

Rzeszów, dn. 28.03.2022 r.

Projekt: Lepsze perspektywy dla kobiet, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanego przez Centrum Promocji Biznesu Paweł Zając, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa VII Regionalny rynek pracy, Działanie 7.1 Poprawa sytuacji osób bezrobotnych na rynku pracy – projekt konkursowe

Zamawiający:

Centrum Promocji Biznesu Paweł Zając
Ul. Dworzysko 55, 35-213 Rzeszów
NIP 8131002593, REGON 690295430
Tel. 603 100 900

Rozeznanie rynku na świadczenie usługi cateringowej

**(kody CPV: 55321000-6 – Usługa przygotowania posiłków,
55320000-9 – Usługa podawania posiłków, 55520000-1 Usługa dostarczenia posiłków)**

Centrum Promocji Biznesu Paweł Zając z siedzibą w Rzeszowie, ul. Dworzysko 55, 35-213 Rzeszów, zwany dalej **Zamawiającym**,

**zaprasza do złożenia oferty cenowej na świadczenie usługi cateringowej
na szkolenia zawodowe**

w Projekcie pn. **Lepsze perspektywy dla kobiet (nr RPPK.07.01.00-18-0057/20)** współfinansowanym z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020, realizowanym przez Centrum Promocji Biznesu Paweł Zając.

Uczestnicy Projektu:

osoby, które zostały zakwalifikowane do udziału w Projekcie tj. pochodzące z grupy docelowej: kobiety bezrobotne w wieku 30 lat i więcej (od dnia 30 urodzin). Uczestnikami projektu są wyłącznie osoby zamieszkałe w rozumieniu KC na obszarze zgodnym z obszarem realizacji projektu (woj. podkarpackie), które nie otrzymują jednocześnie wsparcia w więcej niż jednym projekcie z zakresu aktywizacji zawodowej dofinansowanym ze środków EFS.

Miejsce realizacji usługi:

Rzeszów, województwo podkarpackie lub inne miejsce zlokalizowane w województwie podkarpackim (wg potrzeb Zamawiającego), w przypadku konieczności zorganizowania wsparcia w odpowiedzi na szczególne potrzeby Uczestników Projektu (w tym osób z niepełnosprawnościami).

Każdorazowo dokładny adres zostanie wskazany przez Zamawiającego.

Okres realizacji usługi:

Od dnia podpisania umowy do dnia 30.06.2023 r.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu realizacji zamówienia, podyktowane prawidłową i terminową realizacją projektu bądź na skutek wystąpienia okoliczności niezależnych i niezawinionych przez Zamawiającego (których nie można było przewidzieć).

Termin realizacji każdego szkolenia zawodowego zostanie wskazany przez Zamawiającego przynajmniej 24 godziny przed rozpoczęciem każdego szkolenia zawodowego telefonicznie, lub za pośrednictwem poczty e-mail.

O wszelkich ewentualnych zmianach Wykonawca będzie informowany na bieżąco.

Zakres usługi:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie cateringu dla 80 Uczestników szkoleń zawodowych, organizowanych w ramach projektu Lepsze perspektywy dla kobiet. Usługa



cateringowa będzie obejmowała: szkolenia zawodowe dla 80 uczestników projektów przez 10 dni każdy (80 osobodni).

Łącznie zamówienie obejmuje catering dla 80 osobodni. Catering planuje się łącznie dla 80 Uczestników Projektu.

Podana liczba osób i osobodni może ulec zmianie.

Usługa cateringowa składa się z dwóch części:

- I. usługi cateringowej – przerwa kawowa,
- II. usługi cateringowej – obiad.

I. Usługa cateringowa – przerwa kawowa

Przerwa kawowa dla każdego Uczestnika powinna składać się z:

- a) kawa, herbata czarna oraz cukier, śmietanka do kawy,
- b) 1 przekąski dla każdego Uczestnika typu: ciastka
- c) woda mineralna gazowana - niegazowana do wyboru, w butelkach
- d) poza asortymentem w/w Wykonawca dostarczy:
 - ✓ warkur lub termos z gorącą wodą na każdą grupę,
 - ✓ co najmniej 1 kubek na Uczestnika,
 - ✓ co najmniej 1 łyżeczki na Uczestnika,

Przerwa kawowa winna być dostarczona Uczestnikom szkoleń w godzinach 8.00 – 9.00. Naczynia i resztki należy zabrać w przerwie obiadowej.

II. Usługa cateringowa – obiad

1. Obiad dla każdego Uczestnika powinien być ciepły, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, jak i gramatury.
2. Obiad serwowany będzie w porze lunchowej od godziny 12:30 do 13.00. Dokładną godzinę serwowania wskaże każdorazowo Zamawiający.
3. Obiad powinien składać się z 2 dań gorących: zupa + drugie danie.
4. Wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków. (w tym na prośbę zamawiającego również posiłki wegetariańskie lub wegańskie). Na potrzeby niniejszego rozpoznania zapewnienie różnorodności będzie uważane za spełnione, jeśli posiłki nie będą się powtarzały.
5. Przygotowane dania obiadowe spełnią następujące kryteria ilościowe:
 - Zupa – 350 ml
 - danie mięsne:
 - ✓ ziemniaki lub zamiennie: makaron, ryż, kasza – minimum 200 g na osobę,
 - ✓ mięso – minimum 150 g na osobę,
 - ✓ surówka lub warzywa gotowane – minimum 150 g na osobę,
 - lub
 - danie bezmięsne:
 - ✓ ziemniaki lub zamiennie: makaron, ryż, kasza – minimum 200 g na osobę,
 - ✓ np.: ryba – minimum 150 g na osobę,
 - ✓ surówka – minimum 150 g na osobę

Zamawiający opisując przedmiot zamówienia uwzględnił nazwy i kody określone we Wspólnym Słowniku Zamówień: 55321000-6 – Usługa przygotowania posiłków, 55320000-9 – Usługa podawania posiłków, 55520000-1 - Usługa dostarczenia posiłków.

Forma zaangażowania Wykonawcy: umowa cywilnoprawna.

Ponadto 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.
- f. nie używania jednorazowych naczyń i kubków.

Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wyrywkowej kontroli gramatury potraw.

Wymagania wobec Wykonawcy (Ofierenta) w zakresie realizacji zamówienia:

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych tj. do przygotowania, dostarczenia i podania cateringu dla Uczestników szkoleń zawodowych w miejscu i terminie zgodnym z harmonogramem szkoleń przedstawionym przez Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego informowania Zamawiającego, w formie pisemnej, o problemach w realizacji usług, w szczególności o zaprzestaniu ich realizacji.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania poufności tj. nie przekazywania osobom trzecim informacji stanowiących tajemnicę handlową, dotyczącą szczegółów niniejszej usługi.
4. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadków i śmieci.
5. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
6. Zamawiający wyraża zgodę na korzystanie przez Wykonawcę z podwykonawców podczas realizacji usługi. Wykonawca za działania podwykonawców odpowiada jak za własne działania.

Zamawiający:

1. zapewni Wykonawcy dostęp do:
 - a) sali, w której będzie świadczona usługa gastronomiczna,
 - b) niezbędnej ilości stołów, na których Wykonawca będzie świadczył usługę.
2. przekaze Wykonawcy harmonogram każdego szkolenia minimum 24 godziny przed rozpoczęciem usługi.
3. zastrzega sobie:
 - a) możliwość zmiany ilości osób w grupach,
 - b) możliwość nie zrealizowania części usług określonych zamówieniem,
 - c) prawo kontroli prawidłowości realizacji przedmiotu zamówienia w każdym czasie trwania usługi.

Wykonawca wraz z formularzem oferty (załącznik nr 1) przedkłada:

- oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Centrum Promocji Biznesu Paweł Zajac (załącznik nr 2);

Informacja dodatkowa:

- ✓ Oferta złożona na formularzach niezgodnych ze wzorem przedstawionym przez Zamawiającego lub oferta niekompletna, nie zostanie rozpatrzona przez Zamawiającego. Nie złożenie któregokolwiek z załączników wraz z formularzem oferty spowoduje odrzucenie oferty.
- ✓ Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o kryterium ceny: CENA-100%.
- ✓ Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w PLN.
- ✓ Wykonawca oświadcza, że udzieli 30 dniowego terminu płatności faktur lub rachunków.
- ✓ Zamówienie może być dzielone, realizowane etapami. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
- ✓ Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od wyboru oferty lub ograniczenia zakresu oferty tylko do wybranego obszaru zdefiniowanego w niniejszym zaproszeniu do składania ofert.
- ✓ Jeżeli w postępowaniu wpłyną dwie lub więcej ofert z jednakową ceną, Zamawiający może poprosić o złożenie ofert dodatkowych, przy czym nie mogą one zawierać kwot wyższych od kwot zawartych w ofertach pierwotnych.



- ✓ Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę oraz do odstąpienia od wyboru oferty bez podania przyczyny.
- ✓ Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto wartości zamówienia za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy .
- ✓ Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy o świadczenie usług określonych w rozeznania rynku ze skutkiem natychmiastowym w każdym momencie trwania umowy.

Osobą uprawnioną do kontaktów w sprawie rozeznania jest Paweł Zając - Właściciel,
tel. 603 100 900 w godzinach od 8.00 do 16.00.

Oferty prosimy dostarczyć w formie papierowej na adres **Biura Projektu Centrum Promocji Biznesu Paweł Zając, ul. Dworzysko 55, 35-213 Rzeszów, od 28.03.2022 r. do 01.04.2022 r. do godziny 16.00.**

Oferty dostarczone po tym terminie nie będą rozpatrywane.

Paweł Zając

.....
Podpis osoby upoważnionej

FORMULARZ OFERTY

W odpowiedzi na zaproszenie do złożenia oferty cenowej na świadczenie usługi cateringowej na szkolenia zawodowe
(kody CPV: 55321000-6 – Usługa przygotowania posiłków,
55320000-9 – Usługa podawania posiłków, 55520000-1 Usługa dostarczenia posiłków.)

w Projekcie **Lepsze perspektywy dla kobiet**, współfinansowanym z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020, realizowanym przez Centrum Promocji Biznesu Paweł Zajac (zamówienie obejmuje 800 osobodni łącznie dla 80 Uczestników projektu).

1) Deklaruję realizację usługi cateringowej w kwocie brutto przedstawionej poniżej:

Lp.	Miejsce dostarczania cateringu	Liczba osobodni	Cena jednostkowa brutto za 1 osobodzień wykonania usługi cateringowej (przerwa kawowa + obiad): (w zł brutto) ¹	Cena brutto ogółem (liczba osobodni x cena jednostkowa)
1.	Szkolenia zawodowe			
			 brutto

Cena brutto ogółem wykonania usługi cateringowej wynosi: zł
słownie złotych:

2) Oświadczam, że:

- zapoznałem/łam się z zakresem usługi i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki zawarte w rozeznaniu.
- oświadczam, że spełniam warunki udziału określone w rozeznaniu z dnia **28.03.2022 r.**,
- w pełni akceptuję treść rozeznania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści rozeznania;
- znajduję się w sytuacji ekonomicznej zapewniającej możliwość realizacji usługi;
- oświadczam, iż w przypadku przyznania mi zlecenia na świadczenie usługi cateringowe zobowiązuję się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego;
- jestem osobą dyspozycyjną, gotową do świadczenia usługi w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego każdorazowo na każde wezwanie Zamawiającego.
- každorazowo odmowa świadczenia przeze mnie usługi cateringowych we wskazanym przez Zamawiającego terminie lub miejscu może być potraktowana przez Zamawiającego jako wypowiedzenie przeze mnie i z mojej winy umowy o świadczenie usługi i będzie powodowała możliwość obciążenia mnie zapłatą kary umownej na rzecz Zleceniodawcy w kwocie 1000 zł;

¹ Cena obejmuje wszystkie koszty związane z wykonaniem usługi (organizacja i przeprowadzenie szkoleń oraz organizacja i przeprowadzenie egzaminów)



- h) wyrażam gotowość do wykonania każdej usługi cateringowej na każde żądanie Zamawiającego, w ciągu 24 godzin od zgłoszenia zapotrzebowania;
- i) koszty dojazdu do/z miejsca usługi będą kosztem własnym Oferenta;
- j) warunki określone w rozeznaniu uważam za wiążące i nie będą one podlegać negocjacom;
- k) zgadzam się na dzielenie zamówienia oraz jego etapową realizację;
- l) przyjmuję do wiadomości, że podana liczba godzin oraz terminy rozpoczęcia i zakończenia realizacji usługi mogą ulec zmianie;
- m) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od wyboru oferty lub ograniczenia zakresu oferty tylko do wybranego obszaru zdefiniowanego w niniejszym zaproszeniu do składania ofert;
- n) jeżeli w postępowaniu wpłyną dwie lub więcej ofert z jednakową ceną, Zamawiający może poprosić o złożenie ofert dodatkowych, przy czym nie mogą one zawierać kwot wyższych od kwot zawartych w ofertach pierwotnych;
- o) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę oraz do odstąpienia od wyboru oferty bez podania przyczyny;
- p) zapłacę Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto wartości zamówienia za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
- q) Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy o świadczenie usług określonych w rozeznaniu rynku ze skutkiem natychmiastowym w każdym momencie trwania umowy.

3) Cena wskazana w punkcie 1 jest ceną brutto, uwzględniającą wszystkie składniki kosztowe wykonania zamówienia, tj. np. stosowne podatki, składki ZUS, koszty osobowe itp.

4) Nerozerwalną część niniejszej Oferty stanowi Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Centrum Promocji Biznesu Paweł Zajac (Załącznik nr 2).

5) Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w PLN.

6) Oświadczam, że udzielam 30 dniowego terminu płatności faktur lub rachunków.

Osoba wyznaczona do kontaktu ze strony Oferenta (imię, nazwisko, nr telefonu, adres e-mail):

.....

.....
Miejscowość i data

.....
Pieczęć i podpis Oferenta



Załącznik nr 2

**Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych
z Zamawiającym tj.
Centrum Promocji Biznesu Paweł Zajac**

Ja, niżej podpisany/a oświadczam, że:

Nie jestem powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
Miejscowość i data

.....
Pieczęć i podpis Oferenta