przekąska – paluszki (co najmniej 35g na osobę);
* deser – owoce (co najmniej 150 g na osobę);
* ciasta (co najmniej 100g na osobę).

1. **Kanapek i sałatek:**

* kanapki dekoracyjne (5 sztuk na osobę – co najmniej 300 g.);
* do wyboru z: marynowanym łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką,
* peperoni itp.;
* na pieczywie jasnym (jeden rodzaj) i ciemnym (dwa rodzaje);
* sałatki – (co najmniej 150g na osobę).

1. **lunchu bufetowego** w wersji pełnej składającego się z:

* wody gazowanej i niegazowanej (co najmniej 500 ml na osobę) oraz soków owocowych (co najmniej 250 ml na osobę);
* przekąsek zimnych – (co najmniej 100g na osobę);
* sałatek-surówek obiadowych – (co najmniej 150g na osobę);
* zup – (co najmniej 300 ml na osobę);
* dania głównego – (co najmniej 500-600 g na osobę), zawierającego dodatki do wyboru: ziemniaki, ryż, makaron, kasza gryczana, kopytka lub kluski śląskie, potrawy mięsne dwa rodzaje, w tym jedno z mięsa innego niż drobiowe, rybne oraz potrawy jarskie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru rodzaju potraw: mięsne, rybne lub jarskie;

1. Wykonawca zaproponuje menu, stanowiące Załącznik nr 1 do Formularza Ofertowego, na podstawie, którego będą wybierane co najmniej 2 propozycje z każdego punktu menu od I do VI na poszczególne spotkania. Menu zaoferowane przez Wykonawcę jest wiążące podczas realizacji zamówienia.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia niezbędnego zaplecza gastronomicznego, tj.:
3. dostarczenia odpowiedniej do liczby uczestników liczbę stołów koktajlowych oraz bufetowych wraz z odpowiednim nakryciem,
4. w przypadku gdy do realizacji usługi cateringowej wykorzystywane są stoły Zamawiającego, zapewnia odpowiedniego nakrycia tych stołów,
5. użycia czystych i nie uszkodzonych nakryć stołów (obrusów oraz skirtingów),
6. dekoracji stołów, np. kwiaty,
7. zastawy stołowej w ilości odpowiedniej do liczby uczestników: metalowe sztućce, ceramiczne talerze, szybkowary, itp. Zamawiający wyklucza możliwość wykorzystania zastawy jednorazowego użytku,
8. bieżącego sprzątania naczyń użytych w trakcie konsumpcji,
9. serwowana lunchu bufetowego w formie stołu szwedzkiego,
10. obsługi kelnerskej w trakcie trwania spotkania przy serwowaniu lunchu (powyżej 30 uczestników – co najmniej 2 kelnerów). Kelnerzy zobowiązani będą do wydawania dań głównych,
11. dostępności pracowników w dniach i godzinach realizacji usługi cateringowej w siedzibie Zamawiającego.
12. **Termin wykonania zamówienia:** Wykonawca jest zobowiązany do wykonania usługi w **terminie od dnia podpisania umowy na okres 18 miesięcy**lub do wyczerpania środków przeznaczonych na finansowanie zamówienia.
13. **Kryteria i zasady oceny ofert:**
14. Kryterium, którym Zamawiający będzie kierował się przy wyborze oferty jest: **cena brutto oferty -100%,** obliczana według następującego wzoru:

Lp – liczba punktów przyznana ofercie za kryterium cena oferty.

1. Najkorzystniejszą ofertą będzie oferta, która uzyska w sumie najwyższą liczbę punktów.
2. W celu uzyskania porównywalnych ofert, Zamawiający do oceny przyjmie sumę wartości brutto wynikającej z podsumowania kolumny 1,2 i 3 w zestawieniu cenowym w pkt. 6 Formularza Ofertowego załączonego do niniejszego postępowania.
3. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z właściwymi Wykonawcami, w celu uzupełnienia lub doprecyzowania ofert.
4. **Opis sposobu obliczenia ceny brutto oferty:** Wykonawca jest zobowiązany do wypełnienia wszystkich wolnych pozycji w zestawieniu cenowym w pkt. 6 Formularza Ofertowego załączonego do niniejszego postępowania po przez wskazanie ceny jednostkowej brutto dla każdej pozycji, wpisania na dole zestawienia cenowego sumy brutto każdej kolumny oraz sumy wartości brutto kolumn 1,2 i 3.
5. **Warunki płatności:**
6. Zamawiający dokona płatności z dołu na podstawie dokumentów przelewowych wystawionych z co najmniej 21-dniowym terminem płatności od daty dostarczenia do CPPC prawidłowo wystawionego dokumentu księgowego: faktury VAT lub rachunku.
7. Podstawą wystawienia faktury będzie podpisanie protokołu odbioru prawidłowo wykonanej usługi cateringowej.
8. Zamawiający będzie zlecał i rozliczał każdą wykonaną usługę cateringową jako iloczyn liczby zgłoszonych uczestników spotkań/narad/konferencji i cen jednostkowych zaoferowanych w Formularzu Ofertowym Wykonawcy.
9. Ceny podane w ofercie nie podlegają zmianom przez cały okres obowiązywania umowy.
10. Ceny jednostkowe brutto w ofercie obejmują wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w tym opłaty i podatki stanowią w całości należność Wykonawcy z tytułu wykonania zamówienia.
11. **Forma i termin składania ofert:**
12. Ofertę cenową na Formularzu Ofertowym należy złożyć w terminie **do 18 lutego 2016 r. do godz. 16.00** w jednej z form:
13. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w jednej z poniższych form:
14. drogą elektroniczną – scan podpisanej oferty na adres:[**oferty.administracja@cppc.gov.pl**](mailto:oferty.administracja@cppc.gov.pl)
15. w formie papierowej na adres CPPC, ul. Syreny 23, 01-150 Warszawa z dopiskiem: *,„*usługi cateringowe*.”*
16. **Udzielanie wyjaśnień dotyczących zapytania:** należy składać w jednej z form podanych w pkt. 8 Zapytania ofertowego.
17. **Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, stanowiące integralną część oferty:**
18. Wypełniony i podpisany Formularz ofertowy wraz z załącznikiem nr 1.
19. W celu wykazania spełnienia przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu oferta musi zawierać ważne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej na sumę ubezpieczeniową nie mniejszą niż 50 000,00 zł (słownie złotych: pięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100), w zakresie prowadzonej przez siebie działalności.
20. **Warunki umowy:**
21. Z wyłonionym Wykonawcą zostanie zawarta pisemna umowa, zgodnie z Istotnymi Postanowieniami Umowy zamieszczonymi w ogłoszeniu.
22. Pozostałe warunki dotyczące realizacji zamówienia zostały określone w Istotnych Postanowieniach Umowy.
23. **Informacje na temat zakresu wykluczenia:**

W celu uniknięcia konfliktów interesów zamówienia publiczne, z wyjątkiem zamówień sektorowych, udzielane przez Wykonawców nie będących podmiotem zobowiązanym do stosowania ustawy Pzp zgodnie z art.3 ustawy Pzp, nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Wykonawcą lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy lub osobami wykonującymi w imieniu Wykonawcy czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
5. **Informacje dodatkowe:**
6. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie przez tego samego Wykonawcę więcej niż jednej oferty, w sposób inny niż określony w pkt. 8 lub po terminie, spowoduje jej odrzucenie.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia przedmiotowego rozeznania na każdym jego etapie, bez podania przyczyny.