

Włocławek, dnia 08.02.2021 r.

**ROZEZNANIE RYNKU Nr 3  
W RAMACH PROJEKTU  
PN.: KUJAWSKO-POMORSKI PROGRAM WSPARCIA  
OSÓB ODCHODZĄCYCH Z ROLNICTWA (nr RPKP.08.05.02-04-0234/20)**

W związku z realizacją projektu pn.: „Kujawsko-pomorski program wsparcia osób odchodzących z rolnictwa” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Oś Priorytetowa VIII „Aktywni na rynku pracy”, Działanie 8.5 „Rozwój pracowników i przedsiębiorstw MŚP w regionie”, Poddziałanie 8.5.2 „Wsparcie outplacementowe” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego na lata 2014-2020, 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 55 uczestników projektu, podczas:
  - Grupowego doradztwa zawodowego – realizowanego we Włocławku przy ul. Młynarskiej 1a/3, w terminie 01.03.2021 – 30.04.2021, w podziale na 5 grup (10 -11 osobowych), po 2 dni na grupę; Szczegółowy harmonogram warsztatów (w tym terminy i godziny zajęć, liczba osób w poszczególnych grupach) Zamawiający przekaze Wykonawcy 5 dni przed rozpoczęciem zajęć;
  - Szkoleń zawodowych realizowanych w pracowniach i salach na terenie miasta Włocławek, w terminie 01.04.2021 – 30.06.2021, w podziale na grupy, średnio około 15 dni na osobę; Szczegółowe informacje dotyczące harmonogramów szkoleń (w tym terminów, godzin i miejsca realizacji kursów, a także liczby uczestników) Zamawiający przekaze Wykonawcy 5 dni przed rozpoczęciem zajęć;
2. Zamówienie na usługi cateringowe składa się z dwóch części i obejmuje:

**CZĘŚĆ I: 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;

**CZĘŚĆ II: serwis kawowy (opis z części I) połączony z obiadem (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).

Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

Oferty można składać na część I i / lub część II.

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;

## II. 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.

## 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 cateringu dla części I (serwis kawowy) i/lub części II (serwis kawowy połączony z obiadem) dla 1 uczestnika projektu podczas 1 dnia warsztatowego/szkoleniowego prosimy podać w Formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego Rozeznania rynku i dostarczyć go w formie papierowej do biura „Kujawsko-pomorski program aktywizacji zawodowej osób odchodzących z rolnictwa” na adres biura projektu: ul. Młynarska 1A, 87 – 800 Włocławek lub przesłać w formie elektronicznej (scan oryginału dokumentu) na adres: [sise.sukces@onet.eu](mailto:sise.sukces@onet.eu) do dnia 12.02.2021 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.

Załącznik nr 1 do Rozeznania rynku

**FORMULARZ OFERTOWY DOT. ŚWIADCZENIA USŁUG CATERINGOWYCH  
W RAMACH PROJEKTU  
pn.: KUJAWSKO-POMORSKI PROGRAM WSPARCIA  
OSÓB ODCHODZĄCYCH Z ROLNICTWA (nr RPKP.08.05.02-04-0234/20)**

Nazwa i adres Wykonawcy	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p align="center">W odpowiedzi na ogłoszenie dot. rozeznania rynku na usługi cateringowe realizowane w ramach projektu „Kujawsko-pomorski program wsparcia osób odchodzących z rolnictwa”, oferuję wykonanie zamówienia za kwotę:</p>	
<p><b>Część I: cena za usługę zorganizowania serwisu kawowego dla 1 uczestnika projektu podczas 1 dnia warsztatowego /szkoleniowego</b></p>	<p align="center"><b>cena brutto ..... zł</b></p>
<p><b>Część II: cena za usługę zorganizowania serwisu kawowego połączonego z obiadem dla 1 uczestnika projektu podczas 1 dnia szkoleniowego</b></p>	<p align="center"><b>cena brutto ..... zł</b></p>
<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