



Polska Organizacja Turystyczna
ul. Chałubińskiego 8, 00 – 613 Warszawa
REGON: 016213775, NIP: 525 21 50 196

ZAPYTANIE OFERTOWE

Przedmiot zamówienia:

Świadczenie usług cateringowych

Warszawa, 25 października 2018 r.

1. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego

Polska Organizacja Turystyczna

– jednostka organizacyjna przeprowadzająca postępowanie publiczne o udzielenie zamówienia publicznego i udzielająca zamówienia:

a) adres Zamawiającego: ul. Chałubińskiego 8, 00 – 613 Warszawa

b) fax: +48 22 5367004

c) www.pot.gov.pl

d) e-mail: pot@pot.gov.pl

2. Przedmiot zamówienia:

Polska Organizacja Turystyczna zaprasza do składania ofert w zapytaniu ofertowym, którego przedmiotem jest świadczenie usług cateringowych. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

3. Kryteria udziału w postępowaniu:

W postępowaniu mogą uczestniczyć podmioty, które złożą ważną ofertę w terminie wyznaczonym do składania ofert. Oferta powinna zostać złożona na Formularzu ofertowym (zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik nr 2).

4. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami.

Osoba upoważniona do kontaktowania się z Wykonawcami w godzinach od 09:00 do 16:00 – Barbara Polańska, tel. 22/536 70 34, e-mail: barbara.polanska@pot.gov.pl

5. Termin wykonania zamówienia: przez 2 lata od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty, o której mowa w § 3 ust. 2 umowy stanowiącej załącznik nr 3 w zależności od tego, co nastąpi jako pierwsze.

6. Miejsce i termin złożenia oferty:

- 1) Ofertę należy przysyłać e-mailem na adres: barbara.polanska@pot.gov.pl lub dostarczyć na adres: Polska Organizacja Turystyczna, 00-613 Warszawa, ul. Chałubińskiego 8. W przypadku przesyłania oferty e-mailem, należy przesłać **skan podpisanych dokumentów**.
- 2) Termin składania ofert upływa w dniu **05.11.2018 roku o godz. 11:00.**
- 3) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

7. Kryterium oceny ofert:

1. Zamawiający dokona oceny złożonych ofert, w oparciu o przedstawione poniżej kryteria:

Lp.	Kryterium	Waga kryterium
1.	Cena	80 %
2.	Serwis	20 %

- 1) Kryterium „Cena” (C) - punkty zostaną obliczone w następujący sposób:

$$C = C_{\min} / C_o \times 80$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznanych za kryterium „Cena”;

C_{min} – najniższa cena oferty;

C_o – cena oferty badanej.

- 2) Kryterium „Serwis” - punkty zostaną przyznane w następujący sposób:

$$S = S_{\min} / S_o \times 20$$

gdzie:

S – liczba punktów przyznanych za kryterium „Serwis”;

S_{min} – najniższa zadeklarowana kwota za serwis;

S_o – kwota za serwis oferty badanej.

2. Obliczenia będą prowadzone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
3. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów po zsumowaniu punktów we wszystkich kryteriach.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

8. Informacje dodatkowe:

- 1) Do przedmiotowego postępowania nie mają zastosowania zapisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz.1986);
- 2) Zawiadomienie o wyborze oferty nie stanowi przyjęcia oferty;
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - a. odwołania postępowania, unieważnienia go w całości lub w części w każdym czasie,
 - b. zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty,
 - c. zmiany terminów wyznaczonych w ogłoszeniu,
 - d. żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od wykonawców na każdym etapie postępowania.
- 4) W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z któregokolwiek uprawnienia wskazanego w pkt. 3) Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia z tytułu udziału w postępowaniu.

Załączniki:

- Załącznik nr 1: Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 2: Wzór formularza ofertowego
- Załącznik nr 3: Wzór umowy

Załącznik nr 1

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań/konferencji organizowanych przez Polską Organizację Turystyczną.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na wskazane spotkanie/konferencję.
3. Usługi cateringowe będą świadczone w siedzibie Polskiej Organizacji Turystycznej ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa oraz innych miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie z bieżącymi zamówieniami Zamawiającego (na terenie miasta st. Warszawy).
4. Podczas realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się:
 - przygotowywać, dowozić i podawać przygotowane posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
 - estetycznie podawać posiłki,
 - zapewnić liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę danego wydarzenia,
 - zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, naczynia, sztucce oraz papierowe serwetki, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników spotkania/konferencji,
 - świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia.

Załącznik nr 2

Zamawiający: Polska Organizacja Turystyczna
ul. Chałubińskiego 8
00 – 613 Warszawa

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa i adres podmiotu składającego ofertę:

.....

NIP

REGON.....

Adres, na który Zamawiający powinien przysyłać ewentualną korespondencję:

.....

Osoba wyznaczona do kontaktów z Zamawiającym:

.....

nr tel:

e-mail

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe, składamy niniejszą ofertę na świadczenie usług cateringowych, za cenę: złotych brutto (słownie:), w tym:

KATEGORIA	NAZWA ARTYKUŁU	PORCJA /GRAMATURA (ZA SZT.)	CENA NETTO (ZA SZT.)	CENA BRUTTO (ZA SZT.)
Zupy	krem z warzyw (brokułowy, pieczarkowy, pomidorowy, żurek, barszcz biały, barszcz czerwony z uszkami itp. do wyboru) lub równoważne	450ml		
	Boeuf strogonoff	450ml		
Sałatki	Warzywna (tradycyjna)	1 kg		
	a) śledziowa	1 kg		
	b) łososiowa	1kg		

	c) mix warzywa i kurczak	1 kg		
	d) owocowa	1 kg		
Pierogi	Z kapustą	1 porcja (6 szt.)		
	Z mięsem	1 porcja (6 szt.)		
	Ruskie	1 porcja (6 szt.)		
Ciasta	Drożdżowe	1 kg		
	Szarlotka	1 kg		
	Sernik	1 kg		
	Piernik	1 kg		
	Makowiec	1 kg		
Ciastka drobne	Deserowe	1 kg		
Przystawki	Łosoś plastry z ¼ cytryny	100 g		
	Rolada z kurczaka	150 g		
	Jajka faszerowane	½ jajka		
	Jajka z majonezem	½ jajka		
	Pasta rybna (np. z tuńczyka)	1 porcja 100 g		
	Pasta jajeczna	1 porcja 100 g		
	Ryba po grecku	1 porcja 100 g		
	Kurczak w galarecie	1 porcja 100g		
	Bigos	1 kg		
Chleb	Jasny	Kromka ok. 100g		
	Razowy	Kromka ok. 100g		
	Buleczki koktajlowe	1 szt.		
Masło	1 porcja	10 g		

Kanapki (bułka typu paryska)	Masło, wędlina (szynka, polędwica, salami) warzywa (pomidor, papryka, szczypiorek)	1 szt.		
	Masło, pasta jajeczna, pasta z tuńczyka, sałata	1 szt.		
	Masło warzywa (pomidor, ser żółty, papryka , sałata)	1 szt.		
Kanapki koktajlowe/ bagietka	Masło, wędlina (typu szynka, polędwica, salami), warzywa (typu pomidor, papryka, szczypiorek)	1 szt.		
	Masło, pasta jajeczna, pasta z tuńczyka lub równoważne, sałata	1 szt.		
	Masło, ser żółty, warzywa (typu pomidor, papryka, sałata)	1szt.		
Wędliny (według certyfikatów spożywczych, z grupy 5 wiodących producentów na rynku polskim lub zagranicznym)	Szynka	100 g		
	Polędwica	100 g		
	Salami	100 g		
	Pasztet	100 g		
	Szynkowa	100 g		
	Boczek wędzony	100 g		
	Polędwica z indyka	100 g		
	Kiełbasa typu żywiecka sucha	100 g		
	Schab pieczony	100 g		

	Baleron	100 g		
		RAZEM		

Wykonawca za dostarczenie zastawy stołowej (obrusów, talerzy, szklanek, filiżanek, noży, widelców, bemałów, podgrzewaczy, „palika” do bemałów, termosów oraz wszelkich innych rzeczy niezbędnych do obsługi oraz okazjonalnie stosownej dekoracji - każdorazowo pobierze kwotę:

.....% wartości zamówienia brutto

Oświadczam/-y, że:

- 1) zapoznaliśmy się z warunkami i wymaganiami podanymi przez Zamawiającego w zapytaniu ofertowym, akceptujemy je i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń;
- 2) uzyskaliśmy wszelkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i wykonania zamówienia;
- 3) akceptujemy wzór umowy i wyrażamy zgodę na zawarcie umowy bez jakichkolwiek zastrzeżeń i wyłączeń sporządzonej na jego podstawie;
- 4) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

....., dn.

.....
(podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy)

Załącznik nr 3

Umowa na świadczenie usług cateringowych nr

zawarta w Warszawie w dniu r., pomiędzy:

**Polską Organizacją Turystyczną z siedzibą w (00-613) Warszawie przy ul. Chałubińskiego 8;
REGON 016213775, NIP 525-21-50-196;
reprezentowaną przez:**

Annę Zabłocką – Sztyber – p.o. Dyrektora Biura Administracyjnego

Halinę Trojanowska –Dyrektora Biura Finansowego, Główna Księgową

zwaną dalej Zamawiającym

a

.....

.....

z siedzibą w

NIP

REGON, reprezentowaną przez:

zwanym dalej Wykonawcą

*Umowa zawarta w trybie art. 4 ust. 8 Ustawy z dnia 29.01.2004 roku Prawo Zamówień Publicznych
(Dz. U. z 20187 r., poz. 1986).*

§1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług cateringowych wymienionych w ofercie Wykonawcy, stanowiącej załącznik do Umowy.
2. Na mocy niniejszej Umowy Zamawiający zamawia, zaś Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Zamawiającemu usługi cateringowe, zgodnie z warunkami i ofertą Wykonawcy.
3. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi w siedzibie Zamawiającego oraz innych miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie z bieżącymi zamówieniami Zamawiającego (na terenie miasta st. Warszawy). Poszczególne usługi cateringowe będą zlecane przez Zamawiającego w formie zamówień, w których zostanie określone menu oraz termin ich świadczenia na co najmniej 2 dni przed dostawą, w formie pisemnej, drogą faxową lub e-mailem (informacje zawarte w formularzu ofertowym).

§2

Wykonawca gwarantuje, że usługi świadczone będą na najwyższym poziomie, a mianowicie:

- 1) dostarczone produkty żywnościowe będą świeże i przyrządzone w dniu dostawy,
- 2) obsługa będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi,
- 3) Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania posiłków spośród wymienionych w załączniku, w możliwie w jak największym wyborze,
- 4) Zamawiający ma prawo do anulowania zamówienia, zmiany menu lub ilości zamawianych porcji z 1 dniowym wyprzedzeniem, bez jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.

§3

1. Wykonawcy przysługuje od Zamawiającego wynagrodzenie za realizację przedmiotu umowy, każdorazowo za zrealizowanie zamówienia według cen jednostkowych wskazanych w ofercie. Dostarczenie zamówienia (łącznie z serwisem – zastawą – o ile będzie potrzebny) odbywa się na koszt Wykonawcy .
2. Łączna kwota wynagrodzenia Wykonawcy w okresie obowiązywania umowy nie może przekroczyć kwoty 30.000,00 zł brutto.
3. Jeśli w trakcie trwania umowy kwota, o której mowa w ust. 2 zostanie przekroczona, po zapłaceniu ostatniej faktury umowa ulega automatycznemu rozwiązaniu.
4. Zamawiający nie ma obowiązku wykorzystania w trakcie umowy całej zadeklarowanej w ust. 2 kwoty, a Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu żadne roszczenia.
5. Wykonawca ma obowiązek wystawienia Zamawiającemu faktury VAT, każdorazowo po zrealizowaniu zamówienia.
6. Faktury VAT należy doręczyć Zamawiającemu pod adres: Polska Organizacja Turystyczna, ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa. Dniem zapłaty wynagrodzenia jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
7. Za termin płatności Strony uznają dzień złożenia polecenia zapłaty przez Zamawiającego.
8. Płatność faktury nastąpi w terminie 14 dni od dnia dostarczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.

§4

Strony niniejszym ustalają termin obowiązywania umowy od dnia jej zawarcia przez 2 lata tj. od dnia do dnia lub do wyczerpania kwoty, której mowa w § 3 ust.2 – w zależności od tego, co nastąpi jako pierwsze.

§5

1. Poza przypadkami określonymi wprost w przepisach Kodeksu Cywilnego Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo odstąpienia od umowy również w przypadku:
 - 1) niedotrzymania terminów realizacji całości lub poszczególnych części przedmiotu umowy;
 - 2) naruszenia wymogów określonych w § 2 pkt 1) umowy.
2. Oświadczenie w przedmiocie odstąpienia Zamawiającego od umowy powinno zostać złożone na piśmie.
3. Zamawiający może skorzystać z przysługującego mu prawa odstąpienia w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o zaistniałej okoliczności uprawniającej Zamawiającego do wykonania prawa odstąpienia.
4. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 90 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

§6

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającego karę umowną w razie opóźnienia w dostarczeniu towaru:
 - a) w wysokości 0,1% wartości partii towaru za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia, jeżeli towar nie został dostarczony w terminie.
 - b) w wysokości 0,1% wartości partii towaru za dostarczenie towaru w ilości lub jakości nie odpowiadającej zamówieniu /braki ilościowe lub jakościowe.
2. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przenoszącego wysokość kar umownych.
3. W przypadku niedostarczenia danej partii towaru Zamawiającemu w terminie określonym w zamówieniu, Zamawiający może, zachowując prawo do kary umownej, zrezygnować z tej partii, co nie rodzi żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy.

§7

W sprawach spornych strony mogą zwrócić się do sądu powszechnego, właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§8

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie zmiany do umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§9

Umowa sporządzona została w 2 egzemplarzach, po 1 dla każdej ze stron.

Załącznik:

1. Oferta Wykonawcy

Zamawiający

Wykonawca