

Kraków, 16 lutego 2017 r.



**KRAJOWA SZKOŁA
SĄDOWNICTWA I PROKURATURY**
ul. Przy Rondzie 5
31-547 Kraków

znak sprawy: BD-V.2611.6.2017

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury zaprasza do składania ofert w postępowaniu na „Świadczenie usług cateringowych na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w trakcie szkoleń organizowanych przez Ośrodek Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej w Lublinie w siedzibach sądów i prokuratur w Białymstoku, Bydgoszczy, Gdańsku, Gliwicach, Katowicach, Lublinie, Łodzi, Olsztynie, Poznaniu, Rzeszowie, Szczecinie, Warszawie, Wrocławiu oraz w siedzibie OSU KSSiP w Lublinie, w okresie od 13 marca 2017 r. do 31 grudnia 2017r. ”

oznaczenie postępowania: BD-V.2611.6.2017

Kraków, 16 luty 2017 r.

Rozdział 1: Zamawiający

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury
ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków,
tel. 12 617 96 55, fax. 12 617 96 53,
e-mail: zamowienia@kssip.gov.pl
Strona internetowa: www.kssip.gov.pl

Rozdział 2: Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na podstawie przepisów art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.), dalej jako: ustawy Pzp, dotyczących zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.

Rozdział 3: Termin wykonania zamówienia

Usługa będzie świadczona od dnia podpisania umowy, nie wcześniej niż od 13 marca 2017r. do dnia 31 grudnia 2017 r., nie dłużej jednak niż do wyczerpania kwoty na jaką zostanie zawarta umowa.

Rozdział 4: Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na 394 szkoleniach organizowanych przez Ośrodek Szkoleń Ustawicznych i Współpracy Międzynarodowej Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, w tym 336 szkoleń prowadzonych w siedzibach sądów i prokuratur w 13 miastach w: Białymstoku, Bydgoszczy, Gdańsku, Gliwicach, Katowicach, Lublinie, Łodzi, Olsztynie, Poznaniu, Rzeszowie, Szczecinie, Warszawie, Wrocławiu oraz 58 szkoleniach wyjazdowych, które odbędą się w siedzibie OSU KSSiP w Lublinie. Szkolenia zaplanowano w okresie od 13 marca 2017 r. do 31 grudnia 2017r.
2. Szkolenia zostały podzielone na sześć schematów organizacyjnych:
 - 1) szkoleniom trzydniowym w Lublinie przypisano schemat A
 - 2) szkoleniom dwudniowym w Lublinie przypisano schemat B
 - 3) szkoleniom czterodniowym w Lublinie przypisano schemat D
 - 4) szkoleniom trzydniowym z uroczystą kolacją organizowanym w Lublinie przypisano schemat E
 - 5) szkoleniom jednodniowym w Lublinie przypisano schemat F
 - 6) szkoleniom jednodniowym organizowanym w siedzibach sądów i prokuratur w: Białymstoku, Bydgoszczy, Gdańsku, Gliwicach, Katowicach, Łodzi, Olsztynie, Poznaniu, Rzeszowie, Szczecinie, Warszawie, Wrocławiu przypisano schemat G.

Opisy poszczególnych schematów organizacyjnych znajdują się w tabeli nr 2, stanowiącej załącznik nr 2 do IWZ. Usługi cateringowe są świadczone w przerwach pomiędzy zajęciami w zależności od przypisanego schematu.

Przedmiot zamówienia został podzielony na 13 części. Wykonawcy mogą składać oferty na JEDNĄ, KILKA LUB WSZYSTKIE 13 części:

Nr części	Miasto
-----------	--------

1	BIAŁYSTOK
2	BYDGOSZCZ
3	GDĄŃSK
4	GLIWICE
5	KATOWICE
6	ŁÓDŹ
7	OLSZTYN
8	POZNAŃ
9	RZESZÓW
10	SZCZECIN
11	WARSZAWA
12	WROCLAW
13	LUBLIN

3. Przedmiot zamówienia obejmuje również:

- przygotowanie i przetransportowanie /w pojazdach przeznaczonych do przewozu żywności typu chłodnia/ zamawianych potraw;
- wyeksponowanie potraw w sali konsumpcyjnej, bądź innym miejscu wskazanym przez organizatora /wymagane są opisy potraw w języku polskim a na wydarzeniach międzynarodowych, także w języku angielskim; przy czym potrawy wegetariańskie muszą zostać wyraźnie oznaczone/;
- zapewnienie profesjonalnej obsługi (w tym osoby/osób odpowiedzialnych za obsługę kelnerską każdego bufetu /min. jedno stanowisko bufetowe z jedną osobą obsługującą na nie więcej niż 35 uczestników/ przy czym osoby odpowiedzialne za obsługę bufetów będą wyglądały schludnie, będą ubrane jednolicie w stroje typu: białe koszule, czarne długie spodnie/spódnice lub czarny fartuch. Ubrania muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone. Na wydarzeniach międzynarodowych będą posługiwać się swobodnie językiem angielskim /szkolenia rozpoczynające się symbolem M../17/. Wykonawca zapewni bezpośredni nadzór nad realizacją każdego zlecenia /ciągły nadzór/;
- przygotowanie miejsca serwowania czyli zapewnienie zabudowy pod bufet a na szkoleniach wyjazdowych także czteroosobowych stolików konsumpcyjnych (sporadycznie na zlecenie Zamawiającego Wykonawca zapewni parawany bądź kordony do wyznaczenia miejsca świadczenia cateringu),
- zapewnienie profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze itp., wyposażenie stołów wykorzystywanych podczas przerw w białe obrusy oraz ozdoby florystyczne, dostarczenie niezbędnej zastawy w postaci naczyń (białe, porcelanowe filiżanki na kawę oraz herbatę ze spodkami, białe porcelanowe talerze na dania obiadowe, ciastka, naleśniki/tortille/, szklanki na wodę mineralną), sztućców, białych papierowych serwetek w serwetnikach. Ilości sprzętu, naczyń oraz papierowych serwetek mają gwarantować wszystkim uczestnikom sprawne korzystanie z bufetów w trakcie przerw /ilości dostosowane do liczebności grup/ przy czym zastawa, sztućce, serwetki itp. muszą być na bieżąco uzupełniane;

- zapewnienie wysoko wydajnego ekspresu automatycznego, który wykona wg zapotrzebowania także 70, 80, 125 kaw jednorazowo (bądź kilku ekspresów do jednoczesnego użycia)
- dostarczenie zgodnie z opisem w schematach A, D, E jednorazowych opakowań zamykanych do pakowania na życzenie uczestników szkoleń nieskonsumowanych porcji na wynos;
- utrzymywanie miejsc poczęstunku, bufetów na bieżąco w czystości oraz sprzątanie po realizacji usługi i wywozie na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych;
- zapewnienie innych narzędzi niezbędnych do wykonywania zamówienia np. narzędzi przy montażu i demontażu zabudowy a także przedłużaczy, kabli itp. służących do podłączenia urządzeń grzewczych;

4. Świadczenie usług na szkoleniach jednodniowych (schemat F i G) będzie odbywało się sukcesywnie, w miarę potrzeb Zamawiającego, **zawsze w dni robocze**, w większości przypadków w salach konferencyjnych sądów lub prokuratur w 13 ww. miastach, a w Lublinie także w siedzibie Ośrodka Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej KSSiP. Każdorazowo Zamawiający będzie informował mailem Wykonawcę o terminie, godzinach i miejscu świadczenia usługi w danym mieście oraz liczbie uczestników szkolenia co najmniej na 2 dni robocze przed realizacją zamawianej usługi cateringowej oraz w przypadku szkoleń tzw. wyjazdowych będzie ustalał każdorazowo menu z koordynatorem szkolenia. Wykonawca ma obowiązek skontaktowania się z osobą odpowiedzialną **we wskazanym przez Zamawiającego miejscu świadczenia usług cateringowych najpóźniej na 2 dni robocze przed planowanym szkoleniem** w celu dokonania oceny warunków lokalowych, w tym sprawdzenia możliwości instalacji urządzeń do sieci, uzgodnienia warunków i godzin udostępnienia sali konferencyjnej bądź innego miejsca świadczenia usługi w dniu szkolenia, uzgodnienia warunków wjazdu na teren jednostki /w tym uzyskania przepustek, pozwoleń/ w dniu świadczenia usługi na szkoleniu. Zestawienie orientacyjnej liczby szkoleń oraz orientacyjnej ilości uczestników zawarte zostały w tabeli nr 1, załączniku nr 2 do IWZ.

Podane ilości uczestników są tylko przybliżone i będą potwierdzane każdorazowo po zakończonym naborze na szkolenie w szczegółowym zamówieniu przesłanym mailem.

Wartość usługi będzie w przypadku szkoleń jednodniowych (schemat F i G) - iloczynem potwierdzonej mailem liczby uczestników na danym szkoleniu i ceny jednostkowej za usługę (za osobodzień wg wycenianego schematu) podanej przez Wykonawcę w ofercie, w przypadku szkoleń tzw. wyjazdowych (schematy: A, B, D, E) - iloczynem potwierdzonej mailem liczby uczestników, ilości dni szkoleniowych i ceny jednostkowej za usługę (za osobodzień wg wycenianego schematu) podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z części usług w przypadku braku możliwości przeprowadzenia szkolenia lub z przyczyn organizacyjnych leżących po stronie Zamawiającego.

Rozdział 5: Kryteria oceny ofert.

1. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień treści złożonych przez niego ofert.
2. Zamawiający będzie oceniał oferty, które nie zostały odrzucone, według następujących kryteriów:

2a. Catering na szkoleniach **CZĘŚCI 1 - 12** będzie obliczany według następujących kryteriów:

Nazwa kryterium	Sposób oceny ofert	Waga
Cena (koszt)	$C = \frac{\text{C z oferty z najniższą ceną}}{\text{C z oferty badanej}} \times 100$ gdzie: C – cena brutto	100 %

2 b. Catering na szkoleniach **CZĘŚCI 13** będzie obliczany według następujących kryteriów:

Nazwa kryterium	Sposób oceny ofert	Waga
Cena (koszt)	$C = \frac{\text{C z oferty z najniższą ceną}}{\text{C z oferty badanej}} \times 70$ gdzie: C – cena brutto	70 %
Aspekt społeczny*	$\text{Aspekt społeczny} = [\text{liczba punktów „AS” ocenianej oferty}] : [\text{najwyższa liczba punktów „AS” spośród ocenianych ofert}] \times 30 \text{ pkt}$	30%
SUMA		100%

***Aspekt społeczny (integracja zawodowa i społeczna osób, o których mowa w art. 22 ust. 2 pkt 1, 2, 7 ustawy Pzp) – 30 %**

Punkty za kryterium „aspekt społeczny” zostaną obliczone według następującego wzoru:

Aspekt społeczny = [liczba punktów „AS” ocenianej oferty] : [najwyższa liczba punktów „AS” spośród ocenianych ofert] x 30 pkt

Punkty „AS” zostaną przyznane w następujący sposób:

za zatrudnienie bezpośrednio do świadczenia usług gotowania/przygotowania oraz podawania posiłków (na podstawie umowy z tytułu prawa pracy, umowy cywilnoprawnej zlecenie lub o dzieło lub na podstawie innych umów), w czasie trwania umowy osoby:

- a) niepełnosprawnej w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. poz. 721, z późn. zm.), lub

- b) bezrobotnej w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2016 r. poz. 645 z późn.zm.), lub
- c) do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia,
- d) osób z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (Dz. U. z 2016 r. poz. 546 i 960);

Wykonawca otrzyma:

- 10 punktów „AS” za 1 osobę,
- 20 punktów „AS” za 2 osoby,
- 30 punktów „AS” za 3 osób i więcej osób.

Rozdział 6: Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

Oferty należy składać pod adres Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, Kancelaria Ogólna (na parterze budynku) **do 24 lutego 2017 r. do godz. 10:00.**

Ofertę (tj. wypełniony Formularz oferty wraz z wymaganymi załącznikami) należy składać w nieprzejrystym i zamkniętym opakowaniu. Zaleca się, aby opakowanie było odpowiednio zabezpieczone w sposób uniemożliwiający bezśladowe otworzenie (np. podpisane na wszystkich połączeniach). Opakowanie powinno być zaadresowane do Zamawiającego na wskazany w IWZ adres:

**Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury
ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków**

z dopiskiem:

OFERTA na: „Świadczenie usług cateringowych na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w trakcie szkoleń organizowanych przez Ośrodek Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej w Lublinie w siedzibach sądów i prokuratur w Białymstoku, Bydgoszczy, Gdańsku, Gliwicach, Katowicach, Lublinie, Łodzi, Olsztynie, Poznaniu, Rzeszowie, Szczecinie, Warszawie, Wrocławiu oraz w siedzibie OSU KSSiP w Lublinie, w okresie od 13 marca 2017 r. do 31 grudnia 2017r.”

oznaczenie postępowania: BD-V.2611.6.2017

Nie otwierać przed: 24 lutego 2017 r. godz. 11:00

Szczegółowe informacje dotyczące postępowania o udzielenie zamówienia zawierają Istotne Warunki Zamówienia wraz z załącznikami do niniejszego Ogłoszenia.

ZAŁĄCZKA DYREKTORA
KRAJOWEJ SZKOŁY SĄDOWNICTWA I PROKURATURY
ds. ORGANIZACYJNYCH

Agnieszka Welenc
prokurator