

Nr: ZP.240.48.2020

OGŁOSZENIE

Usługi cateringowe podczas imprez organizowanych przez Oddziały POSiR w Poznaniu w roku 2021

1. Nazwa i adres zamawiającego.

Miasto Poznań

Poznańskie Ośrodki Sportu i Rekreacji

Samorządowy Zakład Budżetowy, ul. Spychalskiego 34, 61-553 Poznań.

Adres strony internetowej na której udostępniona będzie dokumentacja postępowania:

www.posir.poznan.pl

2. Tryb udzielenia zamówienia.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r., poz. 1843), zwanej dalej ustawą. Wartości zamówienia nie przekracza kwoty określonej w art. 138g ust. 1 ustawy (750 000 euro).

3. Opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie usług cateringowych podczas imprez organizowanych przez Oddziały POSiR w Poznaniu w roku 2021.

- 1) część I- usługi cateringowe na imprezy organizowane w Oddziale Rataje, 61-164 Poznań, os. Piastowskie 106 A, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1 do SIWZ,
 - 2) część II usługi cateringowe na imprezy organizowane przez Młodzieżowy Ośrodek Sportowy, 61-123 Poznań, ul. Gdańska 1, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia – załącznik nr 2 do SIWZ,
 - 3) część III – obsługa cateringowa imprezy pod nazwą 13 PKO POZNAŃ PÓŁMARATON i 21 PKO POZNAŃ MARATON zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia – załącznik nr 3 do SIWZ,
- część IV – obsługa cateringowa imprezy pod nazwą SPARTAKIADA SENIORÓW, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia – załącznik nr 4 do SIWZ,
 - część V – przygotowanie i dostarczenie pizzy na imprezy organizowane w Oddziale Rataje , 61-164 Poznań, os. Piastowskie 106 A, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia – załącznik nr 5 do SIWZ,
 - część VI - obsługa cateringowa imprezy pod nazwą SIATKÓWKA PLAŻOWA CHWIAŁKA VOLLEY 2020, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia – załącznik nr 6 do SIWZ,
 - część VII- obsługa cateringowa imprezy pod nazwą POSiR Open - turnieje tenisa ziemnego, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia – załącznik nr 7 do SIWZ.

Wraz z ofertą dla każdej części zamówienia Wykonawca zobowiązany jest złożyć PORTFOLIO, w formie arkuszy w minimalnym formacie 15 cm x20 cm , połączonych ze sobą w sposób trwały.

Dla części I, II, III, IV, VI, VII portfolio musi zawierać kolorowe zdjęcia o dobrej ostrości łącznie minimum 9 sztuk, w kategoriach:

3 fotografie różnych aranżacji prezentujące poczęstunek na zimno,

3 fotografie prezentujące poczęstunek na ciepło,

3 fotografie aranżacji stoisk do wydawania posiłków na imprezach plenerowych.

W przypadku gdy wykonawca składa ofertę na wszystkie ww. części zamówienia może złożyć tylko jedno portfolio.

Na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na tacach, talerzach i paterach itp. oraz dekoracje stołów, nakrycia, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku oraz każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem:

-rodzaj posiłku (np.: poczęstunek na ciepło, poczęstunek na zimno, stoisko do wydawania posiłków na imprezach plenerowych)

- nazwy potraw znajdujące się na zdjęciu

-miejsce wykonania sfotografowanej usługi

-data realizacji usługi.

Dla części V portfolio musi zawierać kolorowe zdjęcia przygotowanych 4 rodzajów pizzy i 2 rodzajów sosu.

Na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na talerzach oraz każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem z nazwą pizzy i sosów.

W portfolio należy zamieścić oświadczenie, że zamieszczone fotografie przedstawiają realizacje własne Wykonawcy.

Złożone portfolio, spełniające warunki określone przez Zamawiającego będą służyły do dokonania oceny ofert. Portfolio nie podlega uzupełnieniu na dalszym etapie postępowania.

UWAGA!!!!

W przypadku niezłożenia portfolio wraz z ofertą w kryterium oceny ofert „portfolio” Wykonawca otrzyma 0 punktów.

Zamawiający przewiduje możliwość składania ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub kilka części zamówienia.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć potrawy świeże, **przyrządzone w dniu dostawy**, w odpowiedniej temperaturze, w związku z powyższym musi dysponować pomieszczeniami kuchennymi w odległości umożliwiającej spełnienie tego warunku.

Potrawy muszą być przygotowane na bazie świeżych produktów najwyższej jakości z zachowaniem zasad bezpieczeństwa określonych normami HACCP.

Świadczenie usługi musi odbywać się z **wyłącznym** udziałem osób posiadających aktualne badania sanitarno- epidemiologiczne

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć potrawy samochodami – chłodniami spełniającymi wszelkie wymogi sanitarne dla zachowania higieny, bezpieczeństwa i świeżości potraw, pojazdy muszą posiadać udokumentowany odbiór przez Stację Sanitarno Epidemiologiczną, Zamawiający może żądać przedstawienia stosownego dokumentu.

Wykonawca musi posiadać decyzję o zatwierdzeniu zakładu oraz posiadać wpis do rejestru zakładów prowadzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25.08.2006 roku, o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2020. 2021) Zamawiający żąda złożenia wraz ofertą:

zaświadczenia o wpisie do Rejestru Zakładów Podlegających Urzędowej Kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z uwzględnieniem informacji w zaświadczeniu: dokładnego adresu miejsca działalności, gdzie będą przygotowywane posiłki dla zamawiającego i zakresu działalności obejmującej: produkcję posiłków, prowadzenie cateringu, środków transportu dopuszczonych i przeznaczonych do przewozu posiłków.

Dla części III zamówienia wykonawca na czas realizacji zamówienia obowiązany jest posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, z sumą gwarancyjną minimum 200 000 zł

Dla pozostałych części zamówienia z sumą gwarancyjną minimum 50 000 zł.
Przed zawarciem umowy Zamawiający będzie żądał polisy ubezpieczeniowej lub innego dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie.

Kod CPV :
55321000-6 – usługi przygotowania posiłków,
55520000-1 – usługi dostarczania posiłków,
55320000-9 – usługi podawania posiłków.

Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania, przy czym unieważnienie przed terminem otwarcia ofert może nastąpić bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia po tym terminie Zamawiający poda przyczynę nieudzielenia zamówienia.

Wykonawca jest uprawniony do złożenia faktury VAT za zrealizowane zamówienie zgodnie z zapisami ustawy z dnia 9 listopada 2018 roku o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz. U. z 2018 r., poz. 2191), za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania.

4. Termin wykonania zamówienia.

Wymagany :

- w części I, II - 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy, nie wczesniej jednak niż od 06.04.2021 r.
- w części V- 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy, nie wczesniej jednak niż od 06.04.2021 r.
- części III, IV, VI, VII od dnia zawarcia umowy do dnia jej wykonania, nie dłuzej niż do 31.12.2021 r.

5. Warunki udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu z postępowania
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu:

a) kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Wykonawca musi posiadać zatwierdzenie zakładu do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowania potraw w oparciu o surowce i półprodukty zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25.08.2006 roku, o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2019, 1252 ze zmianami).

Zakład w którym przygotowywane będą posiłki musi podlegać urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25.08.2006 roku, o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2017 poz. 149 ze zmianami).

b) sytuacja ekonomiczna i finansowa:

Zamawiający nie opisuje szczegółowo tego warunku.

c) zdolność techniczna lub zawodowa:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, iż:

- dla części I - Wykonawca wykonał w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie, co najmniej 2 usługi, polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków o łącznej wartości w ciągu roku nie mniejszej niż 10 000,00 zł brutto, w tym jedna o wartości w ciągu roku minimum 5 000,00 zł;

- dla części II - Wykonawca wykonał w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie, co najmniej 2 usługi, polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków o łącznej wartości w ciągu roku nie mniejszej niż 5 000,00 zł brutto, w tym jedna o wartości w ciągu roku minimum 2 000,00 zł;

- **dla części III** - Wykonawca wykonał w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie, co najmniej 2 usługi, polegające na przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu posiłków jednocześnie dla 6 000 uczestników każdej z imprez o wartości 30 000,00 zł brutto każda;

- **dla części IV** - Wykonawca wykonał w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie, co najmniej 2 usługi, polegające na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków o wartości **nie mniejszej niż 2 000,00 zł brutto każda**,

- **dla części V** - Wykonawca wykonał w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie, co najmniej 2 usługi, polegające na przygotowaniu i dostarczeniu pizzy o wartości **nie mniejszej niż 5 000,00 zł brutto w ciągu roku**,

- **dla części VI** - Wykonawca wykonał w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie, co najmniej 2 usługi, polegające na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków o wartości **nie mniejszej niż 1 000,00 zł brutto każda**,

- **dla części VII** - Wykonawca wykonał w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie, co najmniej 2 usługi, polegające na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków o wartości **nie mniejszej niż 2 000,00 zł brutto każda**.

Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

Sposób dokonywania oceny warunków wymaganych od wykonawców określony został według formuły „spełnia – nie spełnia.” Niespełnienie chociażby jednego warunku skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania. Ocena spełniania warunków dokonywana będzie wyłącznie na podstawie dokumentów żądanych w SIWZ.

6. Podstawy wykluczenia z postępowania

Z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się :

- 1) wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia z postępowania;
- 2) wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) o którym mowa w art. 165a, art. 181–188, art. 189a, art. 218–221, art. 228–230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270–309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2204, ze zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1463 ze zm.),
 - b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny,
 - c) skarbowe,
 - d) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);

- 3) wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 2;
- 4) wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- 5) wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria, zwane dalej „kryteriami selekcji”, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
- 6) wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd Zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- 7) wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności Zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- 8) wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;
- 9) wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
- 10) wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 703);
- 11) wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 12) wykonawcy w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1508 ze zm.) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2344 ze zm.);
- 13) wykonawcy który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego

niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;

14) jeżeli wykonawca lub osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy pozostają w relacjach określonych w art. 17 ust. 1 pkt 2–4 ustawy Pzp z:

a) Zamawiającym,

b) osobami uprawnionymi do reprezentowania Zamawiającego,

c) członkami komisji przetargowej,

d) osobami, które złożyły oświadczenie, o którym mowa w art. 17 ust. 2a ustawy Pzp.

– chyba że jest możliwe zapewnienie bezstronności po stronie zamawiającego w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;

15) wykonawcę który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1–4 ustawy Pzp, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;

16) wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za wykroczenie przeciwko prawom pracownika lub wykroczenie przeciwko środowisku, jeżeli za jego popełnienie wymierzono karę aresztu, ograniczenia wolności lub karę grzywny nie niższą niż 3000 złotych;

17) wykonawcę jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za wykroczenie, o którym mowa w pkt 17;

18) wykonawcę wobec którego wydano ostateczną decyzję administracyjną o naruszeniu obowiązków wynikających z przepisów prawa pracy, prawa ochrony środowiska lub przepisów o zabezpieczeniu społecznym, jeżeli wymierzono tą decyzją karę pieniężną nie niższą niż 3000 złotych;

19) wykonawcę który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w art. 24 ust. 1 pkt 15 ustawy Pzp, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.

W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. konsorcjum, spółka cywilna żaden z nich nie może podlegać wykluczeniu, jeśli jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia podlega wykluczeniu, wykluczone z postępowania zostanie całe konsorcjum/spółka.

7. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia;

1. Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 8 i 8a.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to ma potwierdzać brak

podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu składa także oświadczenie dotyczące podwykonawców.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie dokument składa każdy z nich.

UWAGA!!! Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę części zamówienia polegającej na przygotowaniu posiłków, dla każdej z części zamówienia.

2. Wykaz usług - załącznik nr 9 do SIWZ, wykonanych nie wcześniej niż w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich rodzaju i wartości, daty i miejsca wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane, z załączeniem dowodów określających czy usługi te zostały wykonane należycie.

W przypadku jeśli usługi wykonywane były na rzecz Zamawiającego, Wykonawca nie ma obowiązku składania dokumentów potwierdzających należyte ich wykonanie.

3. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia składają powyższy dokument dla każdego z nich.

4. Aktualna decyzja o zatwierdzeniu zakładu oraz posiadać wpis do rejestru zakładów prowadzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25.08.2006 roku, o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2019, 1252 ze zmianami)

5. Aktualne zaświadczenie o wpisie do Rejestru Zakładów Podlegających Urzędowej Kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z uwzględnieniem informacji w zaświadczeniu: dokładnego adresu miejsca działalności, gdzie będą przygotowywane posiłki dla zamawiającego i zakresu działalności obejmującej: produkcję posiłków, prowadzenie cateringu, środków transportu dopuszczonych i przeznaczonych do przewozu posiłków.

Forma i wymagania Zamawiającego dla składanych dokumentów.

1) Oświadczenia dotyczące wykonawcy, składane są w oryginale.

2) Dokumenty inne niż oświadczenia składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca lub wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

3) W przypadku, gdy złożona przez wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości Zamawiający zażąda przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii.

4) Dokumenty sporządzone w języku obcym należy składać wraz z tłumaczeniem na język polski.

5) W przypadku złożenia wraz z ofertą wskazanych powyżej dokumentów zawierających wartość np. wykonanej usługi itp. wyrażoną w walutach obcych, Zamawiający dokona przeliczenia tej wartości według średniego kursu złotego w stosunku do walut obcych ogłaszanego przez Narodowy Bank Polski obowiązującego na dzień, w którym ukazało się ogłoszenie o niniejszym zamówieniu na stronie internetowej Zamawiającego.

6. Wykonawców, którzy nie złożyli wymaganych oświadczeń lub dokumentów lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

7. Jeżeli wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

8. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności spełniania warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw wykluczenia, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych.

8. Termin związania ofertą.

Okres związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

9. Wymagania dotyczące wadium.

W niniejszym postępowaniu wadium nie jest wymagane.

10. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert.

Oferty należy składać do dnia **11.01.2021 r. do godziny 11.00** w sekretariacie Zamawiającego, III piętro, ul. Szychalskiego 34, 61-553 Poznań.

Otwarcie ofert odbędzie się w dniu **11.01.2021 r. o godzinie 11.15** w salce konferencyjnej w siedzibie zamawiającego, na III piętrze ul. Szychalskiego 34, 61-553 Poznań.

11. Opis sposobu obliczenia ceny.

Wykonawca obowiązany jest zawrzeć w cenie ofertowej **wszystkie** koszty realizacji zamówienia, między innymi: koszty przygotowania, transportu i wydawania posiłków, przygotowania i sprzątnięcia miejsca wydawania oraz należny podatek VAT.

Dla części I zamówienia, Wykonawca winien wycenić wszystkie pozycje Formularza cenowego dla Ośrodka Przywodnego, następnie zsumować wszystkie ceny i podzielić przez ilość pozycji, ustalając w ten sposób średnią cenę pozycji jadłospisowej. Wartość tą należy przenieść do Formularza ofertowego.

Ceny średnie obliczane są tylko w celu porównania złożonych ofert, realizacja zamówienia dokonywana będzie wg asortymentu i cen podanych przez wykonawcę w formularzu cenowym.

Dla części II zamówienia, Wykonawca winien wycenić wszystkie pozycje Formularza cenowego dla Młodzieżowego Ośrodka Sportowego, następnie zsumować wszystkie ceny i podzielić przez ilość pozycji, ustalając w ten sposób średnią cenę pozycji jadłospisowej. Wartość tą należy przenieść do Formularza ofertowego.

Ceny średnie obliczane są tylko w celu porównania złożonych ofert, realizacja zamówienia dokonywana będzie wg asortymentu i cen podanych przez wykonawcę w formularzu cenowym.

Dla części III zamówienia, w Formularzu ofertowym należy podać jednostkową cenę porcji makaronu, butelki wody i kanapki dla wolontariuszy. W cenach jednostkowych Wykonawca obowiązany jest zawrzeć **wszystkie** koszty realizacji zamówienia, między innymi: koszty przygotowania, transportu i wydawania posiłków, przygotowania i sprzątnięcia miejsca oraz należny podatek VAT, a w przypadku kanapek dla wolontariuszy również pakowanie i opisanie pakietów. Na podstawie cen jednostkowych należy obliczyć cenę za realizację całości zamówienia.

Dla części IV zamówienia, w Formularzu ofertowym Wykonawca winien wycenić przygotowanie obsługi cateringowej dla 1 osoby, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Dla części V zamówienia, Wykonawca winien wycenić wszystkie pozycje Formularza cenowego dla pizzy na imprezy organizowane w Oddziale Rataje , 61-164 Poznań, os. Piastowskie 106 A, następnie zsumować wszystkie ceny i podzielić przez ilość pozycji, ustalając w ten sposób średnią cenę pozycji jadłospisowej. Wartość tą należy przenieść do Formularza ofertowego,

Ceny średnie obliczane są tylko w celu porównania złożonych ofert, realizacja zamówienia dokonywana będzie wg asortymentu i cen podanych przez wykonawcę w formularzu cenowym

Dla części VI zamówienia, w Formularzu ofertowym Wykonawca winien wycenić przygotowanie obsługi cateringowej dla 1 osoby, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia,

Dla części VII zamówienia, w Formularzu ofertowym Wykonawca winien wycenić przygotowanie obsługi cateringowej dla 1 osoby, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Cena oferty powinna być zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.

W przypadku gdy zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Wykonawca, składając ofertę, ma obowiązek poinformować zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień dotyczących wyliczenia ceny.

Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na wykonawcy.

Zamawiający odrzuci ofertę wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia

12. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

Dla każdej części zamówienia:

1. cena – 60%
2. portfolio - 25 %
3. lokalizacja – 10 %
4. zatrudnienie na podstawie umowy o pracę osób wykonujących usługę –5%,

zasady oceny ofert w każdej części zamówienia:

CZĘŚĆ I

1. **Cena**- wykonawca który poda najniższą średnią cenę pozycji, wycenionej w Formularzu cenowym dla imprez organizowanych przez OPR, otrzyma maksymalną ilość 60 pkt. Pozostali wykonawcy otrzymają ilość punktów obliczoną według wzoru:

średnia cena najniższa
..... x 60 = ilość punktów
średnia cena badanej oferty

Średnią cenę pozycji, należy obliczyć sumując ceny wszystkich pozycji formularza cenowego dla Oddziału i podzielić przez ilość pozycji.

Ceny średnie obliczane są tylko w celu porównania złożonych ofert, realizacja zamówienia dokonywana będzie wg asortymentu i cen podanych przez wykonawcę w formularzu cenowym.

2. **Portfolio**- punkty w ramach tego kryterium będą przyznawane na podstawie oceny portfolio złożonego przez Wykonawcę, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego (maksymalna liczba punktów – 25).

Portfolio Wykonawcy zostanie ocenione w ramach wrażenie wizualne i estetyczne podania posiłków i wyglądu potraw, aranżacji stoisk do wydawania posiłków.

Każdy członek komisji oceniającej przyznaje punkty w skali od 0 do 25 pkt.

Punkty przyznane przez poszczególnych członków komisji przetargowej dokonujących oceny w kryterium „Portfolio” zostaną dodane oraz podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny. Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w ww. kryterium. Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. **Lokalizacja** - oferta otrzyma dodatkowe punkty za wykazaną w ofercie odległość (mierzoną w km) od miejsca, gdzie przygotowywane będą posiłki do miejsca świadczenia usługi podanej w opisie przedmiotu zamówienia, zgodnie z poniższymi założeniami:

Odległość od 0 km do 25 km – 10 pkt
Odległość od 25,1 km do 50 km - 5 pkt
Odległość powyżej 50 km - 0 pkt

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 10 pkt.

UWAGA: Zamawiający obliczy najkrótszą odległość po drogach publicznych na podstawie aplikacji google map

4. **Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę osób wykonujących usługę**, Zamawiający przyzna po 1 punkcie za każdą z osób zatrudnionych na umowę o pracę przy realizacji zamówienia, maksymalnie 5 punktów. Jeśli Wykonawca nie zatrudni osób na umowę o pracę, w niniejszym kryterium otrzyma 0 punktów. Punkty zostaną przyznane na podstawie oświadczenia złożonego wraz z ofertą.

Następnie punkty obliczone wg w/w zasad, dla każdego z Wykonawców zostaną zsumowane.

CZĘŚĆ II

1. **Cena**- wykonawca który poda najniższą średnią cenę pozycji, wycenionej w Formularzu cenowym dla imprez organizowanych przez MOS, otrzyma maksymalną ilość 60 pkt. Pozostali wykonawcy otrzymają ilość punktów obliczoną według wzoru:

średnia cena najniższa
..... x 60 = ilość punktów
średnia cena badanej oferty

Średnią cenę pozycji, należy obliczyć sumując ceny wszystkich pozycji formularza cenowego dla Oddziału i podzielić przez ilość pozycji.

Ceny średnie obliczane są tylko w celu porównania złożonych ofert, realizacja zamówienia dokonywana będzie wg asortymentu i cen podanych przez wykonawcę w formularzu cenowym.

2. **Portfolio**- punkty w ramach tego kryterium będą przyznawane na podstawie oceny portfolio złożonego przez Wykonawcę, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego (maksymalna liczba punktów – 25).

Portfolio Wykonawcy zostanie ocenione w ramach wrażenie wizualne i estetyczne podania posiłków i wyglądu potraw, aranżacji stoisk do wydawania posiłków.

Każdy członek komisji oceniającej przyznaje punkty w skali od 0 do 25 pkt.

Punkty przyznane przez poszczególnych członków komisji przetargowej dokonujących oceny w kryterium „Portfolio” zostaną dodane oraz podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny. Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w ww. kryterium. Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. **Lokalizacja** - oferta otrzyma dodatkowe punkty za wykazaną w ofercie odległość (mierzoną w km) od miejsca, gdzie przygotowywane będą posiłki do siedziby Zamawiającego zgodnie z poniższymi założeniami:

Odległość od 0 km do 25 km – 10 pkt

Odległość od 25,1 km do 50 km - 5 pkt

Odległość powyżej 50 km - 0 pkt

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 10 pkt.

UWAGA: Zamawiający obliczy najkrótszą odległość po drogach publicznych na podstawie aplikacji google map

4. **Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę osób wykonujących usługę**, Zamawiający przyzna po 1 punkt za każdą z osób zatrudnionych na umowę o pracę przy realizacji zamówienia, maksymalnie 5 punktów. Jeśli Wykonawca nie zatrudni osób na umowę o pracę, w niniejszym kryterium otrzyma 0 punktów. Punkty zostaną przyznane na podstawie oświadczenia złożonego wraz z ofertą.

Następnie punkty obliczone wg w/w zasad, dla każdego z Wykonawców zostaną zsumowane

CZĘŚĆ III

1. **Cena** - maksymalną ilość 60 punktów otrzyma wykonawca, który zaoferuje najniższą cenę za realizację całości zamówienia. Pozostali wykonawcy otrzymają ilość punktów obliczoną według wzoru:

cena najniższa

..... x 60 = ilość punktów

cena badanej oferty

2. **Portfolio**- punkty w ramach tego kryterium będą przyznawane na podstawie oceny portfolio złożonego przez Wykonawcę, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego (maksymalna liczba punktów – 25).

Portfolio Wykonawcy zostanie ocenione w ramach wrażenie wizualne i estetyczne podania posiłków i wyglądu potraw, aranżacji stoisk do wydawania posiłków.

Każdy członek komisji oceniającej przyznaje punkty w skali od 0 do 25 pkt.

Punkty przyznane przez poszczególnych członków komisji przetargowej dokonujących oceny w kryterium „Portfolio” zostaną dodane oraz podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny. Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w ww. kryterium. Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. **Lokalizacja** - oferta otrzyma dodatkowe punkty za wykazaną w ofercie odległość (mierzoną w km) do miejsca świadczenia usługi podanej w opisie przedmiotu zamówienia, zgodnie z poniższymi założeniami::

Odległość od 0 km do 25 km – 10 pkt

Odległość od 25,1 km do 50 km - 5 pkt

Odległość powyżej 50 km - 0 pkt

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 10 pkt.

UWAGA: Zamawiający obliczy najkrótszą odległość po drogach publicznych na podstawie aplikacji google map

4. **Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę osób wykonujących usługę**, Zamawiający przyzna po 1 punkt za każdą z osób zatrudnionych na umowę o pracę przy realizacji zamówienia, maksymalnie 5 punktów. Jeśli Wykonawca nie zatrudni osób na umowę o pracę, w niniejszym kryterium otrzyma 0 punktów. Punkty zostaną przyznane na podstawie oświadczenia złożonego wraz z ofertą.

Następnie punkty obliczone wg w/w zasad, dla każdego z Wykonawców zostaną zsumowane

CZĘŚĆ IV

1. Cena - maksymalną ilość 60 punktów otrzyma wykonawca, który poda najniższą cenę za wykonanie usługi cateringowej dla 1 osoby. Pozostali wykonawcy otrzymają ilość punktów obliczoną według wzoru:

cena najniższa

..... x 60 = ilość punktów

cena badanej oferty

2. **Portfolio**- punkty w ramach tego kryterium będą przyznawane na podstawie oceny portfolio złożonego przez Wykonawcę, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego (maksymalna liczba punktów – 25).

Portfolio Wykonawcy zostanie ocenione w ramach wrażenie wizualne i estetyczne podania posiłków i wyglądu potraw, aranżacji stoisk do wydawania posiłków.

Każdy członek komisji oceniającej przyznaje punkty w skali od 0 do 25 pkt.

Punkty przyznane przez poszczególnych członków komisji przetargowej dokonujących oceny w kryterium „Portfolio” zostaną dodane oraz podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny. Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w ww. kryterium. Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. **Lokalizacja** - oferta otrzyma dodatkowe punkty za wykazaną w ofercie odległość (mierzoną w km) od miejsca, gdzie przygotowywane będą posiłki do miejsca świadczenia usługi podanej w opisie przedmiotu zamówienia, zgodnie z poniższymi założeniami:

Odległość od 0 km do 25 km – 10 pkt

Odległość od 25,1 km do 50 km - 5 pkt

Odległość powyżej 50 km - 0 pkt

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 10 pkt.

UWAGA: Zamawiający obliczy najkrótszą odległość po drogach publicznych na podstawie aplikacji google map

4. **Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę osób wykonujących usługę**, Zamawiający przyzna po 1 punkcie za każdą z osób zatrudnionych na umowę o pracę przy realizacji zamówienia, maksymalnie 5 punktów. Jeśli Wykonawca nie zatrudni osób na umowę o pracę, w niniejszym kryterium otrzyma 0 punktów. Punkty zostaną przyznane na podstawie oświadczenia złożonego wraz z ofertą.

Następnie punkty obliczone wg w/w zasad, dla każdego z Wykonawców zostaną zsumowane

CZĘŚĆ V

Za kryterium cena - wykonawca który poda najniższą średnią cenę pozycji, wycenionej w Formularzu cenowym dla dostaw pizzy, otrzyma maksymalną ilość 60 pkt. Pozostali wykonawcy otrzymają ilość punktów obliczoną według wzoru::

cena najniższa

..... x 60 = ilość punktów

cena badanej oferty

2. **Portfolio**- punkty w ramach tego kryterium będą przyznawane na podstawie oceny portfolio złożonego przez Wykonawcę, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego (maksymalna liczba punktów – 25).

Portfolio Wykonawcy zostanie ocenione w ramach wrażenie wizualne i estetyczne podania posiłków i wyglądu potraw.

Każdy członek komisji oceniającej przyznaje punkty w skali od 0 do 25 pkt.

Punkty przyznane przez poszczególnych członków komisji przetargowej dokonujących oceny w kryterium „Portfolio” zostaną dodane oraz podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny. Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w ww. kryterium. Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. **Lokalizacja** - oferta otrzyma dodatkowe punkty za wykazaną w ofercie odległość (mierzoną w km) od miejsca, gdzie przygotowywane będą posiłki do siedziby Zamawiającego zgodnie z poniższymi założeniami:

Odległość od 0 km do 25 km – 10 pkt

Odległość od 25,1 km do 50 km - 5 pkt

Odległość powyżej 50 km - 0 pkt

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 10 pkt.

UWAGA: Zamawiający obliczy najkrótszą odległość po drogach publicznych na podstawie aplikacji google map

4. **Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę osób wykonujących usługę**, Zamawiający przyzna po 1 punkcie za każdą z osób zatrudnionych na umowę o pracę przy realizacji zamówienia, maksymalnie 5 punktów. Jeśli Wykonawca nie zatrudni osób na umowę o pracę, w niniejszym kryterium otrzyma 0 punktów. Punkty zostaną przyznane na podstawie oświadczenia złożonego wraz z ofertą.

Dla wszystkich części zamówienia:

W przypadku gdy Wykonawca zadeklaruje w ofercie zatrudnienie osób wykonujących usługę, na umowę o pracę, Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli zatrudnienia osób przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia Sposób kontroli i sankcje z tytułu niezatrudnienia zadeklarowanej liczby osób znajdują się w projekcie umowy do niniejszego postępowania.

Następnie punkty obliczone wg w/w zasad, dla każdego z Wykonawców zostaną zsumowane

Zamówienie na poszczególłą część postępowania zostanie udzielone wykonawcy, który w danej części otrzyma najwyższą ilość punktów przy spełnieniu stawianych warunków udziału w postępowaniu

CZĘŚĆ VI

1. Cena - maksymalną ilość 60 punktów otrzyma wykonawca, który poda najniższą cenę za wykonanie usługi cateringowej dla 1 osoby. Pozostali wykonawcy otrzymają ilość punktów obliczoną według wzoru:

cena najniższa

..... x 60 = ilość punktów

cena badanej oferty

2. **Portfolio**- punkty w ramach tego kryterium będą przyznawane na podstawie oceny portfolio złożonego przez Wykonawcę, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego (maksymalna liczba punktów – 25).

Portfolio Wykonawcy zostanie ocenione w ramach wrażenie wizualne i estetyczne podania posiłków i wyglądu potraw, aranżacji stoisk do wydawania posiłków.

Każdy członek komisji oceniającej przyznaje punkty w skali od 0 do 25 pkt.

Punkty przyznane przez poszczególnych członków komisji przetargowej dokonujących oceny w kryterium „Portfolio” zostaną dodane oraz podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny. Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w ww. kryterium. Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. **Lokalizacja** - oferta otrzyma dodatkowe punkty za wykazaną w ofercie odległość (mierzoną w km) od miejsca, gdzie przygotowywane będą posiłki do siedziby Zamawiającego zgodnie z poniższymi założeniami:

Odległość od 0 km do 25 km – 10 pkt

Odległość od 25,1 km do 50 km - 5 pkt

Odległość powyżej 50 km - 0 pkt

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 10 pkt.

UWAGA: Zamawiający obliczy najkrótszą odległość po drogach publicznych na podstawie aplikacji google map

4. **Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę osób wykonujących usługę**, Zamawiający przyzna po 1 punkcie za każdą z osób zatrudnionych na umowę o pracę przy realizacji zamówienia, maksymalnie 5 punktów. Jeśli Wykonawca nie zatrudni osób na umowę o pracę, w niniejszym kryterium otrzyma 0 punktów. Punkty zostaną przyznane na podstawie oświadczenia złożonego wraz z ofertą.

Dla wszystkich części zamówienia:

W przypadku gdy Wykonawca zadeklaruje w ofercie zatrudnienie osób wykonujących usługę, na umowę o pracę, Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli zatrudnienia osób przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia Sposób kontroli i sankcje z tytułu niezatrudnienia zadeklarowanej liczby osób znajdują się w projekcie umowy do niniejszego postępowania.

Następnie punkty obliczone wg w/w zasad, dla każdego z Wykonawców zostaną zsumowane

Zamówienie na poszczególną część postępowania zostanie udzielone wykonawcy, który w danej części otrzyma najwyższą ilość punktów przy spełnieniu stawianych warunków udziału w postępowaniu

CZĘŚĆ VII

1. Cena - maksymalną ilość 60 punktów otrzyma wykonawca, który poda najniższą cenę za wykonanie usługi cateringowej dla 1 osoby. Pozostali wykonawcy otrzymają ilość punktów obliczoną według wzoru:

cena najniższa

..... x 60 = ilość punktów

cena badanej oferty

2. **Portfolio**- punkty w ramach tego kryterium będą przyznawane na podstawie oceny portfolio złożonego przez Wykonawcę, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego (maksymalna liczba punktów – 25).

Portfolio Wykonawcy zostanie ocenione w ramach wrażenie wizualne i estetyczne podania posiłków i wyglądu potraw, aranżacji stoisk do wydawania posiłków.

Każdy członek komisji oceniającej przyznaje punkty w skali od 0 do 25 pkt.

Punkty przyznane przez poszczególnych członków komisji przetargowej dokonujących oceny w kryterium „Portfolio” zostaną dodane oraz podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny. Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w ww. kryterium. Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. Lokalizacja - oferta otrzyma dodatkowe punkty za wykazaną w ofercie odległość (mierzoną w km) od miejsca, gdzie przygotowywane będą posiłki do siedziby Zamawiającego zgodnie z poniższymi założeniami:

Odległość od 0 km do 25 km – 10 pkt

Odległość od 25,1 km do 50 km - 5 pkt

Odległość powyżej 50 km - 0 pkt

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 10 pkt.

UWAGA: Zamawiający obliczy najkrótszą odległość po drogach publicznych na podstawie aplikacji google map

4. Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę osób wykonujących usługę, Zamawiający przyzna po 1 punkcie za każdą z osób zatrudnionych na umowę o pracę przy realizacji zamówienia, maksymalnie 5 punktów. Jeśli Wykonawca nie zatrudni osób na umowę o pracę, w niniejszym kryterium otrzyma 0 punktów. Punkty zostaną przyznane na podstawie oświadczenia złożonego wraz z ofertą.

Dla wszystkich części zamówienia:

W przypadku gdy Wykonawca zadeklaruje w ofercie zatrudnienie osób wykonujących usługę, na umowę o pracę, Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli zatrudnienia osób przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia. Sposób kontroli i sankcje z tytułu niezatrudnienia zadeklarowanej liczby osób znajdują się w projekcie umowy do niniejszego postępowania.

Następnie punkty obliczone wg w/w zasad, dla każdego z Wykonawców zostaną zsumowane

Zamówienie na poszczególną część postępowania zostanie udzielone wykonawcy, który w danej części otrzyma najwyższą ilość punktów przy spełnieniu stawianych warunków udziału w postępowaniu

13. Pozostałe informacje.

1. Zamawiający nie przewiduje możliwości prowadzenia rozliczeń z Wykonawcą w walutach obcych.
3. Jeśli w dokumentach złożonych wraz z ofertą podane zostaną wartości w walutach obcych, zamawiający przeliczy je na walutę polską wg średniego kursu NBP z dnia publikacji ogłoszenia dotyczącego niniejszego postępowania
4. Zamawiający może najpierw dokonać oceny ofert, a następnie zbadać, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

Załącznik nr 1 – Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

Poznań, dnia 28.12.2020 r.

Zatwierdzam:

Z upoważnienia Dyrektora
I Z-ca DYREKTORA
Piotr Marszałek

POZnań*

Poznańskie Ośrodki Sportu i Rekreacji, ul. Chwiałkowskiego 34, 61-553 Poznań
tel. +48 61 835 79 00, fax +48 61 833 46 51 | sekretariat@posir.poznan.pl | www.posir.poznan.pl