



STAROSTWO POWIATOWE
we Włocławku
ul. Cyganka 28
87-800 Włocławek
tel. 54 2304600, fax 54 2304671

Włocławek, dnia 14 września 2020 r.

ZP.272.2.21.2020

ZAPYTANIE OFERTOWE NA CATERING

Zamawiający - Powiat Włocławski zaprasza do złożenia oferty cenowej na zapewnienie cateringu dla uczestników warsztatów (nauczycieli) w Projekcie pn. "Szkoła ćwiczeń Ziemi Kujawsko - Dobrzyńskiej województwa kujawsko - pomorskiego".

I. Tryb udzielenia zamówienia:

1. Postępowanie o wartości poniżej 30 tys euro, prowadzone zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020. Projekt pn. "Szkoła ćwiczeń Ziemi Kujawsko - pomorskiego" współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 (Projekt w trakcie realizacji). Oś priorytetowa: II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie: 2.10 Wysoka jakość systemu oświaty.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyn.

II. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie Cateringu dla uczestników warsztatów (nauczycieli) w Projekcie pn. "Szkoła ćwiczeń Ziemi Kujawsko - Dobrzyńskiej województwa kujawsko - pomorskiego" w okresie od 19.IX.2020 r. do 31.VIII.2022 r.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.

III. Termin wykonania zamówienia:

od 19.IX.2020 r. do 31.VIII. 2022 r.

IV. Kontakt

Wszelkie zapytania do niniejszego zapytania należy kierować na e-mail: zamowieniapubliczne@powiat.wloclawski.pl

V. Składanie ofert

Ofertę cenową podpisaną przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy należy przesłać drogą elektroniczną na adres e-mail: oferty@powiat.wloclawski.pl do dnia **16 września 2020 r. do godz. 10.00**, na załączonym do zapytania formularzu: **Oferta cenowa** załącznik nr 2 do niniejszego zapytania.

VI. Kryteria oceny ofert:

1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:



L.p.	Nazwa kryterium	Waga	Liczba przyznanych punktów
1.	Cena	90 %	$C = \frac{\text{Cena najtańszej oferty}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 90 \text{ pkt}$
2.	Kawa wykorzystywana do przygotowania serwisu kawowego pochodząca ze „Sprawiedliwego Handlu” (FairTrade)	10 %	Tak – 10 pkt, Nie – 0 pkt

2. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę tj. ofertę która przedstawia najkorzystniejszy bilans punktów uzyskanych w ramach kryteriów oceny ofert i spełnia wszystkie wymagania określone przez Zamawiającego:

- 1) **Cena** – ceną oferty jest łączna cena brutto za kompleksowy Catering (w szczególności: przygotowanie, dowóz, rozdanie, sprzątanie) **dla jednego uczestnika, na 1 dzień szkoleniowy,**
- 2) **Kawa wykorzystywana do przygotowania serwisu kawowego pochodząca ze „Sprawiedliwego Handlu” (FairTrade)** - Zamawiający oceniając kryterium będzie brał pod uwagę zadeklarowanie przez wykonawcę wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy posiadającej certyfikat Fair Trade lub inny równoważny certyfikat, który potwierdza, że potwierdza, że drobni producenci/rolnicy otrzymali przynajmniej cenę minimalną zapewniającą im zwrot kosztów produkcji i godziwe wynagrodzenie, wypłacona została im roczna premia Fairtrade lub równoważna premia na projekty rozwojowe wspierające społeczność lokalną, zapewniona jest możliwość udzielania prefinansowania zakupu kawy przez grupę producencką, zapewnione są odpowiednie warunki socjalne zgodnie z Konwencjami Międzynarodowej Organizacji Pracy (ochrona praw kobiet i przeciwstawianie się ich dyskryminacji, zakaz pracy przymusowej i niewykorzystywanie pracy dzieci, wolność zrzeszania się, bezpieczeństwo i ochrona zdrowia) oraz przestrzegane są standardy środowiskowe (producent ocenia swoje oddziaływanie na środowiskowo i tworzy plan jego minimalizacji, stopniowe ograniczanie użycia w rolnictwie środków chemicznych, zakaz stosowania GMO, stopniowe wdrażanie zrównoważonych systemów zagospodarowania odpadów, zapobieganie pożarom lasów).

Ocena w zakresie tego kryterium zostanie dokonana na podstawie wypełnionego „Formularza oferty” i złożonej w nim deklaracji wykonawcy. Wykonawca, który zaoferuje przygotowanie serwisu kawowego w całości kawy posiadającej certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat otrzyma 10 punktów.

VII. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych:

1. Zgodnie z art. 13 ust.1 i 2 rozporządzenia 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
 - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Starosta Włocławski z siedzibą w Starostwie Powiatowym we Włocławku, ul. Cyganka 28, 87-800 Włocławek, tel. 54 230-46-48,
 - 2) inspektorem ochrony danych osobowych w Starostwie Powiatowym we Włocławku jest Pan Rafał Wiśniewski - tel. 54 230-46-60, e-mail: iod@powiat.wloclawski.pl,
 - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia oraz zawarcia umowy a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania

- zamówień publicznych spoczywający na Starostwie Powiatowym jako jednostce sektora finansów publicznych,
- 4) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą przez okres postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz po jego zakończeniu zgodnie z przepisami dotyczącymi archiwizacji,
 - 5) Przetwarzane dane osobowe mogą być pozyskiwane od wykonawców, których dane dotyczą lub innych podmiotów na których zasoby powołują się wykonawcy,
 - 6) Przetwarzane dane osobowe obejmują w szczególności imię i nazwisko, adres NIP, REGON, numer CEIDG, numer KRS oraz inne dane osobowe podane przez osobę składającą ofertę i inną korespondencję wpływającą do Starostwa Powiatowego w celu udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
 - 7) Dane osobowe mogą być przekazywane do organów publicznych i urzędów państwowych lub innych podmiotów upoważnionych na podstawie przepisów prawa lub wykonujących zadania realizowane w interesie publicznym lub w ramach sprawowania władzy publicznej w szczególności do podmiotów prowadzących działalność kontrolną wobec Powiatu Włocławskiego. Dane osobowe są przekazywane do podmiotów przetwarzających dane w imieniu administratora danych osobowych;
 - 8) Przysługuje Pani/Panu prawo do żądania od administratora danych osobowych:
 - dostępu do swoich danych osobowych,
 - ich sprostowania,
 - ograniczenia ich przetwarzania,
 - przeniesienia danych do innego administratora danych osobowych,
 - wniesienia sprzeciwu
 - 9) Przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 - 10) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany (w tym profilowanie), stosownie do art. 22 RODO
2. Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążyącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający bezpośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń w art. 14 ust. 5 RODO.

Z up. STAROSTY

Jan Ambrożewicz
WICESTAROSTA

Załączniki:

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – zał. nr 1
2. Oferta cenowa – zał. nr 2

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie **Catering dla uczestników warsztatów (nauczycieli)** w Projekcie pn. "Szkoła ćwiczeń Ziemi Kujawsko - Dobrzyńskiej województwa kujawsko - pomorskiego" w okresie od 19.IX.2020 r. do 31.VIII.2022 r. na terenie powiatu włocławskiego, w:

- 1) Zespole Szkół w Kowalu, ul. Piwna 20, 87-820 Kowal
- 2) Zespole Szkół w Lubrańcu, ul. Brzeska 51, 87-890 Lubraniec

Projekt pn. "Szkoła ćwiczeń Ziemi Kujawsko - Dobrzyńskiej województwa kujawsko - pomorskiego" współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 (Projekt w trakcie realizacji). Oś priorytetowa: II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie: 2.10 Wysoka jakość systemu oświaty.

Warsztaty dla nauczycieli będą odbywać się od 19.IX.2020 r. do 31.VIII.2022 r. Terminy szkoleń będą ustalane na bieżąco i podawane Wykonawcy z co najmniej 3 tygodniowym wyprzedzeniem.

Uwaga:

Termin pierwszych warsztatów 19-20.IX.2020 r.

Zajęcia warsztatowe trwać będą nie krócej niż 6 godz. (10 godz.) na dzień szkoleniowy.

Podczas warsztatów na każdy dzień szkoleniowy planowany jest catering:

1) **obiad** obejmuje 2 dania (zupa + II danie + napój) – dla każdego uczestnika:

a) zupa (poj. 0,5 l)

b) drugie danie (porcja mięsa 150 g, surówka 200 g, ziemniaki/ryż/makaron 250 g)

(obiad porcjowany w naczyniach jednorazowych, utrzymujących ciepło/wymagany dla naczyń atest dla żywności). Uwaga należy przewidzieć możliwość dostarczenia dań wegetariańskich

c) napój (poj. 0,33 l)

oraz

2) **przerwa kawowa:**

a) napoje ciepłe z werników (woda)

b) kawa rozpuszczalna, herbata ekspresowa czarna

c) dodatki: mleczko do kawy, cukier w saszetkach, cytryna.

d) drobne przekąski: ciastka, owoce.

Wszystkie warsztaty obejmować będą obiad i 1 przerwę kawową.

Na czas warsztatów należy przewidzieć obsługę do cateringu.

Catering należy przewidzieć dla:

1) 430 osób w 2020 r.

2) 565 osób w 2021 r.

3) 40 osób w 2022 r.

Początek godz. 9.00, Obiad: 12.00-12.30. Należy przewidzieć 2 przyjazdy – na przygotowanie przerwy kawowej (najpóźniej na godz. 9.00), przygotowanie obiadu (na godz. 12.30, najpóźniej godz. 13.00).

Posiłki muszą być wytwarzane i dostarczane zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności:

1. Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.) a zwłaszcza z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP),
2. Załącznikiem nr II do Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. z późn. zm.).

Wykonawca zobowiązany jest:

1. Posiadać ważny wpis do Rejestru Zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.) oraz zatwierdzeniu Wykonawcy do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie przygotowywania i wydawania żywności.
2. Dysponować odpowiednim personelem wyznaczonym do realizacji usług, posiadającym bieżące przeszkolenie z zakresu BHP i HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.
3. Dysponować urządzeniami technicznymi, w tym kuchnią przystosowaną do przygotowywania posiłków, spełniającą wymagania sanitarno - higieniczne właściwych instytucji, w tym Sanepidu dotyczące miejsca przygotowywania posiłków dla żywienia zbiorowego.
4. Dysponować środkiem transportu spełniającym wymogi sanitarno - techniczne do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym przez SANEPID.

Uwagi:

- 1) Zamawiający na 3 dni przed terminem warsztatów poda ostateczną liczbę osób. Rozliczenie z wykonawcą za catering dotyczyło będzie wyłącznie ostatecznej liczby osób podanej przez Zamawiającego, według faktycznego stanu zamówienia.
- 2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminów z uwagi na okoliczności związane z utworzeniem grupy warsztatowej czy ilości osób.
- 3) Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości osób w danym roku trwania umowy a co za tym idzie faktycznie zamawianej ilości dla nich cateringu.
- 4) Zamawiający zastrzega o możliwości rezygnacji z części zamówienia z uwagi na zmianę formy szkolenia (szkolenie zdalne).
- 5) O wszystkich zmianach okoliczności zamówienia Zamawiający informował będzie Wykonawcę ze stosownym wyprzedzeniem.
- 6) Wykonawcy nie będzie przysługiwać prawo roszczeń z tytułu zmian, o których mowa w pkt 1) – 4).

Załącznik nr 2

Zamawiający

Powiat Włocławski

ul. Cyganka 28, 87-800 Włocławek

NIP: 888-311-57-91, REGON: 910866778

tel.: (54) 230 46 00, faks: (54) 230 46 71

e-mail do kontaktu: zamowieniapubliczne@powiat.wloclawski.pl

e-mail do złożenia oferty: oferty@powiat.wloclawski.pl

OFERTA CENOWA

Catering dla uczestników warsztatów (nauczycieli) w Projekcie pn. „Szkoła ćwiczeń Ziemi Kujawsko - Dobrzyńskiej województwa kujawsko – pomorskiego” – ZP.272.2.21.2020

Dane wykonawcy:

.....
.....
(pełna nazwa wykonawcy/wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

adres*:

kraj*

tel.*

adres e-mail*:.....na który Zamawiający ma przysyłać korespondencję

Wykonawca jest mikro, małym, średnim przedsiębiorcą - **TAK/NIE****

Składam ofertę na następujących warunkach:

- 1. Cena brutto za zapewnienie cateringu dla 1 uczestnika warsztatów na 1 dzień warsztatowy wynosi: zł.**

w tym:

- 1) Cena brutto za zapewnienie cateringu – obiadu dla 1 uczestnika na 1 dzień warsztatowy wynosi: zł.**

- 2) Cena brutto za zapewnienie cateringu – przerwa kawowa dla 1 uczestnika na 1 dzień warsztatowy wynosi: zł.**

- 2. Oświadczam**, że kawa wykorzystywana do przygotowania serwisu kawowego podczas szkoleń będzie posiadała certyfikat FairTrade lub inny równoważny certyfikat potwierdzający spełnianie przez ten produkt kryteriów „Sprawiedliwego Handlu” (Fair Trade) wskazanych w Zapytaniu ofertowym - **TAK/NIE****



3. Oświadczam, że dysponuję odpowiednim personelem posiadającym bieżące przeszkolenie z zakresu BHP i HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia sanitarno – epidemiologiczne.
4. Oświadczam, że dysponuję urządzeniami technicznymi, w tym kuchnią przystosowaną do przygotowywania posiłków, spełniającą wymagania sanitarno-higieniczne właściwych instytucji, w tym Sanepidu dotyczące miejsca przygotowywania posiłków dla żywienia zbiorowego.
5. Oświadczam, że dysponuję środkiem transportu spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym przez SANEPID.
6. **Oświadczam**, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia 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 wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia.***

_____ dnia ____ ____ 2020 roku

podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania wykonawcy

Informacja dla wykonawcy:

* w przypadku oferty wspólnej należy podać dane dotyczące pełnomocnika wykonawcy

** niepotrzebne skreślić

*** w przypadku, gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia następuje np. przez jego wykreślenie).