

Nr postępowania: MOEEH/4/2022

INFORMACJA O ZAMÓWIENIU

z dnia 1 marca 2022 r.

w związku z realizacją projektu pn.: „Małopolska Open Eyes Economy Hub – promocja zagraniczna małopolskich FIRM-IDEI”, współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego 2014-2020, Oś priorytetowa 3: Przedsiębiorcza Małopolska; Działanie 3.3: Umieździarnodowienie małopolskiej gospodarki; Poddziałanie 3.3.1: Promocja gospodarcza Małopolski; nr projektu RPMP.03.03.01-12-0592/18.

1. Zamawiający:

Fundacja Gospodarki i Administracji Publicznej

z siedzibą w Krakowie przy ul. ks. I. J. Skorupki 22, 31-519 Kraków

KRS: 0000232184, NIP: 676-22-93-050, REGON: 120037591

www.fundacjagap.pl

2. Tryb udzielenia zamówienia.

Niniejsze zamówienie zostaje dokonane zgodnie z zasadą konkurencyjności oraz Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

3. Tytuł zamówienia:

Kompleksowa obsługa cateringowa konferencji oraz kolacji networkingowej w dniu 14 marca 2022 r. w Teatrze im. Juliusza Słowackiego w Krakowie ramach projektu „Małopolska Open Eyes Economy Hub – promocja zagraniczna małopolskich FIRM-IDEI”.

4. Termin składania ofert

Oferty należy składać do dnia 9 marca 2022 r. do godziny 12.00.

5. Miejsce i sposób składania ofert

- 1) Oferta winna być złożona w formie elektronicznej w postaci skanu podpisanej oferty wraz z załącznikami, przesłanej na adres email wskazany w pkt. 6 niniejszej Informacji o zamówieniu.
- 2) Oferta oraz inne dokumenty w postępowaniu powinny być składane w języku polskim.
- 3) Oferty przesyłane w formie skanu za pośrednictwem poczty email winny zawierać wskazanie w temacie wiadomości: **„Obsługa cateringowa 14.03.2022. Postępowanie nr MOEEH/1/2022”**,
- 4) O terminie złożenia oferty rozstrzyga data doręczenia jej Zamawiającemu.
- 5) Termin związania ofertą: 30 dni liczony od dnia upływu terminu do składania ofert.
- 6) O wyniku przeprowadzonego postępowaniu Zamawiający niezwłocznie powiadomi Wykonawców biorących udział w postępowaniu zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie wytycznymi.
- 7) Oferty złożone po terminie nie będą podlegały ocenie.

- 8) Zamawiający dopuszcza możliwość ograniczenia zakresu zamówienia przed podpisaniem umowy zależnie od okoliczności leżących po stronie Zamawiającego.

6. Adres e-mail, na który należy wysłać ofertę

Adres e-mail: agata.machnikpado@fundacijagap.pl

7. Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia

Agata Machnik-Pado, tel. 12 423 76 05, e-mail: agata.machnikpado@fundacijagap.pl

8. Skrócony opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia kompleksowa obsługa cateringowa konferencji oraz kolacji networkingowej w dniu 14 marca 2022 w Teatrze im. Juliusza Słowackiego w Krakowie w ramach projektu „Małopolska Open Eyes Economy Hub – promocja zagraniczna małopolskich FIRM-IDEI”, współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego 2014-2020, Oś priorytetowa 3: Przedsiębiorcza Małopolska; Działanie 3.3: Umiędzynarodowienie małopolskiej gospodarki; Poddziałanie 3.3.1: Promocja gospodarcza Małopolski; nr projektu RPMP.03.03.01-12-0592/18, dalej także jako Projekt.

9. Cel zamówienia

Celem zamówienia jest wyłonienie podmiotu, który zrealizuje kompleksową obsługę cateringową konferencji oraz kolacji networkingowej w dniu 14 marca 2022 w Teatrze im. Juliusza Słowackiego w Krakowie w ramach projektu „Małopolska Open Eyes Economy Hub – promocja zagraniczna małopolskich FIRM-IDEI”.

10. Przedmiot zamówienia

10.1 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia kompleksowa obsługa cateringowa konferencji oraz kolacji networkingowej w dniu 14 marca 2022 w Teatrze im. Juliusza Słowackiego w Krakowie w ramach projektu „Małopolska Open Eyes Economy Hub – promocja zagraniczna małopolskich FIRM-IDEI”, na którą składają się następujące elementy:

- a) Przerwa kawowa ciągła dla uczestników konferencji, start: godz. 11.00, czas trwania 5 godz.;
- b) Lunch dla uczestników konferencji podany w formie bufetowej (dania nakłada obsługa kucharska i kelnerska); start: godz. 13.00; czas trwania nie więcej niż jedna godzina zegarowa);
- c) Kolacja networkingowa dla uczestników konferencji (dania nakłada obsługa kucharska i kelnerska plus serwis kawowy do samodzielnego korzystania); start: godz. 19.00; czas trwania nie więcej niż trzy godziny zegarowe).

10.2 Dodatkowe informacje dot. przedmiotu zamówienia

1. Termin realizacji zamówienia: poniedziałek 14 marca 2022.
2. Godziny realizacji zamówienia: Zamawiający zastrzega, iż podane powyżej godziny i czasy trwania mogą zostać zmienione o +/- pół godziny.
3. Miejsce realizacji zamówienia: Teatr im. Juliusza Słowackiego w Krakowie, pl. Św. Ducha 1:
 - a) Przerwa kawowa: korytarz na parterze + sala lustrzana
 - b) Lunch: korytarz na parterze
 - c) Kolacja networkingowa: scena główna Teatru.
4. Liczba osób, dla których należy przygotować poczęstunek:
 - a) Przerwa kawowa: 70 osób (+/- 30)
 - b) Lunch: 70 osób (+/- 30)
 - c) Kolacja networkingowa: 40 osób (+/- 10)

5. W ofercie Wykonawca jest zobowiązany podać stawkę jednostkową brutto za poczęstunek dla jednej osoby, na podstawie której zostanie dokonane końcowe rozliczenie zrealizowanej usługi, przy założeniu że:
 - a) Przerwa kawowa - wycenę należy podać dla 100 osób,
 - b) Lunch: wycenę należy podać dla 100 osób,
 - c) Kolacja networkingowa: wycenę należy podać dla 50 osób.
6. Zamawiający poda ostateczną liczbę osób, które będą korzystać z poszczególnych posiłków najpóźniej do dnia 11 marca 2022 do godz. 10.00, z uwzględnieniem zapisów pkt. 4 i 5. Na podstawie tej liczby zostanie dokonane końcowe rozliczenie zamówionych posiłków, które będzie podstawą do wystawienia rachunku/faktury.
7. **Wymagane menu – przerwa kawowa:**
 - a) Kawa z ekspresu przelewowego (cukier biały, trzcinowy, mleko krowie i roślinne);
 - b) Herbata czarna, zielona i owocowa (cytryna, cukier biały i brązowy);
 - c) Ziemne napoje w karafkach (woda mineralna, sok pomarańczowy 100%);
 - d) Ciasta ucierane 200 g/os. (np. czekoladowe z gruszką, ucierane z owocami, karmelowe, ciasteczka z różą, kokosanki);
 - e) 3 mini tarty słone na osobę (np. mix różnych smaków: z pomidorami, z pieczarkami, z brokułami).
8. **Wymagane menu – lunch:**
 - a) zupa (porcja 300 ml) (np. krem pomidorowy);
 - b) drugie danie – dwie opcje do wyboru (mięsne i wegańskie) – porcja: 250 g (np. filec z indyka w śmietanowym sosie pesto, gulasz warzywny z ciecierzycą);
 - c) dodatki – dwie opcje do wyboru – porcja 150 g (ziemniaki zapiekane, ryż);
 - d) surówki – dwie opcje do wyboru – porcja 100 g (np. surówka z marchewki, miks sałat z sosem winegret).
9. **Wymagane menu – kolacja networkingowa:**
 - a) Serwis kawowy:
 - i. Kawa z ekspresu przelewowego (cukier biały, trzcinowy, mleko krowie i roślinne);
 - ii. Herbata czarna, zielona i owocowa (cytryna, cukier biały i brązowy);
 - iii. Ziemne napoje w karafkach (woda mineralna, sok pomarańczowy 100%);
 - b) zupa (porcja 300 ml) (np. krem z dyni);
 - c) danie ciepłe – dwie opcje do wyboru (mięsne i wegańskie) – porcja 250 g (np. rolada cielęca z kurkami i sosem, ratatouille z cukinii, bakłażana, papryki, cebuli i pomidorów);
 - d) dodatki (np. ziemniaki opiekane, dziki ryż) – dwie opcje do wyboru – porcja 150 g;
 - e) surówka porcja 100 g (np. mix sałat z warzywami, kiełkami i sosem winegret);
 - f) deser – dwie opcje do wyboru 1 porcja/os. – (np. gruszka nadziewana musem czekoladowym w syropie rumowym, panna cotta z musem ze świeżych malin);
 - g) przekąska typu *finger food* – 3 szt./os. (np. szaszłyki z oliwek i żółtego sera, szaszłyki z mozzarelli i bazylii, kozi ser z vege dodatkami; wędzony ser z żurawiną, mini paszteciki; mini kanapeczki);
 - h) 1 sałatka bezmięsna – porcja 150 g (np. brokułowa, warzywa blanchowane z dipami).
10. Na potrzeby realizacji usługi cateringowej Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć stoły koktajlowe wraz z obrusami i drobną dekoracją kwiatową w odpowiedniej liczbie do liczby uczestników wydarzenia (20-30 szt. stolików).
11. Wymagania ogólne co do standardu realizacji przedmiotu zamówienia:
 - a) zapewnienie świeżych obrusów na stołach, ceramicznej zastawy stołowej (talerzyki, filiżanki, łyżeczki, widelczyki, szklanki); zakaz używania naczyń i pojemników plastikowych;
 - b) używanie wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;

- c) dbanie o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników;
- d) kontrola aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków;
- e) zapewnienie transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia;
- f) wymóg przestrzegania reżimu sanitarnego wskazanego przez Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z trwającą pandemią oraz zgodnie z aktualnymi wytycznymi;
- g) ścisła współpraca z Zamawiającym i wskazanymi przez niego osobami w tym kontaktów osobistych, telefonicznych oraz e-mailowych w celu właściwej realizacji zamówienia;
- h) w zakres usługi wchodzi przygotowanie stołów (obrusy, dekoracja kwiatowa), posprzątanie po poszczególnych posiłkach po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu),
- i) zapewnienie obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu spotkania,
- j) zapewnienie odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
- k) dowóz cateringu na miejsce realizacji wskazane przez Zamawiającego o takim czasie, aby usługa była przygotowana co najmniej 30 min. przed rozpoczęciem spotkania oraz 10 min. przed rozpoczęciem przerwy;
- l) przygotowywanie potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług;
- m) uwzględniania w ramach usługi menu specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie najpóźniej do 11 marca 2022 do godz. 10.00.

10.3 Zasady płatności

Płatność będzie realizowana na podstawie rachunku/faktury po dokonaniu końcowego rozliczenia zamówionej liczby posiłków zgodnie z pkt. 6 powyżej, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy, w terminie 21 dni od dnia przedstawienia prawidłowo wystawionego rachunku/faktury do zapłaty.

Wynagrodzenie Wykonawcy obejmuje wszelkie koszty realizacji umowy.

Rozliczenia będą realizowane w PLN.

10.4 Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

10.5 Informacja o możliwości złożenia oferty wariantowej.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

11. Kod zamówienia

Kod CPV:

555200000-1 Usługi dostarczania posiłków

12. Warunki udziału w postępowaniu

12.1 Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności

W zakresie niniejszej kategorii warunków udziału w postępowaniu Zamawiający wymaga od Wykonawcy uprawnień do realizacji usług w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia.

Spełnianie warunku w zakresie Wiedza i doświadczenie Wykonawca potwierdza w formie oświadczenia (**Wzór oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu stanowi Załącznik nr 3**).

12.2 Wiedza i doświadczenie

12.2.1 W zakresie niniejszej kategorii warunków udziału w postępowaniu Zamawiający wymaga od Wykonawcy doświadczenia w realizacji usług w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia.

Uznaje się, iż warunek wiedzy i doświadczenia został spełniony, jeżeli Wykonawca należycie wykonał (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych należycie wykonuje) w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej 5 usług odpowiadających przedmiotowi zamówienia (tj. **kompleksowa obsługa cateringowa konferencji dla minimum 40 osób**) za kwotę minimum 3 000,00 złotych brutto każda.

12.2.2 Spełnianie warunku w zakresie Wiedza i doświadczenie Wykonawca potwierdza w formie wykazu usług (**Wzór wykazu wykonanych usług stanowi Załącznik nr 4**), a należyte wykonanie wskazanych w wykazie usług potwierdza w formie rekomendacji/referencji/protokołów odbioru.

12.2.3 Wykaz wykonanych usług powinien obejmować:

- a) Nazwę zrealizowanej usługi
- b) Dane o odbiorcy/zamawiającego (nazwy podmiotów, dla których te usługi zostały wykonane)
- c) Opis przedmiotu usługi zawierający podstawowe dane o usłudze (charakterystyka wykonanych prac, zakres świadczonych usług)
- d) Liczba osób, dla których była dedykowana usługa cateringowa
- e) Wartość brutto wykonanych usług (kwota)
- f) Data wykonania usługi

Z wykazu wykonanych usług musi jednoznacznie wynikać spełnienie warunku doświadczenia, tj. muszą one potwierdzać: przedmiot usługi, datę realizacji, liczbę osób oraz wartość.

12.2.4 Wraz z ofertą należy złożyć kopię (skany) dokumentu lub dokumentów, w postaci rekomendacji/referencji/protokołów odbioru potwierdzających należyte wykonanie usług wskazanych przez Wykonawców w Załączniku nr 4 (wykazie zrealizowanych usług).

Przez należyte wykonanie usługi należy rozumieć sytuację, w której odbiorca usługi wystawił na rzecz wykonawcy referencje/rekomendacje lub protokół odbioru wskazujący na prawidłowe wykonanie zamówienia (lub nie wskazujący uwag do zrealizowanego zamówienia).

12.2.5 Oferty, do których nie zostaną dołączone rekomendacje/referencje/protokoły odbioru oraz oferty, które nie spełniają warunków w zakresie wiedzy i doświadczenia, zostaną odrzucone bez wzywania do poprawy lub wyjaśnień.

12.2.6 Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji prawdziwości złożonych oświadczeń i dokumentów.

12.2.7 Ocena spełniania wyżej wymienionego warunku dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia - nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w ofercie.

12.3 Potencjał techniczny i osoby zdolne do wykonania zamówienia

W zakresie niniejszej kategorii warunków udziału w postępowaniu Zamawiający wymaga od Wykonawcy dysponowania odpowiednim potencjałem i zapleczem technicznym (m.in. możliwość dostarczenia stołów, obrusów, sprzętu cateringowego niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia) oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (m.in. dysponowania obsługą kelnerską).

Spełnianie warunku w zakresie potencjał techniczny i osoby zdolne do wykonania zamówienia Wykonawca potwierdza w formie oświadczenia (**Wzór oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu stanowi Załącznik nr 3**).

12.4 Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie.

12.5 Dodatkowe warunki

W zakresie niniejszej kategorii warunków udziału w postępowaniu Zamawiający wymaga od Wykonawcy:

- 12.5.1 Wykonawca zobowiązany jest do realizacji usługi zgodnie z wytycznymi w zakresie zachowania bezpieczeństwa (reżim sanitarny) obowiązującego w dniu realizacji usługi w związku z pandemią COVID-19.
- 12.5.2 Zamawiający wymaga, aby usługa stanowiąca przedmiot zamówienia, była zrealizowana zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w pkt 10.2 ppkt 11 (Wymagania ogólne co do standardu realizacji przedmiotu zamówienia).
- 12.5.3 Spełnianie warunku w zakresie Dodatkowe Wykonawca potwierdza w formie oświadczenia (**Wzór oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu stanowi Załącznik nr 3**).

13. Warunki zmiany umowy

Dopuszcza się zmianę postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku:

- a. zmian redakcyjnych umowy będących wynikiem oczywistej omyłki pisarskiej lub rachunkowej, zmian będących następstwem zmian danych Stron ujawnionych w rejestrach publicznych, zmian informacji o osobach wskazanych do kontaktu na potrzeby realizacji umowy, a także zmian korzystnych z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy nie powodujących wzrostu wynagrodzenia Wykonawcy, w szczególności w zakresie zmiany sposobu świadczenia przedmiotu umowy, zwiększających użyteczność przedmiotu umowy jak również dostosowujących przedmiot umowy do warunków i miejsca jego realizacji;
- b. zmiany zasad świadczenia usług w związku ze zmianą umowy o dofinansowanie projektu;
- c. zmiany w obowiązujących przepisach prawa, mającej wpływ na przedmiot i warunki umowy oraz zmiany sytuacji prawnej lub faktycznej Wykonawcy i/lub Zamawiającego mającej wpływ na realizację przedmiotu umowy;
- d. powstania nadzwyczajnych okoliczności będących zdarzeniem zewnętrznym, niemożliwym (lub prawie niemożliwym) do przewidzenia, którego skutkiem nie można było zapobiec (siła wyższa), uniemożliwiającym realizację przedmiotu umowy;

- e. powstania innych niż określonych w lit. d. okoliczności mających wpływ na realizację przedmiotu umowy;
- f. w uzasadnionych przypadkach będących wynikiem przyczyn niezależnych od Zamawiającego, w tym w szczególności z powodu sytuacji międzynarodowej lub zarządzenia właściwych organów państwa lub UE (m.in. w związku z pandemią COVID-19) uniemożliwiającej realizację przedmiotu zamówienia w terminach określonych w Informacji o zamówieniu, Zamawiający może zmienić termin realizacji przedmiotu umowy, w uzgodnieniu z Wykonawcą.

14. Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy

- a. Oferta podpisana przez Wykonawcę (**Wzór oferty stanowi Załącznik nr 1**).
- b. Oświadczenie o braku powiązań (**Wzór oświadczenia o braku powiązań stanowi Załącznik nr 2**).
- c. Dokumenty potwierdzające warunki udziału w postępowaniu (**Wzór oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu stanowi Załącznik nr 3**).
- d. Dokumenty potwierdzające warunki udziału w postępowaniu w kategorii „Wiedza i doświadczenie” (**Wzór wykazu usług stanowi Załącznik nr 4**).
- e. Dokument potwierdzający spełnianie wymogów klauzuli społecznej (**Wzór oświadczenia wykonawcy dotyczącego klauzul społecznych stanowi Załącznik nr 5**) – załącznik nieobligatoryjny.
- f. W przypadku oferty składanej w wersji elektronicznej dopuszcza się przysyłanie skanów dokumentów, które zostaną uznane za wersje oryginalne.
- g. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik wraz z ofertą powinno być złożone pełnomocnictwo dla tej osoby określające jego zakres. Pełnomocnictwo powinno być podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. Pełnomocnictwo powinno być załączone do oferty.
- h. W przypadku podpisania oferty:
 - niezgodnie z zasadą reprezentacji ujawnioną w publicznie dostępnych rejestrach przedsiębiorców (np. CEiLoDG lub KRS),
 - niezgodnie z załączonym do oferty pełnomocnictwem,
 - przez pełnomocnika ale w sytuacji, gdy do oferty nie dołączono pełnomocnictwa,Zamawiający nie wzywa Wykonawcy do uzupełnienia oferty, a jego oferta zostaje odrzucona.

15. Zamówienia dodatkowe

Zamawiający nie planuje udzielania zamówień dodatkowych.

16. Zamówienia uzupełniające

Zamawiający nie planuje udzielania zamówień uzupełniających.

17. Ocena oferty

Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone lub Wykonawcy nie zostali wykluczeni, na podstawie poniżej przedstawionych kryteriów oceny ofert.

Całkowita liczba punktów, jaką otrzyma oferta, zostanie obliczona wg wzoru: $C + KS$ (tj. suma punktów uzyskanych z oceny dwóch kryteriów).

Kryterium 1

Łączna cena oferty „C” – waga kryterium 80%

Przy ocenie oferty w kryterium cena („C”) najwyższej będzie punktowana oferta proponująca najniższą cenę (brutto) za wykonanie przedmiotu zamówienia, pozostałe oferty uzyskają odpowiednio mniejszą liczbę punktów (po zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku -

końcówki poniżej 0,005 pkt pomija się, a końcówki 0,005 pkt i wyższe zaokrągla się do 0,01 pkt) po przeliczeniu wg wzoru:

$$„C” = \frac{C_{min}}{C_{bad}} \times 100 \text{ pkt} \times 80 \%$$

gdzie:

C_{min} - cena oferty z najniższą ceną (zł);

C_{bad} - cena oferty badanej (zł);

80 % - waga kryterium „C”

Kryterium 2

Spełnienie wymogów klauzuli społecznej „KS” – waga kryterium 20%

Punkty za kryterium „Klauzule społeczne”, zostaną przyznane na podstawie oświadczenia według **wzoru określonego w załączniku nr 5** do Informacji o zamówieniu, zawierającego informacje czy i w jaki sposób przy realizacji zamówienia będą stosowane klauzule społeczne, tzn. ile osób znajdujących się w szczególnej sytuacji na rynku pracy (tj. m.in. osoby z niepełnosprawnościami, osoby w wieku 50 lat i więcej, osoby o niskich kwalifikacjach, tj. z wykształceniem ponadgimnazjalnym i niższym, osoby długotrwale bezrobotne, matki samotnie wychowujące dzieci, osoby sprawujące opiekę lub powracające na rynek pracy po okresie sprawowania opieki) zostanie zaangażowanych przy realizacji zamówienia min. na cały czas jego trwania i czym się będą zajmowały przy realizacji zamówienia.

Zamawiający przyzna punkty za spełnienie kryterium jeśli wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonywaniu zamówienia zatrudniona będzie minimum 1 osoba znajdująca się w szczególnej sytuacji na rynku pracy (o której mowa powyżej).

Punktacja kryterium 2 (od 0 do 1 pkt):

0 pkt za brak spełnienia wymogów klauzuli społecznej,

1 pkt za spełnienie wymogów klauzuli społecznej.

po przeliczeniu wg wzoru:

$$„KS” = KS \times 100 \text{ pkt} \times 20\%$$

gdzie:

KS – liczb otrzymanych punktów za kryterium (0 lub 1)

20 % - waga kryterium „KS”

18. Wykluczenia

- 1) Wyklucza się Wykonawców powiązanych z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.
- 2) Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym (Beneficjentem) lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - b. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, i, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,

- c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d. 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.

19. Unieważnienie postępowania

Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:

- 1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu albo nie wpłynął żaden wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu od Wykonawcy niepodlegającego wykluczeniu,
- 2) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
- 3) w przypadkach, gdy zostały złożone oferty o takiej samej cenie, i w odpowiedzi na wezwanie do złożenia ofert dodatkowych wykonawcy złożyli ponownie oferty dodatkowe o takiej samej cenie;
- 4) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
- 5) postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.

20. Załączniki:

Załącznik nr 1: Wzór oferty

Załącznik nr 2: Wzór oświadczenia o braku powiazań

Załącznik nr 3: Wzór oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Załącznik nr 4: Wzór wykazu zrealizowanych usług

Załącznik nr 5: Wzór oświadczenia wykonawcy dotyczące klauzul społecznych