Przedmioty zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringu dla osób dorosłych w okresie

od 2025-09-01 do 2026-12-31 w trakcie szkoleń i warsztatów.

Usługa obejmie dostarczenie lunchu oraz zapewnienie przerwy kawowej.

Realizacja szkoleń: 300 osób x 5dni oraz 300 osób x 1 dzień (lunch + przerwa kawowa) w okresie realizacji usługi. Szkolenia będą odbywały się w ok. 10 osobowych grupach w terminach wskazanych przez Zamawiającego w trakcie trwania umowy. Z uwagi na ciągły proces rekrutacji Zamawiający nie jest w stanie na etapie realizacji postępowania określić szczegółowego harmonogramu dostarczania posiłków. Zapotrzebowanie na usługę będzie zgłaszane na ok. 7 dni przed koniecznością dostarczenia cateringu.

Catering dostarczany przez Oferenta w razie potrzeby musi uwzględniać specjalne potrzeby żywieniowe odbiorów w tym diety wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe itp. oraz wszelkie alergie pokarmowe.

Szkolenia będą się odbywały na terenie powiatów M. Konin, konińskiego, tureckiego, słupeckiego oraz kolskiego w województwie wielkopolskim. Po utworzeniu grupy i ustaleniu terminu szkolenia Wykonawcy zostanie wskazany dokładny adres realizacji usługi.

Usługi będą świadczone zgodnie z zapotrzebowaniem.

Okres realizacji usługi może ulec zmianie w przypadku zmiany okresu realizacji projektu. Zakres świadczonych usług może ulec zmianie w przypadku zmian wynikających z procesu rekrutacji.

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert. Informacja o zmianie lub uzupełnieniu zapytania ofertowego zostanie opublikowana w treści zapytania ofertowego zamieszczonego w bazie konkurencyjności (https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl)

2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania, w przypadku gdy:

1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu, albo nie wpłynął żaden wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu od Wykonawcy niepodlegającego wykluczeniu;

2) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;

3) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;

4) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie

niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego;

5) wszystkie oferty, które wpłynęły w odpowiedzi na postępowanie są wadliwe i nie można tych wad usunąć.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty lub do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

4. W wyjątkowych przypadkach Zamawiający może zmienić termin wykonania usługi lub

zrezygnować z wykonania usługi, o ile poinformuje o tym Wykonawcę najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem prac przez Wykonawcę. W takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe wobec Zamawiającego.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość do wezwania Oferenta do uzupełnień po otwarciu ofert, jeśli będzie to konieczne.

Kody CPV

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

55523000-2 Usługi zaprowiantowania innych przedsiębiorstw lub instytucji

**Warunki, jakie musi spełniać oferent**

Typ

Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności

Opis

Wykonawca spełnia następujące warunki udziału w postępowaniu:

- posiada co najmniej 5 letnie doświadczenie w zakresie przedmiotu zamówienia tj.: świadczenia usług cateringowych- potwierdzone referencjami

- prowadzi działalność gospodarczą w zakresie przedmiotu zamówienia - KRS/CEIDG itp.

- Znajomość Rozporządzenia Ministra Zdrowia: Orientacja w aktualnych przepisach dotyczących grup środków spożywczych dozwolonych do sprzedaży i podawania w placówkach oświatowych (Dz.U. 2016 poz. 1154) - weryfikacja na podstawie oświadczenia

• Zasady HACCP: Doświadczenie we wdrażaniu i przestrzeganiu systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli w kuchniach zbiorowego żywienia, co jest niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności.- weryfikacja na podstawie oświadczenia

• Normy żywieniowe: Znajomość aktualnych norm żywienia dla populacji Polski, opracowanych m.in. przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy (dawny Instytut Żywności i Żywienia) oraz Instytut Matki i Dziecka, z uwzględnieniem zapotrzebowania kalorycznego, proporcji białek, tłuszczów i węglowodanów. - weryfikacja na podstawie oświadczenia

Typ

Wiedza i doświadczenie

Opis

Wykonawca spełnia następujące warunki udziału w postępowaniu:

- posiada co najmniej 5 letnie doświadczenie w zakresie przedmiotu zamówienia tj.: świadczenia usług cateringowych- potwierdzone referencjami

- prowadzi działalność gospodarczą w zakresie przedmiotu zamówienia - KRS/CEIDG itp.

- Znajomość Rozporządzenia Ministra Zdrowia: Orientacja w aktualnych przepisach dotyczących grup środków spożywczych dozwolonych do sprzedaży i podawania w placówkach oświatowych (Dz.U. 2016 poz. 1154) - weryfikacja na podstawie oświadczenia

• Zasady HACCP: Doświadczenie we wdrażaniu i przestrzeganiu systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli w kuchniach zbiorowego żywienia, co jest niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności.- weryfikacja na podstawie oświadczenia

• Normy żywieniowe: Znajomość aktualnych norm żywienia dla populacji Polski, opracowanych m.in. przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy (dawny Instytut Żywności i Żywienia) oraz Instytut Matki i Dziecka, z uwzględnieniem zapotrzebowania kalorycznego, proporcji białek, tłuszczów i węglowodanów. - weryfikacja na podstawie oświadczenia

Typ

Potencjał techniczny

Opis

Dysponują niezbędnym zapleczem technicznym oraz kadrą gwarantującą rzetelne wykonanie

zamówienia – weryfikacja na podstawie oświadczenia

Typ

Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis

Wykonawca nie może być w żaden sposób powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

Przez powiązanie kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy

zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego

lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i

przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

a)uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej

10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka

organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

b)pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii

prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu

przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,

c)pozostawaniu z Zamawiającym w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje

uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia - załącznik nr 2.

Typ

Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis

Oferent znajduje się w sytuacji finansowej i ekonomicznej, zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia – weryfikacja na podstawie oświadczenia.

Typ

Lista wymaganych dokumentów/oświadczeń

Opis

1. Oferta cenowa wraz z załącznikami - zgodnie z załącznikiem

2. Oświadczenie o braku powiązań - zgodnie z załącznikiem.

3. Oświadczenie dotyczące:

- zaplecza technicznego

- sytuacji finansowej i ekonomicznej - zgodnie z załącznikiem.

- spełnienie kryteriów dostępu zgodnie z załącznikiem

- referencje

4. Dokumenty rejestrowe Oferenta tj.: KRS, CEIDG itp..- jeśli dotyczy.

Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności.

Wszelkie pytania i wątpliwości należy kierować do Zamawiajacego jedynie za pośrednictwem Bazy

Konkurencyjności

**Kryteria oceny**

Czy kryterium cenowe

TAK

Opis

1)Cena brutto za łączną realizację usługi: 100% oceny Oferta z najniższą ceną otrzymuje 100 pkt. Pozostałe oferty punktowane są w następujący sposób:

LP = x/y x 100 LP – liczba punktów przyznanych ofercie,

x – najniższa cena,

y – cena oferty ocenianej