

FZP/w/520/2016

Gdynia, 29.11.2016 r.

## ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

**Morski Instytut Rybacki - Państwowy Instytut Badawczy** kieruje zapytanie ofertowe dotyczące postępowania o zamówienie publiczne nr **94/FZP/FG/2016**, którego przedmiotem jest świadczenie usług **catering** podczas **spotkań świąteczno-noworocznych w siedzibie Zamawiającego**.

### I ZAMAWIAJĄCY

**Morski Instytut Rybacki - Państwowy Instytut Badawczy**

ul. Kołłątaja 1,

81-332 Gdynia,

Nr NIP: 586-010-24-41,

Nr KRS: 0000131987

### II TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie będzie udzielone zgodnie z zasadą konkurencyjności i nie podlega przepisom ustawy Prawo zamówień publicznych. Zaproszenie zostaje zamieszczone na stronie [www.mir.gdynia.pl/przetargi](http://www.mir.gdynia.pl/przetargi).

### III PODSTAWA PRAWNA REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Art. 4 pkt 8 z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zmianami).

### IV PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług **catering** podczas **spotkań świąteczno-noworocznych w siedzibie Zamawiającego**.

1. Usługa będąca przedmiotem zamówienia świadczona będzie na terenie siedziby Zamawiającego w Sali im. prof. K. Demela, ul. Kołłątaja 1, 81-332 Gdynia.
2. Szczegółowy zakres i sposób realizacji przedmiotu umowy opisany jest w załączniku nr 3 - opis przedmiotu zamówienia oraz w załączniku nr 2 – wzór umowy.
3. Do obowiązków Wykonawcy należy dostarczenie potraw oraz zapewnienie niezbędnych akcesoriów w tym:
  - 1) zastawa, serwetki, etc.
  - 2) profesjonalna obsługa kelnerska,
  - 3) przygotowanie stołu szwedzkiego i dekoracyjne wyserwowanie potraw,
  - 4) organizacja zaplecza cateringowego w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego,
  - 5) posprzątanie po zakończonej imprezie (zabranie zastawy, itp.).

4. Zamawiający przy wyborze oferty weźmie pod uwagę, całkowitą cenę brutto oferty oraz różnorodność oferowanego menu. Sposób oceny ofert i przyznawania punktów ofercie opisany jest w rozdziale X.

#### V CPV

55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

#### VI TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Usługa świadczona będzie w dwóch częściach:

- 1) spotkanie dla ok. 150 osób, w dniu 22.12.2016 r., w godzinach od ok. 14:00 do 16:00,
- 2) spotkanie dla ok. 160 osób, w dniu 11.01.2017 r., w godzinach od ok. 14:00 do 16:00.

#### VII WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Warunkiem ubiegania się wykonawcy o zamówienie jest:

1. Brak powiązań kapitałowych między Wykonawcą a Zamawiającym w szczególności polegających na:
  - 1) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
  - 2) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia oraz brak powiązań z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli z zamawiającym/jego pracownikami, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych.

#### VIII MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT

1. Miejsce składania ofert:

Morski Instytut Rybacki - Państwowy Instytut Badawczy, ul. Kołłątaja 1, 81-332 Gdynia, Sekcja Zamówień Publicznych i Przetargów, pok. 725.

2. Termin składania ofert:

**do dnia 06.12.2016 r. do godziny 10:00**

3. Ofertę należy umieścić w kopercie zaadresowanej: Morski Instytut Rybacki Państwowy Instytut Badawczy, ul. Kołłątaja 1, 81-332 Gdynia, Sekcja Zamówień Publicznych i przetargów, pok. 725. Ponadto na kopercie musi być adnotacja:

**„Oferta w postępowaniu nr 94/FZP/DP/2016 na świadczenie usług cateringu podczas spotkań świąteczno-noworocznych w siedzibie Zamawiającego.”**

**Nie otwierać do dnia 06.12.2016 r. do godz. 11:00”**

4. Na kopercie musi być również czytelna nazwa Wykonawcy i adres Wykonawcy. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe otwarcie oferty w sytuacji niezgodnego z powyższym sposobem opisanie oferty.

5. Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwierania niezwłocznie.

6. Miejsce i termin otwarcia ofert:

Otwarcie ofert jest jawne. Zamawiający otworzy oferty w obecności Wykonawców, którzy zechcą przybyć na ich otwarcie w dniu, w którym upływa termin składania ofert, o godz. **11:00** w siedzibie Zamawiającego, tj. Morski Instytut Rybacki - Państwowy Instytut Badawczy, ul. Kołłątaja 1, 81-332 Gdynia, pok. 725.

7. W przypadku nieobecności Wykonawcy przy otwieraniu ofert, Zamawiający prześle informacje z otwarcia ofert na wniosek Wykonawcy.

## IX SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

1. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, pytania oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują dokumenty lub informacje, o których mowa wyżej, faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem.
3. Osobami uprawnionymi do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami są:
  - a) sprawy merytoryczne – Alicja Sztela, sprawy formalne - Ewa Brzozowska,
  - b) wszystkie pytania w związku z niniejszym postępowaniem należy kierować na e-mail: [zamowienia.publiczne@mir.gdynia.pl](mailto:zamowienia.publiczne@mir.gdynia.pl) lub faksem pod numer **58/73-56-195**.

## X OPIS KRYTERIÓW I SPOSÓB DOKONYWANIA OCENY OFERTY

1. W niniejszym postępowaniu stosowane będą następujące kryteria:
  - a) **cena brutto oferty - 90 %** w którym punkty przyznane każdej ofercie wyliczane będą wg wzoru:

$$P_c = \frac{C_n \times 100}{C_b} \times k_c$$

$P_c$  – otrzymane punkty w kryterium ceny  
 $C_n$  – cena najniższa spośród złożonych ofert  
 $C_b$  – cena badanej oferty  
 $k_c$  – udział kryterium w całości oceny = 0,9

- b) **różnorodność oferowanego menu – 10%**, w którym punkty przyznane każdej ofercie wyliczane będą wg wzoru:

$$M = \frac{M_b \times 100}{M_{max}} \times k_M$$

$M$  – otrzymane punkty w kryterium różnorodność menu  
 $M_{max}$  – maksymalna ilość punktów przyznana w kryterium różnorodność menu spośród złożonych ofert  
 $M_b$  – ilość punktów przyznana w kryterium różnorodność menu badanej oferty  
 $k_M$  – udział kryterium w całości oceny = 0,10

Punkty każdej ofercie w tym kryterium będą przyznawane następująco:

- **bufet zimny** (dania zimne, przekąski) – punktowana będzie ilość oferowanych dań ponad 5 wymaganych - 3 pkt. za każde dodatkowe danie lub przekąskę,
- **potrawy gorące** (zupa, dania mięsne i wegetariańskie) - punktowana będzie ilość oferowanych potraw ponad 4 wymagane (wliczając wegetariańskie) - 3 pkt. za każde dodatkowe,
- **desery** - 1 pkt. za każdą pozycję,
- **sałatki** – 1 pkt za każdą pozycję.

Uwaga: do punktacji jako osobne danie nie są wliczane chleb, bułki, przyprawy, ziemniaki, kasze, kawa, herbata, mleczko do kawy, cukier, które muszą obligatoryjnie znaleźć się w ofercie każdego Wykonawcy.

2. Całkowita liczba punktów przyznana każdej ofercie będzie stanowiła sumę punktów uzyskaną w każdym kryterium:  $P_{of} = P_c + M$
3. Punkty przyznane w kryteriach będą wyliczane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zaokrąglane zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania liczb.
4. Jeżeli w postępowaniu nie można będzie dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takim samym bilansie ceny i pozostałych kryteriów, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
5. Oferta z najwyższą liczbą punktów odpowiadająca wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu zostanie wybrana przez Zamawiającego jako najkorzystniejsza.

## XI POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Niniejsze zapytanie ma formę porównania ofert. Nie stanowi zapytania ofertowego w rozumieniu ustawy Prawo Zamówień Publicznych i nie daje żadnemu z oferentów prawa roszczenia udzielenia zamówienia.
2. Załącznikami do zapytania ofertowego są:
  - 1) **załącznik nr 1** - Formularz oferty,
  - 2) **załącznik nr 2** -Wzór umowy,
  - 3) **załącznik nr 3** – Opis przedmiotu zamówienia

W imieniu Zamawiającego  
mgr Rafał Geremek  
Zastępca Dyrektora ds. Finansowych