|  |
| --- |
| **ZAPYTANIE OFERTOWE W RAMACH ROZEZNANIA RYNKU NR 9/2021****w ramach projektu „AKADEMIA DOBREGO ŻYCIA – model podnoszenia podstawowych umiejętności cyfrowych i kompetencji społecznych Seniorek i Seniorów 60+”****z dnia 30.08.2021 r.** |
| **Zamawiający** | **Collegium Civitas** Plac Defilad 100 - 901 WarszawaNIP 5252083784REGON 012769984www.civitas.edu.pl |
| **Nazwa projektu w ramach którego robione jest zamówienie** | Projekt pt. „AKADEMIA DOBREGO ŻYCIA – model podnoszenia podstawowych umiejętności cyfrowych i kompetencji społecznych Seniorek i Seniorów 60+” |
| **Źródło finansowania przedmiotu zamówienia** | Przedmiot zamówienia współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój |
| **Przedmiot zamówienia** | **Przedmiot zamówienia:** Zapewnienie kompleksowej usługi polegającej na organizacji warsztatów kulinarnych dla 3 grup seniorów i seniorek biorących udział w projekcie, w tym zapewnienie sali z zapleczem gotowym do przeprowadzenia tego typu zajęć oraz zapewnienie profesjonalnych kucharzy. Warsztaty kulinarne w ramach projektu „AKADEMIA DOBREGO ŻYCIA – model podnoszenia podstawowych umiejętności cyfrowych i kompetencji społecznych Seniorek i Seniorów 60+” realizowane będą w formule jednodniowej, tj. 1 grupa = 1 dzień warsztatowy. Warsztaty realizowane będą w Warszawie. Łącznie w ramach projektu zrealizowane zostaną 3 warsztaty kulinarne. **Specyfikacja zamówienia:**1. Zapewnienie bezpiecznego lokalu we wskazanej lokalizacji, wyposażonego w odpowiedni sprzęt pozwalający na przeprowadzenie warsztatów kulinarnych, w tym:
* odpowiednia liczba stanowisk pracy ( 1 grupa warsztatowa – min. 20 osób),
* odpowiednie wyposażenie stanowisk pracy w sprzęt niezbędny do przygotowania potraw, np. sztućce, naczynia do podawania potraw, naczynia do gotowania, deski, ręczniki papierowe, itp.
* produkty niezbędne do przygotowania potraw
1. Zapewnienie 2 profesjonalnych kucharzy – zadaniem zaangażowanej osoby będzie prowadzenie, moderowanie spotkania, bieżące wsparcie uczestników warsztatów podczas przygotowywania potraw, udzielanie porad w trakcie warsztatów, konsultacji związanych ze zdrowym odżywianiem, itp.

**Grupa docelowa:** łącznie min. 60 seniorów biorących udział w podziale na 3 grupy warsztatowe:* I grupa– min. 20 osób,
* II grupa – min. 20 osób,
* III grupa – min. 20 osób.

Łączna wielkość zamówienia to **60 osobodni kompleksowej usługi przeprowadzenia warsztatów kulinarnych,** tj. 3 warsztaty (3 grupy) x 1 dzień x 20 osób.**Planowane terminy realizacji warsztatów:** I grupa warsztatów (min. 20 osób) – 28.09.2021 r. II grupa warsztatów (min. 20 osób) – 26.10.2021 r.III grupa warsztatów (min. 20 osób) – 05.11.2021 r.Kompleksowa usługa przeprowadzenia warsztatów realizowana będzie w dni powszednie w godzinach 09.00-15.30. Ostateczny termin zostanie przekazany Wykonawcy na 7 dni przed planowaną datą pierwszego spotkania. |
| **Wymagania wobec Wykonawcy** | 1. Zapewni lokal, w którym realizowane będą warsztaty kulinarne musi znajdować się w obrębie Warszawy.
2. Posiada kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

W odniesieniu do warunku posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej Zamawiający uzna Wykonawcę, który wykaże, że:* + 1. zakład, w którym będą realizowane warsztaty i przygotowywane posiłki, w celu wykonania przedmiotu zamówienia, wpisany jest do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
		2. zakład, w którym będą przygotowywane posiłki, w celu wykonania przedmiotu zamówienia, posiada ważną decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład jako spełniający wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej. Podstawa prawna art. 4, art. 61 i art. 62 ust. 1 pkt 2) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. 2019 r., poz. 1252);
1. Dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym.
2. Dysponuje odpowiednim potencjałem kadrowym.
3. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej należyte wykonanie zamówienia.
4. Posiada doświadczenie w prowadzeniu warsztatów dla osób z dysfunkcjami.

Pozostałe wymagania wobec Wykonawcy po uzyskaniu zamówienia:* 1. Do świadczenia usługi Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
	2. Posiłki przygotowane będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
	3. Wszystkie osoby biorące udział w procesie przygotowywania posiłków, które mają lub mogą mieć kontakt z żywnością powinny posiadać aktualne orzeczenie lekarza medycyny pracy do celów sanitarno-epidemiologicznych lub aktualną książeczkę do celów sanitarno- epidemiologicznych, zgodnie z wymaganiami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252t.j. ze zm.)
	4. Wszelkie naczynia, opakowania, w tym opakowania jednorazowe i urządzenia, które będą miały kontakt z żywnością posiadają odpowiednie dopuszczenia (certyfikaty, zaświadczenia itd.) o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością.
	5. Dodatkowo Zamawiający wymaga zorganizowania pojemników na odpady i zabrania odpadów po zakończeniu warsztatów.
 |
| **Dane kontaktowe w przypadku dodatkowych pytań** | **Aleksandra Paliwoda-Kozłowska**Dział Koordynacji Projektów CCTel. 602 557 807, e-mail: aleksandra.paliwoda@civitas.edu.pl |
| **Sposób złożenia oferty** | Ofertę należy przygotować na załączonym poniżej formularzu ofertowym i jej skan z podpisem złożyć elektronicznie na adres e-mail: aleksandra.paliwoda@civitas.edu.pl**Termin złożenia oferty: do 06.09.2021 r.**W przypadku braku możliwości złożenia oferty w wersji elektronicznej, ofertę pisemną należy dostarczyć do siedziby uczelni, tj. na adres: **Collegium Civitas, XII piętro PKiN****PKiN, Plac Defilad 1****00-901 Warszawa** do dnia określonego jako termin składania ofert.Oferty składane w formie pisemnej winny być dostarczane na w/w adres w godzinach pracy w Recepcji Collegium Civitas, piętro XII. W przypadku złożenia oferty drogą listowną liczy się data wpływu przesyłki do siedziby uczelni. |

UWAGA: niniejsza informacja nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego.

Niniejsze rozeznanie rynku prowadzone jest w oparciu o Wytyczne w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

**FORMULARZ OFERTOWY**

|  |
| --- |
| **FORMULARZ OFERTOWY W RAMACH ROZEZNANIA RYNKU NR 9/2021****w ramach projektu „AKADEMIA DOBREGO ŻYCIA – model podnoszenia podstawowych umiejętności cyfrowych i kompetencji społecznych Seniorek i Seniorów 60+”****z dnia 30.08.2021 r.** |
|

|  |
| --- |
| **OFERENT (nazwa i dane kontaktowe: adres, e-mail, numer telefonu)**  |

 |  |
| **Przedmiot oferty cenowej:** | Zapewnienie kompleksowej usługi polegającej na organizacji warsztatów kulinarnych dla 3 grup seniorów i seniorek biorących udział w projekcie, w tym zapewnienie sali z zapleczem gotowym do przeprowadzenia tego typu zajęć oraz zapewnienie profesjonalnych kucharzy. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot oferty cenowej:** | **Liczba osób** | **Cena jednostkowa** **(za 1 osobę)****Brutto/koszt całkowity** | **Cena łączna** **(60 osób)****Brutto/koszt całkowity** |
| Zapewnienie kompleksowej usługi polegającej na organizacji warsztatów kulinarnych dla 3 grup seniorów i seniorek biorących udział w projekcie, w tym zapewnienie sali z zapleczem gotowym do przeprowadzenia tego typu zajęć oraz zapewnienie profesjonalnych kucharzy. | 60 |  |  |
| **SUMA**  |  |

Oświadczam, że:

1. Zapoznałem/am się z treścią zapytania o cenę Collegium Civitas z dnia 30.08.2021 r. znane mi są warunki w nim ujęte oraz uzyskałem/am wszelkie niezbędne informacje umożliwiające podanie informacji cenowej.
2. Spełniam warunki wobec wykonawcy podane w rozeznaniu rynku.
3. Oferowana przeze mnie cena obejmuje wszystkie koszty związane z przedmiotem zmówienia.

Wycena jest ważna 30 dni od daty jej złożenia.

………………………………….. ………………………………………

Data Podpis