



OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

**„Świadczenie usług cateringowych na rzecz
Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury
w trakcie szkoleń organizowanych w 2019 r.
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”**

oznaczenie postępowania: BD-V.2611.3.2020

Wartość zamówienia jest mniejsza od kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 138g ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.) w odniesieniu do zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.

Kraków, 7 stycznia 2020 r.

Rozdział 1: Zamawiający

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury
ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków,
tel. 12 617 96 95, 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 (j.t. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), dalej jako: ustawy Pzp, dotyczących zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.

Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów, usługi bufetowe, w zakresie podawania posiłków oraz usługi dostarczania posiłków (nazwane w IWZ - usługi cateringowe) stanowią usługi społeczne, określone w załączniku XIV Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającej dyrektywę 2004/18/WE (Dz. Urz. UE L z 2014 r., Nr 94, s. 65) i z tego powodu tryb przewidziany w art. 138o ustawy Pzp ma zastosowanie.

Jeżeli Zamawiający odwołuje się do treści poszczególnych jednostek redakcyjnych ustawy, które nie mają zastosowania wprost ze względu na wyłączenie, o którym mowa w art. 138o ustawy Pzp (np. art. 24 i inne), należy to traktować, jako odwołanie techniczne. Zamawiający przewiduje wówczas rozwiązania analogiczne, jak w podanych przepisach ustawy i odwołuje się do nich, aby nie było konieczności przepisywania ich do Ogłoszenia o zamówieniu lub Istotnych Warunków Zamówienia. Nie mają one jednak zastosowania, jako przepisy powszechnie obowiązujące na podstawie wyłączenia wskazanego w art. 138o ustawy Pzp.

Rozdział 3: Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na wydarzeniach organizowanych przez Ośrodek Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w 2020 r., w tym na:
 - 310 szkoleniach jednodniowych (schemat F, G, H) prowadzonych w siedzibach sądów i prokuratur w 14 miastach: Białymstoku, Bydgoszczy, Gdańsku, Gliwicach, Katowicach, Lublinie, Łomży, Łodzi, Olsztynie, Poznaniu, Rzeszowie, Szczecinie, Warszawie, Wrocławiu dla uczestników szkoleń krajowych;
 - 4 szkoleniach dwudniowych (schemat G, H) w Gdańsku, Łomży, Poznaniu i Szczecinie dla uczestników szkoleń krajowych;
 - 47 szkoleniach trzydniowych (tzw. wyjazdowych) – schemat A - w siedzibie OSUiWM KSSiP w Lublinie (w tym uczestnictwo gości z ETPCz, EJTN);
 - konferencji, spotkaniach ekspertów, w trakcie podejmowania delegacji zagranicznych, na innych wydarzeniach organizowanych przez DWM, BD – schemat 1-szy dzień schematu A
 - posiedzeniu RP - schemat RP
 - szkoleń wewnętrznych wg schematu P.

1. Szkolenia zaplanowano w okresie od 3 lutego 2020 r. do 28 lutego 2021 r.

2. Terminy poszczególnych szkoleń:

- a) tzw. szkoleń wyjazdowych zostały zapisane w „Harmonogramie działalności szkoleniowej na 2020 r.” Tabela poniżej zawiera wykaz planowanych terminów oraz planowane ilości uczestników na szkoleniach/konferencji organizowanych w Ośrodku Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej KSSiP w 2020 r. w Lublinie.

Tabela nr 1 - Wykaz terminów szkoleń wyjazdowych organizowanych w Lublinie w OSUiWM KSSiP w 2020 r.

Lp	Nr szkolenia	Termin od	Termin do	Dzienna liczba uczestników
1	F2/20	2020-02-03	2020-02-05	74
2	C4/A/20	2020-02-05	2020-02-07	64
3	U8/A/20	2020-02-10	2020-02-12	74
4	F1/A/20	2020-02-12	2020-02-14	74
5	C6/A/20	2020-02-24	2020-02-26	74
6	K17/A/20	2020-02-26	2020-02-28	34
7	U2/B/20	2020-03-04	2020-03-06	44
8	K33/B/20	2020-03-16	2020-03-18	74
9	U14/A/20	2020-03-18	2020-03-20	64
10	U15/20	2020-03-23	2020-03-25	104
11	K16/B/20	2020-04-06	2020-04-08	74
12	C2/B/20	2020-04-15	2020-04-17	79
13	C26/B/20	2020-04-27	2020-04-29	74
14	K3/B/20	2020-05-04	2020-05-06	74
15	K13/A/20	2020-05-06	2020-05-08	74
16	C32/B/20	2020-05-11	2020-05-13	79
17	U4/20	2020-05-13	2020-05-15	64
18	K9/A/20	2020-05-18	2020-05-20	74
19	U10/A/20	2020-05-20	2020-05-22	74
20	K32/B/20	2020-06-01	2020-06-03	74
21	U6/20	2020-06-08	2020-06-10	64
22	C8/B/20	2020-06-15	2020-06-17	74
23	U3/B/20	2020-06-17	2020-06-19	79
24	C27/20	2020-06-22	2020-06-24	79
25	K12/A/20	2020-06-24	2020-06-26	34
26	U2/D/20	2020-08-31	2020-09-02	44
27	C7/A/20	2020-09-02	2020-09-04	74
28	C9/B/20	2020-09-07	2020-09-09	74
29	U13/B/20	2020-09-09	2020-09-11	79
30	C12/B/20	2020-09-14	2020-09-16	79
31	C23/B/20	2020-09-16	2020-09-18	79
32	U7/20	2020-09-21	2020-09-23	74
33	K12/B/20	2020-09-23	2020-09-25	34
34	Konferencja DBiA	2020-09-24	2020-09-24	70
35	F3/B/20	2020-09-28	2020-09-30	64

36	C21/B/20	2020-09-30	2020-10-02	34
37	C11/20	2020-10-05	2020-10-07	79
38	K29/B/20	2020-10-12	2020-10-14	64
39	U9/B/20	2020-10-14	2020-10-16	74
40	C28/B/20	2020-10-19	2020-10-21	79
41	C14/B/20	2020-10-26	2020-10-28	79
42	K12/C/20	2020-11-04	2020-11-06	34
43	C31/B/20	2020-11-16	2020-11-18	79
44	C25/B/20	2020-11-18	2020-11-20	79
45	C8/D/20	2020-11-23	2020-11-25	74
46	K7/B/20	2020-11-25	2020-11-27	74
47	C29/B/20	2020-11-30	2020-12-02	79
48	C7/D/20	2020-12-02	2020-12-04	74

- Daty i miejsca szkoleń jednodniowych, dwudniowych oraz innych wydarzeń takich jak spotkania grup ekspertów, wizyty delegacji zagranicznych itp., posiedzenie RP oraz narady i szkolenia wewnętrzne są w trakcie uzgodnień i będą przekazywane sukcesywnie. Świadczenie usług na szkoleniach jednodniowych, dwudniowych (schemat F, G, H) będzie odbywało w miarę potrzeb Zamawiającego, zawsze w dni robocze, w większości przypadków w salach konferencyjnych sądów lub prokuratur w 14 ww. miastach a w Lublinie głównie w siedzibie Ośrodka Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej KSSiP.

3. Szkolenia ze względów logistycznych zostały podzielone na schematy: A (szkolenia trzydniowe) oraz 1- dzień ze schematu A, schemat F, G i H (szkolenia jednodniowe) oraz schemat RP i schemat P.

4. Przedmiot zamówienia został podzielony na 14 części.

Tabela nr 2 - wykaz części postępowania

Nr części	Miasto
1	BIAŁYSTOK
2	BYDGOSZCZ
3	GDAŃSK
4	GLIWICE
5	KATOWICE
6	ŁOMŻA
7	ŁÓDŹ
8	OLSZTYN
9	POZNAŃ
10	RZESZÓW
11	SZCZECIN
12	WARSZAWA
13	WROCŁAW
14	LUBLIN

Wykonawcy mogą składać oferty na JEDNĄ, KILKA lub WSZYSTKIE z 14 części.

5. Usługi cateringowe są świadczone w przerwach pomiędzy zajęciami w zależności od przypisanego schematu i polegają min. na:

- przygotowaniu i przetransportowaniu /w pojazdach przeznaczonych do przewozu żywności - typu chłodnia - posiadających decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającego spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych w ramach usług cateringowych, przy czym dopuszcza się transport samochodem niebędącym pojazdem typu chłodnia, ale pod warunkiem stosowania opakowań transportowych termicznych (gastronomiczne termosy z wkładami chłodzącymi służącymi do przewozu żywności) jeśli zostanie zapewniona odpowiednia jakość żywności, zostaną zachowane wszystkie normy wynikające z przepisów prawa oraz parametrów używanych termosów;
- wyeksponowaniu 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/;
- zapewnieniu profesjonalnej obsługi (w tym osoby/osób odpowiedzialnych za obsługę kelnerską każdego bufetu /min. stanowisko bufetowe z 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. Wykonawca zapewni bezpośredni nadzór nad realizacją każdego zlecenia /ciągły nadzór;
- przygotowaniu miejsca serwowania, czyli zapewnieniu zabudowy pod bufet a na szkoleniach wyjazdowych także czteroosobowych stolików konsumpcyjnych. (Wykonawca zapewni parawany bądź kordony do wyznaczenia miejsca świadczenia cateringu – na zlecenie), profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze itp., wyposażeniu stołów wykorzystywanych podczas przerw w białe obrusy (Zamawiający dopuszcza również białe pokrowce elastyczne na stoły) oraz ozdoby florystyczne, dostarczeniu niezbędnej zastawy w postaci naczyń (białe, porcelanowe filiżanki na kawę oraz herbatę ze spodkami, białe porcelanowe talerze na dania obiadowe, ciastka, szklanki na wodę mineralną – na szkoleniach wyjazdowych 20 szklanek ustawionych w miejscu wskazanym przez koordynatora szkolenia), sztuców, 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, sztucce, serwetki itp. muszą być na bieżąco uzupełniane;
- dostarczeniu zgodnie z opisem w schemacie: A jednorazowych opakowań zamykanych i papierowych torebek do pakowania na życzenie uczestników szkoleń nieskonsumowanych porcji na wynos;

- utrzymywaniu miejsc poczęstunku, bufetów na bieżąco w czystości oraz sprzątanii po realizacji usługi i wywozie na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych;
 - zapewnieniu innych narzędzi niezbędnych do wykonywania zamówienia np. narzędzi przy montażu i demontażu zabudowy a także przedłużaczy, kabli itp. do podłączenia urządzeń grzewczych.
6. Podane ilości uczestników są tylko planowane i będą potwierdzane każdorazowo w zamówieniu mailowym po zakończonym naborze na każde szkolenie.
7. Wymagania ogólne:
- a) sposób wykonania usługi, jak również związane z nią technologie i rozwiązania organizacyjne muszą spełniać wszystkie wymogi wynikające z przepisów prawa powszechnie obowiązującego;
 - b) Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego wdrożenia wszelkich, wynikających ze zmian przepisów prawa lub decyzji organów administracji publicznej, zasad dotyczących świadczonej usługi;
8. Kod i nazwa zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
 55320000-9 Usługi podawania posiłków
 55510000-5 Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów

Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia zawarte zostały w Istotnych Warunkach Zamówienia i załączniku nr 8 do IWZ.

Rozdział 4: Termin wykonania zamówienia

Usługa będzie świadczona od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 03.02.2020 r. do dnia 28.02.2021 r., nie dłużej jednak niż do wyczerpania kwoty wskazanej w § 3 ust. 2 wzoru umowy, stanowiącego załącznik nr 2 do Umowy. Wyczerpanie kwoty wskazanej § 3 ust. 2 wzoru umowy powoduje zakończenie obowiązywania umowy pomiędzy stronami.

Rozdział 5: Kryteria oceny ofert

1. Zamawiający będzie oceniał oferty, które nie zostały odrzucone, według następujących kryteriów:

2a. CZĘŚCI 1 - 13:

1) Cena oferty – 100%

Punkty za kryterium „cena oferty” zostaną obliczone według następującego wzoru:

Cena oferty = [cena oferty z najniższą ceną] : [cena oferty ocenianej] x 100 pkt.

2b. CZĘŚĆ 14:

1) Cena oferty – 70%

Punkty za kryterium „cena oferty” zostaną obliczone według następującego wzoru:

Cena oferty = [cena oferty z najniższą ceną] : [cena oferty ocenianej] x 70 pkt.

2) Aspekt społeczny* – 30 %

***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 (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 511 ze zm.), lub
- b) bezrobotnej w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1265 z zm.), lub
- c) do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia.

Wykonawca otrzyma:

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

W/w osoby będą zatrudnione u Wykonawcy przez cały okres trwania umowy na podstawie umowy o pracę zgodnie z art. 22§ 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy, jeżeli będą wykonywały czynności związane z bezpośrednią usługą gotowania/przygotowywania posiłków zgodnie z zapisem Rozdziału 3 ust. 8 IWZ.

Ocena oferty w niniejszym kryterium dokonana zostanie na podstawie informacji zawartych w formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do IWZ). W przypadku nie wypełnienia w formularzu ofertowym odpowiedniej rubryki wskazującej czy zatrudniona osoba/osoby będą osobami z katalogu osób wskazanego powyżej oferta otrzyma 0 punktów w niniejszym kryterium.

- Jeżeli w trakcie świadczenia usługi nastąpi okoliczność zwolnienia przez Wykonawcę pracownika wyznaczonego do realizacji zadania spełniającego kryterium „aspekt społeczny” z winy pracownika lub też pracownik zwolni się sam, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ciągłość zatrudnienia innego pracownika zgodnie z opisaniem powyżej kryterium.

- Zamawiający ma prawo do zastosowania sankcji z tytułu niespełnienia warunków opisanych w kryterium aspekty społeczne „AS” (przy zaoferowaniu przez Wykonawcę tego kryterium). Wysokość kar określone zostały we wzorze umowy stanowiącej załącznik numer 2 do IWZ.

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli wypełnienia zobowiązania określonego w pozacenowym kryterium aspekt społeczny „AS” i wymaga, aby Wykonawca w celu kontroli prawidłowości jego wykonania uzyskał zgodę osób, z katalogu osób wskazanego powyżej, zatrudnionych na umowę o pracę na udostępnienie Zamawiającemu kopii umowy o pracę, dokumentów potwierdzających orzeczenie o niepełnosprawności, dokumentów potwierdzających wpisanie na listę osób bezrobotnych, zaświadczenia o posiadaniu statusu osoby bezrobotnej, itp.

2. Do oceny będą brane pod uwagę ceny oferty brutto.
3. Wyniki powyższych działań zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

Rozdział 6: Miejsce i termin składania ofert

1. Oferty należy składać pod adres Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, Kancelaria Ogólna (na parterze budynku) **do 15.01.2020 r. do godziny 11:00.**
2. 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 wydarzeń o charakterze szkoleniowym, organizacyjnym realizowanych w 2020 r. przez Ośrodek Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej w Lublinie w siedzibach sądów i prokuratur w Białymstoku, Bydgoszczy, Gdańsku, Gliwicach, Katowicach, Lublinie, Łodzi, Łomży, Olsztynie, Poznaniu, Rzeszowie, Szczecinie, Warszawie, Wrocławiu oraz w siedzibie OSUiWM KSSiP w Lublinie”

oznaczenie postępowania: BD-V.2611.3.2020

Nie otwierać przed: 15.01.2020, godzina: 11:15

3. Zaleca się, aby opakowanie było opatrzone pełną nazwą i dokładnym adresem (ulica, numer lokalu, miejscowość, numer kodu pocztowego) Wykonawcy składającego daną ofertę.

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

ZASTĘPCA DYREKTORA
KRAJOWEJ SZKOŁY SĄDOWNICTWA I PROKURATURY
ds. APLIKACJI SĄDZIOWSKIEJ



Adam Sęk
sędzia