



Włocławek, dnia 04.05.2017 r.

**ROZEZNANIE RYNKU NR 2**  
**W RAMACH PROJEKTU „CERTYFIKAT – PRACA - SUKCES”**  
**(nr RPKP.08.02.01-04-0004/16)**

W związku z realizacją projektu pn.: „Certyfikat – Praca - Sukces” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa VIII Aktywni na rynku pracy, Działanie 8.2 Wspieranie aktywności zawodowej w regionie, Poddziałanie 8.2.1 Wsparcie na rzecz podniesienia poziomu aktywności zawodowej osób pozostających bez zatrudnienia, Stowarzyszenie Inicjatyw Społeczno – Ekonomicznych SUKCES zaprasza do złożenia oferty cenowej w procedurze rozeznania rynku.

**I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Usługi cateringowe realizowane będą jako wsparcie towarzyszące dla 65 uczestników projektu, podczas:
  - warsztatów Grupowego Poradnictwa Zawodowego – realizowanych we Włocławku przy ul. Młynarskiej 1A/3, w terminie 01.07.2017 – 31.08.2017, w podziale na 6 grup (10 – 12 osobowych), po 2 dni na grupę; Szczegółowy harmonogram warsztatów (w tym terminy i godziny zajęć, liczba osób w poszczególnych grupach) Zamawiający prześle Wykonawcy 5 dni przed rozpoczęciem zajęć;
  - szkoleń realizowanych w pracowniach i salach na terenie miasta Włocławek, w terminie 01.09.2017 – 28.02.2018, w podziale na grupy, średnio około 19 dni na osobę; Szczegółowe informacje dotyczące harmonogramów szkoleń (w tym terminów, godzin i miejsca realizacji kursów, a także liczby uczestników) Zamawiający prześle Wykonawcy 5 dni przed rozpoczęciem zajęć;
2. Usługi cateringowe obejmują:
  - a. serwis kawowy:
    - kawa, herbata, woda, mleko, cukier – bez ograniczeń;
    - woda mineralna gazowana lub niegazowana – po ½ l./ na osobę;
    - drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka (różne rodzaje) lub owoce – po 150 g/na osobę;
  - b. Obiad wraz z napojem wg poniższej gramatury posiłków:
    - zupa – 300 ml;
    - mięso/ryba – 200 g;
    - surówka – 140 g;
    - dodatki skrobiowe – 200 g;
    - napój – 200 ml (sok lub woda gazowana lub niegazowana).
3. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
  - przygotowania stołów, posprzątania po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu);
  - zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, naczyń jednorazowych, łyżeczek, cukiernic itp.) zgodnie z wymaganiami menu;
  - dowozu cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń/warsztatów wskazane przez Zamawiającego na terenie miasta Włocławek;
  - świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;



- przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości (np. ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe itd.);
- 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;
- przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych;
- przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
- uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w projekcie osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed rozpoczęciem zajęć.

#### **4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają uprawnienia do prowadzenia określonej działalności. W celu potwierdzenia spełniania warunku Wykonawca musi wykazać, że posiada decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności, zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. W celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawca składa oświadczenie znajdujące się w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego rozeznania rynku.

#### **5. KLAUZULA SPOŁECZNA**

Zamawiający będzie punktował zatrudnienie przy realizacji zamówienia osób z niepełnosprawnościami, osób w szczególnej sytuacji na rynku pracy lub takich, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym. Zamawiający ma prawo w każdym okresie realizacji zamówienia zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie dokumentacji zatrudnienia ww. osób, natomiast Wykonawca ma obowiązek dostarczyć ją w ciągu 5 dni roboczych Zamawiającemu. Wykonawca wyraża zgodę na wgląd przez Zamawiającego w dane osobowe w/w pracowników i w informacje zawarte w umowach ich zatrudnienia.

#### **6. KRYTERIA OCENY OFERT**

1. Przy ocenie ofert Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium przypisując mu odpowiednią wagę procentową:
  - a. Cena oferty brutto – 90%
  - b. Klauzula społeczna – zatrudnienie przy realizacji zamówienia minimum jednej osoby z niepełnosprawnościami, osoby w szczególnej sytuacji na rynku pracy lub takiej, o której mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym - 10%
2. Sposób oceny ofert w zakresie kryterium „Cena oferty brutto” - oferta może uzyskać maksymalnie 90 pkt.

Przyznawanie ilości punktów poszczególnym ofertom odbywać się będzie wg następującej zasady:

$$C = \frac{\text{cena brutto najniższej oferty}}{\text{cena brutto oferty ocenianej}} \times 90 \text{ pkt} = \text{liczba punktów badanej oferty}$$

3. Sposób oceny oferty w zakresie stosowania klauzuli społecznej „zatrudnienie minimum jednej osoby niepełnosprawnej na podstawie umowy o pracę” - oferta może uzyskać maksymalnie 10 pkt.
  - a. Zatrudnienie przy realizacji zamówienia minimum jednej osoby z niepełnosprawnościami, osoby w szczególnej sytuacji na rynku pracy lub takiej, o której mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym – 10 pkt.
  - b. Brak zatrudnienia przy realizacji zamówienia minimum jednej osoby z niepełnosprawnościami, osoby w szczególnej sytuacji na rynku pracy lub takiej, o której mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym – 0 pkt.
4. Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium.
5. Uzyskana liczba punktów zaokrąglana będzie do drugiego miejsca po przecinku.

## 7. TERMIN SKŁADANIA OFERT

Zaferowaną cenę brutto za usługę zorganizowania cateringu dla 1 uczestnika projektu podczas 1 dnia warsztatowego/szkoleniowego w podziale na serwis kawowy oraz obiad prosimy podać w Formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego Rozeznania rynku i dostarczyć go w formie papierowej do biura projektu „Certyfikat – Praca - Sukces” na adres: Włocławek 87 – 800 ul. Młynarska 1A/3 lub przesłać w formie elektronicznej (scan oryginału dokumentu) na adres: [sise.sukces@onet.eu](mailto:sise.sukces@onet.eu) do dnia 12.05.2017 r. do godz. 15:30.

## 8. OSOBA DO KONTAKTÓW

Dodatkowych informacji dot. projektu oraz przedmiotu zamówienia udziela p. Agata Kwiatkowska, nr tel.: 54 426 26 66 wew. 12.

04.05.2017 r. ....  
data i podpis Zamawiającego

Załącznik nr 1 do Rozeznania rynku

**FORMULARZ OFERTOWY DOT. ŚWIADCZENIA USŁUG CATERINGOWYCH  
W RAMACH PROJEKTU „CERTYFIKAT – PRACA - SUKCES” (nr RPKP.08.02.01-04-0004/16)**

Nazwa i adres Wykonawcy	..... ..... .....
W odpowiedzi na ogłoszenie dot. rozeznania rynku na usługi cateringowe realizowane w ramach projektu „Certyfikat – Praca - Sukces”, oferuję wykonanie zamówienia za kwotę:	
<b>ogólna cena za usługę zorganizowania cateringu dla 1 uczestnika projektu podczas 1 dnia warsztatowego /szkoleniowego</b>	<b>cena brutto ..... zł</b> <b>słownie: .....zł</b>
w tym cena serwisu kawowego dla 1 uczestnika projektu podczas 1 dnia warsztatowego/ szkoleniowego	cena brutto ..... zł słownie: .....zł
w tym cena obiadu dla 1 uczestnika projektu podczas 1 dnia warsztatowego/ szkoleniowego	cena brutto ..... zł słownie: .....zł
<p>Jednocześnie oświadczam, że:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przez okres realizacji zamówienia będą/nie będą* stosowane klauzule społeczne, tzn. przy jego realizacji zostanie/nie zostanie* zatrudniona minimum jedna osoba z niepełnosprawnościami, osoba w szczególnej sytuacji na rynku pracy lub taka, o której mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym.</li> <li>- posiadam aktualną decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności, zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.</li> </ul>	

\* niepotrzebne skreślić

.....  
data i podpis osoby upoważnionej  
do reprezentowania Wykonawcy