

Busko-Zdrój, dnia 24.01.2022 r.

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach ul. Paderewskiego 55 zaprasza do złożenia oferty na:

„Zakup i dostawa usługi cateringowej na kwalifikacyjnym kursie zawodowym organizowanym przez CKZ Busko-Zdrój w okresie od 29.01.2022 r. do 13.11.2022 r.”

1. Zakres rzeczowy dostawy został określony w charakterystyce przedmiotu zamówienia, która stanowi integralną część zaproszenia.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Oferty należy składać na formularzu stanowiącym załącznik nr 2 do zaproszenia **do dnia 27.01.2022 r. do godziny 09:00**
Oferta winna być złożona w zamkniętej kopercie osobiście, kurierem lub pocztą do sekretariatu na adres: Centrum Kształcenia Zawodowego w Busku-Zdroju, ul. Wojska Polskiego 30, 28-100 Busko-Zdrój. Na kopercie oferty należy zamieścić **DANE WYKONAWCY** oraz następujące informacje:

„Zakup i dostawa usługi cateringowej na kwalifikacyjnym kursie zawodowym organizowanym przez CKZ Busko-Zdrój w okresie od 29.01.2022 r. do 13.11.2022 r.”
NIE OTWIERAĆ przed 27.01.2022 godz. 09:00

4. Jedynym kryterium oceny ofert jest 100% cena.
5. Termin wykonania zamówienia: 29.01.2022 r. – 13.11.2022 r.
Adres Dostawy: CKZ Busko-Zdrój ul. Wojska Polskiego 31
Pierwsza dostawa zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Zamawiającego: do 2 dni od dnia podpisania Umowy
6. Z Wykonawcą którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zostanie podpisana umowa zgodnie z Projektem umowy, który stanowi Załącznik nr 3 do Zaproszenia
7. Przedmiot zamówienia należy dostarczyć: Sukcesywnie według bieżących potrzeb, zgodnie z wysłanym zamówieniem.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wielkości przedmiotu zamówienia w zależności od potrzeb Zamawiającego w ramach ogólnej wartości umowy.
9. Zamawiający dokona zapłaty na podstawie faktur/rachunków, przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturach/rachunkach w terminie do 14 dni od daty otrzymania faktury/rachunku oraz podpisania protokołu odbioru za dostarczone posiłki.
10. W razie wątpliwości proszę o kontakt e-mailowy lub telefoniczny. Osoba do kontaktu: Stella Malesza, nr telefonu: 41 378 28 74, adres e-mail: smalesza@zdz.kielce.pl
11. 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:
 - a. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielce ul. Paderewskiego 55 25-950 Kielce.
 - b. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
 - c. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018);

- d. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia lub na okres przechowywania tych danych, zgodnie z wytycznymi o dofinansowanie ze środków UE;
- e. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- f. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - a. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - b. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;
 - c. 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 ***;
 - d. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - a. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c. na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
 - * Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.
 - ** Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.
 - *** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Załączniki:

1. Charakterystyka przedmiotu zamówienia
2. Formularz ofertowy
3. Projekt umowy

Załącznik nr 1

CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Zakup i dostawa usługi cateringowej na kwalifikacyjnym kursie zawodowym organizowanym przez CKZ Busko-Zdrój w okresie od 29.01.2022 r. do 13.11.2022 r.”

1. Wykonawca składając ofertę cenową jest zobowiązany przyjąć kalkulację ciepłego posiłku (zupa + drugie danie + napój) uwzględniając średnią cenę z zestawów dla uczestników.
2. Orientacyjna ilość posiłków: 1159 szt.
3. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) przygotowania, dowozu i rozstawienia cateringu w przygotowanym przez Zamawiającego miejscu zgodnie z przekazanym harmonogramem,
 - b) dostarczać gorące posiłki wyporcjowane w jednorazowych opakowaniach termicznych z kompletem jednorazowych sztućców (łyżka, nóż + widelec – zawinięte w serwetkę jednorazową) oraz serwetki jednorazowe (min. 2 sztuki / osoba)
 - c) świadczenia usługi cateringowej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia w opakowaniach posiadających stosowne atesty,
 - d) 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. z 2020 r. poz. 2021))

Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa	Wartość brutto
1	Usługa cateringowa na kwalifikacyjnym kursie zawodowym	Zupa: 250 ml (porcja na 1 osobę): np. rosół, ogórkowa, pomidorowa, koperkowa, fasolowa, pieczarkowa itp. Drugie danie. Waga dania nie mniej niż 450 g, w tym: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) – 150 gram; mięso (np. sztuka mięsa, udko kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy), ryby – min. 100; surówka/ warzywa gotowane – 200 gram naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy, krostki, itp. – 450 gram Temperatura nie mniej niż 65 stopni Celsjusza. (Posiłki zróżnicowane składające się z produktów dostarczających podstawowych wartości odżywczych). Napój: minimum 200 ml np. woda, sok	SZTUKA	1159 SZT		

Załącznik nr 2**Formularz ofertowy**

Dane dotyczące Wykonawcy:	
Dane Wykonawcy	
Imię, nazwisko osoby (osób) upoważnionych do podpisania umowy:	
Numer telefonu:	
Numer NIP:	
Adres kontaktowy e-mail:	

Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa	Wartość brutto
1	Usługa cateringowa na kwalifikacyjnym kursie zawodowym	Zupa: 250 ml (porcja na 1 osobę): np. rosół, ogórkowa, pomidorowa, koperkowa, fasolowa, pieczarkowa itp. Drugie danie. Waga dania nie mniej niż 450 g, w tym: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) – 150 gram; mięso (np. sztuka mięsa, udko kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy), ryby – min. 100; surówka/ warzywa gotowane – 200 gram naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy, krokiety, itp. – 450 gram Temperatura niemniej niż 65 stopni Celsjusza. (Posiłki zróżnicowane składające się z produktów dostarczających podstawowych wartości odżywczych). Napój: minimum 200 ml np. woda, sok	SZTUKA	1159 SZT		

- oświadczam, że cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia, w tym koszty wydania potraw, transportu, koszty opakowań, w których będą transportowane posiłki, talerze, sztućce, serwetki
- oświadczam, że posiadam stosowne uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności objętej projektem umowy,
- oświadczam, że uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty zgodnie z wymogami określonymi w projekcie umowy,
- oświadczam, że zapoznałem się z projektem umowy i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uznaję się za związanego określonymi w niej zasadami, przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,

- oświadczam, że zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach, w miejscu i terminie określonych przez Zamawiającego.-
- Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.**

** 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 np. przez jego wykreślenie).

¹⁾ 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

* niepotrzebne skreślić

..... dnia

.....
imię i nazwisko, podpis osoby/ osób
upoważnionych do składania
oświadczeń woli

Załącznik nr 3

PROJEKT UMOWY

Nr

podpisana w dniu 2022 roku w Kielcach pomiędzy:

Zakładem Doskonalenia Zawodowego w Kielcach

ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce wpisanym do rejestru przedsiębiorców w Sądzie Rejonowym w Kielcach Wydział X Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000067987, NIP: 657-000-88-69, REGON: 000512562

reprezentowanym przez:

1.
2.

zwanym dalej Zleceniodawcą

a

.....

zwanym dalej Zleceniobiorcą

o następującej treści:

§ 1

Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca zobowiązuje się do świadczenia usługi cateringowej dla uczestników kwalifikacyjnego kursu zawodowego zgodnie z zasadami określonymi w charakterystyce przedmiotu zamówienia, stanowiącej załącznik nr 1 do Zaproszenia, zwanej dalej charakterystyką.

§ 2

1. Maksymalne wynagrodzenie za cały przedmiot zamówienia zgodnie z ofertą cenową wynosi brutto zł (słownie: zł 00/100)
2. Cena za jeden posiłek (zupa + drugie danie + napój) wynosi zł brutto (słownie: zł 00/100)
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje koszty transportu posiłków oraz koszty opakowań, w których posiłki będą transportowane zgodnie z charakterystyką przedmiotu zamówienia.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie wyliczone jako iloczyn wydanych posiłków oraz ceny jednostkowej za jeden posiłek wskazanej w ust.2. Rozliczenie umowy będzie odbywało się w trybie miesięcznym zgodnie z ceną jednostkową wskazaną w ust. 2 za faktycznie dostarczoną ilość posiłków.
5. Zleceniodawca zobowiązuje się dokonać zapłaty na podstawie wystawionej/ego faktury VAT/rachunku przelewem na konto bankowe Zleceniobiorcy wskazane w fakturze VAT/rachunku. Faktury będą wystawiane po zakończeniu za faktyczną ilość i rodzaj dostarczonych posiłków. Faktura musi zawierać informacje dot. nr zawartej umowy oraz rodzaju i ilości dostarczonego posiłku.
6. W przypadku nieprawidłowo wystawionej/opisanej faktury/rachunku, Zamawiający ma prawo wstrzymać się z zapłatą wynagrodzenia i żądać od Wykonawcy wyjaśnień faktury lub faktury korygującej. W takiej sytuacji Wykonawcy nie należą się odsetki ustawowe za opóźnienie.
7. Podstawą do wystawienia faktury/rachunku jest Lista odbioru posiłków, zawierająca informacje dot. . rodzaju dostarczonego posiłku tj. np.: posiłek (zupa + drugie danie + napój) oraz ilości dostarczonego posiłku. Lista odbioru posiłków będzie stanowić załącznik do faktury.
8. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zleceniodawcę poprawnie wystawionej faktury oraz podpisanego protokołu potwierdzającego należyście wykonany przedmiot zamówienia.
9. Zapłata nastąpi za faktycznie dostarczone ilości przedmiotu zamówienia - zgodnie z podpisanymi protokołami przez Zleceniodawcę. Protokoły sporządza Zleceniobiorca.
10. Termin realizacji umowy: od dnia zawarcia umowy do 13.11.2022 roku. Zamawiający zastrzega sobie zamiany terminu realizacji przedmiotu zamówienia.

§ 3

1. Zleceniodawca może wypowiedzieć umowę w każdym czasie. Wypowiedzenie umowy powinno być dokonane na piśmie i jest równoznaczne z rozwiązaniem umowy ze skutkiem na dzień wypowiedzenia.
2. Zleceniobiorca zrzeka się prawa do wypowiedzenia zlecenia, chyba, że wypowiedzenie następuje z ważnych powodów.
3. Zleceniodawca może wypowiedzieć umowę w następujących przypadkach:

- a) nie pozyskania uczestników kursów,
 - b) realizacja przedmiotu zamówienia jest realizowana w sposób niezgodny z zasadami określonymi w charakterystyce przedmiotu zamówienia, stanowiącej załącznik nr 1 do Zaproszenia.
4. W przypadkach, o których mowa w ust.3 Zleceniodawca może wypowiedzieć umowę w terminie 14 dni od daty powzięcia informacji o zaistnieniu zdarzenia będącego podstawą odstąpienia.
5. Zleceniobiorca ma prawo do wynagrodzenia za usługę wykonaną zgodnie z umową do dnia wypowiedzenia umowy.

§ 4

1. W przypadku niewykonania bądź nienależytego wykonania umowy przez Zleceniobiorcę Zleceniodawca może naliczyć karę umowną w następujących wysokościach:
- 1) za każdy przypadek opóźnienia (ponad 30 minut) dostarczonych posiłków – 500,00 zł,
 - 2) za każdy stwierdzony przypadek świadczenia usługi w sposób niezgodny z zasadami określonymi w charakterystyce przedmiotu zamówienia, stanowiącej załącznik nr 1 do Zaproszenia – 1000 zł za każdy przypadek,
 - 3) za odstąpienie lub wypowiedzenie Umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn leżących po stronie Zleceniobiorcy – 20 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust.1 umowy.
2. O nałożeniu kary umownej, jej wysokości i podstawie jej nałożenia Zleceniodawca będzie informował Zleceniobiorcę pisemnie.
3. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego, jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kary umownej.

§ 5

1. W sprawach nieuregulowanych tą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Kodeks cywilny (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1740 ze zm..)
2. Spory mogące wynikać na tle stosowania niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwemu dla siedziby Zleceniodawcy.
3. Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Integralną część umowy stanowi Zaproszenie wraz z załącznikami oraz oferta Wykonawcy.

§ 6

Stosownie do wymogu określonego w art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. Zleceniobiorca został poinformowany, że:

- 1. administratorem jego danych osobowych jest Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach z siedzibą: 25-950 Kielce, ul. Paderewskiego 55,
- 2. kontakt z Inspektorem Ochrony Danych możliwy jest pod adresem: iod@zdz.kielce.pl
- 3. dane osobowe Zleceniobiorcy przetwarzane będą w celu realizacji umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.,
- 4. dane osobowe mogą być przekazywane innym organom i podmiotom wyłącznie na podstawie obowiązujących przepisów prawa,
- 5. dane osobowe przechowywane będą przez okres 5 lat po ustaniu umowy,
- 6. Zleceniobiorca posiada prawo do dostępu, do treści swoich danych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania,
- 7. Zleceniobiorca ma prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, gdy przetwarzanie danych osobowych dotyczących Wykonawcy naruszyłoby przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 roku,
- 8. podanie danych osobowych przez Zleceniobiorcę jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych skutkuje odmową zawarcia umowy.

§ 7

Umowa została zawarta z uwzględnieniem obowiązującego w Zakładzie Doskonalenia Zawodowego w Kielcach systemu jakości zgodnego z wymogami normy PN-EN ISO 9001:2015. Strony zobowiązują się do przestrzegania procedur i instrukcji jakości przy realizacji przedmiotu umowy.

§ 8

ZDZ w Kielcach oświadcza, że posiada status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu art. 4 pkt 6) ustawy z dnia 8 marca 2013 roku o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (Dz. U. z 2019r. poz. 118)

§ 9

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZLECENIOBIORCA

ZLECENIODAWCA