

Kielce, 31 marca 2020 r.

PiKS-VI.042.1.2.2020

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ)

I. Zasady przeprowadzenia procedury zamówienia:

1. Zamówienie dotyczy projektu „Wysokiej jakości kwalifikacje i staże zawodowe kluczem do sukcesu w branży IT” 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.08.05.01-26-0018/19-00 z Urzędem Marszałkowskim Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach.
2. Zamówienie realizowane jest na podstawie art. 70¹ i 70³ – 70⁵ Kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2019 poz. 1145 z późn. zm.) w związku z zastosowaniem art. 4 pkt 8 Ustawy prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.).
3. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych w trakcie kursów w ramach projektu „Wysokiej jakości kwalifikacje i staże zawodowe kluczem do sukcesu w branży IT”.
4. Zamawiającym jest Gmina Kielce, Rynek 1, 25-303 Kielce, NIP: 657-261-73-25, REGON: 291009343.
5. Osobą wyznaczoną do kontaktów roboczych jest **Karolina Kamińska-Maślarz** – tel. 41 36 76 571, e-mail: karolina.kaminska@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 15 kwietnia 2020 roku do godz. 15:30**. 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.



Biurowisko projektu: Urząd Miasta Kielce
Wydział Przedsiębiorczości i Komunikacji Społecznej
ul. Strycharska 6, 25-659 Kielce
tel. 41 36 76 571, 36 76 557
e-mail: coi@um.kielce.pl www.invest.kielce.pl



Wysokiej jakości kwalifikacje i staże zawodowe kluczem do sukcesu w branży IT

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

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 specjalistycznych kursów w ramach projektu „Wysokiej jakości kwalifikacje i staże zawodowe kluczem do sukcesu w branży IT”.
2. Z uwagi na panującą, w chwili ogłoszenia zamówienia, sytuację nadzwyczajną związaną z ogłoszeniem stanu zagrożenia epidemicznego na terenie Polski, Zamawiający zastrzega, iż wskazane w niniejszym dokumencie terminy oraz harmonogram realizacji mogą ulec zmianie.
3. Na przedmiot zamówienia składa się:
 - 3.1. Przygotowanie i dostarczenie poczęstunku w formie przerwy kawowej w trakcie specjalistycznych kursów programowania dla uczniów i nauczycieli organizowanych zgodnie ze wstępnym harmonogramem na terenie Kielc - 50 osób (harmonogram może ulec zmianie, stanowi :
 - I. 25-26.04.2020 (4 grupy uczniów, 2 grupy nauczycieli)
 - II. 09-10.05.2020 (4 grupy uczniów, 2 grupy nauczycieli)
 - III. 23-24.05.2020 (4 grupy uczniów, 2 grupy nauczycieli)
 - IV. 6-7.06.2020 (2 grupy nauczycieli)
 - V. 22-25.06.2020 (4 grupy uczniów)
 - VI. 26-27.09.2020 (4 grupy uczniów, 2 grupy nauczycieli)
 - VII. 10-11.10.2020 (4 grupy uczniów, 2 grupy nauczycieli)
 - VIII. 24-25.10.2020 (4 grupy uczniów, 2 grupy nauczycieli)
 - IX. 14-15.11.2020 (4 grupy uczniów, 2 grupy nauczycieli)
 - X. 28-29.11.2020 (4 grupy uczniów, 2 grupy nauczycieli)
 - XI. 12-13.12.2020 (2 grupy nauczycieli)dla:
 - a. 4 grup uczniów: 2 grupy T4 – Zespół Szkół Elektrycznych (ZSE) i 2 grupy T7 – Zespół Szkół Informatycznych – 1 grupa = średnio 10 osób; 1 grupa = 20 sesji warsztatowych; 1 sesja warsztatowa = 10 poczęstunków);
 - b. 2 grup nauczycieli: 1 grupa T4 i 1 grupa T7 – 1 grupa = średnio 5 osób; 1 grupa = 20 sesji warsztatowych; 1 sesja warsztatowa = 5 poczęstunków;

- c. 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)
 - ciepły posiłek – min. 150 g pizzy, zgodnie z pkt. 2 niniejszego szacunku
 - zapewnienie obsługi w trakcie trwania poczęstunku
 - zapewnienie niezbędnych urządzeń, metalowych sztućców, szklanych i ceramicznych naczyń (lub innych wielokrotnego użytku), serwetek, pojemników na odpady
 - sprzątania w pomieszczeniu po zakończeniu poczęstunku.
2. Ciepły posiłek (pizza) zostanie przygotowany zgodnie z następującą specyfikacją:
 - a. Dla każdej z 2 grup uczniów T4 – Zespół Szkół Elektrycznych (ZSE) dostarczenie co najmniej 4 dużych pizz, w tym 3 mięsnych (min. 3 składniki, w tym 1 składnik mięsny) i co najmniej 1 wegetariańskiej (min. 3 składniki); łącznie Wykonawca dostarczy co najmniej 8 dużych pizz dla uczniów T4 – Zespół Szkół Elektrycznych (ZSE) w ramach jednej sesji warsztatowej.
 - b. Dla grupy nauczycieli T4 – Zespół Szkół Elektrycznych (ZSE) dostarczenie co najmniej 2 dużych pizz w ramach jednej sesji warsztatowej, w tym 1 mięsnej (min. 3 składniki, w tym 1 składnik mięsny) i co najmniej 1 wegetariańskiej (min. 3 składniki).
 - c. Dla każdej z 2 grup uczniów T7 – Zespół Szkół Informatycznych (ZSI) dostarczenie co najmniej 4 dużych pizz, w tym 3 mięsnych (min. 3 składniki, w tym 1 składnik mięsny) i co najmniej 1 wegetariańskiej (min. 3 składniki); łącznie Wykonawca dostarczy co najmniej 8 dużych pizz dla uczniów T7 – Zespół Szkół Informatycznych (ZSI) w ramach jednej sesji warsztatowej.
 - d. Dla grupy nauczycieli T7 – Zespół Szkół Informatycznych (ZSI) dostarczenie co najmniej 2 dużych pizz w ramach jednej sesji warsztatowej, w tym 1 mięsnej (min. 3 składniki, w tym 1 składnik mięsny) i co najmniej 1 wegetariańskiej (min. 3 składniki).
 - e. Podstawą każdej pizzy jest ser i sos.
 - f. Do każdej pizzy dołączony będzie 1 sos pomidorowy i 1 sos czosnkowy.
 - g. Pizza zostanie wypieczona w specjalnym piecu do pizzy.
3. Miejsce i termin realizacji zamówienia:
 - T4 – Zespół Szkół Elektrycznych (ZSE) – ul. Prezydenta Ryszarda Kaczorowskiego 8, 25-317 Kielce;
 - T7 - Zespół Szkół Informatycznych – ul. Warszawska 96, 25-401 Kielce;
 - Termin zgodny z harmonogramem ustalonym z zamawiającym; planowana godzina przerwy kawowej w ramach sesji warsztatowych: 12:00.
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. Dodatkowe obowiązki:

- uwzględnianie, o ile wystąpią, jednostkowych specjalnych potrzeb żywieniowych uczestników (dieta wegańska, dieta wegetariańska, dieta bezglutenowa, dieta dla diabetyków, itp.).
- stosowanie produktów tradycyjnych i/lub lokalnych z terenu województwa świętokrzyskiego (minimum 1 produkt w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia).

III. Kryteria oceny ofert

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

1.1. Punktacja 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:



Biuro projektu: Urząd Miasta Kielce
Wydział Przedsiębiorczości i Komunikacji Społecznej
ul. Strycharska 6, 25-659 Kielce
tel. 41 36 76 571, 36 76 557
e-mail: coi@um.kielce.pl www.invest.kielce.pl



Wysokiej jakości kwalifikacje i staże zawodowe kluczem do sukcesu w branży IT

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

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

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 20% wartości zamówienia określonej w umowie z wybranym w postępowaniu wykonawcą, bez konieczności ponownego stosowania zasady konkurencyjności.

Załączniki

1. Formularz ofertowy do Zapytania Ofertowego z dnia 31.03.2020
2. Oświadczenie Oferenta do Zapytania Ofertowego z dnia 31.03.2020
3. Doświadczenie Oferenta do Zapytania Ofertowego z dnia 31.03.2020