

Kielce dn. 09.11.2018 r.

## Rozeznanie rynku nr 4/2018/64

Na sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla uczestników projektu „*W Zespole Szkół Technicznych kształcimy zawodowo*”. Celem rozeznania jest wyłonienie Wykonawcy, który przedstawi najkorzystniejsze (w rozumieniu postanowień niniejszego rozeznania rynku) warunki świadczenia usług cateringowych w ramach projektu pt. „*W Zespole Szkół Technicznych kształcimy zawodowo*”. Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Regionalny Program Operacyjny Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020, Działanie 8.5. Rozwój i wysoka jakość szkolnictwa zawodowego oraz kształcenia ustawicznego, Podziałanie 8.5.1. Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwój CKZiU. Realizacja usługi obejmuje termin od XI 2018 r. do VI 2020 r.

### I. Zamawiający:

Fundacja Centrum Europy Lokalnej, ul. Krakowska 8/10 lok 105, 25-029 Kielce,  
NIP: 959-189-71-78, KRS: 0000358259, REGON: 260401252

### II. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem rozeznania rynku jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków w postaci obiadu przez czas trwania projektu.
  - a. Przez obiad rozumie się: jeden ciepły posiłek – drugie danie (zróżnicowany min. dwuskładnikowy ciepły posiłek, zawierający wkładkę mięsną o gramaturze minimum 100 gram) wraz z napojem w opakowaniu jednorazowym np. sok, woda 0,2 l/os.
  - b. Realizacja usługi obejmuje termin od XI 2018 r. do VI 2020 r. (z przerwą od VII 2019 r. do IX 2019 r.)
  - c. W ramach projektu wsparciem objętych będzie 80 uczennic i uczniów Zespołu Szkół Technicznych im. Armii Krajowej w Skarżysku - Kamiennej (klasy II oraz III).
  - d. Zajęcia odbywać się będą w grupach 10-osobowych (w sumie 8 grup po 10 osób) lub 20-osobowych (w przypadku jednego kursu)
  - e. Catering dostarczany będzie na następujące zajęcia:
    - Kurs operator wózka widłowego – 2 grupy po 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 160);
    - Kurs monter sieci komunalnych - grupa 20 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 480);
    - Kurs spawanie blach i rur spoinami pachwinowymi metodą MAG135 (zajęcia teoretyczne) - 2 grupy po 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 60);
    - Kurs z zakresu ręcznego cięcia gazowego i plazmowego (zajęcia teoretyczne)- 2 grupy po 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 20);
    - Kurs podstawy programowania gier komputerowych - 2 grupy po 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 120);
    - Kurs grafiki komputerowej 3D - 2 grupy po 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 120);
    - Kurs fotografii komputerowej - 2 grupy po 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 120);
    - Kurs multimedia animacje komputerowe - 2 grupy po 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 120);
    - Szkolenie „Business Model Canvas i Design Thinking” – 8 grup 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 240);
  - f. Łączna maksymalna ilość posiłków podczas trwania projektu to 1440.

---

**Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

---

2. Zamawiający zastrzega sobie wymagania od Wykonawcy dostarczania posiłków równocześnie dla więcej niż jednej grupy jednocześnie i w więcej niż jedno miejsce.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zrealizowania przez wykonawcę zamówienia w min. 70%.
4. Wykonawca wystawiać będzie faktury zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków w danym miesiącu.
5. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych, jednorazowych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
6. Dostarczane posiłki muszą być dostosowane do potrzeb żywieniowych grupy odbiorców tj. uczniów szkoły ponadgimnazjalnej(klasy II i III).
7. Dostarczane posiłki muszą być różnorodne tj. Zamawiający nie dopuszcza sytuacji dostarczania przez Wykonawcę tych samych posiłków (dla danej grupy) następujących po sobie w danym miesiącu.
8. Wykonawca zobowiązuje się do comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczane posiłki.
9. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków w dni, w które odbywać się będą zajęcia. Zamawiający przewiduje realizację zajęć zarówno w dni robocze jak i w soboty i w niedziele. Wykonawca zostanie powiadomiony przez Zamawiającego minimum 3 dni przed planowanym odbyciem się zajęć, o ich lokalizacji i maksymalnej ilości uczestników lub otrzyma harmonogram dostaw.
10. Ilość wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji uczestników szkolenia. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie telefonicznie na dwie godziny przed planowanym dostarczeniem posiłków. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarcza określoną liczbę posiłków.
11. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

### III. Termin i miejsce realizacji zamówienia

1. Termin wykonania zamówienia: XI 2018 do VI 2020 r. (z przerwą między VII 2019 r. do IX 2019 r.)
2. Miejsce wykonania zamówienia: zamówienie obejmuje dostawę posiłków pod adres każdorazowo wskazany przez Zamawiającego na terenie miasta Skarżysko – Kamiennej
  - Zespół Szkół Technicznych im. Armii Krajowej w Skarżysku - Kamiennej (adres: Aleje Tysiąclecia 22, 26-110 Skarżysko - Kamienna)

### IV. Warunki udziału w rozeznaniu rynku.

1. Wykonawcy ubiegający się o zamówienie muszą posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia, w szczególności muszą posiadać:
  - zarejestrowaną działalność gospodarczą w zakresie objętym zamówieniem (ksero wpisu do ewidencji działalności gospodarczej / KRS),
  - posiadają uprawnienia do świadczenia usług w zakresie cateringu (oświadczenie),
  - posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (oświadczenie),
  - znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (oświadczenie).
2. Wykonawca(y) ubiegający się o udział w rozeznaniu rynku oświadcza(ją), że spełniają(ją) powyższe warunki udziału. Wykonawca(y) wybrany(i) w niniejszym postępowaniu ofertowym zobowiązany jest(są) przez Zamawiającego do dostarczenia oryginałów dokumentów (do wglądu) oraz kopii tych dokumentów, które potwierdzają spełnienie powyższych kryteriów tj.: wpisy do ewidencji działalności gospodarczej/KRS, oświadczenie o posiadaniu uprawnień do świadczenia usług w zakresie cateringu, posiadaniu odpowiedniej wiedzy i doświadczenia oraz dysponowania potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, a także o znajdowaniu się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (załącznik 2 do niniejszego rozeznania)

---

**Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

---

3. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za realizację przedmiotu zamówienia przez podwykonawcę.
5. Z rozeznania rynku wyklucza się Wykonawców: którzy nierzetelnie wywiązali się z jakiegokolwiek z wcześniejszych umów zawartych z Fundacją Centrum Europy Lokalnej.

#### **V. Sposób przygotowania oferty**

- 1) Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w rozeznaniu rynku i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.
- 2) Podane w „Formularzu oferty” ceny muszą uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia i nie mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Wykonawca przedstawi w ofercie cenę całkowitą netto i brutto obejmującą całość przedmiotu zamówienia, oraz cenę brutto jednego posiłku w postaci obiadu, podając je w zapisie liczbowym i słownie. Cena oferowana musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zadania, w tym podatek VAT w ustawowej wysokości, a także inne koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia. Cena ofert ma być wyrażona w PLN.
- 3) Na ofertę składają się następujące dokumenty:
  - a. Formularz ofertowy przygotowany zgodnie ze wzorem podanym w Załączniku 1 do Rozeznania rynku.
  - b. wpisy do ewidencji działalności gospodarczej/KRS,
  - c. oświadczenie o posiadaniu uprawnień do świadczenia usług w zakresie cateringu, posiadaniu odpowiedniej wiedzy i doświadczenia oraz dysponowania potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, a także o znajdowaniu się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (załącznik 2 do niniejszego rozeznania)
- 4) Każdy Wykonawca może przedstawić tylko jedną ofertę.
- 5) Oferta powinna być sporządzona czytelnie w języku polskim

#### **VI. Miejsce i termin złożenia oferty**

- 1) Termin składania ofert upływa **19 listopada 2018 r. o godz. 10.00**. Oferty złożone po tym terminie zostaną odrzucone.
- 2) Możliwy sposób złożenia oferty:
  - a. Drogą elektroniczną (skan wymaganych dokumentów) na adres e-mail: z.poniewierska@fundacja-cel.pl
  - b. Drogą pocztową/osobiście na adres podany poniżej: Fundacja Centrum Europy Lokalnej, ul. Krakowska 8/10 lok 105, 25-029 Kielce
  - c. Zamawiający telefonicznie lub mailowo powiadomi o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców. Wybranemu Wykonawcy Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.

#### **VIII. Ocena oferty:**

1. Wykonawca powinien podać cenę brutto za **koszt jednego posiłku** - obiadu składającego się z jednego ciepłego posiłku – drugie danie (zróżnicowany min. dwuskładnikowy ciepły posiłek, zawierający wkładkę mięsną o gramaturze minimum 100 gram) wraz z napojem w opakowaniu jednorazowym np. sok, woda 0,2 l/os. dla uczestników szkoleń.

---

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

2. Kryterium podstawowym oferty: cena 100% wyliczona wg poniższego wzoru:

a. 90% - cena brutto – 90 punktów

Ocena tego kryterium zostanie obliczona wg następującego wzoru:

**Cena oferowana brutto najtańszej oferty**

**Ilość punktów = --- ..... x 90**

**Cena ofertowa brutto ocenianej oferty**

b. 10% zatrudnianie osób z niepełnosprawnościami, bezrobotnych lub osób o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym – 10 punktów

3. Każdy Wykonawca, który wykaże iż zatrudnia osoby z niepełnosprawnościami, osoby bezrobotne (w tym głównie długotrwale bezrobotne) lub osoby o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym (np. spółdzielnie socjalne, prace społecznie użyteczne itp.) otrzyma dodatkowo 10 pkt. Kryterium weryfikowane będzie na podstawie złożonego oświadczenia Wykonawcy (wzór własny Wykonawcy) wraz z dokumentami poświadczającymi zatrudnianie osób z niepełnosprawnościami, bezrobotnych lub osób o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym.
4. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej cenowo oferty.
5. Zamawiający może prowadzić negocjacje cenowe z Wykonawcą/ Wykonawcami, których oferta została wybrana.

**IX. Osoba do kontaktów w przedmiotowej sprawie:** Zefiryra Poniewierska, tel.: 41 230 23 10, e-mail: [z.poniewierska@fundacja-cel.pl](mailto:z.poniewierska@fundacja-cel.pl),

**X. Postanowienia końcowe:** Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- odwołania postępowania, unieważnienia go w całości lub w części w każdym czasie,
- zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty,
- zmiany terminów wyznaczonych w ogłoszeniu,
- żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od oferentów na każdym etapie postępowania,
- wyłącznej interpretacji zapisów ogłoszenia.

**XI. Załączniki:**

Następujące załączniki stanowią integralną część rozeznania:

- a. Załącznik 1 – Formularz ofertowy
- b. Załącznik 2 – Oświadczenie o posiadaniu uprawnień
- c. Załącznik 3 – Wzór umowy