

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu

Zamawiający:

Centrum CBT EDU Sp. z o.o., ul. Wołodyjowskiego 74A, 02-724 Warszawa

tel. 502 104 480, e-mail: edu@cbt.pl

ZAPYTANIE OFERTOWE

Nr 03/2022/POWR

w postępowaniu o udzielenie zamówienia

na

Świadczenie usług cateringowych oraz wynajem sal szkoleniowych

Zadanie realizowane w ramach

Projektu: „Doskonalenie zawodowe pracowników systemu ochrony zdrowia z zakresu zdrowia psychicznego dzieci i młodzieży” nr POWR.05.04.00-00-0176/19. Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój 2014 – 2020, Oś Priorytetowa V Wsparcie dla obszaru zdrowia, Działanie 5.4.

Zatwierdził:

Paweł Szeplewicz

Warszawa, 23 grudnia 2022 r.

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usług cateringowych wraz z wynajmem sal wykładowo – szkoleniowych w ramach Projektu: „Dokształcenie zawodowe pracowników systemu ochrony zdrowia z zakresu zdrowia psychicznego dzieci i młodzieży”, realizowanego przez Uniwersyteckie Centrum Kliniczne WUM w partnerstwie z Centrum CBT – EDU w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014 – 2020, Oś Priorytetowa V Wsparcie dla obszaru zdrowia, Działanie 5.4. współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Wiedza Edukacja Rozwój, zwanego dalej Projektem.
2. Całość zamówienia ma być zrealizowana w jednym miejscu oraz na terenie jednego obiektu. Sale wykładowe oraz miejsce, w którym będą podawane posiłki muszą być zlokalizowane w tym samym obiekcie. Obiekt musi być zlokalizowany w Warszawie – Dzielnica Mokotów.
3. Ze względu na dofinansowanie w ramach Programu Operacyjnego WIEDZA EDUKACJA ROZWÓJ, termin płatności określa się do 30 dni od dnia otrzymania faktury.
4. Wykonawca ubiegający się o zamówienie musi zagwarantować wykonanie usług w wymiarze oraz w terminach podanych w poniższej tabeli.

KURS A							
Zjazd	Data	Godziny zajęć	Liczba godz. dydaktycznych szkolenia	Liczba uczestników	sale wykładowe	Liczba przerw kawowych w dniu	obiad
Moduł 16 zjazd 1	13.01.2023	14:00-19:15	6	6	1	1	1
	14.01.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
	15.01.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
Moduł 16 zjazd 2	28.01.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
	29.01.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
Moduł 17 zjazd 1	12.05.2023	14:00-19:15	6	6	1	1	1
	13.05.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
	14.05.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1

Moduł 17 zjazd 2	27.05.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
	28.05.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
Moduł 18	16.06.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
	17.06.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
	18.06.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
Moduł 19 zjazd 1	07.07.2023	14:00-19:15	6	6	1	1	1
	08.07.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
	09.07.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
Moduł 19 zjazd 2	14.07.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
	15.07.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
Moduł 20	22.07.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1
	23.07.2023	10:00-15:15	6	6	1	1	1

KURS B							
Zjazd	Data	Godziny zajęć	Liczba godz. dydaktycznych szkolenia	Liczba uczestników	sale wykładowe	Liczba przerw kawowych w dniu	obiad
	09.01.2023	9:00-16:00	8	24	2	2	1
	10.01.2023	9:00-16:00	8	24	2	2	1
	11.01.2023	9:00-16:00	8	24	2	2	1
	12.01.2023	9:00-16:00	8	24	2	2	1
	13.01.2023	9:00-16:00	8	24	2	2	1
	06.03.2023	9:00-16:00	8	24	2	2	1
	07.03.2023	9:00-16:00	8	24	2	2	1

	08.03.2023	9:00-16:00	8	24	2	2	1
	09.03.2023	9:00-14:20	6	24	2	2	1
	24.04.2023	9:00-16:00	8	24	2	2	1
	25.04.2023	9:00-16:00	8	24	2	2	1
	26.04.2023	9:00-16:00	8	24	2	2	1
	27.04.2023	9:00-14:20	6	24	2	2	1
	09.06.2023	9:00-16:00	8	24	2	2	1
	10.06.2023	9:00-16:00	8	24	2	2	1
	11.06.2023	9:00-16:00	8	24	2	2	1
	12.06.2023	9:00-14:20	6	24	2	2	1

KURS C-2							
Zjazd	Data	Godziny zajęć	Liczba godz. dydaktycznych szkolenia	Liczba uczestników	sale wykładowe	Liczba przerw kawowych w dniu	obiad
17	17.01.2023	8:30-16:00	8,5	30	2	2	1
	18.01.2023	8:30-16:00	8,5	30	2	2	1
	19.01.2023	8:30-15:30	8	30	2	2	1

Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany terminów szkoleń, zmniejszenia liczby uczestników korzystających z posiłków ze względu na sytuacje związane między innymi z pandemią oraz wynikające z przepisów lub decyzji administracyjnych wydanych w związku z pandemią Covid-19. Zmiana terminu oraz liczby uczestników będzie każdorazowo uzgadniana z Wykonawcą.

Zamawiający informuje, że w przypadku gdy w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa wywołującego chorobę COVID-19 lub w związku z inną przyczyną przeprowadzenie szkoleń

w formie stacjonarnej stanie się niemożliwe lub znacznie utrudnione, Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od zawarcia umowy albo jeżeli umowa będzie zawarta Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od realizacji zawartej umowy.

5. Wymagania dotyczące usług:

- 1) W obiekcie, w którym będą świadczone usługi nie mogą być realizowane prace remontowo-budowlane.
- 2) Wykonawca zapewni bez dodatkowych opłat dostęp do bezprzewodowego internetu na terenie całego obiektu. Łącze internetowe musi spełniać następujące parametry: łącze światłowodowe symetryczne prędkości do 1000/Mb/s, bez limitu transferu danych.
- 3) Przystępując do świadczenia usług Wykonawca wyraża zgodę na wyłączność w oznakowaniu powierzchni materiałami reklamowymi (szczególnie recepcja)
- 4) Toaleta dla personelu i uczestników musi być zlokalizowana na tym samym poziomie co sale szkoleniowe.
- 5) Wykonawca zapewni oddzielną łazienkę dla firmy cateringowej i pomieszczenie do przygotowania wydania posiłków, pobytu osób z obsługi w trakcie trwania szkolenia z zachowaniem wszelkich wymogów dla takich usług oraz reżimu sanitarnego w związku z Covid-19.
- 6) Zamawiający wymaga, aby usługi były realizowane z zachowaniem reżimu sanitarnego zgodnie z aktualnymi na dzień realizacji przepisami i wytycznymi w związku z pandemią Covid-19.

6. Infrastruktura szkoleniowa:

- 1) Wykonawca zapewni odpowiednią infrastrukturę umożliwiającą realizację programu szkoleń dla zgłoszonej liczby osób.
- 2) Dedykowany opiekun Sali (osoba do kontaktu, odpowiedzialna za harmonogram i bieżące ustalenia).
- 3) Sale szkoleniowe dostępne w godzinach zaplanowanych na przeprowadzenie szkolenia (ramy czasowe zostaną ustalone z Wykonawcą w trakcie akceptowania godzinowego programu szkolenia).
- 4) Obiekt musi dysponować salami szkoleniowymi w ilości i pojemności zgodnej z przedstawionym zapotrzebowaniem.
- 5) Wystrój Sali – nie rozpraszający uwagi – bez dekoracji, obrazów, czy zdjęć na ścianach.
- 6) Możliwość zobaczenia ustawienia sali szkoleniowej dzień przed rozpoczęciem szkolenia.
- 7) Sala musi być wyposażona w:
 - a. sprzęt szkoleniowy i multimedialny, tj. co najmniej: laptop kompatybilny z projekтором multimedialnym, nagłośnienie sali, tablicę suchościeralną i flipchart z papierem i flamastrami, ekran projekcyjny o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów multimedialnych, mikser z interfejsem audio/video,

nałożenie min o mocy 100 W, min. 2 mikrofony bezprzewodowe na statywach oraz kamera.

- b. klimatyzację,
 - c. oświetlenie zgodne z normą dla pomieszczeń o wyższych wymaganiach wzrokowych (500lx),
 - d. dostęp do bezprzewodowego internetu w każdej Sali zgodnie z parametrami opisanymi w pkt 5.2),
 - e. dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami. Okna z możliwością otwierania w każdej sali,
 - f. obsługę techniczną dostępną podczas trwania spotkania,
 - g. odpowiednią liczbę miejsc siedzących przy stołach lub krzesła z podłokietnikami,
 - h. sale do realizacji zajęć treningowych wyposażone w pufy (worki typu sako) lub materace składane o grubości min. 6 cm.
- 8) Wykonawca zapewni do obsługi sali osobę potrafiącą obsługiwać sprzęt będący na wyposażeniu sali określony w pkt. 6 ppkt.7) a.

7. Wyżywienie:

- 1) **Bufet kawowy** (uzupełniany na bieżąco w czasie trwania szkolenia) w każdym dniu szkolenia:
- a. Kawa – bez ograniczeń
 - b. herbata czarna, zielona, owocowa – bez ograniczeń
 - c. dodatki: cytryna, cukier, śmietanka lub mleko (płynne) do kawy – bez ograniczeń
 - d. ciasteczka i/lub ciasteczka deserowe min. 100g/osobę,
 - e. paluszki,
 - f. soki owocowe co najmniej 500 ml dla każdego uczestnika szkolenia,
 - g. woda mineralna (gazowana i niegazowana) co najmniej 500 ml dla każdego uczestnika szkolenia, zamawiający dopuszcza podawanie wody mineralnej w dzbankach.
- 2) Bufet powinien być opisany nazwą projektu i powinien być przeznaczony tylko dla jego uczestników; nie dopuszcza się łączenia bufetu dla grup z różnych projektów szkoleniowych. Catering organizowany będzie, w wydzielonym miejscu dostępnym tylko dla uczestników, poza salą szkoleniową.
- 3) W szczególnym wypadku zapewnienie posiłków obiadowych wegańskich lub podyktowanych specjalistyczną dietą.
- 4) **Obiad** – w każdym dniu szkolenia, w godzinach do ustalenia z Zamawiającym, składający się

z:

- a. dwóch dań gorących na każdego uczestnika: zupa – 500 g oraz danie główne (w tym min. 2 rodzaje mięsa po 150 g porcja, dodatek do wyboru frytki/ziemniaki/ryż/kasza itp. – minimum 150 g, a także surówka minimum 150 g oraz gotowane warzywa – minimum 150 g,
 - b. bufetu szwedzkiego z napojami: woda, kompot,
 - c. deseru (ciasto domowe) – minimum 100 g na osobę.
- 5) Uczestnicy szkolenia powinni mieć zabezpieczone miejsca konsumpcji, zarezerwowane dla grupy, stoły powinny znajdować się w odległościach umożliwiających zachowanie wymogów sanitarnych określonych w związku z pandemią Covid-19, w miejscu wydzielonym, zarezerwowanym tylko dla grupy szkoleniowej.
- 6) Ponadto:
- a. Wszystkie dania oraz napoje gorące muszą być podane w podgrzewaczach/termosach;
 - b. Napoje zimne muszą być serwowane w szklankach, a gorące w filiżankach porcelanowych lub kubkach
 - c. Do konsumpcji muszą być przygotowane: zastawa porcelanowa, sztucze metalowe, szklanki, filiżanki porcelanowe lub kubki porcelanowe;
 - d. Użyta zastawa musi być czysta, odkażona i nieuszkodzona;
 - e. Muszą być zapewnione nieuszkodzone, czyste serwetki, obrusy lub skirtingi z tkaniny
 - f. Wszystkie śmieci pozostałe po posiłkach muszą być na bieżąco sprzątane;
 - g. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte składniki muszą być wysokiej jakości.

Usługi wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia muszą być zrealizowane z zachowaniem reżimu sanitarnego zgodnie z aktualnymi na dzień realizacji przepisami i wytycznymi związanymi ze zwalczaniem pandemii Covid-19.

8. **KLAUZULA SPOŁECZNA** - Zamawiający wymaga aby Wykonawca skierował do realizacji przedmiotu zamówienia, co najmniej **dwie (2) osoby** zatrudnione przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę zgodnie z przepisami ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2019 r, poz. 1040 ze zm.) w pełnym wymiarze czasu pracy. Wykazanie przez Wykonawcę, że zatrudnia więcej niż 2 osoby na podstawie umowy o pracę będzie dodatkowo punktowane w kryterium oceny ofert.
9. **Rodzaj czynności** niezbędnych do realizacji zamówienia, które dotyczą wymagania **zatrudnienia na podstawie umowy o pracę** przez wykonawcę lub podwykonawcę **osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia**: czynności składające się na świadczenie usług hotelarskich.

10. Sposób dokumentowania zatrudnienia osób, o których mowa powyżej, uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań o których mowa powyżej oraz sankcje z tytułu niespełnienia tych wymagań zostały określone we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 4 do Zapytania.

II. KODY CPV:

55000000-0 – usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego,
55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

III. TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty należy złożyć najpóźniej do **3 stycznia 2023 r. do godziny 9.00**

IV. TERMIN OTWARCIA OFERT:

Otwarcie ofert odbędzie się **3 stycznia 2023 r. o godzinie 9:30**

V. MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. Oferty można składać:

a) Oferty w formie pisemnej (papierowe) pocztą, kurierem lub osobiście na adres:

Centrum CBT EDU Sp. z o.o., ul. Wołodyjowskiego 74A, 02-724 Warszawa

Oferty powinny być dostarczone w zamkniętych kopertach oraz opatrzone nazwą i adresem Wykonawcy, a także adnotacją: *„Dot. Zapytania ofertowego nr 03/2022 – Oferta na świadczenie usług cateringowych oraz wynajem sal szkoleniowych w związku z realizacją projektu pt.: „Doskonalenie zawodowe pracowników systemu ochrony zdrowia z zakresu zdrowia psychicznego dzieci i młodzieży”. Nie otwierać przed 3.01.2023 r. godz. 9:30.* O przyjęciu oferty decyduje data i godzina wpływu oferty do biura Centrum CBT EDU Sp. z o.o. w Warszawie.

b) Oferty elektroniczne należy przestać e-mailem na adres e-mail: edu@cbt.pl. W tytule maila należy wpisać: oferta – postępowanie Nr 03/2022/POWR albo złożyć na platformie Bazy Konkurencyjności pod ogłoszeniem, dotyczącym niniejszego zamówienia.

2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Oferty złożone po terminie składania ofert nie będą rozpatrywane.
4. Oferty niespełniające wymagań zostaną odrzucone przez Zamawiającego.
5. Koszty przygotowania i dostarczenia oferty obciążają Wykonawcę.
6. Termin związania ofertą: **30 dni**, licząc od terminu składania ofert.

VI. OSOBA UPOWAŻNIONA DO KONTAKTU W SPRAWIE OGŁOSZENIA ZE STRONY ZAMAWIAJĄCEGO

Kierownik projektu – Paweł Szeplewicz tel. 502 104 480, e-mail: edu@cbt.pl

VII. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Warszawa Dzielnica Mokotów

VIII. CEL ZAMÓWIENIA

Celem zamówienia jest wyłonienie Wykonawcy na świadczenie usług cateringowych oraz wynajem sal szkoleniowych realizowanych w ramach projektu „Doskonalenie zawodowe pracowników systemu ochrony zdrowia z zakresu zdrowia psychicznego dzieci i młodzieży” nr POWR.05.04.00-00-0176/19. Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój 2014 – 2020, Oś Priorytetowa V Wsparcie dla obszaru zdrowia, Działanie 5.4.

IX. HARMONOGRAM REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Zamówienie będzie realizowane w okresie od **daty zawarcia umowy do 31.07.2023 r.** Szczegółowy terminarz przedstawiony został w tabelach zawartych w pkt. I.4. Zapytania ofertowego (zwanego dalej Zapytaniem).

X. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia nie mogą się ubiegać wykonawcy powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Wykonawcą a 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, polegające w szczególności na:
 - 1) uczestnictwie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - 2) posiadaniu udziałów lub co najmniej 10% akcji;
 - 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - 4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

XI. DOKUMENTY WYMAGANE W POSTĘPOWANIU

Ubiegając się o udzielenie zamówienia Wykonawca winien złożyć następujące dokumenty:

1. Ofertę, sporządzoną zgodnie ze wzorem określonym w Załączniku nr 1 do Zapytania ofertowego;
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, sporządzone na wzorze określonym w Załączniku nr 2 do Zapytania ofertowego;
3. Oświadczenie dotyczące doświadczenia zawodowego, sporządzone na wzorze określonym w Załączniku nr 3 do Zapytania ofertowego;
4. Aktualny dokument określający status prawny Wykonawcy (wypis z Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej) - dotyczy osób prawnych i osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą.

W przypadku wskazania przez Wykonawcę w ofercie przetargowej dostępności dokumentów, o których mowa powyżej, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez wykonawcę oświadczenia lub dokumenty i nie wymaga złożenia dokumentu przez Wykonawcę w ofercie przetargowej.

5. Dokument potwierdzający, że oferta została podpisana przez osobę(-y) właściwie umocowaną(-e), jeżeli nie wynika to z innych dokumentów załączonych do oferty (np. pełnomocnictwo, umowa spółki cywilnej).

XII. POZOSTAŁE INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia o wartości przekraczającej 50 tyś. PLN netto (bez podatku od towarów i usług [VAT]), prowadzone jest z zachowaniem zasady konkurencyjności w sposób zapewniający przejrzystość oraz zachowanie uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców.
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Wszystkie dokumenty sporządzone w języku innym niż polski powinny być składane wraz z tłumaczeniem na język polski oraz poświadczone przez Wykonawcę.
3. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych ani ofert częściowych.
4. Oferta, oświadczenia oraz inne dokumenty składające się na ofertę muszą być sporządzone pod rygorem nieważności w formie pisemnej (papierowej, opatrzone własnoręcznym podpisem) albo w formie elektronicznej, opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Oferta musi obejmować całość przedmiotu zamówienia i być sporządzona zgodnie z wymaganiami niniejszego Zapytania, na formularzu o treści zgodnej z określoną we wzorze, stanowiącym załącznik nr 1 do Zapytania.
5. Oferta musi być napisana w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej na maszynie do pisania, komputerze lub ręcznie długopisem.
6. Oferta i wszystkie dokumenty (również złożone na załączonych do Zapytania wzorach) muszą być podpisane. Za podpisanie uznaje się własnoręczny podpis z pieczętką imienną lub

czytelnie imię i nazwisko osoby(-ób) upoważnionej(-ych) do reprezentowania, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy, określoną w dokumencie rejestrowym lub innym dokumencie, właściwym dla formy organizacyjnej.

7. Poprawki lub zmiany (również przy użyciu korektora) w ofercie, muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę (-y) podpisującą (-e) ofertę,
8. Załączniki do oferty i dokumenty winny być sporządzone wg wzorów i wymogów Zapytania.
9. Zamawiający poprawi w ofertach oczywiste pomyłki rachunkowe, których konsekwencją może być poprawienie ceny oferty.
10. Zamawiający wezwie, w terminie przez siebie wyznaczonym, Wykonawcę do uzupełnienia lub wyjaśnienia treści oferty oraz dokumentów złożonych wraz z ofertą lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania w przypadku braku wymaganych dokumentów, ich niekompletności lub, gdy ich treść będzie budziła wątpliwości lub, gdy będą zawierały błędy.
11. Cena oferty nie może znacząco odbiegać od średnich cen rynkowych oraz musi uwzględniać koszty wynagrodzenia pracowników na poziomie nie mniejszym niż ustawowo minimalne. W przypadku podejrzenia rażąco niskiej ceny Zamawiający wystąpi do Wykonawcy, pod rygorem odrzucenia jego oferty, o przedłożenie dowodów (kalkulacji), potwierdzających realność zaoferowanej ceny oferty oraz, że z tytułu realizacji zamówienia i pozyskanego za nie wynagrodzenia, przy zachowaniu należytej staranności Wykonawca nie poniesie strat.
12. Pełnomocnictwo do działania w imieniu Wykonawcy, o ile prawo do reprezentowania Wykonawcy w powyższym zakresie nie wynika wprost z dokumentu rejestrowego - może być złożone w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę (osoby) udzielającą pełnomocnictwa lub notarialnie.
13. Zamawiający nie ujawni informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji dotyczących ceny oferty, nazwy i adresu wykonawcy, oraz danych dotyczących kryteriów oceny ofert.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub uzupełnienia treści Zapytania Ofertowego, przed upływem terminu na składanie ofert. Informacja o wprowadzeniu zmiany lub uzupełnieniu treści Zapytania zostanie przekazana Wykonawcom niezwłocznie pisemnie (e-mail), jak również zostanie opublikowana w Bazie konkurencyjności. Jeżeli wprowadzone zmiany lub uzupełnienia treści Zapytania będą wymagały zmiany treści ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas potrzebny na dokonanie zmian w ofercie. Na każdym etapie realizacji zamówienia Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania.
15. Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli:

- 1) będzie niezgodna z Zapytaniem ofertowym, bądź jej treść nie będzie odpowiadać treści ogłoszenia, z zastrzeżeniem pkt. 9, 10, 11.
 - 2) jej złożenie stanowić będzie czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - 3) będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
 - 4) Wykonawca niełoży wyjaśnień lub dokumentów w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
 - 5) będzie zawierała rażąco niską cenę.
16. Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:
- 1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu;
 - 2) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, a Zamawiający nie może zwiększyć tej kwoty;
 - 3) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą;
 - 4) w przypadku gdy w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19 przeprowadzenie szkoleń w formie stacjonarnej stanie się niemożliwe lub znacznie utrudnione lub ze względu na wprowadzenie obostrzeń, zakazów lub nakazów przez rząd, organ administracji państwowej albo samorządowej.
17. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę, który nie spełnia warunków udziału w postępowaniu. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

XIII. SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY

1. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w PLN.
2. Wykonawca określi w Ofercie, której wzór stanowi Załącznik 1 do Zapytania ceny jednostkowe przedmiotu zamówienia podając **kwoty brutto**. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.
3. W niniejszym postępowaniu wiążące i ostateczne będą ceny jednostkowe określone w ofercie Wykonawcy, które zostaną wpisane do umowy i w oparciu o które będzie realizowana umowa. Ceną oferty niezbędną do porównań w toku oceny ofert w kryterium cena będzie suma wszystkich cen jednostkowych zaoferowanych w ofercie Wykonawcy.
4. Jeśli Wykonawca nie jest płatnikiem VAT, winien podać cenę brutto, bez ceny netto oraz VAT.

XIV. OCENA OFERTY I KRYTERIA WYBORU

1. Zamawiający przeprowadzi wybór najkorzystniejszej oferty w dwóch etapach.
 - 1) Etap I – weryfikacja spełnienia wszystkich wymogów określonych przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość weryfikacji poprawności przedstawionych dokumentów. Zamawiający w toku badań i oceny ofert może zażądać od Wykonawców uzupełnień (jeśli nie naruszy to zasady konkurencyjności) oraz wyjaśnień dotyczących złożonych dokumentów.
 - 2) Etap II – do etapu drugiego zostaną zakwalifikowani jedynie Oferenci, którzy spełniają wszystkie wymogi określone przez Zamawiającego. Podczas etapu II oferty zostaną

ocenione wg kryteriów oceny przyjętych przez Zamawiającego do wyboru najkorzystniejszej oferty.

2. Kryteria oceny ofert

1) W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryteria przypisując im odpowiednio wagi procentowe:

- a) Cena oferty – waga **60 pkt**
- b) Doświadczenie w zakresie realizacji usług cateringowych – waga **30 pkt**
- c) Spełnienie **klauzuli społecznej - zatrudnienie osób na umowę o pracę, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia – 10 pkt;**

2) Ocena ofert będzie się odbywała w oparciu o dane wpisane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej oraz na załączniku nr 3.

3) Ocena ofert dokonywana będzie, według następujących wzorów:

a) w zakresie kryterium cena (C):

$$C = \frac{\text{najniższa cena ofertowa brutto wśród rozpatrywanych}}{\text{cena oferty badanej}} \times 60 \text{ pkt}$$

b) w zakresie kryterium doświadczenie w zakresie usług cateringowych (D):

Z tytułu niniejszego kryterium maksymalna liczba jaką może uzyskać Wykonawca wynosi **30 punktów**, które zostaną przyznane na podstawie informacji przekazanej **na załączniku nr 3**. Za każdą usługę spełniającą minimalne kryteria, tj. zrealizowane zamówienia, w ramach którego Wykonawca wykonał co najmniej 500 zestawów obiadowych (w ramach jednego zamówienia) w okresie 3 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - z tego okresu, Wykonawca otrzyma po 10 pkt. za każdą usługę, max. 30 pkt.

Nie złożenie lub niewypełnienie Załącznika nr 3 odnośnie doświadczenia zawodowego Wykonawcy spowoduje, że w zakresie tego kryterium Wykonawca otrzyma 0 pkt.

c) w zakresie kryterium - zatrudnienie osób na umowę o pracę, które będą uczestniczyć przy wykonywaniu zamówienia (ZUP)

Z tytułu niniejszego kryterium maksymalna liczba punktów jaką może uzyskać Wykonawca wynosi **10**. Zamawiający przyzna dodatkowe punkty w zależności od liczby osób, które Wykonawca zobowiąże się zatrudnić do realizacji przedmiotu zamówienia, na podstawie umowy o pracę przez cały okres obowiązywania umowy ponad 2 osoby bezwzględnie wymagane w pkt. I.9.

Za zatrudnienie:

- **3 osób na umowę o pracę – Wykonawca otrzyma 3 pkt;**
- **4 osób na umowę o pracę – Wykonawca otrzyma 6,5 pkt;**
- **5 osób na umowę o pracę – Wykonawca otrzyma 10 pkt.**

Niewypełnienie stosownej pozycji w Ofercie spowoduje odrzucenie oferty. Zadeklarowanie w ofercie zatrudnienia 2 osób na podstawie umowy o pracę spowoduje brak przyznania dodatkowych punktów.

d) ocena punktowa oferty (OPO):

$$\text{OPO} = \text{C} + \text{D} + \text{ZUP}$$

e) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów za wszystkie kryteria łącznie.

f) Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

XV. TRYB I TERMIN OGŁOSZENIA WYNIKÓW POSTĘPOWANIA

1. Wszyscy Wykonawcy, którzy złożą swoje oferty zostaną powiadomieni o wynikach postępowania, a wybrany Wykonawca dodatkowo zostanie poinformowany o terminie i miejscu podpisania umowy.
2. Zamawiający pozostawia sobie możliwość dokonania przed ogłoszeniem wyników, wizji lokalnej ośrodka, który uzyska największą liczbę punktów, w celu zweryfikowania na miejscu informacji zawartych w Ofercie.

XVI. WARUNKI ZMIANY UMOWY

1. Przewiduje się możliwość zmian umowy w sytuacji, gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zaistnienia okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19, które wpływają lub mogą wpłynąć na należyte wykonanie umowy, na warunkach i w zakresie zgodnym z przepisami i wytycznymi wydanymi przez organy państwa i służb sanitarnych.
2. W przypadku braku możliwości realizacji szkoleń w formie stacjonarnej z powodu epidemii COVID-19 lub innej niezależnej od zamawiającego i nieprzewidzianej przyczyny oraz powszechnie obowiązujących na dzień realizacji szkoleń przepisów dotyczących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku ze stanem epidemii, a także odpowiednich przepisów i wytycznych organów państwa i służb sanitarnych, Zamawiający może zmienić termin wykonania zamówienia bądź odstąpić od realizacji umowy.

XVII. ZAŁĄCZNIKI DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

1. Wzór Formularza oferty - Załącznik nr 1,
2. Wzór Oświadczenia o spełnieniu warunków – Załącznik nr 2,
3. Oświadczenie w zakresie doświadczenia zawodowego – Załącznik nr 3,
4. Wzór umowy – Załącznik nr 4.