Numer postępowania: 6/PZP-SP/2019

ZATWIERDZAM

DYREKTOR IRMiR

Dnia: 2.12.2019 r.

Zapytanie ofertowe

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego

prowadzone w trybie art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych na:

usługę cateringową podczas konferencji oraz szkoleń w ramach projektu „Program kaskadowych szkoleń dla pracowników samorządów terytorialnych w zakresie projektowania i gospodarowania zielenią w miastach”.

Zamawiający - Instytut Rozwoju Miast i Regionów, 03-782 Warszawa, ul. Targowa 45, Adres korespondencyjny: 30-015 Kraków, ul. Cieszyńska 2

Projekt uzyskał dofinansowanie z Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w ramach programu priorytetowego nr. 5.5 *„Międzydziedzinowe Edukacja ekologiczna”.*

* + - 1. **Opis przedmiotu zamówienia:**
	1. 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków.
	2. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej - lunche oraz 2 przerwy kawowe, oraz kawa powitalna, dla uczestników dwóch 1-dniowych konferencji -otwierającej i zamykającej projekt oraz uczestników 12 szkoleń 2-dniowych odbywających się w Warszawie, w ramach projektu „Program kaskadowych szkoleń dla pracowników samorządów terytorialnych w zakresie projektowania i gospodarowania zielenią w miastach”. Zaplanowano 2 konferencje 1-dniowe oraz 12 edycji 2-dniowych szkoleń w Warszawie.
	3. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 1 do Zapytania.**
	4. **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych**
1. **Warunki udziału w postępowaniu i dokumenty potwierdzające ich spełnianie:**
	1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca który:
* nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie okoliczności o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych;

Na potwierdzenie tej okoliczności wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia wykonawcy z postępowania – **załącznik nr 2 do Zapytania.**

* spełnia warunki udziału w postępowaniu określone w pkt 2.2. Zapytania
	1. Wykonawca musi spełniać następujące warunki udziału w postępowaniu:
		1. Wykonawca posiada wiedzę i doświadczenie niezbędne do realizacji zamówienia, przez co rozumie się:
			1. w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie co najmniej 2 usługi polegające na obsłudze cateringowej spotkań dla co najmniej 30 osób (w przypadku każdej usługi).

Na potwierdzenie tej okoliczności wykonawca zobowiązany jest przedłożyć wypełniony Wykaz usług – **Załącznik nr 3 do zapytania** .

* 1. W przypadku nie spełniania warunków, o których mowa w pkt 2.1 i 2.2. oferta wykonawcy nie będzie podlegała rozpatrzeniu.
1. **Kryteria oceny ofert**
2. **Cena brutto za całość przedmiotu zamówienia – 100 % znaczenia (Wc)**

Sposób dokonania oceny wg wzoru:

**WC = (Cn : Cb) x 100 pkt**

**WC – wartość punktowa ceny brutto**

**Cn – cena brutto najniższa**

**Cb – cena brutto badanej oferty**

Cena brutto za całość przedmiotu zamówienia powinna być ustalona w sposób określony w załączniku nr 5 do Zapytania – Formularz ofertowy.

1. **Wybór oferty najkorzystniejszej:**
2. Oferty wykonawców nie spełniających warunków opisanych w pkt 2 Zapytania jak również obejmujących inny zakres zamówienia niż wyspecyfikowany w Zapytaniu nie będą podlegały ocenie.
3. Zamówienie udzielone zostanie temu wykonawcy, którego oferta spełnia wymagania niniejszego ogłoszenia i uzyska najwyższą liczbę punktów w ramach kryteriów, o których mowa w pkt 3.
4. W przypadku braku możliwości dokonania wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że złożono oferty, które otrzymały taką samą liczbę punktów w ramach kryteriów oceny ofert, zamawiający wybierze ofertę z niższą ceną. W przypadku złożenia ofert o takiej samej cenie zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych, które nie mogą być gorsze niż oferty pierwotnie złożone.
5. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy na warunkach wynikających z niniejszego ogłoszenia i złożonej oferty, Zamawiający może wybrać kolejną najkorzystniejszą ofertę spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny. Zamawiający może następnie procedurę tą ponowić.
6. **Określenie warunków zmiany umowy i warunków płatności** *(o ile dotyczy):*

Zgodnie ze wzorem umowy – **załącznik nr 4 do Zapytania**

1. **Termin realizacji zamówienia:**

Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

1. **Okres gwarancji** *(o ile dotyczy):*:

Nie dotyczy.

1. **Inne istotne warunki zamówienia** *(o ile dotyczy)*:
2. W toku badania i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert i dokumentów.
3. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy w przypadkach określonych w art. 89 ustawy PZP.
4. Zamawiający przewiduje możliwości jednokrotnego uzupełniania dokumentów w toku postępowania (poza możliwością uzupełnienia formularza ofertowego).
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia ze wskazanej ceny/wynagrodzenia wykonawcy podatków i składek, które zgodnie z odrębnymi przepisami jest obowiązany uiścić Zamawiający (dotyczy m.in. osób fizycznych nie prowadzących działalności gospodarczej).
6. Zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym z zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
* uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
* posiadaniu, co najmniej 10% udziałów lub akcji;
* pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
* pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W przypadku zaistnienia takiej sytuacji wykonawca zostanie wykluczony z postępowania.

1. **Sposób przygotowania oferty:**
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim na załączonym druku **’’Formularz ofertowy” – załącznik nr 5 do Zapytania** oraz załączyć wymagane dokumenty podpisane przez wykonawcę.
3. **Zamawiający wymaga przedłożenia następujących dokumentów do oferty:**
	* Dokumenty, z których wynika umocowanie do złożenia oferty dla osoby, która podpisała ofertę (chyba, że umocowanie to wynika z ogólnodostępnych rejestrów tj. KRS i CEIDG).
	* Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia wykonawcy z postępowania – załącznik nr 2 do Zapytania.
4. **Ofertę można złożyć:**
	* w formie pisemnej – pod adresem: Instytut Rozwoju Miast i Regionów, ul. Cieszyńska 20-015 Kraków, z dopiskiem: Dawid Studencki - wówczas na kopercie należy umieścić dodatkowo napis:

**usługa cateringowa podczas konferencji oraz szkoleń w ramach projektu „Program kaskadowych szkoleń dla pracowników samorządów terytorialnych w zakresie projektowania i gospodarowania zielenią w miastach”.**

 **ALBO**

* w formie elektronicznej na adres mailowy: dstudencki@irmir.pl

UWAGA: zamawiający nie przewiduje sesji publicznego otwarcia ofert.

1. **Ofertę należy złożyć w terminie do dnia 6.12.2019r. do godz. 12.00 w jednej z form wskazanych powyżej.**
2. **Uwagi końcowe:**
3. Pytania dotyczące prowadzonego pytania można zadawać w formie mailowej na adres: dstudencki@irmir.pl
4. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie zamieszczona na stronie internetowej www.irmir.pl oraz przesłana Wykonawcom, którzy złożyli oferty.
5. Zamawiający zawrze z wybranym Wykonawcą umowę o treści zgodne z załącznikiem nr 4 do zapytania. Zamawiający zawiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy.
6. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany umowy w przypadku zmiany ilości uczestników, z powodów niezależnych od Zamawiającego np. rezygnacja uczestnika z udziału w projekcie, choroba uczestnika. W takim przypadku zmniejszeniu podlega ilość uczestników przy zastosowaniu stawki z oferty cenowej złożonej przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu;
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od realizacji zamówienia bez podania przyczyny, w szczególności w przypadku przekroczenia kwoty jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
9. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
10. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zamawiający.
11. Kontakt ws ochrony danych osobowych: sekretariat@irm.krakow.pl tel:+48 12 634-29-53 wew.16
12. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.
13. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 PZP oraz odpowiednie organy kontrole w zakresie ich kompetencji;
14. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy – jednak nie krócej niż przez okres 2 lat od dnia następującego po dniu złożeniu do Komisji Europejskiej zestawienia wydatków,
w którym ujęto ostateczne wydatki dotyczące zakończonego projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej. Dane te mogą być przechowywane przez okres dłuższy niż wskazany, o ile wynika to z ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (t.j. Dz. U. z 2018 r.
poz. 217 z późn. zm.) i przepisów wykonawczych do tej ustawy.
15. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu
o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
16. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
17. posiada Pani/Pan:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania
* na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
1. nie przysługuje Pani/Panu:
* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
* na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
1. Ponadto Zamawiający informuje, iż:
* w przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 rozporządzenia 2016/679, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu;
* wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.

Załączniki:

* + - 1. Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
			2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia wykonawcy z postępowania
			3. Załącznik nr 3 – Wykaz usług
			4. Załącznik nr 4 – Wzór umowy
			5. Załącznik nr 5 - Formularz ofertowy

Numer postępowania: 6/PZP-SP/2019

**Załącznik nr 1 do Zapytania**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)**

Zamówienie na usługę cateringową podczas konferencji oraz szkoleń w ramach projektu „Program kaskadowych szkoleń dla pracowników samorządów terytorialnych w zakresie projektowania i gospodarowania zielenią w miastach”.

Projekt uzyskał dofinansowanie z Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w ramach programu priorytetowego nr. 5.5 „Międzydziedzinowe Edukacja ekologiczna”.

Opis przedmiotu zamówienia:

1. 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
2. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej - lunche oraz 2 przerwy kawowe, oraz kawa powitalna, dla uczestników dwóch 1-dniowych konferencji -otwierającej i zamykającej projekt oraz uczestników 12 szkoleń 2-dniowych odbywających się w Warszawie, w ramach projektu „Program kaskadowych szkoleń dla pracowników samorządów terytorialnych w zakresie projektowania i gospodarowania zielenią w miastach”. Zaplanowano 2 konferencje 1-dniowe oraz 12 edycji 2-dniowych szkoleń w Warszawie zgodnie z poniższym zestawieniem.
3. Harmonogram usługi

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Miasto** | **Termin** | **Razem szacowana liczba osób** |
| Warszawa | **Konferencja otwierająca****-1 dzień**13grudnia 2019 | 60 os. |
| Warszawa | Marzec 2020-2dni | 20 os. |
| Warszawa | Marzec 2020-2 dni | 20 os. |
| Warszawa | Kwiecień 2020-2 dni | 20 os. |
| Warszawa | Maj 2020-2 dni | 20 os. |
| Warszawa | Maj 2020-2 dni | 20 os. |
| Warszawa | Czerwiec 2020- 2 dni | 20 os. |
| Warszawa | Wrzesień 2020-2 dni | 20 os. |
| Warszawa | Wrzesień 2020-2 dni | 20 os. |
| Warszawa | Październik 2020-2 dni | 20 os. |
| Warszawa | Październik 2020-2 dni | 40 os. |
| Warszawa | Listopad 2020-2 dni | 40 os. |
| Warszawa | Styczeń 2021-2-dni | 40 os. |
| Warszawa | **Konferencja zamykająca****-1 dzień**Wrzesień 2021 | 60 os. |

1. UWAGA: Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości osób, którym należy zapewnić usługi cateringowe o +/-25 % w stosunku do liczby osób wskazanej w kolumnie „Razem szacowana liczba osób”. Informację o ostatecznej liczbie osób Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem świadczenia usług.
2. Termin realizacji umowy : od 13 grudnia 2019r. do września 2021r., w tym czasie przewiduje się ilość usług cateringowych oraz terminy zgodnie z Harmonogramem usługi, w tym: 2 konferencje 1-dniowe oraz 12 edycji 2-dniowych szkoleń w Warszawie. O dokładnych terminach realizacji usługi Wykonawca będzie informowany najpóźniej 5 dni przed planowanym szkoleniem.
3. Termin realizacji usługi cateringu podczas Konferencji otwierającej :

 13 grudnia 2019r., w godz. 10.00 -14.00.

Miejsce realizacji usługi cateringu podczas Konferencji otwierającej i zamykającej:

Sala Konferencyjna Muzeum Warszawskiej Pragi, ul.Targowa 50/52, w Warszawie.

Termin realizacji usługi cateringu podczas szkoleń: od marca 2020r. do września 2021r. (w tym konferencja zamykająca projekt).

Miejsce realizacji usługi cateringu podczas szkoleń : Instytut Rozwoju Miast i Regionów, ul.Targowa 45, 03-782 Warszawa lub inne wskazane miejsce na terenie Warszawy

1. Konferencje oraz szkolenia przeznaczone są dla przedstawicieli urzędów miast w zakresie zintegrowanego projektowania zieleni w mieście, wyłonionych podczas rekrutacji w I i II etapie projektu.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wskazany jest poniżej:
	1. Catering na konferencję otwierającą – 1 dzień (termin: grudzień 2019r.) oraz konferencję zamykającą -1 dzień (termin: wrzesień 2021r) obejmuje:
* 2 przerwy kawowe z bufetem kanapek, w tym kawa powitalna z bufetem kanapek (podczas obu 1-dniowych konferencji), obejmująca świeżo parzoną kawę, herbatę w torebkach (min. 3 rodzaje, w tym co najmniej jedna czarna); dodatki – cukier, mleko do kawy, cytryna krojona w plasterki; soki owocowe; woda mineralna gazowana i niegazowana; kanapki bankietowe (min. 3 szt. na osobę), świeże owoce (co najmniej 150g na osobę), ciastka kruche/ciasto, np. mini drożdżówki (co najmniej 100 g na osobę), naczynia ceramiczne (talerze, termosy, sztućce), warniki z wrzątkiem. Napoje gorące: kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w butelkach (500 ml na osobę).
* Kącik kawowy (podczas obu 1-dniowych konferencji) dostępny podczas całej konferencji. Poczęstunek w czasie dwóch przerw kawowych powinien być na bieżąco uzupełniany podczas przerw kawowych.
* Lunch (podczas obu 1-dniowych konferencji) w formie self service bufetu zimnego i ciepłego, który umożliwi wybór jednego dania z każdego rodzaju (dwa do wyboru). Bufet będzie składał się z: zupy (300ml na osobę), dań głównych (mięso/ryba-150g na osobę) z dodatkami skrobiowymi, np.: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kasza (130g na osobę) oraz surówkami/warzywami gotowanymi (150g na osobę), ciastek kruchych/ciast, np. mini drożdżówki (co najmniej 100 g na osobę), napojów, w tym napoje gorące: kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w butelkach (500 ml na osobę), oraz naczynia ceramiczne (talerze, termosy, sztućce). W menu należy uwzględnić posiłki dla wegetarian.
	1. Catering na 1 dzień szkolenia w czasie każdego z 12 spotkań 2-dniowych (od marca 2010r. do stycznia 2021r.) obejmuje :
* przerwy kawowe z bufetem kanapek (w każdym dniu podczas każdego z 12 spotkań 2-dniowych), w tym kawa powitalna z bufetem kanapek, obejmująca świeżo parzoną kawę, herbatę w torebkach (min. 3 rodzaje, w tym co najmniej jedna czarna); dodatki – cukier, mleko do kawy, cytryna krojona w plasterki; soki owocowe; woda mineralna gazowana i niegazowana; kanapki bankietowe (min. 3 szt. na osobę), świeże owoce (co najmniej 150g na osobę), ciastka kruche/ciasto, np. mini drożdżówki (co najmniej 100 g na osobę), naczynia ceramiczne (talerze, termosy, sztućce), warniki z wrzątkiem. Napoje gorące: kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w butelkach (500 ml na osobę).
* Kącik kawowy (w każdym dniu podczas każdego z 12 spotkań 2-dniowych) dostępny podczas całego szkolenia. Poczęstunek w czasie 3 przerw kawowych powinien być na bieżąco uzupełniany podczas przerw kawowych.
* Lunch (w każdym dniu podczas każdego z 12 spotkań 2-dniowych) w formie self service bufetu zimnego i ciepłego, który umożliwi wybór jednego dania z każdego rodzaju (dwa do wyboru). Bufet będzie się składał z: zupy (300 ml na osobę), dań głównych (mięso/ryba-150g na osobę) z dodatkami skrobiowymi, np.: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kasza (130g na osobę) oraz surówkami/warzywami gotowanymi (150g na osobę), ciastek kruchych/ciast, np. mini drożdżówki (co najmniej 100 g na osobę), napojów, w tym napoje gorące: kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w butelkach (500 ml na osobę), oraz naczynia ceramiczne (talerze, termosy, sztućce). W menu należy uwzględnić posiłki dla wegetarian.
	1. Realizacja usługi cateringowej polega na przygotowaniu i dostarczeniu serwowanych dań i napojów do wskazanej przez Zamawiającego sali wraz z rozłożeniem na stołach poczęstunku zgodnie ze szczegółowym wytycznymi określonymi w Zapytaniu, utrzymaniu czystości na stoiskach oraz sprzątaniu po wykonanej usłudze.
	2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców, zapewnienia stołów, stolików koktajlowych, bielizny stołowej i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu, w liczbie dopasowanej do ilości uczestników.
	3. Wykonawca w ramach menu powinien uwzględnić posiłki specjalne (wegetariańskie) w sytuacji udziału na zajęciach osób o szczególnych potrzebach. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie minimum 3 dni przed planowanym cateringiem.
	4. Transport obiadów powinien odbywać się w warunkach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych.
1. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania oznakowania sal, które opublikowano pod adresem: <http://nfosigw.gov.pl/o-nfosigw/dla-mediow/logotypy/> oraz zgodnie z Instrukcją oznakowania przedsięwzięć oraz Księgi identyfikacji wizualnej <http://nfosigw.gov.pl/oferta-finansowania/srodki-krajowe/informacje-ogolne/instrukcja-oznakowania-przedsiewziec/>
2. Oznakowanie musi uwzględniać: logo NFOŚiGW oraz logo IRMiR , z dopiskiem „Dofinansowano ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w ramach programu priorytetowego nr. 5.5 „Międzydziedzinowe Edukacja ekologiczna”.

Numer postępowania: 6/PZP-SP/2019

**Załącznik nr 2 do Zapytania**

**Zamawiający:**

Instytut Rozwoju Miast i Regionów,

03-782 Warszawa, ul. Targowa 45,

Adres korespondencyjny: 30-015 Kraków, ul. Cieszyńska 2

**Wykonawca:**

………………………………………………

 ………………………………………………

…………………..………

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

…………………………………………………………

…………………………………………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**Oświadczenie wykonawcy**

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego: **usługę cateringową podczas konferencji oraz szkoleń w ramach projektu „Program kaskadowych szkoleń dla pracowników samorządów terytorialnych w zakresie projektowania i gospodarowania zielenią w miastach”, numer sprawy: 6/PZP-SP/2019** prowadzonego przez **Instytut Rozwoju Miast i Regionów,** oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie okoliczności, o których mowa w art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.

Oświadczam, że nie jestem powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r. ……………………………………

*(podpis)*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne
i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r. ……………………...

*(podpis)*

Numer postępowania: 6/PZP-SP/2019

**Załącznik nr 3 do Zapytania**

**WYKAZ USŁUG WYKONAWCY**

Wykaz wykonanych usług – w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie, z podaniem dat wykonania usługi, zakresu zamówienia oraz nazw odbiorców zamówienia.

WYKAZ MA POTWIERDZAĆ SPEŁNIANIE WARUNKU O KTÓRYM MOWA W PKT. 2.2.1.1. ZAPYTANIA

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Okres realizacji zamówienia****(data wykonania: rozpoczęcia i zakończenia).** | **Przedmiot i zakres zamówienia** | **Nazwa i adres podmiotu (odbiorcy), na rzecz którego zamówienie zostało wykonane.** |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |
| 5. |  |  |  |
| 6. |  |  |  |

................................... / dnia............................. r. .......................................................

 *Miejscowość / data* *podpis Wykonawcy*

Numer postępowania: 6/PZP-SP/2019

**Załącznik nr 4 do Zapytania**

**WZÓR UMOWY**

Zawarta w Krakowie, w dniu \_\_\_\_\_\_ r. pomiędzy

* Instytutem Rozwoju Miast i Regionów, z siedzibą w Warszawie, przy ul. Targowej 45, 03-728 Warszawa, adres do korespondencji: ul. Cieszyńska 2, 30-015 Kraków, działającym w formie prawnej instytutu badawczego, o numerze NIP: 677-22-01-345, reprezentowanym przez Dyrektora Instytutu dr Wojciecha Jarczewskiego, zwanym dalej Zamawiającym

a

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, z siedzibą w \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, wpisaną do \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pod numerem \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ reprezentowaną przez \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zwanym dalej Wykonawcą łącznie zwanymi dalej „Stronami” o następującej treści

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest zapewnienie usługi cateringowej dla uczestników szkolenia/szkoleń organizowanych przez Zamawiającego zgodnie z harmonogramem wskazanym w załączniku nr 1 do umowy.
2. Usługa będzie realizowana w miejscach wskazanych w załączniku nr 1 do umowy. W przypadku zmiany Zamawiający przekaże Wykonawcy stosowną informację najpóźniej na 7 dni przed ustalonym terminem świadczenia usługi.
3. Wykonawca zapewni usługę cateringową opisaną szczegółowo w załączniku nr 1 do umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się i bierze odpowiedzialność za:
	1. przygotowanie miejsca przeznaczonego na catering na (gotowość) min. 30 minut przed rozpoczęciem każdego szkolenia,
	2. estetyczny wygląd miejsca przeznaczonego na catering, utrzymanie w czystości (sprzątanie na bieżąco) w czasie trwania szkolenia i po szkoleniu,
	3. estetyczny wygląd stołów (Zamawiający zapewnia stoły),
	4. zabezpieczenie nakrycia stołów: obrusy, zastawa
	5. dostarczenie posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego,
	6. świadczenie usługi na 30 min. przed rozpoczęciem szkolenia, w czasie trwania szkolenia, i po szkoleniu.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia „Menu” poszczególnych posiłków do akceptacji przez Zamawiającego, w terminie nie później niż 4 dni robocze przed datą świadczenia danej usługi cateringowej.
6. Zamawiający zobowiązuje się do akceptacji „Menu” poszczególnych posiłków, w terminie do 1 dnia od dnia otrzymania „Menu” lub zobowiązuje się do zgłoszenia w tym terminie zastrzeżeń. Wykonawca po otrzymaniu zastrzeżeń ponownie przedstawi Zamawiającemu „Menu” poszczególnych posiłków, w terminie 1 dnia od dnia otrzymania zastrzeżeń przez Zamawiającego. Ustalenie ostatecznej wersji „Menu” wymaga pisemnej zgody Zamawiającego i Wykonawcy, w terminie nie później niż 2 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.
7. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnej dacie realizacji usługi nie później niż na 7 dni przed terminem szkolenia/konferencji. Termin szkolenia/konferencji może ulec zmianie z ważnego powodu (siła wyższa, trudności w rekrutacji uczestników szkolenia lub wykładowców).
8. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o faktycznej liczbie uczestników danego szkolenia/konferencji w ramach której ma być świadczona usługa w terminie do 3 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.
9. Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługę z należytą starannością, wymaganą przy tego rodzaju usługach.

**§ 2**

1. Za wykonanie umowy Strony ustalają maksymalne wynagrodzenie w wysokości \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_zł brutto (słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_).

1. Na ostateczną wartość wynagrodzenia składać się będzie koszt usługi gastronomicznej w wysokości stanowiącej iloczyn ostatecznej liczby uczestników zgłoszonych Wykonawcy przez Zamawiającego w terminach określonych w § 1 ust. 8 i ceny usługi za 1 osobę według formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
2. Zapłata wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 2 nastąpi przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę, w terminie 21 dni kalendarzowych od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT. Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia i dostarczenia faktury Vat w dniu wykonania danej usługi (usługi w ramach danego szkolenia/konferencji).
3. Za każdy dzień opóźnienia w zapłacie wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać od Zamawiającego odsetek ustawowych za opóźnienie.

**§ 3**

* 1. W przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości:
		1. 10% wynagrodzenia wskazanego w § 2 ust. 1 w przypadku odstąpienia w terminie 14 dni lub więcej przed planowanym terminem któregokolwiek szkolenia.
		2. 20% wynagrodzenia wskazanego w § 2 ust. 1 w przypadku odstąpienia w terminie krótszym niż 14 dni przed planowanym terminem któregokolwiek szkolenia.
	2. W razie nienależytego wykonania całości lub części danej usługi Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 % wynagrodzenia wskazanego w § 2 ust. 1.
	3. Strony uzgadniają, że w razie naliczenia przez Zamawiającego kar umownych, Zamawiający potrąci z wynagrodzenia kwotę stanowiącą równowartość tych kar, i tak obniżone wynagrodzenie wypłaci Wykonawcy.
	4. Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

**§ 4**

1. Do współpracy w sprawach związanych z realizacją Umowy upoważnia się:
2. ze strony Zamawiającego: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. ze strony Wykonawcy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Zmiana osób, o których mowa w ust. 1 następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony i nie stanowi zmiany treści Umowy.

**§ 5**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Wszystkie zmiany oraz aneksy do Umowy muszą być dokonane przez obie strony w formie pisemnej pod rygorem nieważności i są dopuszczalne tylko w granicach dopuszczalnych przez ustawę Prawo zamówień publicznych. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy na skutek zmian cen wynikających ze zmiany przepisów lub wprowadzonych drogą decyzji właściwych organów administracji państwowej, w tym zmiany stawki VAT.

**§ 6**

1. Wszelkie sprawy sporne wynikające z realizacji niniejszej Umowy będą poddane pod rozstrzygnięcie sądu właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.
2. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach.
3. Integralną część Umowy stanowią Załącznik nr 1 i Załącznik nr 2.
4. Umowa wchodzi w życie z dniem zawarcia.

**Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy**

 ……………………………….. ……………………..………………….

 **WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY**

Numer postępowania: 6/PZP-SP/2019

**Załącznik nr 5 do Zapytania**

 Nazwa Wykonawcy..................................................................................................................

 NIP Wykonawcy.......................................................................................................................

 Adres Wykonawcy....................................................................................................................

 Kod pocztowy, miejscowość .................................................................................................

 Województwo...........................................................................................................................

 Tel. / Fax: .................................................................................................................................

 e-mail:.........................................................................................................................................

**FORMULARZ OFERTOWY**

W odpowiedzi na Państwa Zapytanie ofertowe w postępowaniu na **usługę cateringową podczas konferencji oraz szkoleń w ramach projektu „Program kaskadowych szkoleń dla pracowników samorządów terytorialnych w zakresie projektowania i gospodarowania zielenią w miastach”** składamy ofertę, zgodnie z poniższymi warunkami.

Deklarujemy realizację zamówienia na warunkach określonych w Zapytaniu za cenę:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis zamówienia – Usługa cateringowa zgodna z SOPZ w następującym terminie:** | **Jednostka miary** | **Jednostkowa cena brutto** | **Zamawiane ilości** | **Wartość brutto** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |
| **(DxE)** |
| **1** | **Konferencja otwierająca -1 dzień**  | **1 osoba** |  | **60** |  |
| 13 **g**rudnia 2019 |
| **2** | Marzec 2020-2dni | **1 osoba** |  | **40** **(20x2 dni)** |  |
| **3** | Marzec 2020-2 dni | **1 osoba** |  | **40** **(20x2 dni)** |  |
| **4** | Kwiecień 2020-2 dni | **1 osoba** |  | **40** **(20x2 dni)** |  |
| **5** | Maj 2020-2 dni | **1 osoba** |  | **40** **(20x2 dni)** |  |
| **6** | Maj 2020-2 dni | **1 osoba** |  | **40** **(20x2 dni)** |  |
| **7** | Czerwiec 2020- 2 dni | **1 osoba** |  | **40** **(20x2 dni)** |  |
| **8** | Wrzesień 2020-2 dni | **1 osoba** |  | **40** **(20x2 dni)** |  |
| **9** | Wrzesień 2020-2 dni | **1 osoba** |  | **40** **(20x2 dni)** |  |
| **10** | Październik 2020-2 dni | **1 osoba** |  | **40** **(20x2 dni)** |  |
| **11** | Październik 2020-2 dni | **1 osoba** |  | **80** **(40 x 2 dni)** |  |
| **12** | Listopad 2020-2 dni | **1 osoba** |  | **80** **(40 x 2 dni)** |  |
| **13** | Styczeń 2021-2-dni | **1 osoba** |  | **80** **(40 x 2 dni)** |  |
| **14** | **Konferencja zamykająca** | **1 osoba** |  | **60** |  |
| **-1 dzień** |
| Wrzesień 2021 |
| **RAZEM** |  |

Deklarujemy związanie ofertą przez okres 30 dni.

Integralną część złożonej oferty stanowią następujące dokumenty: ………………………………………

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne z zakresu przetwarzania danych osobowych wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu (o ile dotyczy).

Osobą upoważnioną do kontaktów z zamawiającym jest: …………………………..

tel.: …………………mail: ………………

......................................................................

Podpis wykonawcy