

Kraków, dnia 9 sierpnia 2019 roku.

Rozeznanie Rynku nr 5/08/2019

Dotyczy: Cateringu w Przemysłu na potrzeby projektu „*Nowe kwalifikacje zawodowe dla podkarpackich pielęgniarek i położnych*” nr RPPK .09.05.00-18-0003/17. Projekt współfinansowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 z Europejskiego Funduszu Społecznego.

I. Nazwa i adres Zamawiającego : SIS-CO Artur Dębiński, Ul. Kluczborska 33/36, 31-271 Kraków, tel: 500176854, NIP: 551-229-18-59, REGON: 120667398

Projekt realizowanym w Partnerstwie z Kliniką ffx Grażyna Maria Nowak, z siedzibą w Warszawie, ul. Jurija Gagarina 30/7, 00-754 Warszawa

Informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela Pan Artur Dębiński nr tel. 500176854.

II. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej w **Przemysłu**, dla uczestników projektu „*Nowe kwalifikacje zawodowe dla podkarpackich pielęgniarek i położnych*” nr RPPK .09.05.00-18-0003/17

1. **Dla ok. 16 osób** w ramach Kursu Specjalistycznego EKG w **Przemysłu**. Planowane dni cateringowe to: 7, 8 września 2019 roku (dla 16 osób) 21 września (dla 8 osób) , 22 września (dla 8 osób), 5 października (dla 16 osób), 6 października (dla 8 osób), 12 października (dla 8 osób)(ok. 80 posiłków).

Szczegółowy harmonogram realizacji usługi Wykonawca otrzyma wraz z umową. Zajęcia odbywają się w soboty i niedziele.

Usługa cateringowa polega na zapewnieniu serwisu kawowego na czas trwania zajęć (ok. 8 godzin) obiadu dla osób dorosłych w postaci zupy i drugiego dania.

Opis usługi:

1. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
2. Posiłek dla osób dorosłych
- zupa (co najmniej 250 ml),
- drugie danie - mięso/ryba (co najmniej 200 g)
dotatki do dań głównych: - ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza (co najmniej 250 g na osobę), - zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych (co najmniej 250 g na osobę),
- kompot, lub sok, co najmniej 200 ml).
3. Serwis kawowy : polega na dostępności napojów gorących – kawy, herbaty, zimnych napojów – woda mineralna, soki w czasie trwania zajęć, dodatków do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, cytryna, słodzik, ciastka, co najmniej 3 rodzajemini kanapki (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników kursu).
Należy wskazać w Załączniku nr 2

Oferent zobowiązuje się do:
świadczenia usługi cateringowej 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 gotowych typu instant, np. zupy w proszku i sosy .

W przypadku serwisu kawowego: kawa, herbata, ciasteczka kruche, woda, cukier, mleko, produkty posiadać będą datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług. Dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.

- uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego dla osób uczulonych na poszczególne produkty żywieniowe, w sytuacji udziału w szkoleniach osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przedplanowanym spotkaniem,
- zapewnienia odpowiednich termoizolacyjnych pojemników jednorazowych, w których dostarczone będą posiłki wraz z odpowiednią ilością serwetek i jednorazowych sztućców dla wszystkich uczestników szkoleń, atakże zapewni odbiór zużytych pojemników i innych odpadów po posiłku,
- estetycznego podawania posiłków,
- dostarczania posiłków na miejsce o czasie wskazanym przez Zamawiającego.

W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

- a. używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
- b. przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.),
- c. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- d. kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- e. zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce i sprzęt, w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wrywkowej kontroli gramatury potraw.

Zaproponowana przez Oferenta cena obowiązywać będzie w całym okresie trwania umowy.

III. Wykaz dokumentów, jakie mają dostarczyć Oferenci.

1. Formularz ofertowy – Załącznik nr 1
2. Przykładowy 5 dniowy jadłospis pozwalający ocenić jakość i różnorodność oferowanych posiłków (**wraz z przewidzianą gramaturą !!!**) oraz **opis usługi: serwis kawowy** – Załącznik nr 2.
3. Pełnomocnictwo w przypadku podpisywania oferty przez przedstawiciela Oferenta.

IV. Sposób przygotowania oferty, miejsce i termin złożenia oferty

1. Oferta musi zawierać „Formularz ofertowy”, zgodny ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do Postępowania oraz Załącznik nr 2.
2. Oferta musi być sporządzona na piśmie w języku polskim.
3. Oferta powinna zawierać dokumenty wymienione w pkt. III.
4. Koszty związane z przygotowaniem ofert obciążają składających je Wykonawców.
5. Ofertę należy złożyć do dnia 19 sierpnia 2019 roku, na adres SIS-CO Artur Dębiński Ul. Kluczborska 33/36, 31-271 Kraków.
 - a) drogą elektroniczną (skan) na adres e-mail – oferty@klinikkaffx.pl podaniem w temacie maila ; **catering 5/08/2019**.
 - b) osobiście w Biurze :
SIS-CO Artur Dębiński
Ul. Kluczborska 33/36,

31-271 Kraków

- c) pocztą lub kurierem na adres Biura :
Partnera Projektu SIS-CO Artur Dębiński
Ul. Kluczborska 33/36, 31-271 Krakówz dopiskiem **catering 5/08/2019.**

6. Zamawiający odrzuci ofertę między innymi, jeżeli:

- a) jej treść nie będzie odpowiadać treści Zapytania,
- b) zostanie złożona po upływie terminu składania ofert.
- c) z powodu rażąco niskiej ceny, grożącej nienależytym wykonaniem lub niewykonaniem zamówienia w przyszłości.

V. Kryteria oceny i wyboru oferty

Zamawiający dokona oceny i wyboru ofert w oparciu o następujące kryteria:

- a. cena – 80 %,
- b. jakość oferty – 20 %

A. Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru: cena brutto oferty najtańszej/cena brutto oferty badanej x 80 pkt. = liczba punktów w danym kryterium

B. Punkty za kryterium „Jakość oferty” zostaną przyznane według wzoru:

- różnorodność i jakość przedłożonego 5 dniowego jadłospisu, oraz proponowanego serwisu kawowego (max. 20 pkt.),

$L = A + B$, gdzie: A - Cena oferty. B - Jakość oferty. L = Całkowita liczba punktów.

VI. Unieważnienie postępowania

Zamawiający może unieważnić postępowanie, jeżeli:

- cena najkorzystniejszej oferty przekroczy środki finansowe, które Zamawiający może przeznaczyć na realizację przedmiotu zamówienia,
- wystąpiła zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć.

VII. Opis warunków zmiany umowy:

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli zmiany te są korzystne dla Zamawiającego lub wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności zmiany mogą dotyczyć: terminu obowiązywania umowy, harmonogramu kursów, zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia.

O zmianach Zamawiający powiadomi Wykonawcę w terminie nie późniejszym niż 7 dni kalendarzowych.

VIII. Klauzula informacyjna dot. przetwarzania danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 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), zw. RODO informuję, że:

1. Administratorem Państwa danych osobowych będzie SIS-CO Artur Dębiński z siedzibą w Krakowie ul. Kluczborska 33/36.

2. Można się z nami kontaktować w następujący sposób:

listownie:

- 31-271 Kraków ul. Kluczborska 33/36;
- mailowo: oferty@klinikaffx.pl
- telefonicznie: 500176854.

3. Cele i podstawy przetwarzania

Dane osobowe osób biorących udział w postępowaniu będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania, archiwalnym oraz statystycznym w związku z:

- art. 6 ust. 1 pkt c) RODO wyłącznie w celu związanym z zapewnieniem zasady konkurencyjności w związku z przedmiotowym zapytaniem ofertowym - przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze na podstawie przepisów dotyczących realizacji zamówienia , oraz
- art. 6 ust. 1 pkt b) RODO przetwarzaniem danych niezbędnych do wykonania umowy, której stroną będą osoby, których dane dotyczą lub do podjęcia działań na żądanie osób, których dane dotyczą, przed zawarciem umowy.

4. Odbiorcy danych osobowych

Dane osobowe osób, biorących udział w postępowaniu mogą zostać przekazane:

- 1) Prezesowi Urzędu Zamówień Publicznych,
 - 2) Prezesowi Urzędu Ochrony Danych Osobowych
 - 4) innym instytucją i organom kontrolnym, w których kompetencjach mieści się nadzór i kontrola prawidłowości wydatkowania środków publicznych,
 - 5) zgodnie z wymaganiami umowy o dofinansowanie projektu korespondencja z Beneficjentem w trakcie realizacji projektu, w tym dotycząca weryfikacji dokumentacji w ramach wniosków o płatność oraz kontroli w miejscu realizacji projektu, odbywa się za pośrednictwem systemu SL2014. W ramach powyższego Beneficjent może zostać zobowiązany do przekazania w SL2014 dokumentacji dotyczącej zamówienia udzielonego w ramach pozostających w projekcie środków, w tym ofert Wykonawców, - administratorem danych przetwarzanych w systemie SL2014 jest minister właściwy do spraw rozwoju regionalnego
 - 6) osobom fizycznym oraz innym podmiotom korzystającym z uprawnień wynikających z ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej.
- Odrębną kategorię odbiorców, którym mogą być ujawnione dane są podmioty uprawnione do obsługi doręczeń.

5. Dane osobowe będą przechowywane przez okres maksymalnie 10 lat od momentu zamknięcia i rozliczenia projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach którego przedmiotowe postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego jest przeprowadzane.

6. Obowiązek podania danych osobowych bezpośrednio dotyczących Oferenta jest wymogiem określonym w przepisach prawa związanym z udziałem w postępowaniu mającym na celu zapewnienie przestrzegania zasady konkurencyjności i obejmuje maksymalnie: a) imię i nazwisko (firma); b) adres pocztowy (województwo, powiat, miejscowość, ulica, numer budynku, numer lokalu (mieszkania), kod pocztowy); c) wynik oceny oferty wyliczony przez zamawiającego zgodnie z kryteriami oceny ofert.

W przypadku, kiedy oferta złożona przez osobę fizyczną, wybrana została jako najkorzystniejsza, niezbędne dane osobowe zamawiający publikuje w treści zapytania ofertowego w oknie „Informacja o wybranym wykonawcy”. Niezbędne dane to: imię i nazwisko, adres zamieszkania oraz cena oferty. Publikacja tych danych osobowych jest konieczna ze względu na realizację podstawowego celu zasady konkurencyjności. Konsekwencje niepodania określonych danych wynikają także z przepisów prawa.

7. W odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.

8. Wykonawca posiada:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych dotyczących Wykonawcy;
- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych Wykonawcy;
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie danych osobowych dotyczących Wykonawcy narusza przepisy RODO;
- prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego zajmującego się ochroną danych osobowych w państwie członkowskim Wykonawcy zwykłego pobytu, miejsca pracy lub miejsca popełnienia domniemanego naruszenia.

9. Wykonawcy nie przysługuje:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych Wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

10. Wykonawca w formularzu ofertowym składa oświadczenie że wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

11. Zamawiający, zgodnie z art. 8a ust. 5 pzp informuje, że:

- w przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO wymagało tego będzie, Zamawiający będzie żądał od osoby, której dane dotyczą wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
- wystąpienie przez osobę z żądaniem określonym w art. 18 RODO nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

Powyższa klauzula informacyjna dotyczy w szczególności:

Wykonawcy będącego osobą fizyczną, Wykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą, jak również na analogicznych zasadach: pełnomocnika Wykonawcy będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie), członka organu zarządzającego Wykonawcy, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK), osoby fizycznej skierowanej do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Obowiązek Wykonawcy określony powyżej w punkcie 10 zachodzi w szczególności względem: osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia, Podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną, Podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą, pełnomocnika Podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie), członka organu zarządzającego Podwykonawcy/podmiotu trzeciego, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK).

Artur Dębiński