

Jarosław, 09.01.2026 roku.

ZAPYTANIE OFERTOWE NA ZAKUP USŁUG SZKOLENIA STACJONARNEGO DLA PRACOWNIKÓW FOOD TRUCKA

OTYLYA CATERING REGINA HOŁOWATY realizując niniejsze postępowanie nie jest zobowiązana stosować przepisów ustawy – Prawo Zamówień Publicznych. W celu zapewnienia wydatkowania przyznanych środków w sposób celowy i oszczędny, z zachowaniem zasad: uzyskania najlepszych efektów z danych nakładów i optymalnego doboru metod i środków służących osiągnięciu założonych celów, niniejsze postępowanie toczy się w oparciu o zasadę konkurencyjności.

Zakup usług szkolenia stacjonarnego dla pracowników food trucka jest przewidziany do realizacji w ramach projektu pn. „**Wprowadzenie na rynek podkarpacia nowej usługi gastronomicznej za pomocą food truck-a**” umowa nr KPOD.01.03-IW.01-4069/24-00 w ramach inwestycji A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (planu rozwojowego).

Spis treści

I.	NAZWA I ADRES ZAMAWIAJACEGO.....	3
II.	INFORMACJE WSTĘPNE	3
III.	TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA	3
IV.	RODZAJ ZAMÓWIENIA.....	3
V.	NAZWA ZAMÓWIENIA.....	3
VI.	OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:	3
VII.	TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA	10
VIII.	WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA...10	
IX.	KRYTERIA OCENY OFERT, ICH ZNACZENIE I OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI.10	
X.	OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY	11
XI.	MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT.....11	
XII.	INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIENIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ O OSOBACH UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI	12
XIII.	WYKLUCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU	12
XIV.	PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY.....13	
XV.	WYBÓR OFERTY, WYNIKI POSTĘPOWANIA	13
XVI.	UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA	13
XVII.	INFORMACJE DOTYCZĄCE UMOWY.....14	
XVIII.	KLAUZULA INFORMACYJNA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH.....14	
XIX.	ZAŁĄCZNIKI	16

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Nazwa Zamawiającego: **OTYLYA CATERING REGINA HOŁOWATY**

Adres: **Wierzbna 1, 37-500 Wierzbna**

Tel.: **502070010**

NIP: **7921729225**

Adres mailowy: **h.holowaty@otylya-catering.pl**

II. INFORMACJE WSTĘPNE

1. Ilekroć w zapytaniu ofertowym użyto zwrotu **Zamawiający** należy przez to rozumieć **OTYLYA CATERING REGINA HOŁOWATY**.
2. Ilekroć w zapytaniu ofertowym użyto zwrotu **Wykonawca**, należy przez to rozumieć osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej ubiegającą się o udzielenie Zamówienia.
3. Wykonawca składa ofertę odpowiadającą treści zapytania ofertowego.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.
6. Wymagany termin związania z ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie jest prowadzone na podstawie Programu: Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności i działa na podstawie rozporządzenia wydanego na podstawie art. 6b ust. 10c ustawy o PARP w zakresie inwestycji „A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności”. w oparciu o zasadę konkurencyjności w sposób zapewniający przejrzystość oraz zachowanie uczciwej konkurencji i równego traktowania Wykonawców.
2. Wszyscy Wykonawcy mają taki sam dostęp do informacji dotyczących niniejszego zamówienia i żaden Wykonawca nie jest uprzywilejowany względem drugiego, a postępowanie przeprowadzone jest w sposób transparentny.
3. Niniejsze zapytanie ofertowe zostało upublicznione na własnej stronie <https://otylya-catering.pl/>

IV. RODZAJ ZAMÓWIENIA

Rodzaj zamówienia: usługa szkolenia

V. NAZWA ZAMÓWIENIA

Usługa szkolenia stacjonarnego dla pracowników food trucka.

VI. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie usług szkolenia stacjonarnego dla pracowników przyczepy gastronomicznej typu food-truck.

1. Zamawiający wymaga by oferowany przez Wykonawcę zakres szkolenia spełniał poniższe minimalne wymagania.
2. Wykonawca może zaoferować wykonanie usługi o takich samych bądź lepszych parametrach.

Zakup usług szkolenia dla osoby zarządzającej przyczepy Food Trucka pn. „Szkolenie manager gastronomii” – 1 komplet

Nazwa usługi	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania
Szkolenie manager gastronomii	1	Rodzaj	1. Pojęcie biznesu gastronomicznego. Restauracja jako sprawnie funkcjonujące przedsiębiorstwo. - o podział i analiza kosztów stałych i zmiennych restauracji; - o pojęcie i znaczenie Food Cost i Beverage Cost; - o koszty wynagrodzeń i koszty pracy; - o koszty mediów. 2. Szczegółowa analiza kosztów w rentownej restauracji. - o gospodarka magazynowa - o identyfikacja i przeciwdziałanie stratom na kuchni i barze. - o zarządzanie zamówieniami. Dwustopniowa weryfikacja zamówień 3. Znaczenie lokalizacja działalności gastronomicznej. 4. Audyt lokalu pod działalność gastronomiczną. Aspekty adaptacyjne/budowlane, środowiskowe i prawne. - o koszty inwestycji w lokal gastronomiczny. - o omówienie znaczenia i specyfiki projektu technologicznego. 5. Składowe sukcesu restauracji (faza koncepcyjno projektowa, wybór lokalizacji, czynnik ludzki , management). Kluczowe znaczenie czynnika ludzkiego. Określenie właściwej grupy docelowej. Polityka cenowa. 6. Rola i cechy profesjonalnego managera. 7. Projektowanie Menu . Dopasowanie do grupy docelowej. Zmienność/sezonowość. Przepisy prawne i standardy. 8. Macierz BCG - narzędzie profesjonalnego manager. 9. Podział lokali gastronomicznych. Podział usług gastronomicznych 10. Przygotowanie grafików pracowniczych. 11. Raport kasowy 12. Koncerny alkoholowe współpraca i kontrakty. 13. Ofertowanie - techniki perswazyjne 14. „ABC” koncesji – pozwolenie na alkohol 15. Kluczowe aspekty związane z RODO w sektorze gastronomicznym 16. Rodzaje kontroli w restauracji i zasady postępowania: PIP, PIH, US, Sanepid 17. Podstawy przestrzegania standardów GMP i GHP w gastronomii 18. HACCP / GMP / GHP – co to takiego?

			19. Sporządzenie i prowadzenie dokumentacji HACCP dla lokalu gastronomicznego 20. HR - POLITYKA PERSONALNA - o specyfika zatrudnienia w gastronomii i hotelarstwie; - o formy zatrudnienia. Umowa zlecenie, a umowa o pracę; - o trzyetapowy proces rekrutacyjny w gastronomii; - o analiza CV na przykładzie; - o strategia prowadzenia rozmowy kwalifikacyjnej. Analiza mowy ciała; - o dzień próbny/okres próbny; - o model wprowadzenia i wdrożenia nowego pracownika w struktury firmy; - o budowanie zespołu . Systemy motywacji personelu. Nagrody i kary. Kara finansowa jako demotywacja. Systemy rozliczenia napiwków i serwisów; - o ocena pracownicza; - o modele rozliczania generalnego menedżera z inwestorem.
Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwę, opis, program oraz wycenę szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego szkolenia.			

Zakup usług szkolenia dla obsługi przyczepy Food Trucka pn. „Szkolenie barista” – 1 komplet

Nazwa	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne
Szkolenie barista	1		1. ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY – teoria + praktyka • rozmieszczenie poszczególnych elementów baru • odpowiednie zatowarowanie baru / zapobiegawczość • znaczenie organizacji miejsca pracy • przygotowanie miejsca do pracy 2. ESPRESSO – teoria • historia espresso • budowa młynka i ekspresu ciśnieniowego • parametry poprawnego espresso • przygotowanie espresso krok po kroku / błędy wykonania • ekstrakcja - poprawna/ błędy ekstrakcji (degustacja) 3. ESPRESSO – praktyka • ćwiczenie parzenia poprawnego espresso • ustawianie młynka - zrozumienie istotności/ wpływ na smak

			4. KAWA CZARNA ? CO MA WPŁYW NA SMAK (degustacja) • grubość i równość mielenia • proporcja wody do kawy • odpowiednie parametry wody (mineralizacja i chemia wody, temperatura) • agitacja podczas parzenia • czas parzenia
Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwę, opis, program oraz wycenę szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego szkolenia.			

Zakup usług szkolenia dla obsługi przyczepy Food Trucka pn. „Szkolenie Latte art.” – 1 komplet

Nazwa	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne
Szkolenie Latte art.	1		1. ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY – teoria + praktyka • rozmieszczenie poszczególnych elementów baru • odpowiednie zatowarowanie baru / zapobiegawczość • znaczenie organizacji miejsca pracy • przygotowanie miejsca do pracy 2. TECHNIKI SPIENIANIA MLEKA (tekstura, temperatura). • skład mleka / charakterystyka • rodzaje mleka / napoje roślinne • wpływ temperatury na proces spieniania • które składniki w mleku wpływają na jego spienianie, analiza • proces spieniania mleka - demonstracja 3. PRZYGOTOWANIE KLASYCZNYCH KAW MLECZNYCH (cappuccino, latte, flat white). • cappuccino - charakterystyka / demonstracja • wybór odpowiedniego mleka do latte art • spienianie mleka do latte art, a do kaw klasycznych • mleko roślinne w latte art, jakie wybrać 4. PODSTAWY LATTE ART (wzory: serce, rozeta). • jak stworzyć doskonałe espresso do latte art • przygotowywanie cappuccino z podstawowym wzorem latte art "serce" • podstawowe wzory : serce tulipan i rozeta; • położenie wzorów; 5. KONTYNUACJA LATTE ART. (łączenie wzorów - multi wzory)

			- malowanie wzorów techniką free-pour; - malowanie wzorów techniką etchingu; - kontrast, symetria i wysokość wzoru; - dopracowywanie wzorów oraz doskonalenie techniki.
			5. HIGIENA W CZASIE SPIENIANIA MLEKA
			6. CZYSZCZENIE STANOWISKA PRACY I DBANIE O SPRZĘT.
Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwę, opis, program oraz wycenę szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego szkolenia.			

Zakup usług szkolenia dla obsługi przyczepy Food Trucka pn. „Szkolenie kelnerskie” – 1 komplet

Nazwa	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne
Szkolenie kelnerskie	1		- WYGLĄD I PREZENCJA KELNERA - cechy osobowe dobrego kelnera; - kultura obsługi gości przy stole z elementami wiedzy psychologicznej; - sprzedaż sugestywna; - napiwki, nagroda za dobrze wykonaną pracę kelnera. - KARTY MENU - znaczenie znajomości karty menu i karty win; - podawanie kart menu; - doradzanie przy wyborze potraw - PRZYGOTOWANIE SALI KONSUMENCKIEJ - przygotowanie zastawy stołowej do podawania dań i napojów; - przygotowanie pomocnika kelnerskiego - ZBIERANIE ZASTAWY STOŁOWEJ PO KONSUMPCJI - zbieranie talerzy po konsumpcji; - zbieranie zastawy stołowej na tacę - PRZEBIEG OBSŁUGI GOŚCI - powitanie i zajmowanie miejsc przez gości; - przyjmowanie zamówienia; - serwowanie potraw i napojów; - rozmowa z gośćmi; - realizacja rachunku; - pożegnanie gości. - OGÓLNE ZASADY OBSŁUGI - kolejność podawania potraw i napojów; - kolejność obsługi; - skargi i reklamacje;

			• postępowanie z trudnym gościem. 7. METODY OBSŁUGI • serwis niemiecki; • serwis rosyjski; • elementy serwisu francuskiego; • serwis bufetowy. 8. PODAWANIE NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH • podawanie gorących napojów bezalkoholowych; • podawanie zimnych napojów bezalkoholowych. 9. PODAWANIE NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH • podawanie piwa; • techniki podawania wina oraz dekantacja wina; • podawanie wódek; • dobór alkoholi do potraw.
Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwę, opis, program oraz wycenę szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego szkolenia.			

Zakup usług szkolenia dla obsługi przyczepy Food Trucka pn. „Szkolenie Prawo w gastronomii” – 1 komplet

Nazwa	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne
Szkolenie Prawo w gastronomii	1		1. PRZYCZYNY PROBLEMÓW PRAWNYCH W LOKALACH GASTRONOMICZNYCH. 2. COMPLIANCE W GASTRONOMII: OMÓWIENIE TYPOWYCH NIEPRAWIDŁOWOŚCI ORAZ KRÓTKIE CASE STUDIES. 3. PRAWO ŻYWNOŚCIOWE I SANITARNE: • Doradztwo w zakresie zgodności z wymogami Sanepidu, procedury HACCP, GHP/GMP, znakowanie żywności i alergenów (rozporządzenie UE 1169/2011). 4. PRAWO PRACY: • Przygotowywanie i weryfikacja umów (o pracę, zlecenie, o dzieło) dla personelu kuchni i sali, regulaminy pracy. • Mobbing, dyskryminacja, molestowanie – standardy przeciwdziałania i odpowiedzialność pracodawcy. • Kontrola trzeźwości pracowników – zasady, procedury, ograniczenia ustawowe.

			5. PRAWO KONSUMENCKIE: - Weryfikacja kart menu, regulaminów rezerwacji - ochrona danych osobowych (RODO) w relacjach z klientami, - postępowanie z reklamacjami 6. UMOWY CYWILNOPRAWNE: - Analiza i sporządzanie umów z dostawcami, umowy najmu lokalu, - umowy na wyłączność (np. z browarami). 7. KONCESJE I ZEZWOLENIA: - Doradztwo w zakresie uzyskiwania/przedłużania zezwoleń na sprzedaż alkoholu oraz zgód na ogródki gastronomiczne. 8. OCHRONA WIZERUNKU: - Strategie radzenia sobie z nieprzychylnymi opiniami w sieci (nieuczciwa konkurencja). - Monitoring - Przetwarzanie wizerunku pracowników i klientów – wymogi prawne, podstawy przetwarzania. - Jak chronić dane w gastronomii? - Przykłady naruszeń, błędów w przetwarzaniu danych. Procedura zgłoszenia naruszenia. 9. REPREZENTACJA: - Doradztwo w przypadku kontroli PIP, Sanepid, Inspekcji Handlowej.
Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwę, opis, program oraz wycenę szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego szkolenia.			

3. Kod Wspólnego Słownika Zamówień CPV:

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

80000000-4 Usługi edukacyjne i szkoleniowe

80500000-9 Usługi szkoleniowe

1. Ogólne warunki realizacji zamówienia:

Wykonawca zobowiązuje się wykonać pakiet szkoleń w oparciu o ramy programowe.

- Program szkolenia:** Musi być dostosowany do poziomu kwalifikacji zawodowych (np. cukiernictwo I i II stopnia, kucharz), obejmować teorię oraz przeważającą część praktyczną.
- Tematyka:** Powinna obejmować m.in. techniki przygotowywania potraw, obsługę nowoczesnych urządzeń gastronomicznych, zasady HACCP, czy nowoczesne trendy w gastronomii.

- **Materiały:** Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia surowców, składników spożywczych, materiałów dydaktycznych oraz odzieży roboczej/ochronnej dla uczestników.

Szkolenia będące przedmiotem zamówienia powinny potwierdzić odbite szkolenie poprzez wystawienie **certyfikatu uczestnictwa w szkoleniu**.

Warunki organizacyjne i kadrowe

- **Kadra dydaktyczna:** Szkolenia muszą prowadzić wykwalifikowani trenerzy/wykładowcy z udokumentowanym doświadczeniem zawodowym w branży gastronomicznej
- **Miejsce szkolenia:** Sale szkoleniowe muszą spełniać wymogi sanitarne (SANEPID), być wyposażone w profesjonalny sprzęt kuchenny dostosowany do tematyki kursu.
- **Liczebność grup:** Ograniczona w celu zapewnienia indywidualnego podejścia (szkolenia praktyczne)

Bezpieczeństwo (BHP)

- Obowiązkowe szkolenie wstępne BHP przed rozpoczęciem zajęć praktycznych.
- Przestrzeganie zasad higieny, utrzymanie porządku w kuchni i stosowanie środków ochrony osobiste

Podstawę do wystawienia faktury końcowej stanowić będzie protokół odbioru pakietu przeprowadzonego szkolenia.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych pod warunkiem, iż oferowane szkolenie lub pakiety szkoleń będą o takich samych lub lepszych warunkach w stosunku do podanych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

VII. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Miejsce realizacji szkolenia: ul. Grunwaldzka 9, 37-500 Jarosław
2. Termin realizacji zamówienia:
Zamówienie szkolenia należy wykonać

Za termin realizacji zamówienia uważa się dzień, w którym przedmiot zamówienia zostanie wykonany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w ust.1.

Potwierdzeniem „*terminu realizacji zamówienia*” będzie protokół odbioru przedmiotu zamówienia.

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA

W tym postępowaniu Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu.

IX. KRYTERIA OCENY OFERT, ICH ZNACZENIE I OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI.

Zamawiający dokona oceny złożonych ofert kierując się następującymi kryteriami:

Nr kryterium	Opis kryterium	Waga –kryterium (pkt)
1	Cena (C)	100

UWAGA!

W zakresie kryterium nr 1, dla porównania i oceny ofert, brana pod uwagę będzie cena oferty brutto (z VAT) wyrażona w PLN lub EURO podana przez Wykonawcę w formularzu oferty. Wartość EURO zostanie przeliczona na PLN na podstawie średniego kursu ogłoszonego przez NBP - tabela z dnia poprzedzającego otwarcie ofert.

Podana cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty, których poniesienie okaże się konieczne dla zrealizowania przedmiotu zamówienia..

W ww. kryterium oferta może otrzymać maksymalnie 100 punktów.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy sporządzić **zgodnie z Formularzem ofertowym** stanowiącym Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego.
2. Oferta oraz wszystkie załączniki muszą być sporządzone w języku polskim, podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z wpisem w stosownym dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym.
3. Jeżeli uprawnienie do podpisania oferty nie wynika z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej do oferty winno być dołączone stosowne pełnomocnictwo. Pełnomocnictwo winno być dołączone w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem notarialnie.
4. Do oferty Wykonawca winien załączyć wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia.
5. W przypadku gdy Wykonawca jako załącznik do oferty, dołącza kopię jakiegoś dokumentu, kopia ta powinna być potwierdzona „za zgodność z oryginałem”.
6. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
8. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

XI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć elektronicznie na adres h.holowaty@otylya-catering.pl lub w wersji papierowej na adres: OTYLYA CATERING REGINA HOŁOWATY ul. Grunwaldzka 9, 37-500 Jarosław
2. Nieprzekraczalny termin złożenia oferty 15.01.2026R.
3. O terminie wpływu decyduje termin ostatecznego wpływu oferty.
4. Złożone oferty zostaną otwarte w dniu 16.01.2026 R. o godz. 9³⁰ w siedzibie Zamawiającego.
5. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
6. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić, uzupełnić lub wycofać swoją ofertę.

7. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Uzupełnienie lub doprecyzowanie przesłanej oferty nie może prowadzić do zmiany merytorycznej treści oferty.
8. Zamawiający ma prawo poprawić w ofercie oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

XII. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIENIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ O OSOBACH UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Zamawiający nie udziela ustnych ani telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania.
2. Wszelka komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcą w okresie od publikacji ogłoszenia do upływu terminu składania ofert odbywa się za pośrednictwem poczty elektronicznej h.holowaty@otylya-catering.pl Zamawiający będzie kierował się poszanowaniem zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania Wykonawców.
3. Pytania zadane w inny sposób pozostaną bez odpowiedzi ze strony Zamawiającego.
4. Pytania do treści zapytania:
 - a) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął do Zamawiającego nie później niż 4 dni przed upływem terminu składania ofert;
 - b) Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w lit. a) lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania;
 - c) Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w lit. a);
5. Zamawiający nie będzie odpowiedzialny i nie poniesie żadnych kosztów spowodowanych wydatkami lub stratami poniesionymi przez Wykonawców w związku z przygotowaniem oferty.

XIII. WYKLUCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Wykonawca spełni warunek dotyczący braku podstaw do wykluczenia, jeżeli wykaże, że nie jest powiązany osobowo ani kapitałowo z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy.
2. Z udziału w postępowaniu wykluczeni zostaną Wykonawcy, którzy są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy.
3. 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:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu

- przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
- c) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
4. Wykonawca spełni warunek dotyczący braku podstaw do wykluczenia jeżeli wykaże, że nie zachodzą wobec niego przesłanki określone w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego. (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 507).
5. Wykonawca spełni warunek dotyczący braku podstaw do wykluczenia jeżeli wykaże, że nie zachodzą wobec niego przesłanki określone w art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576.

Weryfikacja powyższych warunków nastąpi na podstawie załącznika nr 1 do Zapytania Ofertowego.

XIV. PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY

Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:

1. jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego
2. została złożona przez podmiot:
 - a. niespełniający warunków udziału w postępowaniu określonych w zapytaniu ofertowym
 - b. wykluczony z udziału w postępowaniu

XV. WYBÓR OFERTY, WYNIKI POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów oceny ofert (kryteriów wyboru oferty) przyjętych w niniejszym postępowaniu.
2. Wybór najkorzystniejszej oferty dokonany zostanie przy zastosowaniu wyłącznie kryteriów i metod ustalonych w Zapytaniu Ofertowym.
3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi Wykonawców, o:
 - a) Wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy) albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom kryterium oceny ofert;
 - b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie
4. Informacja o wyniku postępowania zostanie upubliczniona na stronie internetowej, na której Zamawiający udostępnił niniejsze zapytanie ofertowe.
5. Protokół postępowania o udzielenie zamówienia może być udostępniany na wniosek Wykonawcy który złożył ofertę, z wyłączeniem części ofert stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.

XVI. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania w następujących okolicznościach:

1. nie złożono żadnej oferty;
2. cena najkorzystniejszej oferty lub oferty z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie tego zamówienia;
3. wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć;

4. jeżeli podmiot/podmioty biorące udział w postępowaniu wpłynęły na jego wynik w sposób sprzeczny z prawem.

XVII. INFORMACJE DOTYCZĄCE UMOWY

Zamawiający przewiduje możliwość istotnych zmian zawartej umowy w stosunku do treści oferty, o ile nie prowadzą one do zmiany charakteru umowy, w zakresie jej wykonania w następujących okolicznościach:

- 1) zmiany dotyczą realizacji dodatkowych dostaw od dotychczasowego Wykonawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile staną się niezbędne i zostaną spełnione łącznie następujące warunki:
 - a. zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,
 - b. zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,
 - c. wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- 2) zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy i zostaną spełnione łącznie następujące warunki:
 - a. konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,
 - b. wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- 3) Wykonawcę, któremu Zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy Wykonawca:
 - a. w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego Wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy,
 - b. w wyniku przejęcia przez Zamawiającego zobowiązań Wykonawcy względem jego podwykonawców
- 4) zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy a łączna wartość zmian jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonego pierwotnie w umowie.
- 5) zaistnienia okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności spowodowanych sytuacją finansową, zdolnościami płatniczymi, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy – w zakresie dostosowania umowy do zmian nią spowodowanych;
- 6) działania siły wyższej lub działania osób trzecich uniemożliwiających lub utrudniających wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z postanowieniami umowy.

Zmiana postanowień Umowy wymaga formy pisemnej po rygorem nieważności. Zmiana Umowy na wniosek Wykonawcy wymaga wskazania okoliczności uprawniających do dokonania tej zmiany.

XVIII. KLAUZULA INFORMACYJNA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego 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 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), dalej „RODO”, informujemy, że:

Administrator (Danych Osobowych)	Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: OTYLYA CATERING REGINA HOŁOWATY adres Wierzbna 1, 37-500 Wierzbna
Dane kontaktowe Administratora (Danych Osobowych)	Z Administratorem może Pani/Pan kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres e-mail: h.holowaty@otylia-catering.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny: ul. Grunwaldzka 9, 37-500 Jarosław
Cele przetwarzania danych osobowych	Dane osobowe są przetwarzane w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia oraz docelowo zawarcia umowy.
Podstawa prawna przetwarzania danych osobowych	Dane osobowe są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) Rozporządzenia RODO {obowiązek prawny ciążyący na Administratorze} oraz w przypadku zawarcia umowy - na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) RODO {przygotowanie, zawarcie i wykonanie umowy}
Dostęp do danych osobowych	Dostęp do danych osobowych mogą mieć organy państwowe i podmioty publiczne w ramach posiadanych uprawnień wynikających z przepisów prawa oraz osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja z postępowania lub zawarta umowa.
Okres przechowywania danych osobowych	Okres przechowywania danych osobowych reguluje Umowa o dofinansowanie Projektu pn.: „Wprowadzenie na rynek podkarpacia nowej usługi gastronomicznej za pomocą food truck-a” Nr umowy: KPOD.01.03-IW.01-4069/24-00, według której dokumentację Projektu należy przechowywać przez okres 10 lat licząc od dnia przyznania pomocy.
Osobom, których dane są przetwarzane przysługuje	• na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych oraz otrzymania ich kopii; • na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych. • 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.

	• prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, gdy uznają Państwo, iż przetwarzanie danych osobowych przez Administratora narusza przepisy RODO.
Osobom, których dane są przetwarzane nie przysługuje:	• 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 danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO a w dalszej kolejności art. 6 ust. 1 lit. b RODO.
Informacja o dobrowolności lub obowiązku podania danych osobowych	Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych pochodzących bezpośrednio od Pani/Pana, dotyczących postępowania o udzielenie zamówienia jest dobrowolny, konsekwencją nie podania w/w danych jest brak możliwości udziału w postępowaniu
Informacja o profilowaniu	W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO

XIX. ZAŁĄCZNIKI

Załącznik nr 1 Formularz ofertowy na usługę szkolenia