#

# Rozeznanie rynku z zakresu przeprowadzenia usługi cateringu podczas warsztatów integracyjnych dla Uczestników projektu „Dostępna praca”

W ramach rozeznania rynku oraz w celu oszacowania wartości Rzeszowska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. zaprasza do przesłania wstępnej kalkulacji ceny mającej na celu ustalenie ceny rynkowej usługi cateringu podczas grupowych warsztatów integracyjnych w projekcie „Dostępna praca” realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014‑2020, Działanie 8.1 „Aktywna integracja osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego - projekty konkursowe.

1. Niniejsze rozeznanie rynku nie skutkuje żadnymi zobowiązaniami wobec podmiotu składającego informację.

2. Prosimy o podanie kalkulacji ceny w zł (cena netto, VAT, brutto), szacowanych kosztów wykonania usługi cateringu podczas grupowych warsztatów integracyjnych zgodnie z warunkami określonymi
w załączniku nr 1 do niniejszego dokumentu na podstawie dostarczonych informacji.

3. Cena usługi nie ulegnie zmianie w okresie trwania umowy.

 4. Rozliczenie za realizację zamówienia odbywać się będzie po zakończeniu usługi cateringu na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę.

**Uprzejmie prosimy o przesłanie wyceny w/w usługi (kwota netto/brutto i VAT**

**Informujemy, że niniejsza informacja nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu Cywilnego [ani nie prowadzi do zawarcia umowy], jak również nie jest ogłoszeniem ani zapytaniem o cenę
w rozumieniu ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Informacja ta, ma na celu wyłącznie rozpoznanie rynku oraz uzyskanie wiedzy przez RARR S.A. w zakresie kosztów realizacji w/w usługi.**

 Rzeszów, 28.04.2021 r.

Załącznik nr 1 do szacowania kosztów usługi cateringu

**Zamawiający wymaga kompleksowej obsługi, w tym przygotowania, dowiezienia i podania posiłków w opakowaniach jednorazowego użytku (sztućce, talerze, kubki, jednorazowe, pojemniki styropianowe obiadowe, serwetki, obrusy),** **do podanych lokalizacji wskazanych przez zamawiającego.**

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia poczęstunku/cateringu w czasie 2 przerw każdego dnia (4 dni spotkań) w każdej z 2 grup.

**W ramach I przerwy (przygotowanej przed rozpoczęciem zajęć) należy zapewnić dla każdego uczestnika spotkania w każdej z 2 grup - (1 porcja dla jednej osoby) cateringu zawiera:**

- Kawę czarną rozpuszczalną oraz parzoną – 2 filiżanki na osobę,

- Herbatę czarną tradycyjną– 2 filiżanki na osobę,

Kawa i herbata powinny być podawane w oryginalnych opakowaniach i wyłożone np. na talerzykach wraz z termosami z wrzątkiem.

- Woda mineralna niegazowana – podana w oryginalnych 0,25 l butelkach, (2 butelki/osobę),

- Cukier, płynne mleko do kawy, cytryna do herbaty w plastrach dla wszystkich uczestników,

- drożdżówkę – 100 g (np. z nadzieniem owocowym, serem, makiem) jedna sztuka dla każdego z uczestników w każdy dzień spotkania.

2. W ramach II przerwy należy zapewnić dla każdego uczestnika szkolenia w każdej z 2 grup/3 edycje obiad:

**W ramach II przerwy należy zapewnić dla każdego uczestnika szkolenia** **w każdej
z 2 grup/3 edycje:**

Obiad:

Danie I – zupa o gramaturze nie mniejszej niż 300g

Danie II - najmniej 150g mięsa, drobiu lub ryby oraz co najmniej 100g dodatków np. ziemniaki, frytki, ryż, kasza itp., oraz co najmniej 100g surówki

Napój – sok minimum 250 ml

**I edycja**

Ilość grup szkoleniowych: 2 grupy I grupa 10 osób (4 dni szkoleniowe) w miejscowości Jasło oraz II grupa 10 osób w miejscowości Rzeszów

Ilość dni szkoleniowych: 4

Sala szkoleniowa będzie zapewniona przez zamawiającego.

**Łącznie 80 sztuk cateringu**

**II edycja**

Ilość grup szkoleniowych: 2 grupy, po 10 osób (4 dni szkoleniowe dla jednej grupy, miejsce prowadzenia szkoleń będzie zależne od zabranej grupy, od miejsca zamieszkania UP na terenie woj. podkarpackiego w powiatach: rzeszowski lub jasielski lub stalowowolski lub mielecki lub przemyski – wskazane zostanie maksymalnie dwa powiaty dla realizacji zamówienia). Miejsce prowadzenia szkoleń w II edycji będzie wskazane minimalnie 30 dni przed pierwszym dniem szkoleniowym. Sala szkoleniowa będzie zapewniona przez zamawiającego.

**Łącznie 80 sztuk cateringu**

**III edycja**

Ilość grup szkoleniowych: 2 grupy, po 10 osób (4 dni szkoleniowe dla jednej grupy, miejsce prowadzenia szkoleń będzie zależne od zabranej grupy, od miejsca zamieszkania UP na terenie woj. podkarpackiego w powiatach: rzeszowski lub jasielski lub stalowowolski lub mielecki lub przemyski - wskazane zostanie maksymalnie dwa powiaty dla realizacji zamówienia). Miejsce prowadzenia szkoleń w III edycji będzie wskazane minimalnie 30 dni przed pierwszym dniem szkoleniowym. Sala szkoleniowa będzie zapewniona przez zamawiającego.

**Łącznie 80 sztuk cateringu**

**Łącznie całość zamówienia obejmuje posiłki na III edycje.**

**Termin realizacji usługi**

Wykonanie przedmiotu zamówienia zaplanowano na czerwiec 2021 r. (I edycja) oraz III kwartał 2021 r. (II edycja), III edycja I kwartał 2022 r., w dni powszednie od poniedziałku do piątku.

Zamawiający zastrzega sobie zmianę terminów realizacji usługi, jeżeli będzie tego wymagała prawidłowa realizacja projektu oraz zależności od sytuacji epidemiologicznej spowodowanej SARS – CoV-2, jednakże będzie to przedmiotem wcześniejszego ustalenia z Wykonawcą.

Jeżeli zajdzie konieczność, Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków wg indywidualnych diet pokarmowych (związanych z alergią pokarmową np. bezglutenowa) uczestników, po wcześniejszym poinformowaniu przez Zamawiającego.

Zamawiający określa wymagania dotyczące zatrudniania przez wykonawcę lub podwykonawcę osób na podstawie stosunku pracy, zgodnie z art. 95 ustawy Pzp. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, musi zatrudnić na czas realizacji zamówienia 1 osobę
w wymiarze co najmniej ¼ etatu, zgodnie z zapisami określonymi w art. 95 ust. 1 ustawy Pzp (Dz.U. 2019, poz. 2019 ze zm.). Kategoria osób do zatrudnienia została określona w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp. Wskazana osoba musi posiadać status zgodny z kategoriami określonymi w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp tj. być osobą:

a) bezrobotną w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,

b) poszukującą pracy, niepozostającą w zatrudnieniu lub niewykonującą innej pracy zarobkowej, w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,

c) usamodzielnianą, o których mowa w art. 140 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 9 czerwca 2011 r.
o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej,

d) młodocianą, o których mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego,

e) niepełnosprawną w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych,

f) innych osób niż określone w lit. a-e, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r.
o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. z 2019 r. poz. 217, 730 i 1818) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego,

g) do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadającą status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia.

Powyższe wymaganie/wymagania muszą być spełniane przed dniem zatrudnienia wskazanej osoby i potwierdzone odpowiednim dokumentem

# Formularz ofertowy

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Opis**  | **Cena - netto** | **Cena - brutto** | **Podatek VAT** | **Razem** |
| I edycja- cena za 1-dniową usługę cater. dla 1 osoby x 80 szt. |  |  |  |  |
| II edycja- cena za 1-dniową usługę cater. dla 1 osoby x 80 szt. |  |  |  |  |
| III edycja- cena za 1-dniową usługę cater. dla 1 osoby x 80 szt. |  |  |  |  |
|  **Razem:** |  |  |  |  |

 ……………………………………….

 Podpis i pieczątka Wykonawcy