

Wrocław, dn.05.12.2020

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 3/RPOWSL/0585/2020

Dotyczy projektu pn. „Specjaliści z Dąbrowy Górniczej” w ramach Osi Priorytetowej XI. Wzmocnienie potencjału edukacyjnego dla Działania 11.2 Dostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb lokalnego rynku pracy - kształcenie zawodowe uczniów dla Poddziałania 11.2.3 Wsparcie szkolnictwa zawodowego Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Międzynarodowe Centrum
Doskonalenia Zawodowego Sp. z o.o.
ul. Celulozowa 19A/6
87-800 Wrocław

2. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi obejmującej **zapewnienie wyżywienia w przerwie zajęć** dla uczniów/nnic Technicznych Zakładów Naukowych w Dąbrowie Górniczej, ul. Emilii Zawadzkiej 10, 41-300 Dąbrowa Górnicza - uczestników/czek projektu pt. „Specjaliści z Dąbrowy Górniczej”:

- na zajęcia pt. „Nowoczesnych metod montażu i napraw pakietów elektronicznych zawierających elementy SPACE i BGA ze szczególnym zwróceniem uwagi na ochronę antystatyczną we współczesnej branży elektronicznej” dla 50 uczniów/uczennic (6 grup średnio po 8, 9 osób), Każda grupa 9 dni tj. 72, 81 posiłków na grupę, **razem na wszystkie zajęcia 450 posiłków**,
 - na zajęcia pt. „Nowoczesnych metod tworzenia wiązek kablowych występujących w we współczesnych urządzeniach automatyki przemysłowej w tym również w zastosowaniach aplikacjach kosmicznych” dla 50 uczniów/uczennic (6 grup średnio po 8, 9 osób), Każda grupa 6 dni, tj. 48, 54 posiłków na grupę, **razem na wszystkie zajęcia 300 posiłków**,
 - na zajęcia z „Doradztwa edukacyjno-zawodowego” dla 50 uczniów/uczennic (6 grup średnio po 8, 9 osób), Każda grupa 2 dni tj. 16, 18 posiłków na grupę, **razem na wszystkie zajęcia 100 posiłków**,
 - na zajęcia z „Przedsiębiorczości” dla 50 uczniów/uczennic (6 grup średnio po 8, 9 osób), każda grupa 2 dni tj. 16, 18 posiłków na grupę, **razem na wszystkie zajęcia 100 posiłków**.
- łącznie 950 posiłków.**

CATERING NA DZIEŃ SZKOLENIOWY

Zestaw obiadowy:

I danie: zupa min. 250 ml na osobę

II danie:

- 200 gram mięsa lub ryby
- 100 g ziemniaków, względnie ryżu lub kaszy albo makaronu,
- 150 gram surówki lub jarzyny
- 100% soku oryginalnie zapakowanego przez producenta, 0,33 litra

Dodatkowo w przerwie porannej:

- Bułka śniadaniowa – 2 sztuki
- napój 0,5l

W przypadku obecności na szkoleniach osób o specjalnych wymogach żywieniowych (np. wegetarianizm, alergie pokarmowe lub inne), Wykonawca zapewni odpowiedni dla nich posiłek

Zestaw obiadowy powinien być przygotowany z uwzględnieniem różnych technik sporządzania potraw, zmienności produktów w zależności od pory roku, odpowiedniego doboru barw, smaków i zapachów, jak również w oparciu o zalecane normy składników dla danej grupy. Zestaw obiadowy powinien odpowiadać wartości kalorycznej minimum 500 kcal (jedna porcja na osobę fizyczną). Zestawy obiadowe będą

dostarczane do Technicznych Zakładów Naukowych w Dąbrowie Górniczej, w dniach zajęć szkoleniowych, w termosach cateringowych zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków (nie niższej niż 65 stopni Celsjusza). Zestawy obiadowe będą wydawane uprawnionym uczestnikom w naczyniach jednorazowych, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca zobowiązany będzie zabezpieczyć każdorazowo odpowiednią ilość naczyń i sztućców jednorazowego użytku w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego. Zestaw obiadowy powinien być ciepły i dostarczony w dniu i o godzinie określonej przez Wykonawcę (o terminach Zamawiający poinformuje Wykonawcę min. 3 dni przed rozpoczęciem warsztatów/szkoleń). Usługa obejmuje przygotowanie w/w posiłków, dostawę, obsługę oraz uprzątniecie pozostałości.

3. WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIENIA (CPV)

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

4. ILOŚĆ I TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Wyżywienie w przerwie zajęć dla uczniów/uczennic:

- na zajęcia z Nowoczesnych metod montażu i napraw pakietów elektronicznych zawierających elementy SPACE i BGA ze szczególnym zwróceniem uwagi na ochronę antystatyczną we współczesnej branży elektronicznej dla 50 uczniów/uczennic (6 grup średnio po 8, 9 osób), Każda grupa 9 dni tj. 72, 81 posiłków na grupę, **razem na wszystkie zajęcia 450 posiłków**, w planowanym terminie: luty 2021 – 1 grupa, marzec 2021 – 1 grupa, kwiecień 2021 – 1 grupa, luty 2022 – 1 grupa, marzec 2022 – 1 grupa, kwiecień 2022 – 1 grupa.

- na zajęcia z Nowoczesnych metod tworzenia wiązek kablowych występujących w we współczesnych urządzeniach automatyki przemysłowej w tym również w zastosowaniach aplikacjach kosmicznych dla 50 uczniów/uczennic (6 grup średnio po 8, 9 osób), Każda grupa 6 dni, tj. 48, 54 posiłków na grupę, **razem na wszystkie zajęcia 300 posiłków**, w planowanym terminie: styczeń 2021 – 1 grupa, luty 2021 – 1 grupa, marzec 2021 – 1 grupa, styczeń 2022 – 1 grupa, luty 2022 – 1 grupa, marzec 2022 – 1 grupa.

- na zajęcia z Doradztwa edukacyjno-zawodowego dla 50 uczniów/uczennic (6 grup średnio po 8, 9 osób), Każda grupa 2 dni tj. 16, 18 posiłków na grupę, **razem na wszystkie zajęcia 100 posiłków**, w planowanym terminie: styczeń 2021 – 1 grupy, luty 2021 – 1 grupa, marzec 2021 – 1 grupa, styczeń 2022 – 1 grupa, luty 2022 – 1 grupa, marzec 2022 – 1 grupa.

- na zajęcia z Przedsiębiorczości zaawansowana administracja dla 50 uczniów/uczennic (6 grup średnio po 8, 9 osób), każda grupa 2 dni tj. 16, 18 posiłków na grupę, **razem na wszystkie zajęcia 100 posiłków**, w planowanym terminie: marzec 2021 – 1 grupa, kwiecień 2021 – 1 grupa, maj 2021 – 1 grupa, marzec 2022 – 1 grupa, kwiecień 2022 – 1 grupa, maj 2022 – 1 grupa.

Zamawiający informuje, iż są to planowane terminy zajęć. Szczegółowy harmonogram zajęć - harmonogram dostaw oraz godziny dostarczenia posiłków zostaną dostarczone po ich ustaleniu z instytucjami prowadzącymi zajęcia dla uczniów.

Zamawiający informuje, iż planowane terminy zajęć mogą ulec zmianie. Wykonawca o tym fakcie zostanie poinformowany min. 5 dni przed rozpoczęciem zajęć.

5. SKŁADAJĄCY OFERTĘ OFERENT ZOBOWIĄDUJE SIĘ DO:

- świadczenia usługi obejmującej dostarczenie wyżywienia z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych,
- przyrządzania posiłków obiadowych w dniu świadczenia usług cateringowych,
- przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie

aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Oferent zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług

- uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego w sytuacji udziału w zajęciach osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanymi zajęciami,
- estetycznego podawania posiłków,
- dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego

W związku ze świadczeniem usługi obejmującej dostarczenie wyżywienia, Wykonawca jest zobowiązany do:

- używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
- przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz. 1252),
- dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- zapewnienia transportu wyżywienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wrywkowej kontroli gramatury potraw. Zaproponowana cena obowiązywać będzie w całym okresie trwania umowy.

6. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące kryteria:

- nie znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej mogącej budzić poważne wątpliwości co do możliwości prawidłowego wykonania zamówienia, nie wszczęto wobec nich postępowania upadłościowego, ani nie ogłoszono upadłości; nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,
 - nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym,
- Nieżłożenie dokumentów potwierdzających w/w punkty będzie skutkowało odrzuceniem Oferty.

7. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Kryterium oceny ofert: Cena (brutto) - 90 %

- Maksymalna ilość punktów do uzyskania wynosi 90,
- Liczba punktów przyznana ofercie zostanie obliczona wg wzoru:

$$P_c = \frac{C_n}{C_b} \times 90$$

gdzie:

- P_c - liczba punktów w kryterium Cena,
- C_n - najniższa cena spośród ważnych ofert,
- C_b - cena badanej oferty.



Ocena punktowa tego kryterium zostanie zaokrąglona do 2 miejsc po przecinku

2. Kryterium oceny ofert: Klauzule społeczne – 10%

Punkty za kryterium „Klauzule społeczne” (10% tj. 10 pkt), zostaną przyznane na podstawie oświadczenia – załącznik nr 3 - zawierającego informacje czy i w jaki sposób przy realizacji zamówienia będą stosowane klauzule społeczne, tzn. ile osób z niepełnosprawnościami, bezrobotnych lub takich o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym przy jego realizacji zostanie zaangażowanych min. na cały czas jego trwania i czym się będą zajmowały przy realizacji zamówienia. Spełnienie klauzuli społecznej oznacza zaangażowanie min. 1 osoby spełniającej w/w warunki.

Lp.	Liczba osób z niepełnosprawnościami, bezrobotnych lub takich o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym zaangażowana przy realizacji zamówienia	Przyznana ilość punktów
1	1 osoba	3
2	2 osoby	7
3	3 osoby i więcej	10

Ocena punktowa tego kryterium zostanie zaokrąglona do 2 miejsc po przecinku

Liczby punktów otrzymane za kryterium cena oraz klauzule społeczne, po zsumowaniu stanowią będą końcową ocenę oferty.

Ocena łączna: Cena + Klauzule społeczne = max. 100 pkt.

Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną.

Jeżeli wybrana oferta przekracza maksymalne stawki przewidziane w budżecie projektu Zamawiający może przeprowadzić negocjacje cen w tym zakresie.

Cena oferty musi uwzględniać wszystkie zobowiązania przyszłego Wykonawcy potrzebne do wykonania całości lub części przedmiotu zamówienia.

Zamawiający wymaga podania ceny łącznej za zrealizowanie całości przedmiotu zamówienia oraz ceny za dostarczenie cateringu/wyżywienia w przerwie zajęć dla 1 osoby (cena „za osobę” to łączny koszt wyżywienia jednej osoby)

Całkowita cena ofertowa musi zawierać wszelkie podatki i inne należności.

Przy wyborze oferty pod uwagę będzie brana tylko i wyłącznie łączna cena za wykonanie całości przedmiotu zamówienia. Cena za tzw. „osobę” będzie brana pod uwagę, gdy ulegnie zmniejszeniu ilość uczestników szkolenia lub gdy umowa ulegnie rozwiązaniu czy wygaśnięciu z jakichkolwiek przyczyn przed pełną realizacją przedmiotu umowy. Cena podana w ofercie jest ceną stałą w całym okresie realizacji przedmiotu zamówienia. Cena może podlegać negocjacji, jeżeli stawka proponowana przez Wykonawcę przekroczy kwotę wskazaną w budżecie projektu.

8. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

Oferty należy złożyć w formie pisemnej na formularzu, którego wzór przedstawiono w załączniku nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego **do dnia 14 grudnia 2020 r. do godziny 12:00.**

Ofertę należy:

1. **złożyć osobiście** w siedzibie Zamawiającego (w godz. 8:00-16:00) lub
2. **wysłać pocztą/kurierem** na adres Zamawiającego:



Międzynarodowe Centrum Doskonalenia Zawodowego Sp. z o.o.
ul. Celulozowa 19A/6
87-800 Włocławek

3. lub **wysłać pocztą elektroniczną w formie skanu (w jednym dokumencie)** na adres: biuro@mcdz.com.pl **Oferta dostarczona w formie kilku zdjęć zostanie odrzucona.**

W razie pytań prosimy o kontakt telefoniczny pod numerem telefonu +48 54 230 09 25 w dni robocze w godzinach od 8:00 do 16:00. Osoba do kontaktu: Anna Grabowska.

9. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

- A) Ofertę można złożyć wyłącznie na formularzu, którego wzór przedstawiono w załączniku nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
- B) W przypadku wiadomości elektronicznej w temacie należy wpisać: Odpowiedź na zapytanie ofertowe do projektu: „Specjaliści z Dąbrowy Górniczej”.
- C) W przypadku wersji papierowej dopisek na kopercie: Odpowiedź na zapytanie ofertowe do projektu: „Specjaliści z Dąbrowy Górniczej”.
- D) Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
- E) Oferta musi zawierać datę sporządzenia oraz czytelny podpis/y osoby/ów upoważnionych do reprezentacji Oferenta oraz być opatrzona pieczęcią firmową.
- F) Wykonawca składający ofertę w ramach postępowania musi przesłać komplet dokumentów, na który składa się:
 - 1) wypełnione przez Wnioskodawcę:
 - a) oferta
 - b) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku innych podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu – załącznik nr 2
 - c) Oświadczenie o spełnieniu klauzul społecznych - załącznik nr 3
 - d) Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i/lub osobowych z Zamawiającym- załącznik nr 4
 - 2) Przed podpisaniem umowy Zamawiający wezwie Wykonawcę do dostarczenia potwierdzenia zatwierdzenia zakładu przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

10. DODATKOWE INFORMACJE.

- 1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- 2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia zamówienia podwykonawcom.
- 3. Zamawiający może odwołać postępowanie ofertowe
- 4. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę nie podając przyczyny.
- 5. Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
- 6. Oferta musi obejmować całość przedmiotu Zapytania ofertowego nr 2/RPOWSL/0585/2020, nie dopuszcza się składania ofert częściowych
- 7. Ofertę zatrzymuje Zamawiający. Złożone wraz z ofertą dokumenty lub oświadczenia nie podlegają zwrotowi. Koszt przygotowania i złożenia oferty pokrywa Wykonawca, Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów w tym zakresie.
- 8. Zamawiający zastrzega sobie prawo szczegółowego sprawdzenia stanu faktycznego z przedłożoną ofertą, w tym również poprzez wezwanie Oferenta do wyjaśnienia treści dokumentów lub przedłożenia dodatkowych dokumentów. W szczególności Zamawiający będzie miał prawo żądać wyjaśnień w przypadku rażąco niskiej ceny.
- 9. Zamawiający zastrzega sobie prawo, przedłużenia terminu składania ofert oraz unieważnienia zapytania bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.

10. Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lub uzupełnienia treści niniejszego zapytania ofertowego. W tej sytuacji Wykonawcy, którzy złożyli ofertę zostaną poinformowani o nowym terminie składania ofert oraz o dokonanej zmianie treści zapytania ofertowego.

11. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana przez Zamawiającego zawrze umowę do zapytania ofertowego nr 2/RPOWSL/0585/2020, w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego, a w sytuacji jeżeli uchylać się będzie od zawarcia umowy Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że znajdą przesłanki unieważnienia postępowania.

11. KLAUZULA INFORMACYJNA DOT. PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z art. 13 RODO* Zamawiający informuje:

- 11.1 Administratorem danych osobowych przetwarzanych w Międzynarodowym Centrum Doskonalenia Zawodowego Sp. z o.o., siedziba: 87-800 Włocławek, ul. Celulozowa 19a/6 jest prezes spółki.
- 11.2 Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Międzynarodowym Centrum Doskonalenia Zawodowego Sp. z o.o. we Włocławku – korespondencyjnie pisząc na adres podany w punkcie 1.1. lub e- mail: iod@mcdz.com.pl
- 11.3 Zbierane dane osobowe są przetwarzane zgodnie z RODO – w celu realizacji zadań określonych przepisami prawa i nie będą udostępniane podmiotom innym, niż upoważnione na podstawie przepisów prawa.
- 11.4 Celem gromadzenia danych osobowych jest realizacja zadań wynikających z Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 tj. prowadzenie postępowań o udzielanie zamówień publicznych, podawanie danych ma charakter obligatoryjny.
- 11.5 Obowiązujące przepisy prawa wskazują w jakich przypadkach konieczne jest podawanie danych osobowych. W pozostałych przypadkach podawanie danych osobowych ma charakter dobrowolny.
- 11.6 Dane osobowe przetwarzane będą wyłącznie przez okres niezbędny do zrealizowania zadania wynikającego z Wytycznych wskazanych w pkt 4 oraz przez okres wskazany w przepisach o archiwizowaniu danych; po tym okresie dane osobowe mogą być usuwane – na podstawie przepisów prawa.
- 11.7 Każda osoba, ma prawo do:
 - a) żądania od administratora dostępu do danych osobowych oraz prawo do ich sprostowania,
 - b) prawo do usunięcia, ograniczenia przetwarzania, wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przenoszenia danych chyba że przepisy prawa sprzeciwiają się temu,
 - c) wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, jeżeli stwierdzi, że przetwarzanie w naszym urzędzie narusza przepisy prawa.

Załączniki:

1. Oferta cenowa
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku innych podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu
3. Oświadczenie o spełnieniu klauzul społecznych
4. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i/lub osobowych z Zamawiającym

Anna Grabowska
Prezes Zarządu
Międzynarodowe Centrum
Doskonalenia Zawodowego Sp. z o.o.

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych)