



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Wojewódzki Urząd Pracy
w Rzeszowie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Rzeszów, dn. 29.11.2019 r.

Projekt Wejdz na ścieżkę sukcesu! współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego,
realizowany przez Centrum Promocji Biznesu Paweł Zając
w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 – 2020
Oś priorytetowa I Osoby młode na rynku pracy
Działanie 1.2 Wsparcie osób młodych na regionalnym rynku pracy – projekty konkursowe
Poddziałanie 1.2.1 Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego

Zamawiający:

Centrum Promocji Biznesu Paweł Zając
Ul. Szarych Szeregów 5, 35-114 Rzeszów
NIP 8131002593, REGON 690295430
Tel. 17 852-14-82

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. Szarych Szeregów 5, 35-114 Rzeszów,
zwany dalej Zamawiającym,

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

w Projekcie pn. **Wejdz na ścieżkę sukcesu!** (nr POWR.01.02.01-18-0074/19) współfinansowanym z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 – 2020, realizowanym przez Centrum Promocji Biznesu Paweł Zając.

Uczestnicy Projektu:

osoby, które zostały zakwalifikowane do udziału w Projekcie Wejdz na ścieżkę sukcesu!, tj. pochodzące z grupy docelowej tj. w momencie przystąpienia do projektu znajdowały się w trudnej sytuacji na rynku pracy, w tym w szczególności osoby, które posiadają niepewne, niestabilne lub nisko płatne zatrudnienie. Są to osoby w wieku 15-29 lat, zamieszkująca na terenie woj. podkarpackiego.

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 31.07.2020 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 94 Uczestników szkoleń zawodowych, organizowanych w ramach projektu Wejść na ścieżkę sukcesu!. Usługa cateringowa będzie obejmowała następujące szkolenia:

1. Szkolenia zawodowe: 94 uczestników projektów przez 8 dni każdy (752 osobodni).

Łącznie zamówienie obejmuje catering dla 752 osobodni. Catering planuje się łącznie dla 94 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:
 - ✓ waznik lub termos z gorącą wodą na każdą grupę,
 - ✓ co najmniej 2 sztuki kubeczków termoodpornych na Uczestnika,
 - ✓ co najmniej 3 łyżeczki plastikowe na Uczestnika,

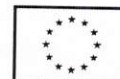
Przerwa kawowa winna być dostarczona Uczestnikom w godzinach 8.00 – 9.00. Naczynia i resztki należy zabrać w przerwie obiadowej.

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 1 dania gorącego: zupa lub 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
 - lub
 - 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.

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.

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 wrywkowej kontroli gramatury potraw.

Wymagania wobec Wykonawcy (Oferenta) 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.
7. Wykonawca w celu realizacji zamówienia nie będzie używał jednorazowych naczyń kubków.

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. przekaże Wykonawcy harmonogram każdego szkoleń 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 Zając (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.



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Wojewódzki Urząd Pracy
w Rzeszowie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- ✓ 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 rozeznaniu rynku ze skutkiem natychmiastowym w każdym momencie trwania umowy.

Osobą uprawnioną do kontaktów w sprawie rozeznania jest Paweł Zajac - Właściciel,
tel. 17 860-14-77 w godzinach od 8.00 do 16.00.

Oferty prosimy dostarczyć w formie papierowej na adres **Biura Projektu Centrum Promocji Biznesu Paweł Zajac, ul. Szarych Szeregów 5, 35-114 Rzeszów, od 29.11.2019 r. do 03.12.2019.r. do godziny 16.00.**
Oferty dostarczone po tym terminie nie będą rozpatrywane.

WŁAŚCICIEL

Paweł Zajac

.....
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 **Wejść na ścieżkę sukcesu!** współfinansowanym z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, realizowanym przez Centrum Promocji Biznesu Paweł Zajac (zamówienie obejmuje 752 osobodni łącznie dla 94 Uczestników projektu).

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

Lp.	Nazwa szkolenia	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)
12.	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 **29.11.2019 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;
- 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;
- wyrażam gotowość do wykonania każdej usługi cateringowej na każde żądanie Zamawiającego, w ciągu 24 godzin od zgłoszenia zapotrzebowania;
- koszty dojazdu do/z miejsca usługi będą kosztem własnym Oferenta;
- warunki określone w rozeznaniu uważam za wiążące i nie będą one podlegały negocjacji;

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



- j) zgadzam się na dzielenie zamówienia oraz jego etapową realizację;
- k) przyjmuję do wiadomości, że podana liczba godzin oraz terminy rozpoczęcia i zakończenia realizacji usługi mogą ulec zmianie;
- l) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od wyboru oferty lub ograniczenia zakresu oferty tylko do wybranego obszaru zdefiniowanego w niniejszym zaproszeniu do składania ofert;
- m) 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;
- n) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę oraz do odstąpienia od wyboru oferty bez podania przyczyny;
- o) zapłacę Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto wartości zamówienia za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
- p) 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) Nierozzerwalną 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.

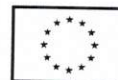
6) Oświadczam, że udzielam 30 dniowego terminu płatności faktur lub rachunków.

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 Zając**

Ja, niżej podpisany/a oświadczam, że:

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

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- 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