



OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

„Świadczenie usług cateringowych na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w trakcie szkoleń w 2020 r. realizowanych przez Ośrodek Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej w Lublinie w siedzibach sądów i prokuratur w Łomży, Rzeszowie, Wrocławiu”

oznaczenie postępowania: BD-V.2611.10.2020

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, 14 luty 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 szkoleniach organizowanych przez Ośrodek Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w 2020 r., w tym na szkoleniach jednodniowych (schemat G, H) prowadzonych w siedzibach sądów i prokuratur w: Łomży, Rzeszowie, Wrocławiu:
 - 62 szkolenia jednodniowe (schemat G) prowadzone w siedzibach sądów i prokuratur w 2 miastach: 31 szkoleń w Rzeszowie i 31 szkoleń we Wrocławiu dla uczestników szkoleń krajowych;
 - 2 szkolenia jednodniowe (schemat H) w Łomży dla uczestników szkoleń krajowych.
2. Szkolenia zaplanowano w okresie od 28 lutego 2020 r. do 28 lutego 2021 r.
3. Terminy poszczególnych szkoleń:
Pierwsze szkolenie we Wrocławiu zostało zaplanowane na 28.02.2020 r., w Rzeszowie na 20.03.2020 r., a szkolenia w Łomży będą odbywały się w II pół. 2020 r.
Daty i miejsca pozostałych szkoleń jednodniowych i dwudniowych są w trakcie uzgodnień i będą przekazywane sukcesywnie.
4. Świadczenie usług na szkoleniach jednodniowych, dwudniowych (schemat G, H) będzie odbywało w miarę potrzeb Zamawiającego, zawsze w dni robocze, w

większości przypadków w salach konferencyjnych sądów lub prokuratur w 3 ww. miastach.

5. Szkolenia ze względów logistycznych zostały podzielone na schematy: schemat G i H (szkolenia jednodniowe)
6. Przedmiot zamówienia został podzielony na 3 części.

Tabela – wykaz części postępowania

Nr części	Miasto
1	ŁOMŻA
2	RZESZÓW
3	WROCŁAW

Wykonawcy mogą składać oferty na JEDNĄ, DWIE lub WSZYSTKIE z 3 części.

7. 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;
- 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 (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, 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, sztucce, serwetki itp. muszą być na bieżąco uzupełniane;

- utrzymywaniu miejsc poczęstunku, bufetów na bieżąco w czystości oraz sprzątaniu 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.

8. Podane ilości uczestników są tylko planowane i będą potwierdzane każdorazowo w zamówieniu mailowym po zakończonym naborze na każde szkolenie.

9. 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;

10. 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 7 do IWZ.

Rozdział 4: Termin wykonania zamówienia

Usługa będzie świadczona od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 28.02.2020 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:

Cena oferty – 100%

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

$$\text{Cena oferty} = [\text{cena oferty z najniższą ceną}] : [\text{cena oferty ocenianej}] \times 100 \text{ pkt.}$$

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 20.02.2020 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 otworezenie (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 w 2020 r. realizowanych przez
Ośrodek Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej w Lublinie w
siedzibach sądów i prokuratur w Łomży, Rzeszowie, Wrocławiu”**

oznaczenie postępowania: BD-V.2611.10.2020

Nie otwierać przed: 20.02.2020, 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.***

PROKURATOR
KRAJOWEJ SZKOŁY SĄDOWNICTWA I PROKURATURY
ds. APLIKACJI SĄDOWSKIEJ


Adam Sek
sędzia