

ZAPYTANIE OFERTOWE Nr 3 **DOTYCZĄCE ORGANIZACJI I ZAKUPU**

I/. Wyżywienia– lunchu

oraz

II/. Poczęstunku podczas przerw kawowych

w formie usługi cateringowej
dla uczestników szkoleń:

1. Kurs: Montażysta rusztowań budowlano-montażowych metalowych.
2. Kurs: Magazynier z obsługą wózków jezdniowych.
3. Kurs: Elektryk + szkolenie na uprawnienia elektryczne:
świadectwo kwalifikacji E gr. 1.
4. Kurs: Kierowca zawodowy - prawo jazdy kategorii C i C+E +Kurs dla kierowców pojazdów przewożących towary niebezpieczne - ADR, podstawowy-początkowy.
w ramach realizacji projektu „Nowe kwalifikacje-większe możliwości”

PROGRAM :

REGIONALNY PROGRAM OPERACYJNY WOJEWÓDZTWA OPOLSKIEGO NA LATA 2014-2020

NR PROJEKTU: RPOP.09.02.01-16-019/15

TYTUŁ PROJEKTU: „Nowe kwalifikacje-większe możliwości”

I. Zamawiający:

Nazwa:

Wojewódzki Zakład Doskonalenia Zawodowego w Opolu

45-301 Opole

ul. Małopolska 18

NIP: 754 033 63 80

II. Tryb postępowania

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z:

-Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020;

-Udzielanie zamówienia publicznego w ramach projektu następuje zgodnie z:

zasadą konkurencyjności z zachowaniem zasady uczciwej konkurencji, efektywności, jawności i przejrzystości, w trybie zapytania ofertowego, z wyłączeniem ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania do upływu terminu składania ofert. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert. Dokonane zmiany przekazuje się niezwłocznie wszystkim wykonawcom, do których zostało wystosowane zapytanie ofertowe i jest ono dla nich wiążące.

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas szkoleń organizowanych przez Zamawiającego - Wojewódzki Zakład Doskonalenia Zawodowego w Opolu w ramach Projektu „Nowe kwalifikacje-większe możliwości”
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą:
 - > **Część I :**
 - Przygotowywanie, dostarczanie ciepłych posiłków (zupa, drugie danie + napój) na miejsce i w terminach wskazanych przez Zamawiającego.
 - > **Część II:**
 - Organizacja (przygotowywanie, dostarczanie)poczęstunku podczas przerw kawowych na miejsce na miejsce i w terminach wskazanych przez Zamawiającego.

Projekt „Nowe kwalifikacje-większe możliwości” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na wskazane szkolenie.

4. Termin realizacji zamówienia

- Zamawiający przewiduje zakończenie realizacji całości zamówienia najpóźniej do 31.08.2018r.
- **Termin usługi:** termin i harmonogram godzinowy usługi w ramach danego szkolenia zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 2 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia, przy czym szkolenia mogą odbywać się będą zarówno w dni robocze jak i w weekendy (w tym soboty i niedziele) w godzinach popołudniowych i popołudniowych wg szczegółowych harmonogramów szkoleń.

5. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

a) Przygotowania 2480 posiłków/lunchy dla 164 uczestników/uczestniczek szkoleń.

Uwaga:

- Planowana ilość posiłków dla jednego uczestnika/uczestniczkę = ilości przewidzianych wg harmonogramu szkolenia ilości osobodni (ilość dni szkoleniowych przypadających na jednego uczestnika/uczestniczkę w ramach wybranego szkolenia).

b) Przygotowania maksymalnie 2680 poczęstunków/przerw kawowych dla maksymalnie 164 uczestników/uczestniczek szkoleń.

Uwaga:

- Planowana ilość poczęstunków/przerw kawowych dla jednego uczestnika/uczestniczki = ilości przewidzianych wg harmonogramu szkolenia ilości osobodni (ilość dni szkoleniowych przypadających na jednego uczestnika/uczestniczkę w ramach wybranego szkolenia).

c) Dowozu posiłków/lunchy oraz przygotowania stołów i zastawy minimum 30 minut przed rozpoczęciem ustalonej przerwy podczas szkolenia w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca, sali oraz w godzinach wskazanych (określonych w harmonogramie) przez Zamawiającego.

d) Dowozu poczęstunku oraz przygotowania poczęstunku (bufetu kawowego) w tym: stołów i zastawy na minimum 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca, sali oraz w godzinach wskazanych (określonych w harmonogramie) przez Zamawiającego.

IV. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie CZĘŚCI I

1. W ramach świadczenia usług cateringowych Wykonawca zapewni posiłek/lunch wg poniższej specyfikacji, jako przyjętego standardu- lunch obejmować będzie:

1/. danie główne mięsne (co najmniej 200 g na osobę),

2/. danie główne rybne (co najmniej 200 g na osobę),

3/. danie główne jarskie/wegetariańskie (co najmniej 200 g na osobę) w przypadku takiego zainteresowania ze strony Uczestników szkolenia.

4/. dodatki do dań głównych:

- ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza (co najmniej 300 g na osobę),

- zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych (co najmniej 300 g na osobę).

Uwagi : prezentowany powyżej zakres usługi/ gramatura dotyczy pojedynczego dnia szkolenia.

Wykonawca zapewni, aby w trakcie lunchu uczestnicy szkolenia mieli zapewniony dostęp do podawanych dań w ramach przewidzianych ilości oraz gramatur.

5/. Podane powyżej przykłady posiłków (menu) służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i skalkulowania przez Wykonawcę ceny oferty, a tym samym przykłady te nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu umowy.

6/. Menu na poszczególne dni szkoleniowe będzie ustalone każdorazowo na podstawie zamówienia/zgłoszenia ilości posiłków składanego przez Zamawiającego.

7/.Niewłócznie po otrzymaniu zamówienia Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego szkolenia.

Projekt „Nowe kwalifikacje-większe możliwości” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8/. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

2. Usługi cateringowe będą świadczone w miejscach wskazanych przez Zamawiającego.
3. Szczegółowy harmonogram szkolenia na dane szkolenie/edycje szkolenia zostanie przekazane Wykonawcy min. 3 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi na dane szkolenie w Wojewódzkim Zakładzie Doskonalenia Zawodowego w Opolu lub innych lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego.
4. Harmonogram szkolenia/edycji szkolenia może ulec zmianie o czym Zamawiający niezwłocznie powiadomi Wykonawcę.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania kilku szkoleń jednocześnie, w ciągu jednego dnia, w różnych miejscach i salach.
6. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - a) przygotowania, dowozu i podawania posiłków: na 30 minut przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.
 - b) przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
 - c) ustawiać naczynia, pojemniki do serwowania obiadów dla uczestników szkolenia w dni wskazane przez Zamawiającego w sali wskazanej przez Zamawiającego w szczegółowym harmonogramie przekazanym Wykonawcy min. 3 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi na dane szkolenia.
 - d) zapewnienia liczby pracowników zapewniającą sprawną obsługę danego szkolenia;
 - e) świadczenia usług cateringowych na odpowiedniej zastawie,
 - f) zapewnienia we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze, naczynia i sztucze jednorazowego użytku, fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania takich produktów jak: cukier, mleko, soki i białymi serwetkami wraz z dekoracją (proste, czyste obrusy, aranżacja stołów) w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników szkolenia;
 - g) dostarczania dań gorących (głównych) ,które muszą mieć temperaturę min. 62 st. C, sałatki i surówki 4 st. C
 - h) świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - i) przygotowywania posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku: powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym surówek do zestawów obiadowych.
 - j) uwzględnienia w jadłospisie produktów ze wszystkich grup produktów żywnościowych: produkty zbożowe, warzywa, owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków).
 - k) przestrzegania wytycznych dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia :
 - Przygotowanie i dostarczenie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. DZ. U. z 2010 Nr 136 poz. 914).
 - przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
 - l) Zachowania estetyki usługi cateringowej: Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie posiłków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 60 minut po zakończeniu jedzenia.

- m) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.),

7. Szczegółowy opis realizacji i rozliczenia usługi:

7.1 Miejsce usługi: - w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Opola

7.2 Liczba uczestników: zakłada się, że w okresie **od 16 grudnia 2016 r. do 31 sierpnia 2018 r.** zostanie wydanych **2480 porcji/lunchy/posiłków/wyżywienia dla 164 uczestników/uczestniczek tj. 2480 osobodni i 208 planowanych dni szkoleniowych.**

7.3 Każdorazowo w jednym szkoleniu/dniu szkoleniowym/edycji dotyczącym jednego rodzaju szkolenia weźmie udział maks. 12 osób.

7.4 Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania np. dwóch lub więcej szkoleń w tym samym dniu.

7.5 Jednostką rozliczeniową jest jeden osobodzień szkoleniowy

a. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe,

b. jednocześnie wartość usługi za każde szkolenie będzie iloczynem liczby uczestników danego dnia szkoleniowego (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).

c. Zamawiający dostarczy Wykonawcy:

ZESTAWIENIE PLANOWANYCH SZKOLEŃ I DNI SZKOLEŃ

Lp.	Nazwa szkolenia	Okres (planowany) realizacji szkolenia Kwartał /rok	Liczba (planowana) uczestników szkolenia	Liczba planowanych dni szkolenia	Liczba planowanych osobodni dni szkolenia	Uwagi

7.6 Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

7.7 Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.

7.8 Szczegółowy jadłospis powinien być każdorazowo ustalany z koordynatorem projektu lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi.

7.9 Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzenie naczyń.

7.10 Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.

7.11 Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.

7.12 Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz -Zamawiającego.

7.13 Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

7.14 Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.

Projekt „Nowe kwalifikacje-większe możliwości” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

7.15 Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.

7.16 Wykonawca w razie zapotrzebowania zobowiązany będzie do przygotowania posiłku wegetariańskiego, bezcukrowego o czym zostanie powiadomiony przez Zamawiającego.

7.17 Wykonawca odpowiada za usuwanie odpadów po wykonaniu usługi.

7.18 Wykonawca zapewni obecności osoby obsługującej, wydającej porcje, dbającej o czystość podczas przerw obiadowych.

7.19 Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę.

7.20 Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.

7.21 Wykonawca zobowiązuje się wykonać zamówienie zgodnie z zapytaniem ofertowym nr 3 z dnia 03 grudnia 2016 r. oraz ofertą Wykonawcy.

V. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie CZĘŚCI II

Organizacja poczęstunku-przerw kawowych

1. W ramach świadczenia usług cateringowych Wykonawca zapewni poczęstunek podczas przerwy kawowej wg poniższej specyfikacji, jako przyjętego standardu- poczęstunek obejmować będzie:

1/. Wersja 1

Serwis/bufet kawowy dostępny dla Uczestników w sposób ciągły (maksymalnie 12 porcji) podczas dnia szkoleniowego powinien zawierać :

- a) gorącą kawę (co najmniej 250 ml na osobę),
- b) herbatę w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (jedna torebka na osobę),
- c) gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- d) soki owocowe 100%, 2 rodzaje (co najmniej 300 ml na osobę, nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów),
- e) wybór ciastek deserowych, co najmniej 3 rodzaje (co najmniej 150 g na osobę),
- f) drobne przekąski słodkie i/lub słone,
- g) dodatki do napojów ciepłych - cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania).

2/. Wersja 2

a) Serwis/bufet kawowy dostępny dla Uczestników w sposób ciągły (maksymalnie 12 porcji) podczas dnia szkoleniowego powinien zawierać :

- b) kawa rozpuszczalna (typu Jacobs, Tchibo, Nescafe bądź też równorzędnej kategorii jakościowej) - 20 g na osobę dziennie,
- c) herbata czarna (typu Lipton, Tetley bądź też równorzędnej kategorii jakościowej) - 3 saszetki na osobę dziennie,
- c) cukier w op. 5 g. - 4 porcje na osobę dziennie,
- d) śmietanka/mleko do kawy - 0,2 l na osobę dziennie,
- e) cytryna
- f) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,75 l na osobę dziennie,
- g) ciastka suche koktajlowe różnego rodzaju (min. 3 rodzaje) – 20 dkg na osobę dziennie, drobne przekąski słodkie i/lub słone,
- h) czajnik elektryczny lub elektryczny podgrzewacz do wody,
- i) szklanki/termiczne kubki do gorących napojów - min. 2 szt. na osobę dziennie,
- j) kubeczki jednorazowe do zimnych napojów - min. 2 szt./os. dziennie,
- k) łyżeczki, serwetki jednorazowe

Uwagi: prezentowany powyżej zakres usługi/ gramatura dotyczy pojedynczego dnia szkolenia. Wykonawca zapewni, aby w trakcie przerwy kawowej uczestnicy szkolenia mieli zapewniony dostęp

Projekt „Nowe kwalifikacje-większe możliwości” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

do podawanych dań w ramach przewidzianych ilości oraz gramatur. Serwis kawowy dostępny od pierwszej godziny szkoleniowej w sposób ciągły w określonych godzinach szkoleń. Wykonawca zapewnia serwis sprzątający po zakończonym dniu szkolenia .

- 3/. Podane powyżej przykłady (menu) służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i skalkulowania przez Wykonawcę ceny oferty, a tym samym przykłady te nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu umowy.
 - 4/. Menu na poszczególne dni szkoleniowe będzie ustalone każdorazowo na podstawie zamówienia/zgłoszenia ilości poczęstunków składanego przez Zamawiającego.
 - 5/. Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego szkolenia.
 - 6/. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.
2. Usługi cateringowe będą świadczone w miejscach wskazanych przez Zamawiającego.
 3. Szczegółowy harmonogram szkolenia na dane szkolenie/edycje szkolenia zostanie przekazane Wykonawcy min. 3 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi na dane szkolenie w Wojewódzkim Zakładzie Doskonalenia Zawodowego w Opolu lub innych lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego.
 4. Harmonogram szkolenia/edycji szkolenia może ulec zmianie o czym Zamawiający niezwłocznie powiadomi Wykonawcę.
 5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania kilku szkoleń jednocześnie, w ciągu jednego dnia, w różnych miejscach i salach.
 6. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - a) przygotowania, dowozu i podawania poczęstunku: na 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia.
 - b) przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
 - c) ustawiać naczynia, pojemniki do serwowania poczęstunku dla uczestników szkolenia w dni wskazane przez Zamawiającego w sali wskazanej przez Zamawiającego w szczegółowym harmonogramie przekazanym Wykonawcy min. 3 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi na dane szkolenia.
 - d) zapewnienia liczby pracowników zapewniającą sprawną obsługę danego szkolenia;
 - e) świadczenia usług cateringowych na odpowiedniej zastawie,
 - f) zapewnienia we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, naczynia i sztuce jednorazowego użytku, fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania takich produktów jak: cukier, mleko, soki i białymi serwetkami wraz z dekoracją (proste, czyste obrusy, aranżacja stołów) w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników szkolenia;
 - g) dostarczania napojów gorących (głównych), które muszą mieć temperaturę min. 62 st. C,
 - h) świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - i) przygotowywania poczęstunku wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku: powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu poczęstunku do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku,
 - j) uwzględnienia zasady urozmaicenia poczęstunku,
 - k) przestrzegania wytycznych dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia:
 - przygotowanie i dostarczenie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych

Projekt „Nowe kwalifikacje-większe możliwości” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2010 Nr 136 poz. 914).

- przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;

l) zachowania estetyki usługi cateringowej: Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie poczęstunku, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 60 minut po zakończeniu szkolenia.

m) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.),

7.Szczegółowy opis realizacji i rozliczenia usługi:

7.1 Miejsce usługi: w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Opola

7.2 Liczba uczestników: zakłada się, że w okresie od 16 grudnia 2016 r. do 31 sierpnia 2018 r. zostanie **wydanym 228 bufetów kawowych (1 bufet = 1 dzień szkoleniowy) dla 164 uczestników/uczestniczek tj. 2680 osobodni=2680 porcji poczęstunków.**

7.3. Każdorazowo w jednym szkoleniu/dniu szkoleniowym/edycji dotyczącym jednego rodzaju szkolenia weźmie udział maks. 12 osób.

7.4 Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania np. dwóch lub więcej szkoleń w tym samym dniu.

7.5 Jednostką rozliczeniową jest jeden osobodzień szkoleniowy:

- Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe,
- jednocześnie wartość usługi za każde szkolenie będzie iloczynem liczby uczestników danego dnia szkoleniowego (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).
- Wykonawca dostarczy Zamawiającemu:

ZESTAWIENIE PLANOWANYCH SZKOLEŃ I DNI SZKOLEŃ

Lp.	Nazwa szkolenia	Okres (planowany) realizacji szkolenia Kwartał /rok	Liczba (planowana) uczestników szkolenia	Liczba planowanych dni szkolenia	Liczba planowanych osobodni dni szkolenia	Uwagi

7.6 Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania poczęstunku z produktów niskiej jakości. Poczęstunek powinien być przygotowywany z produktów świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

7.7 Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych poczęstunków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych produktów.

7.8 Szczegółowy jadłospis powinien być każdorazowo ustalany z koordynatorem projektu lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi.

7.9 Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzenie naczyń.

7.10 Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.



Projekt „Nowe kwalifikacje-większe możliwości” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- 7.11 Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
- 7.12 Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz -Zamawiającego.
- 7.13 Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 7.14 Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
- 7.15 Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
- 7.16 Wykonawca odpowiada za usuwanie odpadów po wykonaniu usługi.
- 7.17 Wykonawca zapewni obecności osoby obsługującej, wydającej porcje, dbającej o czystość podczas przerw obiadowych.
- 7.18 Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę.
- 7.19 Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.
- 7.20 Wykonawca zobowiązuje się wykonać zamówienie zgodnie z zapytaniem ofertowym nr 3 z dnia 03 grudnia 2016r. oraz ofertą Wykonawcy.

VI. Warunki udziału w postępowaniu

W postępowaniu mogą brać udział Wykonawcy, którzy:

- 1/. 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 społeczne lub zdrowotne,
- 2/. nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym,
- 3/. spełnią wymóg, realizacji zamówienia przez osoby zatrudnione przez wykonawcę będące:
 - bezrobotnymi w rozumieniu ustawy z 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2015 r., poz. 149, z późn. zm.) lub
 - niepełnosprawnymi w rozumieniu ustawy dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r., Nr 127, poz. 721, z późn. zm.) lub
 - osobami, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. z 2011 r., Nr 43, poz. 225, z późn. zm.);
- 4/. do udziału w postępowaniu zostaną dopuszczeni Wykonawcy, którzy wykażą, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonali należycie co najmniej dwie usługi cateringu w zakresie przedmiotu zamówienia.

Wykonawcy, którzy nie wykażą spełnienia ww. warunków udziału w postępowaniu (tj. nie załączą oświadczeń w przedmiotowym zakresie stanowiących załączniki do formularza oferty zostaną wykluczeni z udziału w postępowaniu.

VII. Kryteria i opis sposobu oceny ofert

Jako kryterium wyboru oferty przyjmuje się w niniejszym postępowaniu najkorzystniejszy bilans punktów przyznanych w oparciu o kryteria:

L.p.	Rodzaj kryterium	Waga	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1.	Cena	90%	90 punktów
2.	Klauzule społeczne	10%	10 punktów
3.	Suma	100%	100 punktów

Liczba punktów przyznana każdej z ocenianych ofert obliczona zostanie wg poniższego wzoru.

$$L_p = C + K$$

gdzie:

L_p – łączna liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium – cena

K – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium – klauzule społeczne

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

A. Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru:

$$\frac{\text{cena brutto oferty najtańszej}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 90 \text{ pkt} = \text{liczba punktów w danym kryterium}$$

B. Punkty za kryterium „Klauzule społeczne” (10% tj. 10 pkt), zostaną przyznane na podstawie oświadczenia według wzoru 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 minimum 1 osoby spełniającej w/w warunki.

$$\frac{\text{oferta badana}}{\text{oferta z największą liczbą osób zaangażowanych w ramach klauzul społecznych}} \times 10 \text{ pkt} = \text{liczba punktów w danym kryterium}$$

Liczy punktów otrzymanych za kryterium cena oraz klauzule społeczne, po zsumowaniu stanowiąc będą końcową ocenę oferty.

VIII. Kary umowne, warunki zmiany i rozwiązania umowy

1. Zamawiający informuje, a Wykonawca akceptuje, że w umowie będą znajdowały się m.in. następujące zapisy dotyczące kar umownych:
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto zleconej usługi cateringowej w przypadku nienależytego wykonania przedmiotu Umowy, zgodnie z zapisami zawartymi w Umowie.
 - 2) Przez nienależyte wykonanie usługi Strony rozumieją wykonanie przedmiotu Umowy w sposób niezgodny z interesem Zamawiającego w szczególności, gdy Wykonawca nie wykona przedmiotu Umowy zgodnie z postanowieniami wynikającymi z treści złożonej oferty, nie uwzględniając zawodowego charakteru prowadzonej działalności i należytej staranności.
 - 3) Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kary umownej z wynagrodzenia za zrealizowaną usługę cateringową.
 - 4) Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% wartości brutto zleconej usługi w przypadku jej niewykonania.
 - 5) Przez niewykonanie usługi przez Wykonawcę, Strony rozumieją brak realizacji usług wskazanych w § 1 ust. 2 wzoru umowy w terminach wskazanych przez Zamawiającego (§ 2 ust. 5 i 6 wzoru umowy). W takim przypadku Zamawiający wystawi notę obciążeniową w wysokości 20% wartości brutto zleconej usługi cateringowej.
2. Zamawiający może rozwiązać Umowę w przypadku stwierdzenia nierzetelności w realizowaniu przez Wykonawcę czynności objętych Umową, a w szczególności w przypadku:
 - 1) niewywiązywania się z powierzonego zakresu obowiązków, w szczególności gdy Wykonawca nie zapewni w określonym terminie odpowiedniej ilości i jakości wyżywienia,
 - 2) dwukrotnej odmowy w realizacji zlecenia pomimo dopełnienia wszelkich formalności,
 - 3) trzykrotnym nienależytym wykonaniu usług cateringowych, skutkującym naliczeniem kar umownych w maksymalnej wysokości,
 - 4) gdy wysokość kar umownych przekracza 20% wartości umowy,
 - 5) niestosowania klauzul społecznych (Wykonawca zobowiązuje się do ich stosowania),
 - a. W terminie 7 dni od dnia zawarcia umowy wykonawca zobowiązany jest przedstawić dokument potwierdzający zatrudnienie osoby lub osób o których mowa w części VI, pkt 3/., jest on także zobowiązany do raportowania stanu zatrudnienia tej osoby lub osób przez cały okres realizacji zamówienia, w terminie do 10 dnia następnego miesiąca.
 - b. Na każde żądanie Zamawiającego, w terminie do 2 dni roboczych i w formie przez Zamawiającego określonej, Wykonawca jest zobowiązany udzielić wyjaśnień w powyższym zakresie. W uzasadnionych przypadkach, nie z przyczyny leżącej po stronie Wykonawcy, możliwe jest zastąpienie ww. osoby inną osobą, pod warunkiem, że spełnione zostaną wszystkie powyższe wymagania (co do kategorii osób, co do zatrudnienia na okres realizacji zamówienia).
 - c. W przypadku uchybienia powyższemu obowiązkowi, jak też obowiązkowi dokumentowania i raportowania faktu zatrudnienia zgodnie z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, Zamawiający będzie upoważniony do zastosowania sankcji z tytułu nienależytego wykonywania umowy, w tym do wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym.
 - d. Zamawiający nie będzie upoważniony do zastosowania sankcji z tytułu nienależytego wykonania umowy wobec Wykonawcy, jeśli wykonawca uzasadni i odpowiednio udokumentuje niemożliwość zatrudnienia takiej osoby.
3. Zamawiający nie dopuszcza powierzania wykonywania zobowiązań wynikających z umowy osobom trzecim,
4. Umowa może być rozwiązana za porozumieniem stron, nie wcześniej niż w dniu zawarcia umowy z nowym Wykonawcą,

Projekt „Nowe kwalifikacje-większe możliwości” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

5. Umowa może zostać zmieniona w przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia (w szczególności zmiany stawek podatku VAT) oraz w przypadku zmian teled adresowych Wykonawcy.

IX. Inne postanowienia

- Świadczenie usług cateringowych będzie się odbywać sukcesywnie w oparciu o odrębne zlecenia przesyłane Wykonawcy w formie elektronicznej min. **2 dni robocze** przed dniem świadczenia usługi.
- Zamawiający każdorazowo zlecając wykonanie usługi, określi termin, miejsce, rodzaj wariantu na 2 dni przed planowanym spotkaniem oraz szacunkową liczbę uczestników na 1 dzień przed planowanym szkoleniem .
- Płatność rozumiana jest jako iloczyn faktycznej liczby osób i wartości zamawianego wariantu.
- Stawki wskazane przez Wykonawcę nie będą ulegały zmianom w czasie realizacji Umowy oraz zaspokajają wszelkie roszczenia Wykonawcy z tytułu wykonania zlecanych mu usług.
- Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT, każdorazowo po wykonaniu poszczególnego zlecenia, po uprzednim pisemnym potwierdzeniu przez Zamawiającego w formie protokołu odbioru, że usługi zostały wykonane zgodnie z warunkami Umowy. Zapłata nastąpi nie później niż w terminie 14 dni od dnia doręczenia poprawnie wystawionej faktury VAT Zamawiającemu, przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze VAT.

X. Sposób przygotowania oferty

- Ofertę powinien stworzyć formularzu załączonym do niniejszego zapytania
Oferta musi mieć formę pisemną i być wypełniona w sposób czytelny w języku polskim.
- Oferta powinna być:
 - opatrzona pieczęcią firmową,
 - posiadać datę sporządzenia,
 - zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP; REGON
 - podpisana czytelnie przez wykonawcę.
- Wraz z ofertą (formularzem oferty) **Wykonawca dostarczy następujące dokumenty :**
 - Oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia i braku powiązań
 - Oświadczenia wykonawcy o zastosowaniu klauzul społecznych
 - Oświadczenia wykonawcy o posiadaniu wymaganego doświadczenia
 - Zaparafowany wzór umowy
 - Zaparafowane Zapytanie ofertowe nr 3
 - Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej
 - Pełnomocnictwo do reprezentowania, o ile ofertę składa pełnomocnik.
- Załączniki powinny zostać złożone w oryginale, pozostałe dokumenty mogą być złożone w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy.
- Oferty można składać osobiście (w SEKRETARIACIE -I piętro, od poniedziałku do piątku w dni robocze w godzinach od 9:00 do 15:00) lub pisemnie na adres:
Wojewódzki Zakład Doskonalenia Zawodowego
45-301 Opole,
ul. Małopolska 18
- Termin i forma składania ofert:**
 - Oferty należy składać w terminie do dnia 12.12.2016 r. do godz.12.00
 - Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
 - Dopuszcza się możliwość składania ofert częściowych dotyczących części I i II ZAMÓWIENIA .
 - Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
 - Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.

*Projekt „Nowe kwalifikacje-większe możliwości” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

- f. Ofertę zatrzymuje Zamawiający. Złożone wraz z ofertą dokumenty lub oświadczenia nie podlegają zwrotowi.
- g. Koszt przygotowania i złożenia oferty pokrywa Wykonawca, Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów w tym zakresie.
- h. Zamawiający zastrzega sobie prawo szczegółowego sprawdzenia stanu faktycznego z przedłożoną ofertą, w tym również poprzez wezwanie Wykonawcy do wyjaśnienia treści dokumentów lub przedłożenia dodatkowych dokumentów. W szczególności Zamawiający będzie miał prawo żądać wyjaśnień w przypadku rażąco niskiej ceny.

XI. Kontakt w sprawie zapytania ofertowego

Pytania w kwestiach merytorycznych można kierować do:

Pani Anny Smeli oraz Pani Danuty Styś na adres e-mail: mzp@wzdz.opole.pl lub tel. (77) 40 03 310 w godz. 9.00-14.00 w dni robocze,

XII. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

- 1. Rozstrzygnięcie procesu wyboru oferty odbędzie się w terminie dwóch dni od dnia zakończenia terminu składania ofert.
- 2. Jeżeli firma, której oferta została wybrana zrezygnuje z realizacji zamówienia, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

XIII. Postanowienia końcowe

- 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo przedłużenia terminu składania ofert oraz unieważnienia zapytania bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.
- 2. 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.
- 3. Decyduje data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego (list, potwierdzenie dostarczenia osobistego). Oferty złożone po wskazanym terminie nie będą rozpatrywane.
- 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania bez podania uzasadnienia, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

XIV. Załączniki

- 1. Wzór formularza ofertowego-załącznik nr 1
- 2. Wzór oświadczenia wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia i braku powiązań-załącznik nr 2
- 3. Wzór oświadczenia wykonawcy o zastosowaniu klauzul społecznych - załącznik nr 3
- 4. Wzór oświadczenia wykonawcy o posiadaniu wymaganego doświadczenia-załącznik nr 4
- 5. Wzór umowy - załącznik nr 5

*Zatwierdził:
Prezes Wojewódzkiego Zakładu Doskonalenia Zawodowego
Ryszard Dziubandowski*