

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

***„Świadczenie usług cateringowych na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury
w trakcie szkoleń organizowanych w 2018 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.2611.1.2018

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 2017 r. poz. 1579 ze zm.)

w odniesieniu do zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.

Kraków, 04.01.2018 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 ((j.t. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.), dalej jako: ustawy Pzp, dotyczących zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.

Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów, usługi bufetowe oraz 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 (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. Nie mają one jednak zastosowania, jako przepisy powszechnie obowiązujące na podstawie wyłączenia wskazanego w art. 138o ustawy.

Rozdział 3: Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na 322 szkoleniach organizowanych przez Ośrodek Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, w tym na:
 - 270 szkoleniach prowadzonych w siedzibach sądów i prokuratur w 13 miastach: Białymstoku, Bydgoszczy, Gdańsku, Gliwicach, Katowicach, Lublinie, Łodzi, Olsztynie, Poznaniu, Rzeszowie, Szczecinie, Warszawie, Wrocławiu oraz na
 - 52 szkoleniach wyjazdowych przeprowadzanych w siedzibie OSU KSSiP w Lublinie.
2. Szkolenia ze względów logistycznych zostały podzielone na schematy organizacyjne: schemat A, B, E (szkolenia wyjazdowe) oraz schemat F i G (szkolenia jednodniowe). Opisy poszczególnych schematów organizacyjnych znajdują się w Opisie Przedmiotu Zamówienia.
3. Szkolenia zaplanowano w okresie od 1 lutego 2018 r. do grudnia 2018 r.

Terminy tzw. szkoleń wyjazdowych zostały zapisane w harmonogramie działalności szkoleniowej Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury na 2018 r. Tabela nr 1 (załącznik nr 2 do IWZ) zawiera wykaz planowanych terminów szkoleń wyjazdowych organizowanych w Ośrodku Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej KSSiP.

Daty i miejsca szkoleń jednodniowych są ustalane i przekazywane sukcesywnie w miarę potrzeb Zamawiającego. Szkolenia jednodniowe odbywają się 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.

4. Przedmiot zamówienia obejmuje również (w zależności od przypisanego schematu) czynności polegające 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 do wyznaczenia miejsca świadczenia cateringu a także na zlecenie - kordony), profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze itp., wyposażeniu stołów wykorzystywanych podczas przerw w białe obrusy 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, kanapki, szklanki na wodę mineralną – na szkoleniach wyjazdowych 20 szklanek ustawionych w miejscu wskazanym przez koordynatora szkolenia), 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;
- dostarczeniu zgodnie z opisem w schematach A, B, E 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 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;

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.

Podane ilości uczestników są tylko przybliżone i będą potwierdzane każdorazowo po zakończonym naborze na szkolenie.

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, 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.

Wykonawca powinien wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat świadczył usługi cateringowe oraz dysponuje kadrą i odpowiednim potencjałem technicznym np. zgodnie z opisem usług w schematach cateringowych -Wykonawca zapewni sprawne ekspresy automatyczne w ilościach dostosowanych do liczebności grup szkoleniowych przy założeniu, że na około 35 uczestników przypada jeden sprawny ekspres automatyczny.

Przed podpisaniem umowy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić: opłaconą i aktualną polisę na sumę ubezpieczenia co najmniej 40 000 zł (wraz z dowodem zapłacenia wymaganej składki bądź raty składki ubezpieczeniowej), a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej kontraktowej i deliktowej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia (tj. z tytułu usług cateringowych) na cały okres realizacji zamówienia. W przypadku krótszego okresu ubezpieczenia, po jego zakończeniu, Wykonawca zobowiązany będzie do przedłużenia ubezpieczenia na cały okres trwania realizacji zamówienia z zachowaniem ciągłości ubezpieczenia.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z części usług w przypadku braku możliwości przeprowadzenia szkolenia.

5. Wykonawcy mogą składać oferty na JEDNĄ, KILKA lub WSZYSTKIE z 13 części:

Nr części	Miasto
1	BIAŁYSTOK
2	BYDGOSZCZ
3	GDAŃSK
4	GLIWICE
5	KATOWICE

6	ŁÓDŹ
7	OLSZTYN
8	POZNAŃ
9	RZESZÓW
10	SZCZECIN
11	WARSZAWA
12	WROCŁAW
13	LUBLIN

6. 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;

7. Kod i nazwa zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55320000-9 Usługi podawania posiłków

55510000-8 Usługi bufetowe

8. Jeżeli czynności wykonywane w ramach realizacji zamówienia polegają na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2014 r. poz. 1502, z późn. zm.), Zamawiający wymaga aby czynności te wykonywane były przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę. **UWAGA! dotyczy tylko cateringu części 13.**

9. Za czynności, o których mowa w art. 22 § 1 ustawy Kodeks pracy Zamawiający uważa w szczególności czynności związane z bezpośrednią usługą gotowania/ przygotowywania posiłków. W konsekwencji Zamawiający wymaga aby przez cały okres realizacji zamówienia ww. osoby były zatrudnione na podstawie umowy o pracę. **UWAGA! dotyczy tylko cateringu części 13.**

10. Zamawiający wymaga udokumentowania zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 8 i 9. Wykonawca w tym celu zobowiązany będzie **złożyć przed podpisaniem umowy wykazu osób** wg wzoru stanowiącego załącznik nr 7 do IWZ – **dotyczy cateringu części 13.**

UWAGA! W przypadku zmiany składu osobowego osób realizujących czynności objęte zamówieniem zarówno na podstawie umowy o pracę jak i zatrudnione na podstawie innych umów wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, każdorazowo dokonać aktualizacji w/w wykazu osób, nie później jednak niż przed przystąpieniem danej osoby (osób) do pracy. Aktualizacja ww. osób wymaga zgody zamawiającego i traktuje się ją jako zmianę umowy.

11. Zamawiający ma prawo kontroli spełnienia przez wykonawcę wymagań o których mowa w Rozdziale 3 ust. 8 i 9 IWZ oraz stosowania sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań określonych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 3 do IWZ.

12. Zamawiający wymaga, aby osoby wyznaczone przez Wykonawcę, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, jako osoby podające posiłki, posiadały znajomość języka polskiego w

stopniu komunikatywnym. W przypadku gdy ww. osoby nie będą posiadały znajomości języka polskiego w stopniu komunikatywnym na okres i dla potrzeb realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić tłumacza na własny koszt i własnym staraniem.

Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia zawarte zostały w Istotnych Warunkach Zamówienia.

Rozdział 4: Termin wykonania zamówienia

Usługa będzie świadczona od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 1 lutego 2018 roku do dnia 31 grudnia 2018 r., nie dłużej jednak niż do wyczerpania kwoty wskazanej w § 3 ust. 2 wzoru umowy, stanowiącego załącznik nr 3 do Umowy. Wyczerpanie kwoty wskazanej § 3 ust. 2 wzoru umowy powoduje zakończenie obowiązywania umowy pomiędzy stronami.

Rozdział 5: Kryteria oraz sposób 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*	Aspekt społeczny = [liczba punktów „AS” ocenianej oferty] : [najwyższa liczba punktów „AS” spośród ocenianych ofert] x 30 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.

Wykonawca otrzyma:

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

3. Do oceny będą brane pod uwagę ceny oferty brutto.
4. Wyniki powyższych działań zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.
5. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, spośród ofert spełniających warunki określone w IWZ, która uzyska najwyższą sumę punktów w kryteriach wskazanych w ust. 2.

Rozdział 6: Miejsce i termin składania ofert

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 w 2018 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.2611.1.2018

Nie otwierać przed: 12.01.2018, godzina: 10:15

Oferty należy składać pod adres Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, Kancelaria Ogólna (na parterze budynku) **do 12.01.2018 r. do godziny 10:00**
Zamawiający otworzy oferty 12.01.2018 r. o godz.10:15pokój nr 328.

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


DYREKTOR
KRAJOWEJ SZKOŁY SĄDOWNICTWA I PROKURATURY
dr hab. Małgorzata Manowska
sędzia