



Szczecin, dnia 15.07.2021 r.

ZAMAWIAJĄCY:

**Centrum Opieki nad Dzieckiem im. K. Maciejewicza w Szczecinie
ul. Wszystkich Świętych 66, 71-457 Szczecin**

Zapraszamy Państwa do złożenia oferty cenowej na

**„Usługę cateringową dla uczestników warsztatów „Sztuka budowania”
w ramach projektu Samodzielni - kompleksowy system wsparcia
dziecka i rodziny w Szczecinie”**

Niniejsze zapytanie ofertowe nie zobowiązuje Zamawiającego do dokonania wyboru oferty najkorzystniejszej. Złożone oferty nie stanowią ofert w rozumieniu przepisów Kodeksu Cywilnego i nie mogą być podstawą jakichkolwiek roszczeń.

Zamawiający informuje, że dokona zamówienia w pierwszej kolejności u wykonawcy będącego podmiotem ekonomii społecznej (PES)¹ pod warunkiem, że oferowana przez PES cena za wykonanie usługi nie przekroczy 130% średniej ceny ze wszystkich otrzymanych ofert oraz że oferowana przez PES cena nie przekroczy stawek określonych w budżecie projektu.

Opis przedmiotu zamówienia

- 1. Przedmiotem zamówienia jest:** Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu transportem zagwarantowanym przez Wykonawcę gotowych posiłków dla uczestników warsztatów „Sztuka budowania” do wskazanej przez Zamawiającego sali w Centrum Opieki nad Dzieckiem, ul. Wszystkich Świętych 66 w Szczecinie.
- 2. Kod CPV:**
55520000-1 – usługa dostarczania posiłków
55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków.

¹ Podmiot ekonomii społecznej (PES):

- a) spółdzielnia socjalna, o której mowa w ustawie z dnia 27 kwietnia 2006 r. o spółdzielniach socjalnych (Dz. U. z 2020 r. poz. 2085);
- b) jednostka reintegracyjna, realizująca usługi reintegracji społecznej i zawodowej osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym:
 - i) CIS i KIS;
 - ii) ZAZ i WTZ, o których mowa w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2021 r. poz. 573);
- c) organizacja pozarządowa lub podmiot, o którym mowa w art. 3 ust. 3 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. z 2020 r. poz. 1057);
- d) spółdzielnia, której celem jest zatrudnienie tj. spółdzielnia pracy lub spółdzielnia inwalidów i niewidomych, działające w oparciu o ustawę z dnia 16 września 1982 r. - Prawo spółdzielcze (Dz. U. z 2021 r. poz.648);
- e) koło gospodyń wiejskich, o którym mowa w ustawie z dnia 9 listopada 2018 r. o kołach gospodyń wiejskich (Dz. U. z 2021r. poz. 165);
- f) zakład pracy chronionej, o którym mowa w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych.



3. Uczestnikami warsztatów będą rodziny (dorośli oraz dzieci w różnym przedziale wiekowym) objęte projektem pn. „**Samodzielni - kompleksowy system wsparcia dziecka i rodziny w Szczecinie**” współfinansowanym ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, Oś Priorytetowa: RPZP.07.00.00 Włączenie społeczne, Numer i nazwa Działania: RPZP.07.06.00 Wsparcie rozwoju usług społecznych świadczonych w interesie ogólnym.
4. Usługa cateringowa będzie realizowana w trakcie trwania warsztatów.
5. **Usługa cateringowa będzie realizowana w okresie:**
 - 1) I warsztaty: od dnia **23.07.2021r do 25.07.2021r.**
 - 2) II warsztaty: od dnia **06.08.2021r do 08.08.2021r.**
6. Liczba warsztatów objęta usługą cateringową wynosi 2. Przewidywana liczba uczestników w ramach jednego warsztatu wynosi 49 osób (łączna liczba w ramach całego zamówienia: 98 osób), w tym osoby dorosłe i dzieci, zgodnie z formularzem cenowym. Przy czym jeden warsztat to 3 dni szkolenia (od piątku do niedzieli).
7. W ramach jednego warsztatu wymaga się następujący zakres usług cateringowych:
 - 1) Dzień pierwszy – przerwa kawowa;
 - 2) Dzień drugi – obiad oraz 2 razy przerwa kawowa;
 - 3) Dzień trzeci – obiad oraz 1 przerwa kawowa.
8. Dokładna liczba uczestników (z podziałem na osoby dorosłe i dzieci oraz osoby objęte specjalną dietą tj. np. wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, cukrzycowa – ze wskazaniem rodzaju diety) wskazana zostanie Wykonawcy przez Zamawiającego nie później niż w terminie 1 dnia przed dniem rozpoczęcia warsztatu. Godziny serwowania posiłków i serwisów kawowych określone będą na bieżąco w trakcie realizacji umowy.
9. Podana w pkt 6 liczba uczestników w ramach warsztatów jest wartością prognozowaną i nie określa realnej bądź deklarowanej liczby osób objętych usługą cateringową. Rzeczywista liczba dostosowana będzie do potrzeb rekrutacyjnych Zamawiającego, do wyczerpania przewidzianego limitu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zrealizowania nie mniej niż 50% wartości całego zamówienia, z tytułu zmniejszenia wartości zamówienia nie będą wykonawcy przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do zamawiającego.
10. Usługa cateringowa w ramach jednego warsztatu obejmuje:
 - 1) **2 obiady** (w drugim i trzecim dniu) złożone z dwóch dań i deseru – zupa (min. 400 ml na osobę), drugie danie (min. 450-500 gram na osobę dorosłą i dzieci w wieku od 12 lat oraz 250-300 gram na osobę dla dzieci od 3 do 12 lat) – ziemniaki, ryż, kasza lub makaron, dodatek mięsny, rybny lub jarski (min. 150 gram – osoby dorosłe i dzieci od 12 lat, min. 80 gram – dzieci od 3 do 12 lat), surówka – dwa rodzaje (łącznie min. 150 gram na osobę dorosłą i dzieci w wieku od 12 lat i 100 gram na osobę dla dzieci od 3 do 12 lat), woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 0,2 l na osobę, zestaw herbat czarnych i smakowych w saszetkach, cukier, cytryna, a dla dzieci do 3 roku życia menu określone przez rodzica;
 - 2) **4 serwisy kawowe:**
 - a) **pierwszy dzień warsztatów** - 1 serwis kawowy: zestaw herbat czarnych i smakowych w saszetkach (min. 2 saszetki na osobę), kawa serwowana w termosach konferencyjnych (min. 0,2 l na osobę dorosłą), cukier, cytryna, mleko, woda mineralna gazowana i niegazowana (m.in. 0,2 l na osobę), soki owocowe 100% (min. 0,2 l na osobę), ciastka (mieszanka ciastek, 3 rodzaje, min. 60 g na osobę), owoce (min. 150 g na osobę), kanapki bankietowe z pieczywa pszennego i razowego (4 szt. na osobę – co najmniej 240 g) - dwa rodzaje;
 - b) **drugi dzień warsztatów** - 2 serwisy kawowe, z których każdy obejmuje: zestaw herbat czarnych i smakowych w saszetkach (min. 2 saszetki na osobę), kawa



serwowana w termosach konferencyjnych (min. 0,2 l na osobę dorosłą), cukier, cytryna, mleko, woda mineralna gazowana i niegazowana (m.in. 0,2 l na osobę), soki owocowe 100% (min. 0,2 l na osobę), ciastka (mieszanka ciastek, 3 rodzaje, min. 60 g na osobę), owoce (min. 150 g na osobę), ciasto świeże (min. 2 kawałki na osobę)-jedynie w ramach drugiego serwisu kawowego,

- c) **trzeci dzień warsztatów** – 1 serwis kawowy: zestaw herbat czarnych i smakowych w saszetkach (min. 2 saszetki na osobę), kawa serwowana w termosach konferencyjnych (min. 0,2 l na osobę dorosłą), cukier, cytryna, mleko, woda mineralna gazowana i niegazowana (m.in. 0,2 l na osobę), soki owocowe 100% (min. 0,2 l na osobę), ciasto świeże (min. 2 kawałki na osobę), ciastka (mieszanka ciastek, 3 rodzaje, min. 60 g na osobę), owoce (min. 150 g na osobę).

Każdy z serwisów powinien obejmować poczęstunek dla dorosłych oraz dla wszystkich dzieci i być dostosowany do wieku dzieci, z zastrzeżeniem punktu 14.

11. Wykonawca zapewni: zastawę oraz sztucze wielokrotnego użytku, jednorazowe serwetki, estetyczne podawanie posiłków, oraz pojemnik na resztki po spożytym posiłku. **W przypadku obowiązywania obostrzeń związanych z wystąpieniem wirusa SARS-CoV-2 Wykonawca dostosuje serwowanie posiłków do przepisów dotyczących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.**
12. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w celu akceptacji, co najmniej 2 propozycje menu (z wyłączeniem diety indywidualnej, o której mowa w pkt 14) na jeden warsztat, uwzględniając powyższe wymagania.
13. W ramach jednego warsztatu Wykonawca zobowiązany jest przygotować inne menu na każdy dzień.
14. **Wykonawca zobowiązany jest na zgłoszenie Zamawiającego zapewnić uczestnikom indywidualną dietę, np. bezglutenową, wegetariańską, wegańską, cukrzycową.**
15. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania obiadów we własnych termosach przeznaczonych tylko do tego celu. Termosy muszą być nieuszkodzone, szczelnie zamknięte zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw, każdorazowo myte i dezynfekowane. Nie dopuszcza się dostarczania potraw w pojemnikach po innych produktach. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić warki z gorącą wodą w ramach serwisu kawowego.
16. Wykonawca zobowiązany jest zabrać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne po zakończonym obiedzie.
17. Wykonawca zobowiązany jest do uporządkowania miejsca świadczenia usługi po zakończeniu spotkania.
18. Wykonawca obowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa dotyczącego warunków świadczenia usług żywienia w szczególności zobowiązany jest do spełnienia wymagań określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
19. Przedmiot zamówienia musi być realizowany przy uwzględnieniu ograniczeń związanych z zasadami bezpieczeństwa dotyczącymi przeciwdziałania COVID-19.

Miejsce i termin składania ofert

1. Termin złożenia oferty do dnia **21.07.2021 r. do godz. 14.00.**
2. Skan przygotowanej i podpisanej oferty za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: **zamowienia.publiczne@cod.szczecin.pl** lub złożyć ofertę w sekretariacie Centrum Opieki nad Dzieckiem w Szczecinie, ul. Wszystkich Świętych 66.



Klauzula informacyjna:

Na podstawie art. 13 i 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 (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1 oraz sprostowanie opublikowane w Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2) (dalej RODO) informujemy, że:

- administratorem danych, a w przypadku zamówień współfinansowanych ze środków UE (jeżeli dotyczy) również podmiotem przetwarzającym wszelkie dane osobowe osób fizycznych jest Gmina Miasto Szczecin – Centrum Opieki nad Dzieckiem
- kontakt do inspektora ochrony danych osobowych w Gminie Miasto Szczecin – Centrum Opieki nad Dzieckiem: sekretariat@cod.szczecin.pl, tel. 91 431 58 91.
Powyższe dane kontaktowe służą wyłącznie do kontaktu w sprawach związanych bezpośrednio z przetwarzaniem danych osobowych. Inspektor ochrony danych nie posiada i nie udziela informacji dotyczących niniejszego szacowania wartości zamówienia.
- dane osobowe będą przetwarzane w celu ustalenia wartości szacunkowej zamówienia, o której mowa w art. 32 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych; podstawą prawną przetwarzania jest obowiązek stosowania sformalizowanych zasad udzielania zamówień w Gminie Miasto Szczecin - Centrum Opieki nad Dzieckiem wynikających z: Wytocznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 Ministerstwa Rozwoju oraz ww. ustawy, a także zgoda wyrażona poprzez art udzielenia odpowiedzi na niniejszą informację
- odbiorcami danych osobowych mogą być osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja dotycząca postępowania w oparciu o: przepisy prawa oraz umowy powierzenia przetwarzania danych, a także inni administratorzy danych, działający na mocy umów zawartych z Zamawiającym lub na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym: podmioty świadczące pomoc prawną - jeżeli dotyczy dane osobowe będą przechowywane odpowiednio:
 - przez okres, o którym mowa w art. 125 ust. 4 lit. d) w zw. z art. 140 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego nr 1303/2013 z dnia 17.12.2013 r. w przypadku zamówień współfinansowanych ze środków UE,
 - do czasu przeprowadzania archiwizacji dokumentacji postępowania- w zakresie określonym w przepisach o archiwizacji
- w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany ani profilowane, stosownie do art. 22 RODO
- osoba fizyczna, której dane dotyczą posiada: prawo żądania od administratora dostępu do swoich danych osobowych, do ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania na zasadach określonych w RODO oraz w innych obowiązujących w tym zakresie przepisach prawa. W przypadku przetwarzania danych na podstawie zgody osobie fizycznej przysługuje prawo wycofania zgody, z tym, że wycofanie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej wycofaniem, a także osobie której dane dotyczą przysługuje prawo usunięcia danych, przy czym usunięcie danych nie jest możliwe w sytuacji, gdy dane są przetwarzane w celu wywiązania się z obowiązku prawnego ciążącego na administratorze
- osobie fizycznej, której dane dotyczą przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzasadnione jest, iż dane osobowe przetwarzane są przez administratora niezgodnie z przepisami RODO
- podanie danych nie jest obowiązkowe, jednakże ich niepodanie może uniemożliwić realizację celu, dla którego dane są zbierane
- Zamawiający nie planuje przekazywania danych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej