



Włocławek, dnia 05.11.2020 r.

**ROZEZNANIE RYNKU NR 3
W RAMACH PROJEKTU
„PRACA Z POWEREM”
(nr POWR.01.02.01-04-0125/19)**

W związku z realizacją projektu pn.: „PRACA Z POWEREM” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 (Oś Priorytetowa: I. Rynek pracy otwarty dla wszystkich, Działania: 1.2 Wsparcie osób młodych na regionalnym rynku pracy - projekty konkursowe, Poddziałanie: 1.2.1 Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego), Centrum Edukacji i Kultury „Zenit” Ryszard Girczyc zaprasza do złożenia oferty cenowej w procedurze rozeznania rynku.

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Usługi cateringowe realizowane będą jako wsparcie towarzyszące dla 60 uczestników projektu, podczas:
- szkoleń zawodowych realizowanych w pracowniach i salach na terenie miasta Włocławek, w terminie 01.12.2020 – 31.12.2020, 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 przekaże Wykonawcy 5 dni przed rozpoczęciem zajęć;

W związku z aktualną sytuacją epidemiczną w kraju, usługi cateringu w projekcie realizowane będą z zachowaniem należytych procedur i środków ochrony sanitarnej.

Zamawiający zastrzega sobie prawo czasowego zawieszenia realizacji usługi w sytuacji nagłego zwiększenia przypadków zakażenia koronawirusem SARS-CoV-2, wywołującego chorobę COVID-19 i wprowadzenia w całym kraju/regionie nowych ograniczeń, obostrzeń i restrykcji. Zamawiający jednocześnie zapewnia, iż realizacja usługi będzie kontynuowana niezwłocznie po ustabilizowaniu się sytuacji epidemicznej w regionie.

2. Zamówienie na usługi cateringowe składa się:
- a. obiad (drugie danie) wraz z napojem wg poniższej gramatury posiłków:
- mięso / ryba – 200 g;
 - surówka – 140 g;
 - dodatki skrobiowe – 200 g;
 - napój – 200 ml (sok lub woda gazowana lub niegazowana).
- b. serwis kawowy:
- kawa, herbata, mleko, cukier – bez ograniczeń;
 - sok lub woda mineralna gazowana lub woda mineralna 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;
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 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;

II. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają uprawnienia do prowadzenia określonej działalności. W celu potwierdzenia spełnienia 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 spełnienia warunku udziału w postępowaniu Wykonawca składa oświadczenie znajdujące się w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego rozeznania rynku.

III. 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.

IV. 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 z niepełnosprawnościami, osoby w szczególnej sytuacji na rynku pracy lub takiej, o której mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym 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.

V. TERMIN SKŁADANIA OFERT

Zaoferowaną cenę brutto za usługę zorganizowania usługi cateringu dla 1 uczestnika projektu podczas 1 dnia szkoleniowego prosimy podać w Formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego Rozesznania rynku i dostarczyć go w formie papierowej do biura projektu „PRACA Z POWEREM” na adres: ul. Młynarska 1A/3, 87 – 800 Włocławek lub przesłać w formie elektronicznej (scan oryginału dokumentu) na adres: cezenit@op.pl do dnia 12.11.2020 r. do godz. 15:00.

VI. OSOBA DO KONTAKTÓW

Dodatkowych informacji dot. projektu oraz przedmiotu zamówienia udziela p. Agata Kwiatkowska, nr tel. 54 426 26 66 wew. 13.

05.11.2020 r.
data i podpis Zamawiającego



Załącznik nr 1 do Rozeznania rynku

**FORMULARZ OFERTOWY DOT. ŚWIADCZENIA USŁUG CATERINGOWYCH
W RAMACH PROJEKTU
pn.: PRACA Z POWEREM
(nr POWR.01.02.01-04-0125/19)**

Nazwa i adres Wykonawcy
W odpowiedzi na ogłoszenie dot. rozeznania rynku na usługi cateringowe realizowane w ramach projektu „PRACA Z POWEREM”, oferuję wykonanie zamówienia za kwotę:	
cena za usługę zorganizowania obiadu wraz z serwisem kawowym dla 1 uczestnika projektu podczas 1 dnia szkoleniowego	cena brutto zł
Jednocześnie oświadczam, że: <ul style="list-style-type: none">– 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.– 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.	

* niepotrzebne skreślić

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