



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



ZWO.271.07.2020

Zapytanie ofertowe nr 3/2020 z dnia 2 grudnia 2020 roku

dla projektu pt. „**Młodzi, zdolni, kompetentni Wolontariusze**”
współfinansowanego ze środków EUROPEJSKIEGO FUNDUSZU SPOŁECZNEGO
w ramach PROGRAMU OPERACYJNEGO WIEDZA EDUKACJA ROZWÓJ”
Oś Priorytetowa I Osoby młode na rynku pracy;
Działanie 1.4 Młodzież solidarna w działaniu

1. CEL ZAMÓWIENIA:

W związku z realizacją przez Miasto Bydgoszcz projektu pn. „**Młodzi, zdolni, kompetentni Wolontariusze**” nr projektu: POWR.01.04.00-00-0011/18 w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa I: *Osoby młode na rynku pracy*; Działanie 1.4 *Młodzież solidarna w działaniu*, zapraszamy do złożenia oferty przez Wykonawcę zgodnie z zasadą konkurencyjności w zakresie świadczenia usługi cateringowej (serwis kawowy i lunch).

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytocznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 oraz zgodnie z Zarządzeniem Nr 255/2016 Prezydenta Miasta Bydgoszczy z dnia 9 maja 2016 r. w sprawie realizacji zamówień o wartości szacunkowej nieprzekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro w Urzędzie Miasta Bydgoszczy zmienionym Zarządzeniem Nr 176/2017 Prezydenta Miasta Bydgoszczy z dnia 27 marca 2017 r. i Zarządzeniem Nr 2/2018 Prezydenta Miasta Bydgoszczy z dnia 3 stycznia 2018 r.

Przedmiot zamówienia według klasyfikacji CPV:

- 55520000 – 1 - usługi dostarczania posiłków

2. ZAMAWIAJĄCY:

Miasto Bydgoszcz
Zespół ds. Wspierania Organizacji Pozarządowych i Wolontariatu
ul. Gdańska 5
85-005 Bydgoszcz
REGON 361502012 NIP 9531011863

3. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU Z OFERENTAMI:

Imię i nazwisko: Agnieszka Wojtunik
Adres: 85-005 Bydgoszcz, ul. Gdańska 5
Dane kontaktowe: tel. 52 58 59 109 email: agnieszka.wojtunik@um.bydgoszcz.pl



4. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest:

1. Zorganizowanie i zapewnienie cateringu (serwis kawowy i lunch) podczas realizacji szkoleń/warsztatów kursów/ sympozjów dla uczestników projektu:
 - a) Część I – Zapewnienie cateringu całodziennego (serwis kawowy + lunch) - maksymalnie 120 zestawów (30 zestawów w 2020 r. oraz 90 zestawów w 2021 r.),
 - b) Część II – Sympozjum - Zapewnienie przerwy kawowej/serwisu kawowego w systemie ciągłym dla maksymalnie 15 osób (2021 r.).

5. ODBIORCY USŁUGI CATERINGOWEJ:

Odbiorcami usługi cateringowej będą uczestnicy szkoleń i warsztatów w liczbie maksymalnie 15 osób z niepełnosprawnościami pomiędzy 15 a 29 rokiem życia, zamieszkałych lub uczących się na terenie Miasta Bydgoszczy, którzy chcieliby zaangażować się w działania społeczne.

6. MINIMALNE WYMAGANE PARAMETRY ORGANIZACYJNE:

1. Oferent dysponuje doświadczeniem w świadczeniu usług, będących przedmiotem zapytania ofertowego, tzn. udokumentuje wykonanie co najmniej 3 usług w okresie ostatnich 3 lat, w tym co najmniej jedna polegająca na dostarczeniu ciepłego posiłku (lunch), przy założeniu, że każda z tych usług była świadczona jednorazowo dla co najmniej 30 uczestników.
2. Dysponuje odpowiednim zapleczem technicznym dla realizacji usługi oraz zezwoleniem Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do prowadzenia cateringu.

7. OBOWIĄZKI WYKONAWCY W ZAKRESIE USŁUG CATERINGOWYCH:

1. Zapewnienie posiłku w czasie zajęć. Ciepły posiłek w czasie zajęć trwających powyżej 6 godzin, serwis kawowy w czasie zajęć trwających 4 godziny. Szkolenie w ciągu 1 dnia będzie trwało od 8 do 10 h, zgodnie z harmonogramem przedstawionym przez Zamawiającego. Usługi świadczone będą zarówno w ciągu tygodnia, jak również w weekendy, zgodnie z harmonogramem dostarczony przez Zamawiającego. Wykonawca będzie musiał zapewnić minimum:
 - a) **Część I – Zapewnienie cateringu całodziennego (serwis kawowy + lunch) - maksymalnie 120 zestawów (30 zestawów w 2020 r. oraz 90 zestawów w 2021 r.):**
 - Serwis kawowy - Wykonawca dostarczy serwis kawowy: kawa (parzona lub rozpuszczalna) + herbata (3 rodzaje osobno saszetkowana) + sok (100%)/0,5l/osoba + woda mineralna 0,5l/osoba + ciastka lub ciasto (3 rodzaje po 150g/os. - opcjonalnie kanapka po ustaleniu z Zamawiającym), mleko, cukier, cytryna – bez ograniczeń, dostępność w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. w godz. 9.00-17.00.
 - Lunch - Wykonawca dostarczy wyżywienie w formie obiadu dwudaniowego. Szczegółowe kryteria dla obiadu: zupa 250 g, II danie (surówka 140 g, mięso/ryba/odpowiednik zgodnie ze zgłoszonymi wymaganiami specjalnymi dot. diety min. 150 g,



dodatek skrobiowy 200 g) woda (0,5l/osoba) napój 200ml/os.– obiad serwowany w tym serwis i obsługa po zakończeniu dnia szkoleniowego.

b) Część II – Sympozjum Zapewnienie przerwy kawowej/serwisu kawowego w systemie ciągłym dla maksymalnie 15 osób (2021 r.).

Serwis kawowy - Wykonawca dostarczy serwis kawowy: kawa (parzona lub rozpuszczalna) + herbata (3 rodzaje, osobno saszetkowana) + sok (100%)/0,5l/osoba + woda mineralna 0,5l/osoba + ciastka lub ciasto (3 rodzaje po 150g/os.), 3 rodzaje kanapek dekoracyjnych na osobę, w tym jedna wegetariańska (3x bagietka min. 70 gram jedna), mleko, cukier, cytryna – bez ograniczeń, dostępność w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. w godz. 9.00-17.00 w tym serwis i obsługa po zakończeniu Sympozjum.

8. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

1. Usługa cateringu będzie odbywać się w salach Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego nr 3 im. Marii Grzegorzewskiej przy ul. Granicznej 12 w Bydgoszczy lub alternatywnie w pomieszczeniach Bydgoskiego Centrum Organizacji Pozarządowych i Wolontariatu przy ul. Gdańskiej 5.
2. Termin realizacji zamówienia: od grudnia 2020 r. do lipca 2021 r.
3. Zamawiający wymaga wykonania przedmiotu zamówienia w terminie określonym powyżej – szczegółowe terminy realizacji usługi cateringowej zostaną ustalone po podpisaniu umowy pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przesunięcia terminu usługi cateringowej z zastrzeżeniem poinformowania Wykonawcy w tym zakresie, na co najmniej 3 dni robocze przed dniem świadczenia usługi cateringowej.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby osób, na rzecz których będzie świadczona usługa cateringowa w przypadku: rezygnacji beneficjentów ostatecznych ze szkolenia, lub też z powodu nieobecności uczestnika w danym dniu na zajęciach z zastrzeżeniem poinformowania Wykonawcy w tym zakresie.

9. SPOSÓB OBLICZENIA CENY:

1. Wykonawca zobowiązany jest do wyliczenia ceny z uwzględnieniem wszystkich kosztów związanych z realizacją zamówienia.
2. Cena powinna być wyrażona w polskich złotych.
3. Oferowana cena winna uwzględniać podatek VAT.

10. KRYTERIA OCENY OFERT WRAZ ZE SPOSOBEM PRYZNAWANIA PUNKTACJI:

Zamawiający zastosuje następujące kryteria oceny ofert:

LP	Nazwa kryterium	Waga	Maksymalna liczba punktów jakie może otrzymać oferta w danym kryterium
1	Cena (K1)	60%	60 pkt
2	Doświadczenie (K2)	40%	40 pkt
4	Razem	100%	100 pkt



Przy czym 1% = 1 punkt.

Kryterium cena (K1):

Punkty za kryterium „Cena” (C) – waga 60 % (60 pkt), zostaną wyliczone według wzoru:

$$C = [CN/CR \times 60\%] \times 100$$

C – ilość punktów dla kryterium

CN – Cena brutto najtańszej oferty

CR – Cena brutto badanej oferty

Uzyskana w tym kryterium punktacja zostanie zaokrąglona do 2 miejsc po przecinku.

Kryterium doświadczenie (K2):

Punkty za kryterium „Doświadczenie” (D) – waga 40% (40 pkt), zostanie wyliczona w następujący sposób:

Zamawiający w ramach tego kryterium przyzna Wykonawcy punkty na podstawie informacji zawartych w wykazie potwierdzającym spełnienie kryterium oceny ofert „doświadczenie”.

Oferent wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował odpowiednim doświadczeniem zgodnie z punktem 6 „Minimalne wymagane parametry organizacyjne”. Zostanie przyznana ilość punktów zgodnie z poniższą tabelą:

Lp.	Składowe kryterium „doświadczenie” (D)	Ilość świadczonych usług	Maksymalna ilość punktów
1	<i>Świadczenie usługi cateringowej (przerwy kawowe + lunch)</i>	<1	10 pkt
2		1-2	20
3		3<	40 pkt

Maksymalna liczba punktów: K1 + K2= 100 punktów

11. WYKLUCZENIA:

- Oferent nie podlega wykluczeniu z postępowania – w stosunku do Oferenta nie otwarto likwidacji, ani nie ogłoszono upadłości.
- Oferent spełnia warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego tj.
 - dysponuje doświadczeniem w świadczeniu usług, będących przedmiotem postępowania, tzn. wykaże, wykonanie co najmniej 3 usług, w okresie ostatnich 3 lat, w tym, co najmniej jedna polegająca na dostarczeniu ciepłego posiłku (lunch), przy założeniu, że każda z tych usług była świadczona jednorazowo dla co najmniej 30 uczestników;
 - dysponuje odpowiednim zapleczem technicznym dla realizacji usługi oraz zezwoleniem Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do prowadzenia cateringu.
- W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.



4. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego 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,
 - pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności tych osób.

12. WARUNKI DODATKOWE:

- O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy spełniają następujące wymogi:
 - Prowadzą działalność gospodarczą we wskazanym zakresie;
 - Zobowiązują się wykonać dostawę samodzielnie bez zlecenia podwykonawcom;
 - Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
 - Nie są objęci postępowaniem upadłościowym i likwidacyjnym;
- Formularz oferty ze strony Wykonawcy musi spełniać wszystkie wymogi stawiane w zapytaniu ofertowym i być złożony na wzorze dołączonym do niniejszego zapytania.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny.
- Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.
- W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
- Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień oraz dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.
- Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Oferenta. W przypadku rozbieżności co do kwoty oferty, za cenę oferty Zamawiający przyjmuje kwotę wpisaną słownie.
- Zamawiający informuje, iż w umowie na realizację zamówienia zawarte zostaną zapisy zastrzegające do 10% wartości umowy kar umownych na rzecz Zamawiającego na okoliczność niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę.
- Zamawiający informuje, że zapłata zostanie dokonana przelewem na rachunek bankowy na podstawie rachunków/faktur obejmujących zapłatę za wykonaną dostawę, **w terminie 7 dni** od dnia otrzymania rachunku/faktury przez Zamawiającego.

13. SKŁADANIE OFERT

Oferty należy składać poprzez Platformę Zakupową Open Nexus dostępną na stronie internetowej <https://platformazakupowa.pl/bydgoszcz> w terminie do **9 grudnia 2020 roku**,



do godz. 13.00. Oferty złożone po tym terminie oraz poza platformą zakupową nie będą rozpatrywane.

14. ZAWARCIE UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA:

1. Wybrany Wykonawca obowiązany jest stawić się w terminie wskazanym w informacji o wyborze oferty najkorzystniejszej w siedzibie Zamawiającego, w celu podpisania umowy. Wzór umowy został załączony do niniejszego ogłoszenia.
2. Jeśli 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.
3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zobowiązuje się do powiadomienia o wynikach postępowania wszystkich Oferentów, którzy złożyli oferty.
4. Umowa zostanie zawarta w terminie maksymalnie 7 dni od zakończenia postępowania.

Załączniki:

1. Załącznik 1 - Opis przedmiotu zamówienia
2. Załącznik 2 - Formularz zapytania ofertowego
3. Załącznik 3 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
4. Załącznik 4 - Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań osobowych i kapitałowych
5. Załącznik 5 - Klauzula informacyjna RODO
6. Załącznik 6 - Wzór umowy z Wykonawcą