

**Ogłoszenie o zamówieniu  
Usługi**

**Zapewnienie cateringu dla uczestników wydarzeń tj. warsztatów/szkoleń w ramach projektu: „ROWES – wzmocnienie sektora ES w subregionie I”.**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Rzeszowska Agencja Rozwoju Regionalnego Spółka Akcyjna

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 690260330

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** ul. Szopena 51

**1.5.2.) Miejscowość:** Rzeszów

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 35-959

**1.5.4.) Województwo:** podkarpackie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL823 - Rzeszowski

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** zamowienia.publiczne@rarr.rzeszow.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** <https://rarr.rzeszow.pl/>

**1.6.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - osoba prawna, o której mowa w art. 4 pkt 3 ustawy (podmiot prawa publicznego)

**1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Sprawy gospodarcze i finansowe

**SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE**

**2.1.) Ogłoszenie dotyczy:**

Zamówienia publicznego

**2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług:** Tak

**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

Zapewnienie cateringu dla uczestników wydarzeń tj. warsztatów/szkoleń w ramach projektu: „ROWES – wzmocnienie sektora ES w subregionie I”.

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocids-148610-5a70948c-fb10-11ee-b016-82aeee56c84c

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2024/BZP 00285188

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2024-04-15

**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowania:** Nie

**2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy:** Nie

**2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne:** Nie

**2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:** Tak

**2.15.) Nazwa projektu lub programu**

„ROWES – wzmocnienie sektora ES w subregionie I”

**2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną**

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

### SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

#### 3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/909905>

#### 3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

#### 3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

**3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej:** Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie Pzp, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).

Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski lub informacje Wykonawcy przekazują:

1) wyłącznie poprzez Platformę Zakupową i komunikaty publiczne oraz prywatne, dostępną pod adresem:

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/909905>

2) lub WYŁĄCZNIE w przypadku awarii powyższego: drogą elektroniczną: na adres mailowy [zamowienia.publiczne@rarr.rzeszow.pl](mailto:zamowienia.publiczne@rarr.rzeszow.pl)

**3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, podmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. Ofertę, a także oświadczenie o jakim mowa w Rozdziale VII ust. 1 SWZ składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

#### 3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

#### 3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

#### 3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

**3.15.) RODO (obowiązek informacyjny):** 1. Administratorem Państwa danych osobowych w rozumieniu Rozporządzenia PE i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 5/46/WE („RODO”) jest RARR S.A. ul. Szopena 51, 35-959 Rzeszów, e-mail: [sekretariat@rarr.rzeszow.pl](mailto:sekretariat@rarr.rzeszow.pl).

2. W sprawach związanych z Państwa danymi osobowymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, wysyłając e-mail na adres: [iod@rarr.rzeszow.pl](mailto:iod@rarr.rzeszow.pl).

3. Państwa dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w celu związanym z prowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą Zapewnienie cateringu dla uczestników wydarzeń tj. warsztatów/szkoleń w ramach projektu: „ROWES – wzmocnienie sektora ES w subregionie I” – znak sprawy: DA.2611.13.2024 oraz jego rozstrzygnięciem, jak również zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, a także udokumentowaniem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego i jego archiwizacją.

4. Odbiorcami Państwa danych osobowych będą:

- osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”,

- podmioty świadczące na rzecz Administratora usługi prawne, informatyczne, hostingowe, księgowo-finansowe, kurierskie i pocztowe oraz inne, z którymi Administrator zawarł umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, a także właściciel platformy zakupowej, na której Administrator prowadzi postępowania o udzielenia zamówienia publicznego i jego podwykonawcy.

5. Państwa dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 i 4 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy. Państwa dane osobowe mogą być jednak przechowywane dłużej ze względu na obowiązującą u Administratora Instrukcję Kancelaryjną obejmującą Jednolity Rzeczowy Wykaz Akt. W przypadku prowadzenia postępowań na roboty budowlane lub usługi – okres przechowywania dokumentacji postępowania wynosi 5 lat od dnia zakończenia postępowania o zawarcie umowy koncesji, a w przypadku gdy czas trwania umowy koncesji przekracza 5 lat – przez okres jego trwania.

6. Obowiązek podania przez Państwa danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.

7. Mając na uwadze powyższe przysługuje Państwu prawo do:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do Państwa danych osobowych dotyczących;

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Państwa danych osobowych, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od Administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w

odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;

• prawo do wniesienia skargi do Prezesa UODO, gdy uznają Państwo, że przetwarzanie danych osobowych Państwa dotyczących narusza przepisy RODO.

**3.16.) RODO (ograniczenia stosowania):** 8. Nie przysługuje Państwu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b), d) lub e) RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Państwa danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c) RODO.

9. W odniesieniu do Państwa danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.

10. Administrator nie zamierza przekazywać Państwa danych osobowych do państw trzecich lub organizacji międzynarodowych.

## SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.**

**4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe:** Nie

**4.1.2.) Numer referencyjny:** DA.2611.13.2024

**4.1.3.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Tak

**4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych:** Nie

**4.1.13.) Zamawiający uwzględni aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia:** Nie

**4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:**

**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie cateringu dla uczestników wydarzeń tj. warsztatów / szkoleń w ramach projektu: „ROWES – wzmocnienie sektora ES w subregionie I”.

Wykonanie usługi w zakresie: Przygotowania i dostawy gotowych posiłków dla uczestników projektu pn.: „ROWES – wzmocnienie sektora ES w subregionie I”, dostawa na terenie miasta Rzeszów, na terenie miasta Rzeszów, powiatu rzeszowskiego, niżańskiego, stalowowolskiego, kolbuszowskiego (tereny woj. podkarpackiego).

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w sali szkoleniowej wynajmowanej przez Zamawiającego. Zamawiający zapewnia salę i ponosi koszty jej wynajmu.

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia cateringu dla uczestników warsztatów/szkoleń obejmującego: dwie przerwy kawowe (kawa, herbata, ciastka, woda, napoje) oraz jeden ciepły posiłek (obiad - drugie danie) na każdy dzień warsztatów i szkoleń.

Na przedmiot zamówienia składa się:

- 1) zapewnienie cateringu (przygotowanie i dostawy gotowych posiłków) dla maksymalnie 1200 uczestników warsztatów z zakresu ekonomii społecznej i budowania partnerstw.
- 2) Jednocześnie Zamawiający zastrzega, iż minimalna liczba osób, dla których zrealizowana zostanie usługa cateringowa objęta niniejszym zamówieniem to 300 (300 sztuk cateringu) – maksymalnie 1200 (1200 sztuk cateringu). Zapotrzebowanie uzależnione będzie od ilości uczestników projektu, którzy przejdą etap rekrutacji.
- 3) Zamawiający przewiduje zrealizowanie warsztatów z zakresu ekonomii społecznej /spotkań informacyjnych dla 300 – 1200 osób, z zastrzeżeniem, iż jedna grupa szkoleniowa liczyć będzie od 10 osób do 20 osób (1 grupa). Czas trwania warsztatów to minimum 6h (maks. 8h), przy założeniu, że 1h zegarowa = 45 minut dydaktycznych, dla każdej z 60 grup. Czas trwania umowy: od daty podpisania umowy z Wykonawcą przez okres 36 miesięcy.

Założenie: 1 dzień x 20 uczestników (1 grupa) x 60 grup\* x 1 catering\* = 1200 cateringów

\*1 catering = dwie przerwy kawowe (kawa, herbata, ciastka, woda, napoje) oraz jeden ciepły posiłek (obiad - drugie danie)

Dostawa cateringu będzie odbywać się sukcesywnie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego, w związku z prowadzoną rekrutacją do projektu. Dokładny termin i adres realizacji warsztatu lub szkolenia, a tym samym cateringu, będzie podawany każdorazowo przez Zamawiającego na minimalnie 7 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia każdego szkolenia. Zamawiający przewiduje, iż:

Maksymalna liczba szkoleń/warsztatów: 60

Minimalna liczba szkoleń/warsztatów: 20

Wymagane menu na warsztaty/szkolenia wraz z gramaturami posiłków:

1 sztuka cateringu obejmuje:

Obiad (drugie danie) - zapewnienie zróżnicowanego menu, w tym diet (wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej) w zakresie:

- drugie danie (mięso/ryba) min. 200 g/os., dodatki (ziemniaki lub ryż lub kasza) min. 150g/os., surówki min. 150 g/os., kompot lub soki min. 250ml/os. i woda mineralna: gazowana lub niegazowana min. 230ml/os.

Sposób podania - obiad dostarczony przez Wykonawcę – dopuszczane są naczynia jednorazowe (wykonane z naturalnych materiałów, np. drewno, papier, trzcina cukrowa) utrzymujące temperaturę posiłku na poziomie min. 65oC w momencie podania do spożycia. Obiad musi być podany w porcjach na każdą osobę. Wykonawca zapewnia worki na odpady, w celu utrzymania czystości.

Serwis kawowy – obejmujący: dwie przerwy kawowe (1-wsza przed rozpoczęciem warsztatu szkolenia, 2-ga po obiedzie)

Sposób podania - w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem naczyń (typu filiżanka, kubek jednorazowy dla napojów gorących, widelec, łyżeczka itp.) i serwetek w czasie trwania warsztatu/szkolenia.

- ciastka (mieszanka deserowa – delicje, wafelki, ciastka kruche): 5 sztuk różnych ciastek / 1 os., oraz 1 szt./1 os. ciasta pieczonego (np. szarlotka, sernik, drożdżówka)

- herbata, kawa rozpuszczalna/parzona bez ograniczeń,

- 1 butelka x 0,5 l wody mineralnej niegazowanej/1 os.,

- 1 butelka x 0,5 l wody mineralnej gazowanej/1 os.

- cukier, mleko, cytryna – bez ograniczeń.

Dodatkowe obowiązki Wykonawcy:

- Zapewnienie obsługi kelnerskiej (przynajmniej 1 kelner podczas podawania obiadu) i uporządkowanie pomieszczenia po podanym posiłku.

- Prowadzenie ciągłego nadzoru nad realizacją zamówienia.

- Informowanie Zamawiającego na bieżąco o pojawiających się problemach w realizacji zamówienia.

- Dowóz posiłków na miejsce oraz w czasie wskazanym przez Zamawiającego.

- Godziny posiłków zostaną każdorazowo uzgodnione z Zamawiającym.

- Informacje o datach planowanych warsztatów i szkoleń Zamawiający poda Wykonawcy w formie harmonogramu zawierającego daty oraz godziny rozpoczęcia, zakończenia, przerw kawowych i przerw obiadowych dla poszczególnych warsztatów i szkoleń.

- Z uwagi na rekrutację ciągłą uczestników projektu w/w harmonogram będzie przekazywany na bieżąco, zaś ostateczna liczba osób biorących udział w warsztacie i szkoleniu zostanie podana Wykonawcy na maksymalnie 2 dni przed jego rozpoczęciem.

- Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów wysokiej jakości zakupionych we własnym zakresie, bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku i zapachu.

- 10% produktów, takich jak nabiał, mięso, warzywa, jakie zostaną użyte w ramach świadczenia usługi, musi być wyprodukowane metodami ekologicznymi np. zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 834/2007 z dn. 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającego rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz. Urz. UE L 189 Z 20.07.2007, str. 1, z późn. zm.) oraz z ustawą o rolnictwie ekologicznym z dn. 25 czerwca 2009r. (Dz. U. 2015.497 tj. z dn. 2015.04.09) (oznakowanie ekologiczne typu I dla restauracji oraz określenie udziału procentowego żywności ekologicznej, która zostanie wykorzystana w ramach stosownego zamówienia lub produkty opatrzone wspólnotowym lub krajowym oznakowaniem ekologicznym).

- Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2010 Nr 136 poz. 914).

- Osoby zatrudnione przy przyrządzaniu i porcjowaniu posiłków powinny posiadać aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych, zaświadczenie lekarskie dopuszczające do pracy w przemyśle spożywczym, stosować właściwą odzież ochronną oraz przestrzegać zasad higieny osobistej.

- Wykonawca ma obowiązek przestrzegania higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków, utrzymywanie odpowiedniej temperatury posiłków (temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 65oC) oraz przewóz w przystosowanych do tego celu termosach. Dania gorące powinny być transportowane w ten sposób, aby nie utraciły wymaganej minimalnej temperatury, a także innych walorów smakowych oraz wizualnych. Dania zimne oraz ciastka powinny być podane na półmiskach lub tacach, zaś do zimnych napojów/wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło (zapewnienie porcelanowych filiżanek z podstawkami do serwowania napojów gorących lub kubków termicznych, szklanek/kubków jednorazowych dla wód mineralnych i soków). Ponadto powinny być zapewnione papierowe serwetki oraz obrusy materiałowe. W przypadku braku spełnienia powyższych wymagań, Zamawiający może rościć zażalenia wobec Wykonawcy, wynikające z nienależytego wykonania przedmiotu zamówienia (np. dowieszone posiłki są zimne, nie ma wymaganej liczby posiłków, szklanek itp.)

- Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań i napojów.

- Wykonawca zobowiązuje się przedstawić po podpisaniu umowy Zamawiającemu, co najmniej 6 propozycji menu (6 dań mięsnych oraz 6 dań wegetariańskich) do wyboru. Zamawiający na tej podstawie dokona wyboru menu, które Wykonawca dostarczy na warsztaty i szkolenia.

- Zamawiający zapewni salę oraz zapewni możliwość podłączenia urządzeń do źródeł prądu (np. samowara czy ekspresu do kawy).

- Wykonawca na swój koszt i ryzyko dostarczy przedmiot Zamówienia na miejsce wykonywania usługi wskazane każdorazowo przez Zamawiającego. Transport żywności będzie zgodny z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego.

- Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń plastikowych.
- Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia.

Usługi cateringowe będą świadczone w następujących miejscach:

- na terenie miasta Rzeszów,
- na terenie powiatu rzeszowskiego,
- na terenie powiatu niżańskiego,
- na terenie powiatu stalowowolskiego,
- na terenie powiatu kolbuszowskiego.

Wszystkie w/w tereny obejmują województwo podkarpackie.

Zamawiający zobowiązany jest do przekazania informacji o miejscu i terminie realizacji zamówienia na 7 dni przed rozpoczęciem danego warsztatu i danego szkolenia. Zamawiający potwierdzi ilość uczestników grupy na minimalnie 2 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem szkolenia oraz przekaże Wykonawcy informacje potrzebne do realizacji zamówienia (w formie e-maila). Podobnie w przypadku preferowania diety przez uczestników warsztatu/szkolenia – Zamawiający zobligowany jest poinformować Wykonawcę o takim wyborze na minimalnie 2 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem warsztatu/szkolenia.

**UWAGA!** Zamawiający zastrzega, że zapłaci Wykonawcy za faktyczną liczbę sztuk cateringu dostarczoną dla uczestników warsztatów/szkoleń.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa:

Załącznik nr 1 do SWZ - Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 do SWZ – Projektowane postanowienia umowy

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** 36 miesiące

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie

**4.3.) Kryteria oceny ofert**

**4.3.1.) Sposób oceny ofert:** Kryteria oceny i wyboru ofert i ich znaczenie:

1) K1: Cena – 100 %.

Ad. 1) Kryterium: Cena - znaczenie w ocenie 100%

Punkty zostaną przyznane wg wzoru:

Najniższa cena spośród ofert niepodlegających odrzuceniu/Cena badanej oferty brutto X 100 % x 100 = ..... pkt

Maksymalna ilość punktów w ramach tego kryterium: 100 punktów

Za najkorzystniejszą uznana zostanie ta oferta z najniższą ceną za pełną realizację zamówienia. Liczba uzyskanych punktów będzie zaokrąglana do dwóch miejsc po przecinku. Ocenie będą podlegały oferty niepodlegające odrzuceniu.

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Wyłącznie kryterium ceny

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 100

**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie

**SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW**

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Nie

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia, każdy wykonawca składający ofertę, zobowiązany jest złożyć wraz z ofertą stosowne oświadczenie, stanowiące załącznik nr 4 do SWZ.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu.

**SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA**

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: Oferta wspólna

1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.

2) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale VII ust. 1 SWZ, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia.

3) Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Tak

**SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY**

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w zakresie dotyczącym:

1) przedmiotu zamówienia – liczby sztuk cateringu w przypadku:

b) zmiany liczby osób uczestniczących w wydarzeniach organizowanych przez Zamawiającego (np. zwiększenia lub zmniejszenia liczebności jednej grupy szkoleniowej do 30 osób), z zastrzeżeniem § 5 ust. 8. Zamawiający zastrzega, iż minimalna liczba osób, dla których zrealizowana zostanie usługa cateringowa objęta niniejszym zamówieniem to 300 (300 sztuk cateringu) – maksymalnie 1200 (1200 sztuk cateringu).

2) wynagrodzenia - w przypadku:

a) wystąpienia którejkolwiek ze zmian przepisów wskazanych w art. 436 pkt 4 lit. b) ustawy Pzp tj. zmiany:

1) stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,

2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,

3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,

4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.

b) zmiany w zakresie przedmiotu umowy, o której mowa w pkt 1) powyżej - proporcjonalnie do wymiaru zmniejszenia zakresu przedmiotu umowy.

2. Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian o których mowa w ust. 1 pkt 2) lit a).
3. W przypadku zmiany, o której mowa w ust.1 pkt 2) lit a) ppkt 1) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
4. W przypadku zmiany, o której mowa w ust.1 pkt 2) lit a) ppkt 2) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości zmienionego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia.
5. W przypadku zmiany, o którym mowa w ust.1 pkt 2) lit a) ppkt 3) i ppkt 4) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego.
6. Za wyjątkiem sytuacji o której mowa w ust. 1 pkt 2) lit a) ppkt 1) wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga uprzedniego złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o wysokości dodatkowych kosztów wynikających z wprowadzenia zmian, o których mowa w ust. 1 pkt 2) lit a) ppkt 2) -4).
7. Warunkiem dokonania zmian umowy jest złożenie uzasadnionego wniosku przez stronę inicjującą zmianę i jego akceptacja przez drugą stronę lub sporządzenie przez strony stosownego protokołu.
8. Zmiany treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia:** Tak

**7.6.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:**

obejmujące, zgodnie z art. 96 ustawy: - aspekty społeczne

## SEKCJA VIII – PROCEDURA

**8.1.) Termin składania ofert:** 2024-04-26 10:00

**8.2.) Miejsce składania ofert:** W celu złożenia oferty należy zarejestrować (zalogować) się na Platformie i postępować zgodnie z instrukcjami dostępnymi u dostawcy rozwiązania informatycznego pod adresem <https://platformazakupowa.pl/transakcja/909905>. W celu złożenia oferty należy przejść do transakcji (zakładki) dedykowanej dla niniejszego postępowania z sygnaturą sprawy: DA.2611.13.2024 i daną nazwą postępowania.

**8.3.) Termin otwarcia ofert:** 2024-04-26 10:05

**8.4.) Termin związania ofertą:** do 2024-05-24

## SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

Zamawiający określa dodatkowe wymagania związane z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Pzp. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, a następnie zostanie z nim podpisana umowa, zobowiązany będzie do zatrudnienia przy realizacji przedmiotu zamówienia, co najmniej 1 osoby wymienionej w katalogu zawartym w art. 96 ust. 2 pkt. 2) ustawy Prawo Zamówień Publicznych, tj. w szczególności:

- 1) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
- 2) osób poszukujących pracy, niepozostających w zatrudnieniu lub niewykonujących innej pracy zarobkowej, w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
- 3) osób usamodzielnianych, o których mowa w art. 140 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 9 czerwca 2011 r. o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej,
- 4) młodocianych, o których mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego,
- 5) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych,
- 6) 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 2020 r. poz. 176) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego,
- 7) osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia.

Wykonawca na czas realizacji przedmiotu zamówienia (36 miesięcy), zatrudni na co najmniej ¼ wymiaru etatu na podstawie umowy o pracę lub zatrudni na podstawie umowy cywilno-prawnej, co najmniej 1 osobę wymienioną w katalogu z art. 96 ust. 2 pkt. 2) ustawy Pzp.

Przed podpisaniem umowy, Wykonawca złoży stosowne oświadczenie, dotyczące obowiązku zatrudnianie osoby wskazanej powyżej.

**UWAGA!** W ramach dokonania wyceny, każdy Wykonawca zobligowany jest wyszczególnić cenę za 1 sztukę cateringu oraz cenę za maksymalną liczbę sztuk cateringu objętego zamówieniem tj. 1200 sztuk, wedle poniższego.

Cena brutto w PLN za 1 sztukę cateringu ..... zł brutto ..... zł netto  
Cena brutto w PLN za 1200 sztuk cateringu ..... zł brutto ..... zł netto

W procesie oceny i badania ofert, ocenie podlegać będzie cena za pełną realizację zamówienia (tj. 1200 sztuk cateringu). Rozbicie cenowe wymagane jest do rozliczenia finansowego, bowiem Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę sztuk cateringu przygotowanych i dostarczonych do Zamawiającego.

Podpisanie umowy nastąpi w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego. Umowa będzie podpisywana w siedzibie zamawiającego (35-959 Rzeszów, ul. Szopena 51) po wcześniejszym ustaleniu dokładnego terminu. Dotyczy to też wykonawców, którzy mają siedzibę poza Rzeszowem. Zamawiający wyznaczy dwa proponowane terminy na podpisanie umowy. W przypadku, gdy Wykonawca nie stawi się w żadnym z zaproponowanych terminów, wówczas Zamawiający uzna, że uchyła się on od podpisania umowy i przystąpi do ponownego wyboru najkorzystniejszej oferty. Zamawiający dopuszcza możliwość elektronicznego podpisu umowy.

Przed podpisaniem umowy Wykonawca, którego oferta uznana zostanie za najkorzystniejszą, zobowiązany będzie złożyć oświadczenie, w którym potwierdzi, że zatrudni na czas realizacji przedmiotu zamówienia (36 miesięcy), co najmniej 1 osobę w wymiarze co najmniej  $\frac{1}{4}$  etatu, która spełni przynajmniej jedno z kryteriów wskazanych w katalogu zawartym w art. 96 ust. 2 pkt. 2 ustawy Pzp, zgodnie z zapisami wskazanymi Rozdziale II pkt 9 SWZ.