

Fundacja WWF Polska
ul. M. Gandhiego 3
02-645 Warszawa

Tel.: +48 22 849 84 69
Fax: +48 22 646 36 72
www.wwf.pl

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego: 03/02/MK/SM/2018/MARELITT
z dn. 26.02.2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE:

ORGANIZACJA MIĘDZYNARODOWYCH WARSZTATÓW W WARSZAWIE

W RAMACH PROJEKTU MARELITT BALTIC

I. Określenie przedmiotu zamówienia

Międzynarodowe warsztaty są organizowane przez Fundację WWF Polska w ramach projektu pn. *MARELITT Baltic – Ograniczanie wpływu odpadów morskich w formie zagubionych sieci rybackich na stan środowiska Morza Bałtyckiego*; Priorytet 2: *Efektywne zarządzanie zasobami naturalnymi*, współfinansowanego przez INTERREG Baltic Sea Region Programme.

Przedmiotem zamówienia jest organizacja międzynarodowych warsztatów **w Warszawie w dniach 19-20 marca br.**, w tym usługa wynajmu sali konferencyjnej wraz z niezbędnym wyposażeniem technicznym, zakwaterowania uczestników oraz świadczenie usługi cateringu.

II. Zakres i realizacja zamówienia

1. Realizacja wykonania usługi w części pierwszej –

A. wynajem sali konferencyjnej dla ok. (+/-5) 30 osób spełniającej następujące warunki:

- obiekt wraz z salą konferencyjną musi znajdować się w Warszawie, w bliskiej lokalizacji linii M1 metra;
- odpowiednie oświetlenie – umożliwiające swobodne czytanie, a zarazem możliwość zaciemnienia sali podczas prezentacji multimedialnej;
- odpowiednie nagłośnienie sali wraz z mikrofonami;
- łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacz);
- rzutnik oraz ekran, na którym można wyświetlać obraz z rzutnika;
- flipchart lub tablica łatwo ścieralna, markery;
- dostęp do Internetu bezprzewodowego;
- udostępnienie komputera/laptopa podłączonego do rzutnika na potrzeby wystąpień prelegentów;
- zapewnienie obsługi technicznej podczas trwania warsztatów;
- zapewnienie miejsca na kabiny do tłumaczenia symultanicznego;
- miejsce na catering – oddzielne pomieszczenie umożliwiające konsumpcję podczas przerw kawowych oraz lunchu;
- klimatyzacja z możliwością regulacji temperatury;
- miejsce na przechowywanie odzieży wierzchniej i/lub bagażu – szatnia;
- gwarantowana dostępność usługi w terminie 19-20 marca 2018 r.

MARELITT Baltic

B. Realizacja wykonania usługi w części drugiej – zakwaterowanie dla ok. (+/-5) 30 uczestników:

- rezerwacja pokoju na 2 doby (18/19 i 19/20 marca);

zgodnie ze szczegółowymi wytycznymi:

- pokoje jednoosobowe z łazienką;
- komfortowo urządzone miejsce do pracy i wygodny bezprzewodowy dostęp do szybkiego łącza internetowego;
- obiekt musi znajdować się w Warszawie, w bliskiej lokalizacji linii M1 metra;
- gwarantowana dostępność usługi w terminie 19-20 marca 2018 r.

Zamawiający zastrzega, że płatność przez Fundację WWF nastąpi za ok. 10 pokoi hotelowych. Pozostali goście pokrywają koszty z własnych środków.

Zamawiający przekaże szczegółową listę rezerwacji wraz ze wskazaniem płatności przez Fundację WWF Polska. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości pokoi objętych rezerwacją.

2. Realizacja wykonania usługi w części drugiej – usługa cateringu i gastronomia dla ok. (+/-5) 30 osób:

- **2 serwisów kawowych** (dziennych, uzupełnianych wg potrzeb) dn. **19-20 marca br.**
Przerwa kawowa będzie się składać z: kawy, herbaty, zimnych napojów (w tym soków owocowych), wody mineralnej, ciastek, owoców;
- **lunchu**, przygotowanego w formie bufetu, dwudaniowego (z uwzględnieniem różnorodności: dania mięsne, wegetariańskie, wegańskie) dn. **19-20 marca br.**

Wykonawca zrealizuje usługę cateringu i gastronomii stosując się do unijnych kryteriów dotyczących zielonych zamówień publicznych, (ang. green public procurement, GPP) dla grupy produktów „Żywność i usługi cateringowe” (zał. nr 3).

Wykonawca zapewni obsługę, rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania wyżywienia.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości biorących udział w lunchu, na 3 dni przed warsztatami.

III. Warunki udziału w postępowaniu

W niniejszym postępowaniu zgłaszać oferty mogą Wykonawcy spełniający wszystkie kryteria szczegółowo opisane w wymaganiach zamówienia (pkt. II) oraz dodatkowo:

- a) składając ofertę akceptują treść zamówienia bez zastrzeżeń;
- b) posiadają odpowiednie doświadczenie oraz dysponują odpowiednim potencjałem technicznym;
- c) znajdują się w sytuacji finansowej i ekonomicznej, zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia;
- d) nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo (wg zał. nr 1).

Cena podana w ofercie musi obejmować całkowitą kwotę realizacji zamówienia brutto (tj. z uwzględnieniem podatku VAT) i netto oraz kalkulację całkowitej kwoty realizacji zamówienia w podziale na części składowe usługi oraz musi zawierać przykładowe menu. Cena musi uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonaniem zadania.

Handwritten signature



MARELITT Baltic

IV. Dokumenty wymagane w celu potwierdzenia spełnienia warunków

1. Oferta
2. Szczegółową specyfikację (kosztorys) określającą elementy oferowanych usług, zgodnie z pkt II.
3. Dokumentacja fotograficzna przedstawiająca spełnienie warunków zawartych w punktach II.A i II.B.
4. Propozycja menu (w wersji klasycznej, wegetariańskiej i wegańskiej)
5. Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań kapitałowych lub osobowych (Zał. nr 1)
6. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (Zał. nr 2)

V. Waluta, w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia

Walutą, w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia jest PLN. Płatność zostanie dokonana w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury. Podstawą do wystawienia rachunku jest odbiór przedmiotu umowy bez zastrzeżeń podpisany przez Stronę Umowy.

VI. Kryteria oceny ofert i wyboru Wykonawcy

1. W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający dokona oceny, która będzie podstawą do wyboru jednej oferty spośród Wykonawców spełniających warunki określone w treści zapytania ofertowego.
2. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie kryterium wyboru – cena.
3. Sposób przyznawania punktacji za spełnienie kryterium „cena” zostaną obliczone na podstawie wzoru:

$$\frac{\text{najniższa cena brutto}}{\text{cena brutto}} \times 100 = \text{liczba punktów}$$

4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyskała najwyższą ilość punktów.
5. Jeżeli nie będzie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawiają taką samą najniższą cenę, Zamawiający zaprosi Wykonawców, którzy złożyli takie oferty do złożenia ofert dodatkowych. Oferty dodatkowe powinny zawierać cenę nie wyższą od pierwotnej.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru oraz możliwość negocjowania przedstawionej ceny wybranej oferty ze względu na sztywno skalkulowane koszty na realizację zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.

VII. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami.

Osobami upoważnionymi przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami są:

- Sylwia Migdał - e-mail: smigdal@wwf.pl, tel. 533 731 613

VIII. Sposób i termin złożenia ofert

Ofertę należy przesłać w formie pisemnej, drogą pocztową, elektroniczną lub osobiście do siedziby Zamawiającego na adres:



MARELITT Baltic

Fundacja WWF Polska

ul. M. Gandhiego 3

02-645 Warszawa

Na adres mailowy: smigdal@wwf.pl

w terminie do **07.03.2018 r. godz. 15:00**

W temacie wiadomości bądź na kopercie należy wpisać:

„Zapytanie ofertowe nr 03/02/MK/SM/2018/MARELITT z dn. 26.02.2018 r. – organizacja międzynarodowych warsztatów w ramach projektu Marelitt Baltic”

IX. Załączniki do zapytania ofertowego

Załącznikami do niniejszego zapytania ofertowego są następujące wzory:

Oznaczenie załącznika	Nazwa Załącznika
Załącznik nr 1	Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych
Załącznik nr 2	Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
Załącznik nr 3	Unijne kryteria dotyczące zielonych zamówień publicznych

szabeta Dobrowolska
26.02.2018

Załącznik Nr 1

Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych

....., dnia

.....
Dane teleadresowe Wykonawcy

Dotyczy zapytania ofertowego nr 03/02/MK/SM/2018/MARELITT z dnia 26.02.2018 r. w ramach projektu pn. *MARELITT Baltic – Ograniczanie wpływu odpadów morskich w formie zagubionych sieci rybackich na stan środowiska Morza Bałtyckiego*; Priorytet 2: *Efektywne zarządzanie zasobami naturalnymi*, współfinansowanego przez INTERREG Baltic Sea Region Programme.

OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ KAPITAŁOWYCH LUB OSOBOWYCH

Ja niżej podpisany(a)

.....
oświadczam, że ja-Wykonawca jestem/nie jestem (niepotrzebne skreślić) powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy 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:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej (rodzice, dzieci, wnuki, teściowie, zięć, synowa), w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia (rodzeństwo, krewni małżonka/i) lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

..... dnia

.....
Podpis Wykonawcy

....., dnia

.....
Dane teleadresowe Wykonawcy

Dotyczy zapytania ofertowego nr 03/02/MK/SM/2018/MARELITT z dn. 26.02.2018 r. w ramach projektu pn. *MARELITT Baltic – Ograniczanie wpływu odpadów morskich w formie zagubionych sieci rybackich na stan środowiska Morza Bałtyckiego; Priorytet 2: Efektywne zarządzanie zasobami naturalnymi*, współfinansowanego przez INTERREG Baltic Sea Region Programme.

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Ja niżej podpisany(a)

.....
oświadczam, że spełniam/nie spełniam (niepotrzebne skreślić) wszystkie warunki udziału w postępowaniu w zakresie:

1. Akceptuję bez zastrzeżeń zadania po stronie Wykonawcy opisane w treści zapytania ofertowego nr 03/02/MK/SM/2018/MARELITT;
2. Posiadam doświadczenie oraz uprawnienia do świadczenia usług, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
3. Dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami umożliwiającymi wykonanie zamówienia;
4. Znajduję się w sytuacji finansowej i ekonomicznej, zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.

..... dnia

.....
Podpis Wykonawcy

Niniejszy dokument zawiera unijne kryteria dotyczące zielonych zamówień publicznych (ang. green public procurement, GPP) dla grupy produktów „Żywność i usługi cateringowe”.

W przypadku żywności kryteria podstawowe dotyczą:

- ekologicznych metod produkcji oraz
- odpadów opakowaniowych.

Kryteria kompleksowe uwzględniają również nabywanie żywności wyprodukowanej zgodnie z normami produkcji zintegrowanej, a także dobrostan zwierząt.

W przypadku usług cateringowych kryteria podstawowe koncentrują się w szczególności na:

- żywności ekologicznej oraz
- zmniejszeniu ilości odpadów i ich selektywnej zbiórce.

Kryteria kompleksowe uwzględniają ponadto środowiskowe kryteria kwalifikacji, wykorzystanie wyrobów papierowych i środków czyszczących, sprzęt kuchenny, wartość odżywczą itd.

Kluczowe czynniki oddziaływania na środowisko

Oddziaływanie	Podejście zgodne z zasadami GPP
<ul style="list-style-type: none"> • Eutrofizacja, zakwaszenie i toksyczne oddziaływanie na zdrowie ludzkie i środowisko (rośliny i zwierzęta), spowodowane pozostałościami nawozów i pestycydów obecnymi w wodzie, powietrzu, glebie i żywności • Negatywne oddziaływanie na zdrowie pracowników rolnictwa w związku z nieumiejętnym obchodzeniem się i nadużywaniem niektórych pestycydów i nawozów • Erozja gleby, niszczenie lasów i utrata różnorodności biologicznej, spowodowane nieodpowiednimi praktykami rolnymi, zbyt intensywną produkcją zwierzęcą oraz intensywnymi praktykami połowowymi i akwakultury • Okrucieństwo wobec zwierząt, będące skutkiem nieprzestrzegania zasad dobrostanu zwierząt • Wysokie zużycie energii i wody przy produkcji i przetwarzaniu żywności • Odpady opakowaniowe • Wysokie zużycie środków czyszczących oraz innych chemikaliów mogących negatywnie oddziaływać na zdrowie personelu kuchennego, jak również – za pośrednictwem ścieków – na środowisko • Wysokie zużycie wody i energii w 	<ul style="list-style-type: none"> • Nabywanie żywności wyprodukowanej w ramach „systemów produkcji zintegrowanej” • Nabywanie wyprodukowanych lub złowionych w sposób zrównoważony produktów akwakultury i morskich • Nabywanie produktów zwierzęcych spełniających wysokie standardy w zakresie dobrostanu • Nabywanie produktów sezonowych • Nabywanie produktów luzem lub w opakowaniach zawierających duże ilości surowców pochodzących z recyklingu • Wykorzystywanie sztućców, naczyń, wyrobów szklanych i obrusów wielokrotnego użytku • Wykorzystywanie przyjaznych dla środowiska wyrobów papierowych • Selektywna zbiórka odpadów i szkolenie pracowników • Ograniczenie stosowania niebezpiecznych chemikaliów oraz korzystanie z przyjaznych dla środowiska środków czyszczących oraz do mycia naczyń • Nabywanie wodooszczędnych i energooszczędnych urządzeń kuchennych • Poprawa stanu szlaków transportowych oraz efektywności energetycznej, a także ograniczenie emisji z pojazdów wykorzystywanych w ramach świadczenia usług cateringowych



MARELITT Baltic

urzędzeniach kuchennych • Emisje CO2 i innych zanieczyszczeń w następstwie korzystania ze środków transportu w ramach świadczenia usług cateringowych	
---	--

Zgodnie z unijnymi kryteriami środowiskowymi dla zielonych zamówień publicznych rekomenduje się, aby przy organizowaniu spotkań zwracać uwagę na:

I. Zakup żywności pochodzącej przynajmniej w części z produkcji ekologicznej:

takich jak nabiał, mięso, warzywa, albo konkretnych produktów, jak np. ziemniaków, pomidorów, wołowiny, jaj).

Żywność musi być wyprodukowana metodami ekologicznymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007) oraz zgodnie z kryteriami dotyczącymi produkcji zintegrowanej lub równoważnych systemów.

Produkty powinny być opatrzone wspólnotowym lub krajowym oznakowaniem ekologicznym oraz opatrzone regionalnym/krajowym oznakowaniem produkcji zintegrowanej.

Owoce, warzywa i produkty morskie, które zostaną użyte w ramach świadczonej usługi, powinny być, w miarę możliwości, dobierane stosownie do pory roku.

Produkty sezonowe są to produkty hodowane na zewnątrz w regionie, nie muszą jednak pochodzić faktycznie z danego regionu.

Produkty akwakultury i produkty morskie, które zostaną wykorzystane w ramach świadczenia usługi, powinny być złowione lub wyprodukowane przy zastosowaniu zrównoważonych praktyk i metod.

Catering powinien być urozmaicony. W przypadku uczestnictwa w warsztacie osób o specjalnych wymogach żywieniowych (weganizm, alergie, itp.) należy zapewnić odpowiedni posiłek dla gości.

II. Wytwarzanie odpadów:

Aby ograniczyć wytwarzanie odpadów, należy podawać żywność i napoje, wykorzystując sztucce, wyroby szklane, naczynia i obrusy wielorazowego użytku, albo sztucce, naczynia lub inny sprzęt cateringowy oparty na surowcach odnawialnych.

Odpady wytworzone w czasie świadczenia usługi powinny być zbierane oddzielnie zgodnie z zasadami systemu zbiórki administracji publicznej, w zależności od miejscowych przepisów administracyjnych.

III. Urządzenia:

Chłodziarki i zamrażarki, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usługi, nie powinny zawierać substancji zubażających warstwę ozonową (HCFC) ani HFC.

Wykorzystywane urządzenia powinny spełniać co najmniej jedną z następujących norm efektywności energetycznej: Energy Star, wspólnotowa etykieta energetyczna (klasa efektywności A) bądź innych norm krajowych lub równoważnych.

Wykorzystywane urządzenia są oszczędne pod względem zużycia wody zgodnie z przepisami określającymi oznakowanie wspólnotowe (klasa A) lub równoważnymi normami.



MARELITT Baltic

IV. Wyroby papiernicze:

Wyroby papiernicze, na przykład ręczniki kuchenne lub papierowe serwetki, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usługi, muszą być wykonane z włókien pierwotnych pochodzących z recyklingu lub wyprodukowanych w sposób zrównoważony.

V. Środki czyszczące:

Wszystkie produkty powinny być opatrzone wspólnotowym oznakowaniem ekologicznym i być przyjazne dla środowiska.

Wymogi ekologiczne w zakresie wspólnotowego oznakowania ekologicznego dla danego produktu muszą być zgodne z:

- uniwersalne środki czyszczące, w tym środki czyszczące do okien oraz środki czyszczące do urządzeń sanitarnych (decyzja Komisji 2005/344/WE)
- detergenty pralnicze (decyzja Komisji 2003/200/WE)
- detergenty do ręcznego zmywania naczyń (decyzja Komisji 2005/342/WE)
- detergenty do zmywarek do naczyń (decyzja Komisji 2003/31/WE)

VI. Produkty dostarczane w opakowaniach:

Powinny być dostarczane w opakowaniach:

- drugorzędnych lub transportowych o zawartości powyżej 45 % surowców pochodzących z recyklingu.
- w materiałach opakowaniowych opartych na surowcach odnawialnych.
- nie są dostarczane w pojedynczych porcjach (opakowania jednostkowe).

Zgodnie z art. 3 dyrektywy 94/62/WE z dnia 20 grudnia 1994 r. w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych, „opakowania” obejmują wyłącznie:

- a) opakowania handlowe lub opakowania podstawowe, tj. mające stanowić towar jednostkowy, sprzedawany użytkownikowi końcowemu lub konsumentowi w miejscu zakupu;
- b) opakowania zbiorcze lub opakowania drugorzędne, tj. stanowiące w miejscu zakupu zestaw określonej liczby towarów jednostkowych, niezależnie od tego czy są one sprzedawane w takiej postaci użytkownikowi końcowemu czy konsumentowi, czy też służą zaopatrywaniu punktów sprzedaży; można je zdjąć ze sprzedawanego produktu bez naruszania jego cech;
- c) opakowania transportowe lub opakowania trzeciorzędne, tj. mające ułatwić przenoszenie i transport pewnej liczby towarów jednostkowych lub opakowań zbiorczych, zapobiegając powstaniu uszkodzeń przy przenoszeniu i transporcie. Opakowanie transportowe nie obejmuje kontenerów do transportu drogowego, kolejowego, wodnego i lotniczego.

VII. Transport:

Pojazdy, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usług, powinny spełniać co najmniej wymagania w zakresie emisji spalin EURO 4 lub IV.

VIII. Szkolenie pracowników:

Zalecane jest, aby pracownicy cateringu byli przeszkoleni w zakresie zmniejszania ilości odpadów, gospodarowania i selektywnej zbiórki odpadów oraz informacji o produkcie (pochodzenie, jakość środowiskowa i społeczna produktów).



