



FZP/w/488/2017

Gdynia, 10.11.2017 r.

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Morski Instytut Rybacki - Państwowy Instytut Badawczy kieruje zapytanie ofertowe dotyczące postępowania o zamówienie publiczne nr **88/FZP/DP/2017**, 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.

III PODSTAWA PRAWNA REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Art. 4 pkt 8 z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 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 19 grudnia 2017 r., w godzinach 14:00-16:00,
- 2) spotkanie dla ok. 160 osób, w dniu 11 stycznia 2018 r., w godzinach 14:00-16:00.

VII WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Wykonawca przystępujący do udziału w postępowaniu nie może być powiązany z Zamawiającym osobowo, ani kapitałowo.

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 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, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa,
- 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- 4) 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.

VIII 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 – Ewa Baradziej-Krzyżankowska, sprawy formalne - Ewa Brzozowska,
 - b) wszystkie pytania w związku z niniejszym postępowaniem należy kierować na e-mail: **zamowienia.publiczne@mir.gdynia.pl** lub faksem pod numer **58/73-56-195**.

IX OPIS SPOSOBU UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ TREŚCI ZAPYTANIA OFERTOWEGO

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego pisemnie lub drogą elektroniczną z wnioskiem o wyjaśnienie treści dokumentów dotyczących zaproszenia do złożenia ofert. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści dokumentów wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

2. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści dokumentów wpłynął po upływie terminu składania pytań tj. później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
3. Treść zapytań i wyjaśnienia zostaną przekazane wszystkim Wykonawcom, którym przekazano niniejsze zaproszenie do składania ofert.
4. W uzasadnionych przypadkach przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść dokumentów związanych z zaproszeniem. Dokonaną zmianę Zamawiający przekaże niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano niniejsze zaproszenie do składania ofert.

X SPOSÓB PRZYGOTOWANIA I CENA OFERTY

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Na ofertę składają się:
 - 1) Formularz oferty - Załącznik nr 1,
 - 2) menu wg wzoru z załącznika nr 1a do oferty,
 - 3) ewentualne pełnomocnictwa,
3. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie elementy wskazane w załączniku nr 3 – opis przedmiotu zamówienia, w tym m.in. obsługa kelnerska, dekoracja stołów, własna zastawa stołowa (porcelanowa, szklana do napojów, sztuczne metalowe, odpowiednie urządzenia grzewcze pozwalające na utrzymanie potraw w należytej temperaturze), sprzątanie stołów po zakończeniu spotkań.
4. Cena oferty musi być podana w złotych polskich z dokładnością do jednego grosza.
5. Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami musi być podpisana przez Wykonawcę lub osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
6. Upoważnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania musi bezpośrednio wynikać z treści dokumentów dołączonych do oferty. W przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio z treści dokumentu określającego status prawny Wykonawcy (odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej) do oferty należy dołączyć oryginał lub kopię stosownego pełnomocnictwa, określającego jego zakres i wystawionego przez osoby do tego upoważnione.
7. Zaleca się, aby każda zawierająca jakąkolwiek treść strona oferty była podpisana lub parafowana przez Wykonawcę.
8. Poprawki powinny być naniesione czytelnie i zaparafowane przez Wykonawcę lub osoby/osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
9. Wykonawca ponosi koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

XI 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. 521.

2. Termin składania ofert:

do dnia 17.11.2017 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. 521. Ponadto na kopercie musi być adnotacja:

„Oferta w postępowaniu nr 88/FZP/DP/2017 na świadczenie usług cateringu podczas spotkań świąteczno-noworocznych w siedzibie Zamawiającego.”

Nie otwierać do dnia 17.11.2017 r. do godz. 10.30”

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. **10:30** w siedzibie Zamawiającego, tj. Morski Instytut Rybacki - Państwowy Instytut Badawczy, ul. Kołłątaja 1, 81-332 Gdynia, pok. 521.

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

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,
- **zupy**
- **potrawy gorące** (, 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 obowiązkowo znaleźć się w ofercie każdego Wykonawcy.

- Całkowita liczba punktów przyznana każdej ofercie będzie stanowiła sumę punktów uzyskaną w każdym kryterium: $P_{of} = P_c + M$
- Punkty przyznane w kryteriach będą wyliczane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zaokrąglane zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania liczb.
- 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.
- Oferta z najwyższą liczbą punktów odpowiadająca wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu zostanie wybrana przez Zamawiającego jako najkorzystniejsza.

XI POSTANOWIENIA KOŃCOWE

- 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.
- Załącznikami do zapytania ofertowego są:
 - załącznik nr 1** - Formularz oferty,
 - załącznik nr 1a** – Menu z kosztorysem,
 - załącznik nr 2** - Wzór umowy,
 - załącznik nr 3** - Opis przedmiotu zamówienia

W imieniu Zamawiającego
mgr Rafał Geremek
Zastępca Dyrektora ds. Finansowych