**ROZEZNANIE RYNKU nr 1 z dnia 20.07.2021 r.**

**Postanowienia ogólne**

Niniejsze postępowanie toczy się w trybie rozeznania rynku zgodnie z Rozdziałem 6.5.2 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, w związku z realizacją projektu pt. „Twój nowy start” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

**Tytuł postępowania**

**Zapewnienie cateringu dla uczestników/uczestniczek w ramach projektu "Twój nowy start” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020**

**Dane Zamawiającego:**

Izabela Łajs

prowadząca działalność gospodarczą pod firmą:

Akademia Zdrowia Izabela Łajs

90-205 Łódź, ul. Jana Kilińskiego 21

tel. 42 255 77 03; e-mail: lodz@akademia-zdrowia.pl

www.akademia-zdrowia.pl

**OSOBA DO KONTAKTU:**

Osobą wyznaczoną do kontaktu jest Izabela Łajs, koordynator projektu, tel. 42 255 77 03, e-mail: izalajs@op.pl

**Opis przedmiotu zamówienia**

KOD CPV:

Główny kod:

**55520000-1** usługi dostarczania posiłków

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych składających się z:

a) dwudaniowego obiadu;

b) przerwy kawowej

Zamawiający określa następującą gramaturę potraw:

a) Obiad powinien obejmować:

* zupę – jedna porcja min. 300 ml/os.
* danie główne:
* danie mięsne – jedna porcja/min.120g/os.,
* danie niemięsne – jedna porcja/min.120g/os. (o konieczności przygotowania dania nie mięsnego Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie po otrzymaniu informacji od Uczestniczki/Uczestnika projektu),
* dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie – jedna porcja/min.150g/os.
* dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja/min.120g/os.,

Obiad (pierwsze i drugie danie) powinien być dostarczony w jednorazowym opakowaniu trzymającym temperaturę. Do niego dołączone powinny być jednorazowe, papierowe serwetki i jednorazowe drewniane sztućce (łyżka, widelec, nóż). Obiad powinien być ciepły i dostarczony w dniu i o godzinie określonej przez Wykonawcę (o terminach Zamawiający poinformuje Wykonawcę min. 3 dni przed rozpoczęciem zajęć).

b) Przerwa kawowa powinna obejmować:

* kawę (mielona i rozpuszczalna),
* herbatę (czarna, zielona i owocowa),
* śmietankę/mleko do kawy,
* cukier w saszetkach (min. 5 g) – bez ograniczeń na uczestnika,
* wodę mineralną niegazowaną i gazowaną do wyboru w butelkach do 1 l. (500 ml/os.),
* ciastka kruche bankietowe min. 3 rodzaje (łącznie min. 200 g/os.),
* słone przekąski w ilościach łącznie min. 100 g/os.,

**W ramach przerwy kawowej powinny zostać dostarczone: talerzyki papierowe jednorazowe, łyżeczki drewniane jednorazowe, kubki papierowe do gorących napojów, serwetki. Ponadto informuję, że z uwagi na trwającą pandemię Wykonawca powinien dostarczyć produkty zapakowane dla każdego uczestnika osobno.**

Zajęcia odbywać się będą w Łodzi. Zamówienie będzie realizowane od **dnia podpisania umowy do dnia 31.05.2022 r.** Zajęcia odbywać się będą od poniedziałku do soboty w godzinach 8:00-20:00. Zamawiający przewiduje, że dzienne zamówienie zarówno obiadów jak i produktów potrzebnych do przygotowania przerw kawowych powinno wynosić do 12 osób. W trakcie trwania całego projektu Zamawiający przewiduje możliwość przygotowania łącznie do 1200 szt. obiadów i do 1200 szt. przerw kawowych. Ostatecznie liczba porcji do przygotowania na dany dzień może ulec zmianie (ulec zmniejszeniu) o czym Wykonawca zostanie poinformowany mailowo przez Zamawiającego – w przypadku przerw kawowych do godz. 16.00 dnia poprzedniego, a w przypadku obiadów do godz. 08.30 tego samego dnia. Zamawiający zastrzega, że rozliczeniu podlegać będą jedynie posiłki zamówione przez Zamawiającego w sposób, o którym mowa w zdaniu poprzednim.

Składając ofertę Wykonawca zobowiązuje się do:

* świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych,
* przyrządzania posiłków obiadowych w dniu świadczenia usług cateringowych,
* przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług,
* uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego w sytuacji udziału w kursach osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 2 dni przed planowanym spotkaniem,
* estetycznego podawania posiłków,
* dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego i zabierania pojemników jednorazowych.

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 wyrywkowej kontroli gramatury potraw. Zaproponowana cena obowiązywać będzie w całym okresie trwania umowy. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca w ramach zaproponowanej ceny musi zabierać zużyte pojemniki jednorazowe.

**Termin realizacji zamówienia**

Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzić usługę będącą przedmiotem zamówienia **od dnia podpisania umowy do dnia 31.05.2022 r.**

**Miejsce realizacji zamówienia**

Województwo łódzkie.

**Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonania oceny ich spełnienia**

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące kryteria:

* prowadzą działalność gospodarczą w zakresie objętym niniejszym zapytaniem ofertowym zgodnie z wpisem do właściwego rejestru oraz posiadają aktualna zgodę sanepidu na wykonywanie takiej działalności;
* posiadają ważne ubezpieczenie OC od zatruć pokarmowych i zobowiążą się do jego posiadania przez cały okres realizacji zamówienia;
* nie znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej mogącej budzić poważne wątpliwości co do możliwości prawidłowego wykonania zamówienia, nie wszczęto wobec nich postępowania upadłościowego, ani nie ogłoszono upadłości; nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne;
* Zamawiający wskazuje, że Wykonawcy nie mogą być powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między 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 a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

* 1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
  2. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Brak wykazania spełnienia powyższych warunków udziału w postępowaniu, będzie skutkować wykluczeniem Wykonawcy.

Wykonawca zobowiązany jest złożyć Oświadczenie o spełnieniu warunków i o braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym, które stanowi **załącznik nr 2** do Rozeznania rynku.

**Kryteria oceny ofert, informacje o wagach procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny ofert, opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny ofert, zasady wyboru oferty najkorzystniejszej, zasady unieważnienia postępowania**

Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie kryteria:

Kryterium: Łączna cena brutto – 100 %

**Dla oceny punktowej ofert w kryterium „łączna cena brutto”** zastosowany zostanie wzór:

Wci = (Cmin / Ci) x Wmax

gdzie:

Wci - liczba punktów oferty badanej

Cmin - cena minimalna

Ci - cena badana

Wmax - 100 (maksymalna liczba punktów)

Punkty zostaną obliczone w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.

Zamawiający najpierw dokona oceny ofert pod względem przyjętego przez niego kryterium oceny ofert.

**Zasady wyliczania ceny:**

1. Zamawiający dla dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty bierze pod uwagę łączną cenę brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia podaną przez Wykonawcę w formularzu ofertowym zgodnie z załącznikiem nr 1.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wypełnienia wszystkich pól w formularzu ofertowym. Brak wypełnienia i określenia wartości, w którejkolwiek z pozycji formularza ofertowego, przekreślenia bądź błędy rachunkowe w treści formularza ofertowego spowodują odrzucenie oferty.
3. Obliczona przez Wykonawcę łączna cena oferty powinna zawierać wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie, jakie Wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia dla prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, a w szczególności podatek VAT. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia, a szczególnie informacje, wymagania i warunki podane w niniejszym zapytaniu ofertowym.
4. Cena podana w formularzu ofertowym winna być wyrażona w PLN, wyliczona   
   do dwóch miejsc po przecinku.
5. Stawka podatku VAT Wykonawca określa zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.

Oferty zawierające rażąco niską cenę mogą zostać przez Zamawiającego odrzucone i nie będą podlegały rozpatrzeniu. Oferta zawierająca rażąco niską cenę to oferta, która jest niższa o 30% od średniej arytmetycznej cen (łączna cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia podana przez Wykonawcę w formularzu ofertowym) wszystkich podlegających rozpatrzeniu ofert (złożonych w terminie i kompletnych ofert). W przypadku wpłynięcia tylko jednej oferty – to oferta, nie odrzucona, która zawiera cenę (łączna cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia podana przez Wykonawcę w formularzu ofertowym) niższą o 30% od ceny ustalonej przez Zamawiającego w ramach szacowania wartości zamówienia.

W przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od podpisania oferty Zamawiający zastrzega prawo wyboru kolejnej oferty najwyżej ocenionej.

Zamawiający informuje, że nie będzie prowadził żadnego postępowania wyjaśniającego ani wzywał Wykonawców do uzupełnienia, sprecyzowania czy korekty złożonej oferty.

**Zasady sporządzania oferty i obliczania ceny**

1. **Zasady sporządzenia oferty**
2. Ofertę sporządzić należy na druku „Formularz ofertowy” stanowiącym **Załącznik nr 1** do niniejszego rozeznania rynku, w języku polskim, czytelnie. Oferta winna być podpisana przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy (dokument, z którego wynika umocowanie do złożenia oferty należy złożyć wraz z ofertą).
3. Do Formularza ofertowego stanowiącego **załącznik nr 1** do rozeznania rynku należy dołączyć:
4. Oświadczenie o spełnieniu warunków i o braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym stanowiące **załącznik nr 2** do rozeznania rynku.
5. Pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający reprezentację – jeśli dotyczy.
6. **Aktualne Ubezpieczenie OC od zatruć pokarmowych.**
7. Brak któregokolwiek z wymaganych powyżej dokumentów może skutkować odrzuceniem oferty. Zamawiający zastrzega prawo wzywania Wykonawców do wyjaśnień i/lub uzupełnień złożonych dokumentów.

Jeżeli na wezwanie do uzupełnienia dokumentów lub wyjaśnień wykonawca nie wykaże spełnienia warunków udziału albo nie potwierdzi braku powiązań osobowych lub kapitałowych - wykonawca zostanie wykluczony.

1. Wymagany okres związania ofertą wynosi 30 dni.
2. **Zasady wyliczania ceny**
3. Cenę oferty należy obliczyć na Formularzu ofertowym (tabela) stanowiącym załącznik nr 1 do rozeznania rynku, a następnie cenę oferty należy wpisać na Formularzu ofertowym – liczbowo. Cena musi zawierać dane o podatku VAT.
4. Wykonawca jest zobowiązany do wypełnienia wszystkich pól w Formularzu ofertowym. Brak wypełnienia i określenia wartości, w którejś z pozycji Formularza ofertowego oraz dokonywanie zmian w treści Formularza spowoduje odrzucenie oferty. Wykonawca nie może wprowadzić zmian do formularza cenowego.
5. Obliczona przez Wykonawcę cena oferty powinna zawierać wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie, jakie Wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia dla prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, a w szczególności podatek VAT. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia, a szczególnie informacje, wymagania i warunki podane w niniejszym Zapytaniu Ofertowym.
6. Cena podana w Formularzu ofertowym winna być wyrażona w PLN, wyliczona do dwóch miejsc po przecinku
7. Stawka podatku VAT określana jest zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.

**Miejsce i termin składania ofert**

Ofertę (o ile składana jest w formie pisemnej) należy złożyć w 1 egzemplarzu w nieprzezroczystym, zabezpieczonym przed otwarciem opakowaniu. Opakowanie należy opisać następująco:

Dane Wykonawcy:

………………………………………..

**Biuro Projektu „Twój nowy start” w Łodzi,**

**Akademia Zdrowia Izabela Łajs,**

**90-205 Łódź, ul. Jana Kilińskiego 21**

Oferta w postępowaniu na:

„Zapewnienie cateringu dla uczestników/uczestniczek w ramach projektu "Twój nowy start” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020”

**Ofertę należy:**

1. **złożyć osobiście, pocztą tradycyjną lub za pośrednictwem kuriera w Biurze Projektu „Twój nowy start” w Łodzi, Akademia Zdrowia Izabela Łajs, 90-205 Łódź, ul. Jana Kilińskiego 21**
2. **albo przesłać drogą mailową (skan dokumentacji w formacie PDF) na adres e mail:** [**twojnowystart@akademia-zdrowia.pl**](mailto:twojnowystart@akademia-zdrowia.pl)w temacie wiadomości e-mail należy wpisać: „ROZEZNANIE RYNKU nr 1 z dnia 20.07.2021 r.”

**w nieprzekraczalnym terminie do 27.07.2021 r. roku, godz. 13:00**

**W przypadku przesyłania ofert drogą mailową Zamawiający zaznacza, że wszystkie załączniki dołączone do niniejszego Zapytania ofertowego muszą zostać podpisane i przesłane skanem.**

Za datę i godzinę złożenia oferty Zamawiający przyjmuje moment otrzymania oferty (decyduje data i godzina wpływu do Zamawiającego), nie zaś data stempla pocztowego. Oferty, które wpłyną po terminie wskazanym powyżej, będą podlegały odrzuceniu

Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Oferent/ Wykonawca składający ofertę.

Oferty wniesione po terminie Zamawiający pozostawia w dokumentacji przetargowej bez informowania o tym fakcie Wykonawcy.

Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu ofert zostanie przygotowane, opieczętowane i oznaczone, a koperta będzie dodatkowo oznaczona określeniami: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

**Określenie warunków istotnych zmian umowy**

Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień zawartej umowy z wybranym Wykonawcą w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy:

1. w przypadku zmiany przepisów prawa, wytycznych lub innych regulacji w zakresie mającym wpływ na realizację Umowy,
2. zmiany terminu realizacji umowy z przyczyn:
3. wynikających ze zmiany harmonogramu realizacji projektu lub przedłużającej się procedury wyboru wykonawcy w postępowaniu lub przedłużającej się procedury podpisywania umowy;
4. wynikających ze zmiany harmonogramu lub szczegółowego programu usługi z przyczyn niezależnych od Wykonawcy.
5. w zakresie aktualizacji danych Wykonawcy,
6. w przypadku zmiany obowiązujących przepisów prawa, odnoszących się do niniejszego zamówienia, w tym zmiany stawki VAT, z tym zastrzeżeniem, że podwyższenie bądź obniżenie stawki VAT nie wpływa na wartość zamówienia,
7. w przypadku wystąpienia wszelkich obiektywnych zmian, niezbędnych   
   do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy, jeżeli taka zmiana leży   
   w interesie publicznym, lub w interesie Zamawiającego, w tym np. w przypadku braku uznania danego doradztwa za niekwalifikowany,
8. w przypadku wystąpienia siły wyższej, np.: wystąpienia zdarzenia losowego wywołanego przez czynniki zewnętrzne, którego nie można było przewidzieć   
   z pewnością, w szczególności zagrażającego bezpośrednio życiu lub zdrowiu ludzi lub grożącego powstaniem szkody w znacznych rozmiarach,
9. Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia wartości umowy – udzielenia zamówienia dodatkowego na takich samych zasadach, co zamówienie podstawowe. Wartość zamówienia dodatkowego nie może przekraczać 50% wartości zamówienia podstawowego. Zamówienie dodatkowe może zostać udzielone w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego, jedynie w przypadku wystąpienia takiej konieczności, w szczególności w przypadku zwiększenia liczby uczestników/uczestniczek objętych wsparciem.

**Oferty częściowe i wariantowe**

Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych ani wariantowych.

**Zamówienia w rozumieniu pkt 8 lit. h) podrozdziału 6.5 Wytycznych[[1]](#footnote-1)**

Zamawiający nie przewiduje zamówień w rozumieniu pkt 8 lit h) podrozdziału 6.5 Wytycznych.

**Spis załączników**

1. załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
2. załącznik nr 2 - Oświadczenie o spełnianiu warunków i niepodleganiu wykluczeniu podmiotu z udziału w postępowaniu

Łódź, dnia 20.07.2021 r.

**Załącznik nr 1 do Rozeznania rynku**

**FORMULARZ OFERTOWY**

1. **Dane Wykonawcy:**

Nazwa Wykonawcy:……………………………………………………………………………………………………

NIP:……………………………………………………………………………………………..............................................

REGON:………………………………………………………………………………………………………………………..

Siedziba/adres zamieszkania Wykonawcy: …………………………………………………………………

Telefon / faks:……………………………………………………………………………………………………………...

e-mail: …………………………………………………………………………………………………………………………

Imię i nazwisko osoby do kontaktów:……………………………………………………………………………

1. **W związku z rozeznaniem rynku na:**

**Zapewnienie cateringu dla uczestników/uczestniczek w ramach projektu "Twój nowy start” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020**

oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z zakresem zamieszczonym w rozeznaniu rynku i jego załącznikach.

1. **Oświadczamy, że:**
2. zapoznaliśmy się z rozeznaniem rynku i jego załącznikami i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń i w pełni go akceptujemy,
3. uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia oferty,
4. oferowany przez nas przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego określone w rozeznaniu rynku,
5. oferujemy realizację przedmiotu zamówienie w terminie wskazanym w rozeznaniu rynku,
6. zamówienie wykonamy na warunkach określonych w rozeznaniu rynku i załącznikach do niego,
7. uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w zapytaniu ofertowym, czyli przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
8. **Przedmiot zamówienia wykonamy za cenę:**

[wpisać kwotę z kol. Łączna cena brutto stanowiąca sumę kol. 3 i kol. 6]

………………………………….… PLN brutto (słownie: …………………………………… PLN).

Stawka podatku VAT:……..%

w/w cena wynika z przeliczenia:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Obiad** | | | |
| **Cena netto za 1 osobę** | **Cena brutto za 1 osobę** | **Przewidywana ilość obiadów** | **Łączna cena brutto**  **[kol. 1 x kol. 2]** |
| **1** |  | **2** | **3** |
|  |  | **1200** |  |
| **Przerwa kawowa** | | | |
| **Cena netto za 1 osobę** | **Cena brutto za 1 osobę** | **Przewidywana ilość przerw kawowych** | **Łączna cena brutto**  **[kol. 4 x kol. 5]** |
| **4** |  | **5** | **6** |
|  |  | **1200** |  |
| **Łączna cena brutto stanowiąca sumę kol. 3 i kol. 6** | | |  |

Oświadczamy, że powyższa cena brutto zawiera wszelkie koszty związane z prawidłową   
i pełną realizacją przedmiotu zamówienia.

1. Wyrażam zgodę na przetwarzanie i przechowywanie moich danych osobowych w związku z rozeznaniem rynku dotyczącym zapewnienia cateringu dla uczestniczek/ uczestników projektu „Twój nowy start” współfinansowanym ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 (zgodnie z art. 6 ust 1 lit a Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. i Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020).
2. **Załączniki:**
   * 1. oświadczenie – załącznik nr 2
     2. …………………………………………………………

……………………………. …………………………

Miejscowość i data Podpis i pieczątka osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy

**Załącznik nr 2 do Rozeznania rynku**

**Oświadczenie o spełnianiu warunków i niepodleganiu wykluczeniu podmiotu z udziału w postępowaniu**

Składając ofertę na:

**Zapewnienie cateringu dla uczestników/uczestniczek w ramach projektu "Twój nowy start” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020**

oświadczamy, że:

1. posiadamy odpowiednie kompetencje lub/i uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów
2. posiadamy niezbędną zdolność techniczną i zawodową, a także dysponujemy osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
3. znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
4. nie jesteśmy podmiotem powiązanym z Zamawiającym kapitałowo lub osobowe, przez co rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
   1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
   2. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
5. zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

……………………………. …………………………

Miejscowość i data Podpis i pieczątka osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy

1. Wytyczne w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020. (dalej: Wytyczne). [↑](#footnote-ref-1)