

RRM-IV.042.1.2.1.2018

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ)

I. Zasady przeprowadzenia procedury zamówienia:

1. Zamówienie dotyczy projektu „Program: Edukacja Przedsiębiorczości” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020 i realizowanego przez Gminę Kielce na podstawie umowy nr RPSW.08.03.06-26-0020/17-00 z Urzędem Marszałkowskim Województwa Świętokrzyskiego.
2. Zamówienie realizowane jest na podstawie art. 70¹ i 70³ – 70⁵ Kodeksu cywilnego (Dz. U. 2017 poz. 459 z późn. zm.) w związku z zastosowaniem art. 4 pkt 8 Ustawy prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.).
3. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych w trakcie warsztatów i wizyt studyjnych w ramach projektu „Program: Edukacja Przedsiębiorczości”.
4. Zamawiającym jest Gmina Kielce, Rynek 1, 25-303 Kielce, NIP: 657-261-73-25, REGON: 291009343.
5. Osobą wyznaczoną do kontaktów roboczych jest **Rafał Zajęcki** – tel. 41 367 65 71, e-mail: rafal.zajeccki@um.kielce.pl
6. Oferta może być złożona przez każdy podmiot, który nie jest powiązany kapitałowo i/lub osobowo z Zamawiającym oraz **posiada wiedzę** oraz **doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny**, a także **uprawnienia** (jeśli prawo nakłada obowiązek ich posiadania) niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia, o ile nie występują wobec niej przesłanki opisane w art. 24 Ustawy prawo zamówień publicznych.
7. Oferta powinna zostać sporządzona na formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 i złożona (wraz z Załącznikiem nr 2) w formie skanu wraz z wymaganymi podpisami za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: coi@um.kielce.pl **do dnia 6 marca 2018 roku włącznie**. Do oferty należy przedłożyć wypełniony Załącznik nr 3 wraz z kopiami dokumentów potwierdzających wykonanie wykazanych usług w zakresie przygotowania i podawania posiłków na kwotę co najmniej 10 000 zł brutto oraz kopie dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu (pkt. 4.1. i 4.2. SOPZ). W celu spełnienia kryterium „Aspekt Społeczny”, do oferty należy przedłożyć oświadczenie o zatrudnianiu osób z niepełnosprawnościami, bezrobotnych lub osób, o których mowa w przepisach o zatrudnianiu socjalnym wraz z kopiami dokumentów potwierdzających zatrudnianie ww. osób. Oferty złożone w innej niż wskazanej powyżej formie i/lub złożone po wyżej wskazanym terminie zostaną odrzucone. Z oceny ofert sporządzony zostanie protokół.
8. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
9. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę na realizację niniejszego przedmiotu zamówienia.
10. Oferta złożona przez Oferenta jest dla niego wiążąca przez okres 30 dni. Z oferentem, który złoży najkorzystniejszą ofertę zostanie nawiązany stosunek cywilno-prawny w formie umowy zlecenia. Podpisanie umów zlecenia nastąpi najpóźniej w ciągu 14 dni kalendarzowych od momentu rozstrzygnięcia zapytania ofertowego.

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiot zamówienia: sukcesywne świadczenie usług cateringowych w trakcie warsztatów i wizyt studyjnych w ramach projektu „Program: Edukacja Przedsiębiorczości”.
2. Na przedmiot zamówienia składa się:
 - 2.1. Przygotowanie i dostarczenie poczęstunku w formie przerwy kawowej w trakcie 6 lokalnych wizyt studyjnych organizowanych w różnych terminach na terenie Kielc (lub w bliskim sąsiedztwie) dla 156 osób (1 wizyta lokalna = średnio 22-31 osób), składającego się z następujących elementów (w przeliczeniu na 1 osobę):
 - kawa (bez ograniczeń)
 - herbata (bez ograniczeń)
 - dodatki do kawy i herbaty: cukier brązowy i biały, cytryna, mleko lub śmietanka (bez ograniczeń)
 - woda mineralna gazowana (0,5 l)
 - woda mineralna niegazowana (0,5 l)
 - kruche ciasteczka wieloziarniste (50 g)
 - różne rodzaje owoców: banan lub jabłko (1 szt.) lub mandarynka (3 szt.)
 - zapewnienie obsługi w trakcie trwania poczęstunku
 - zapewnienie niezbędnych urządzeń, metalowych sztućców, szklanych i ceramicznych naczyń (lub innych wielokrotnego użytku), serwetek, pojemników na odpady, sprzątanina w pomieszczeniu po zakończeniu poczęstunku
 - 2.2. Przygotowanie i dostarczenie poczęstunku w formie przerwy kawowej w trakcie 30 sesji warsztatowych organizowanych w różnych terminach na terenie Kielc dla 152 osób (6 grup; 1 grupa = średnio 22-30 osób; 1 grupa = 5 sesji warsztatowych; 1 sesja warsztatowa = 1 poczęstunek), składającego się z następujących elementów (w przeliczeniu na 1 osobę):
 - kawa (bez ograniczeń)
 - herbata (bez ograniczeń)
 - dodatki do kawy i herbaty: cukier brązowy i biały, cytryna, mleko lub śmietanka (bez ograniczeń)
 - woda mineralna gazowana (0,5 l)
 - woda mineralna niegazowana (0,5 l)
 - kruche ciasteczka wieloziarniste (50 g)
 - różne rodzaje owoców: banan lub jabłko (1 szt.) lub mandarynka (3 szt.)
 - zapewnienie obsługi w trakcie trwania poczęstunku
 - zapewnienie niezbędnych urządzeń, metalowych sztućców, szklanych i ceramicznych naczyń (lub innych wielokrotnego użytku), serwetek, pojemników na odpady, sprzątanina w pomieszczeniu po zakończeniu poczęstunku
 - 2.3. Przygotowanie i dostarczenie poczęstunku w formie przerwy kawowej w trakcie 4 sesji warsztatowych organizowanych w różnych terminach na terenie Kielc dla 18 osób (1 grupa; 1 grupa = 18 osób; 1 grupa = 4 sesje warsztatowe; 1 sesja warsztatowa = 1 poczęstunek), składającego się z następujących elementów (w przeliczeniu na 1 osobę):
 - kawa (bez ograniczeń)
 - herbata (bez ograniczeń)
 - dodatki do kawy i herbaty: cukier brązowy i biały, cytryna, mleko lub śmietanka (bez ograniczeń)

- woda mineralna gazowana (0,5 l)
 - woda mineralna niegazowana (0,5 l)
 - kruche ciasteczka wielozłaziste (50 g)
 - różne rodzaje owoców: banan lub jabłko (1 szt.) lub mandarynka (3 szt.)
 - zapewnienie obsługi w trakcie trwania poczęstunku
 - zapewnienie niezbędnych urządzeń, metalowych sztućców, szklanych i ceramicznych naczyń (lub innych wielokrotnego użytku), serwetek, pojemników na odpady, sprzętania w pomieszczeniu po zakończeniu poczęstunku
- 2.4. Przygotowanie i dostarczenie na teren Kielc 158 pakietów z suchym prowiantem dla 3 grup wycieczek organizowanych w różnych terminach (1 grupa; 1 grupa = średnio 52-54 osób), składającego się z następujących elementów (w przeliczeniu na 1 osobę):
- kanapka: bułka z jasnego pieczywa z masłem, szynka lub polędwica, sałata, ogórek świeży i rzodkiewka (1 szt.)
 - kanapka: bułka z ciemnego pieczywa z masłem, ser żółty, jajko, sałata, szczypior (1 szt.)
 - drożdżówka z kruszonką i z nadzieniem (min. 100 g, 1 szt.)
 - baton obłany czekoladą (min. 50 g, 1 szt.)
 - woda mineralna niegazowana (min. 0,5 l)
 - sok owocowy (min. 0,5 l)
 - owoce: banan (1 szt.) i jabłko (1 szt.)
 - serwetki papierowe (5 szt.)
- 2.5. Zorganizowanie poczęstunku w formie dwudaniowego obiadu z deserem na terenie Warszawy dla 3 grup wycieczek organizowanych w różnych terminach (1 grupa; 1 grupa = średnio 52-54 osób), składającego się z następujących elementów (w przeliczeniu na 1 osobę):
- zupa wielowarzywna (min. 0,3 l)
 - danie mięsne: sztuka mięsa wieprzowego lub drobiowego (min. 150 g) lub potrawa wegetariańska (min. 150 g)
 - ziemniaki lub kasza jęczmienna lub ryż (min. 150 g)
 - bukiet surówek (min. 150 g)
 - deser: szarlotka lub sernik (1 szt.)
 - kawa lub herbata <do wyboru> (min. 150 ml) plus dodatki bez ograniczeń: cukier, cytryna, mleko/śmietanka
 - woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 250 ml)
3. Miejsce i termin realizacji zamówienia:
- a. lokalne wizyty studyjne (pkt 2.1.) będą realizowane w przedsiębiorstwach i/lub instytucjach wspierających rozwój lokalnej przedsiębiorczości zlokalizowanych na terenie Kielc i/lub w bliskim sąsiedztwie.
 - b. sesje warsztatowe (pkt 2.2. i 2.3.) będą realizowane w następujących placówkach oświatowych zlokalizowanych na terenie Kielc:
 - X Liceum Ogólnokształcące im. Józefa Wybickiego w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1, ul. Jagiellońska 90, 25-734 Kielce.

- Technikum nr 8 w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2, Aleja Legionów 4, 25-035 Kielce.
 - Technikum nr 6 w Zespole Szkół Ekonomicznych im. Mikołaja Kopernika, ul. Mikołaja Kopernika 8, 25-336 Kielce.
 - Technikum nr 1 w Zespole Szkół Zawodowych nr 1, ul. Zgoda 31, 25-378 Kielce.
- c. pakiety z suchym prowiantem powinny być dostarczone w godzinach porannych na ustalone wcześniej miejsca zbiórek grup wycieczkowych w dniu wyjazdu do Warszawy.
 - d. poczęstunek w formie dwudaniowego obiadu z deserem powinien być zorganizowany w lokalu gastronomicznym w pełni dostosowanym do goszczenia grup wycieczkowych zlokalizowanym na terenie Warszawy w trakcie trwania wycieczki.
 - e. termin realizacji zamówienia: marzec-listopad 2018.
 - f. w przypadku pkt. a., b., i c., Zamawiający zobowiązuje się do poinformowania o dokładnym miejscu świadczenia usługi minimum z 7-dniowym wyprzedzeniem.
 - g. w przypadku pkt. d., Wykonawca zobowiązuje się do zorganizowania poczęstunku w lokalu gastronomicznym zlokalizowanym w pobliżu Centrum Pieniądza NBP im. Sławomira Skrzypka, Mennicy Polskiej S.A., Giełdy Papierów Wartościowych S.A. lub Polskiej Wytwórni Papierów Wartościowych S.A. lub na trasie przejazdu pomiędzy tymi instytucjami.
4. Warunki i doświadczenie niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia:
- 4.1. Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia.
 - 4.2. Posiadanie zarejestrowanej działalności gospodarczej w obszarze gastronomii i/lub cateringu.
 - 4.3. Zrealizowanie co najmniej jednej usługi w zakresie przygotowania i podawania posiłków na kwotę co najmniej 10 000 zł brutto w ciągu ostatnich 3 lat.
5. Obowiązki wykonywane w ramach realizacji przedmiotu zamówienia:
- 5.1. Świadczenie usługi w ramach przedmiotu zamówienia z najwyższą i należyłą starannością i zgodnie z terminami uprzednio ustalonymi z Zamawiającym.
 - 5.2. Uwzględnianie, o ile wystąpią, jednostkowych specjalnych potrzeb żywieniowych uczestników (dieta wegańska, dieta wegetariańska, dieta bezglutenowa, dieta dla diabetyków, itp.).
 - 5.3. Stosowanie produktów tradycyjnych i/lub lokalnych z terenu województwa świętokrzyskiego (minimum 3 produkty w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia).

III. Kryteria oceny ofert

1. Kryterium „Cena” ($P_{\text{bad. C}}$)

- 1.1. Punkcja za kryterium „Cena” zostanie obliczona z dokładnością do 2 miejsc po przecinku, w następujący sposób:

$$P_{\text{bad. C}} = \frac{C_{\text{min.}}}{C_{\text{bad.}}} \times \text{Waga (80)}$$

gdzie:

- $P_{\text{bad. C}}$ - punkty przyznane badanej ofercie za kryterium „Cena”
 $C_{\text{min.}}$ - najniższa cena spośród ocenianych ofert
 $C_{\text{bad.}}$ - cena oferty badanej
Waga (80) - maksymalna liczba punktów jaką można otrzymać w kryterium „Cena”

- 1.2. Cena za wykonanie całości zamówienia jest ceną brutto i nie może ulec zwiększeniu przez cały okres trwania umowy.

2. Kryterium „Aspekt Społeczny” ($P_{\text{bad. AS}}$)

- 2.1. Kryterium „Aspekt Społeczny” (waga – 20) zostanie spełnione, jeśli Oferent wykaże się, że zatrudnia osoby z niepełnosprawnościami, osoby bezrobotne (w tym długotrwale bezrobotne) lub osoby, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym (np. spółdzielnie socjalne, praca społecznie użyteczne, itp.).
- 2.2. Ocena spełnienia kryterium zostanie dokonane na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia wraz z kopiami dokumentów poświadczających zatrudnianie osób z niepełnosprawnościami, bezrobotnych lub osób, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym.
- 2.3. Za wykazanie i udokumentowanie zatrudniania osób niepełnosprawnych, bezrobotnych lub osób, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym Oferent otrzyma 20 pkt., zaś w przypadku braku wykazania i udokumentowania zatrudniania takich osób – 0 pkt.

4. Łączna liczba punktów przyznana badanej ofercie zostanie obliczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, w następujący sposób:

$$P_{\text{bad.}} = P_{\text{bad. C}} + P_{\text{bad. AS}}$$

gdzie:

- $P_{\text{bad.}}$ - łączna liczba punktów przyznana badanej ofercie
 $P_{\text{bad. C}}$ - punkty przyznane badanej ofercie za kryterium „Cena”
 $P_{\text{bad. AS}}$ - punkty przyznane badanej ofercie za kryterium „Aspekt Społeczny”

- 4.1. Podczas oceny oferty można otrzymać maksymalnie 100 pkt.

- 4.2. Zamówienie zostanie udzielone temu Oferentowi, który w ramach przedstawionych powyżej kryteriów uzyska najwyższą liczbę punktów.
- 4.2. W przypadku uzyskania przez więcej niż jedną ofertę takiej samej łącznej liczby punktów, za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z niższą ceną.

IV. Informacje dodatkowe

1. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą wyłonionym w zapytaniu ofertowym prowadzone będą wyłącznie w PLN.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania, na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podjęcia negocjacji cenowych z Oferentami, którzy złożyli najkorzystniejsze oferty w oparciu o przyjęte kryteria. Negocjacje cenowe zostaną podjęte w szczególności w przypadku, gdy zaoferowana cena brutto będzie wyższa od kwoty założonej przez Zamawiającego.
4. Zamawiający dopuszcza wzrost wartości zamówienia udzielonego z zastosowaniem zasady konkurencyjności do wysokości 50% wartości zamówienia określonej w umowie z wybranym w postępowaniu wykonawcą, bez konieczności ponownego stosowania zasady konkurencyjności.

Załączniki

1. Formularz ofertowy do Zapytania Ofertowego nr 8 z dnia 26.02.2018
2. Oświadczenie Oferenta do Zapytania Ofertowego nr 8 z dnia 26.02.2018
3. Doświadczenie Oferenta do Zapytania Ofertowego nr 8 z dnia 26.02.2018