

Ostrowiec Św., dnia 24.05.2016

## ROZEZNANIE RYNKU NR 02/05/2016/MZ

### DLA ZAMÓWIEŃ O WARTOŚCI PRZEKRACZAJĄCEJ 20 000 PLN NETTO

na świadczenie usług cateringowych, podczas trwania kursów zawodowych dla Uczestników Projektu pn. „**Mapa zawodowa - wsparcie aktywności zawodowej osób powyżej 29 roku życia pozostających bez zatrudnienia**”, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020, Numer i nazwa Osi priorytetowej: RPSW.10.00.00 Otwarty rynek pracy; Numer i nazwa Działania: RPSW.10.02.00 Działania na rzecz podniesienia aktywności zawodowej osób powyżej 29 roku życia; Numer i nazwa Poddziałania: RPSW.10.02.01 Wsparcie aktywności zawodowej osób powyżej 29 roku życia pozostających bez zatrudnienia (projekty konkursowe), współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w postępowaniu prowadzonym przez Zamawiającego zgodnie z **zasadą efektywnego zarządzania finansami**.

#### I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Zamawiającym jest licencjonowana Agencja Pracy i Doradztwa Zawodowego, wpisana do Krajowego Rejestru Agencji Zatrudnienia pod nr 6414., działająca pod nazwą: Tomasz Mazur „**Serwis Kadr**”, pod adresem ul. Iłżecka 20, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski.

#### II. INFORMACJE DOTYCZĄCE TRYBU UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

Postępowanie prowadzone jest w trybie **rozeznania rynku**, celem **realizacji zasady efektywnego zarządzania finansami** i tym samym zamówienie nie stanowi przedmiotu zamówienia publicznego w ramach przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U z 2010r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.).

Zamówienie stanowiące przedmiot niniejszego zapytania jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

#### III. CHARAKTERYSTYKA PROJEKTU:

1. Celem głównym Projektu jest wzrost aktywności na polu zawodowym, a co za tym idzie zwiększenie możliwości zatrudnienia u 60 osób (31K/29M) bezrobotnych i biernych zawodowo powyżej 29 roku życia, mających miejsce zamieszkania na terenie powiatu ostrowieckiego, poprzez kompleksowy program aktywizacji zawodowej obejmujący IPD, doradztwo zawodowe, pośrednictwo pracy, kursy i staże oraz zatrudnienie wspomagane dla osób z niepełnosprawnościami, w okresie od 01.03.2016r. do 30.06.2017r.

2. Cele szczegółowe Projektu to:

1) Wzrost liczby osób pracujących, w tym prowadzących działalność gospodarczą na własny rachunek, wśród Uczestników Projektu, w wyniku realizacji Projektu, w tym:

- wzrost efektywności zatrudnieniowej wśród Uczestników Projektu będących osobami niepełnosprawnymi,
- wzrost efektywności zatrudnieniowej wśród Uczestników Projektu będących osobami długotrwale bezrobotnymi,
- wzrost efektywności zatrudnieniowej wśród Uczestników Projektu będących osobami o niskich kwalifikacjach.

2) Nabycie przez Uczestników Projektu kompetencji i kwalifikacji zawodowych poprzez udział w formach wsparcia takich jak:

- kursy zawodowe,
- staże,
- doradztwo zawodowe,
- pośrednictwo pracy.

Serwis Kadr  
Ul. Iłżecka 20, 27-400 Ostrowiec Św.  
Tel: 0-41 389-49-00  
www.serwiskadr.pl

**Serwis.Kadr**

#### IV. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla Uczestników Projektu pn. „Mapa zawodowa - wsparcie aktywności zawodowej osób powyżej 29 roku życia pozostających bez zatrudnienia”, podczas trwania kursów zawodowych.

#### KOD WSPÓLNEGO SŁOWNIKA ZAMÓWIEŃ:

- kod CPV : 55520000-1 usługi dostarczania posiłków, 55510000-8 usługi bufetowe.

Rodzaj zamówienia: usługi.

#### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Zamówienie obejmuje następujący zakres zadań :

1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu, dostarczeniu do wskazanej przez Zamawiającego sali, wraz z rozłożeniem na stołach poczęstunku składającego się z dziennego zestawu:

- Obiad – drugie danie (jedna przerwa 30 minutowa).
- Dwie przerwy kawowe: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, śmietanka/mleko (co najmniej 2%) do kawy, cytryny, cukier, ciastka (dwie przerwy po 15 minut).

2) Usługa cateringowa będzie świadczona na terenie Ostrowca Świętokrzyskiego, podczas trwania 5 rodzajów kursów zawodowych, każdy po 12 Uczestników, w wybrane dni od poniedziałku do piątku lub do soboty, w okresie: **VI- VIII 2016r.**, zgodnie ze szczegółowym harmonogramem kursów dostarczonym przez Zamawiającego.

3) Ramowy rozkład kursów obejmuje:

1. Kurs "Spawacz MAG i TIG" – łącznie 41 dni, w okresie VI 2016r. - VIII 2016r., skierowany do 12 osób/ 492 osobodni.
2. Kurs "Operator koparki jednonaczyniowej" - 26 dni w okresie VI 2016r. - VII 2016r., skierowany do 12 osób/312 osobodni.
3. Kurs "Magazynier z obsługą wózka widłowego" – 16 dni w okresie VI 2016r.-VII 2016r. , skierowany do 12 osób/ 192 osobodni.
4. Kurs "Pracownik administracyjno - biurowy z obsługą komputerowego pakietu biurowego"- 25 dni w okresie VI 2016r.-VII 2016r., skierowany do 12 osób/ 300 osobodni.
5. Kurs "Kasjer - sprzedawca z obsługą kasy fiskalnej"- 11 dni w okresie VI 2016r. -VII 2016r., skierowany do 12 osób/ 132 osobodni.

4) Serwis kawowy powinien odpowiadać następującym kryteriom:

- składać się z przygotowanej i podanej w termosach, gorącej kawy i herbaty oraz estetycznie podanych ciastek (co najmniej 3 rodzaje ciastek) itp.,
- woda mineralna powinna być codziennie zapewniona w ilościach: 12 butelek małej (0,5 l) wody gazowanej i 12 butelek małej (0,5 l) wody niegazowanej
- soki powinny być zagwarantowane w ilości 6 litrów soków owocowych (co najmniej 3 rodzajów smakowych soków) na jeden dzień zajęć.

Serwis Kadr  
Ul. Iłżecka 20, 27-400 Ostrowiec Św.  
Tel: 0-41 389-49-00  
www.serwiskadr.pl

**Serwis.Kadr**



- do kawy i herbaty powinny być podane cukier, cytryna i śmietanka/mleko (2%),
- dopuszcza się serwowanie kawy i herbaty w innej formie pod warunkiem, iż sposób ten będzie zapewniał szybkie podawanie napojów o właściwej temperaturze i jakości,
- 5) Obiady powinny odpowiadać następującym kryteriom:
  - wartość energetyczna powinna wynosić około 650 – 900 kcal,
  - udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać 30%,
  - danie powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego - mięso, ryby, drób - porcja min. 100g, produktów bogatych w węglowodany złożone - ziemniaki, kasza, ryż itp. - porcja min. 200g, lub danie typu łazanki, kluski, pierogi - porcja min. 300g, oraz dodatek warzywny - surówki, warzywa gotowane - porcja min. 100g.
- do obiadu 1 owoc (np. jabłko, banan etc.) na 1 osobę
- 6) Wykonawca zapewni sztućce i serwetki niezbędne do spożycia przygotowanego cateringu, a w przypadku gorących napojów (kawa, herbata) kubki (plastikowe lub tekturowe) oraz mieszadełka (łyżeczki) niezbędne do spożycia przygotowanego napoju.
- 7) Posiłki podawane będą we właściwy sposób – w jednorazowych pojemnikach lub na talerzach.
- 8) Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
- 9) Wykonawca przy oferowaniu posiłków uwzględnić będzie stosowanie tylko świeżych produktów dostępnych na rynku.
- 10) Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywnienia.
- 11) Świadczenie usług żywienia odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.).
- 12) Wykonawca powinien w codziennym jadłospisie uwzględnić produkty ze wszystkich grup: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków.
- 13) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej temperatury wydawanych posiłków.
- 14) Wykonawca zapewni osobę do obsługi- podawanie , rozkładania cateringu oraz sprzątnięcie sali – w zakresie związanym z przedmiotem zamówienia.
- 15) Ostateczna liczba Uczestników obecnych w danym dniu na kursie może ulec zmniejszeniu w stosunku do liczby wymienionej w harmonogramie (choroba Uczestnika, inne przyczyny losowe), o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę niezwłocznie po uzyskaniu takiej informacji, o ile zostanie mu ta informacja uprzednio złożona. Zamawiający ponosi koszty rzeczywiście wydanych obiadów i serwisów kawowych.
- 16) Wykonawca, bez prawa do odrębnego wynagrodzenia , zapewni dodatkowy posiłek dla prowadzącego kurs.
- 17) Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli sposobu realizacji przedmiotu zamówienia.

## V. CZAS I MIEJSCE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Miejsce realizacji - Ostrowiec Świętokrzyski, planowany czas realizacji – VI 2016r. - VIII 2016r.

## VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

1. Wykonawca złoży **oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych** z Zamawiającym.
2. Wykonawca musi spełniać następujące warunki merytoryczne :
  - a) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
  - b) posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
  - c) posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym i osobowym zdolnym do wykonania zamówienia.

## VII. WYŁĄCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU :

1) W celu spełnienia wymogów zasady efektywnego zarządzania finansami, mając na uwadze zapewnienie zachowania uczciwej konkurencji i równe traktowanie wykonawców z możliwości realizacji zamówienia wyłączone są podmioty, które powiązane są z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

## VIII. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:

- 1) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
- 2) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- 3) Oferta i załączniki powinny spełniać wymagania określone w niniejszym Rozeznaniu rynku.
- 4) Oferta powinna być złożona na *Formularzu ofertowym*, stanowiącym **załącznik nr 1** do Rozeznania rynku.
- 5) **Oprócz Formularza ofertowego Oferent składa następujące dokumenty:**
  - Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych – **załącznik nr 2** do Rozeznania rynku.
  - Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – **załącznik nr 3** do Rozeznania rynku,
- 6) Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 7) Formularz oferty oraz załączniki muszą być podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy z podaniem imienia i nazwiska osoby podpisującej.

## IX. KRYTERIA OCENY OFERT :

Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty według następujących kryteriów i znaczeń:

### 1/ Cena- 40%

#### Sposób oceny:

- 1) punktacja za kryterium: **cena** - porównywane będą ceny zamieszczone w złożonych ofertach.

Opis sposobu obliczenia ceny:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Cena najniższa oferowana brutto}}{\text{Cena badanej oferty brutto}} \times 40\% \times 100$$

### 2/ Doświadczenia - 60%

#### Sposób oceny:

- 1) Punktacja za kryterium: **doświadczenie** - porównywane będą lata doświadczenia podane w złożonych ofertach.
- 2) **Przez doświadczenie Zamawiający rozumie: ilość lat prowadzenia usług cateringu zewnętrznego.**
- 3) Punktacja za kryterium doświadczenie zostanie przyznana zgodnie z poniższą tabelą:

LP.	Doświadczenie	LICZBA PUNKTÓW
1.	>1 pełny rok	0 PKT
2.	1 rok	1 PKT
3.	2 lata	2 PKT
4.	3 lata	3 PKT
5.	4 lata	4 PKT

**Za każdy kolejny rok doświadczenia analogicznie przyznawany będzie punkt, tj. 5 lat = 5 pkt, 6 lat = 6 pkt etc.**

Punktacja za ww. kryterium będzie oceniana na podstawie wzoru:

$$Z = \frac{Zb}{Zn} \times 100 \times 60\%$$

(Z – ilość uzyskanych punktów, Zb – ilość punktów badanej oferty, Zn – ilość punktów najwyższa).

**Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów.**

## X. TERMIN, MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT :

- 1) Ofertę należy przesłać złożyć osobiście lub przesłać w zaklejonej kopercie zawierającej nazwę i adres wykonawcy oraz informację: **Oferta dot. cateringu**. Termin składania ofert: 30.05.2016r.
- 2) Miejsce składania ofert: Biuro Projektu- siedziba Zamawiającego - Tomasz Mazur „Serwis Kadr” ul. Hłżecka 20, 27-400 Ostrowiec Św.

Serwis Kadr  
Ul. Hłżecka 20, 27-400 Ostrowiec Św.  
Tel: 0-41 389-49-00  
www.serwiskadr.pl

3) Oferty, które wpłyną do zamawiającego po terminie nie będą rozpatrywane.

## **XI. OSOBA WYZNACZONA PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO DO KONTAKTÓW W SPRAWIE ZAMÓWIENIA**

Osobą upoważnioną do kontaktów jest: Tomasz Mazur, numer telefonu 41 389 49 00.

## **XII. INFORMACJA O WYBORZE WYKONAWCY:**

Do realizacji zamówienia wybrana zostanie oferta spełniająca wszystkie wymagania, która uzyskała najwięcej punktów zgodnie z kryteriami oceny. Zamawiający poinformuje wykonawców o wynikach postępowania poprzez swoją stronę internetową [www.serwiskadr.pl](http://www.serwiskadr.pl)

## **XIII. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA:**

Wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej.

Załączniki:

1. Formularz oferty - załącznik nr 1 do Rozeznania rynku,
2. Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych - załącznik nr 2 do Rozeznania rynku.
3. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 3 do Rozeznania rynku.



Załącznik nr 1 do Rozeznania Rynku Nr 02/05/2016/MZ

.....  
(miejscowość, data)

## FORMULARZ OFERTOWY

### Dane oferenta:

Nazwa: .....

Adres siedziby: .....

Telefon / fax: .....

Adres e-mail: .....

NIP: .....

REGON: .....

### OFERTA

Odpowiadając na Rozeznanie Rynku, dotyczące **świadczenia usług cateringowych, podczas trwania kursów zawodowych** dla Uczestników Projektu pn. „Mapa zawodowa - wsparcie aktywności zawodowej osób powyżej 29 roku życia pozostających bez zatrudnienia”, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020, Numer i nazwa Osi priorytetowej: RPSW.10.00.00 Otwarty rynek pracy; Numer i nazwa Działania: RPSW.10.02.00 Działania na rzecz podniesienia aktywności zawodowej osób powyżej 29 roku życia; Numer i nazwa Poddziałania: RPSW.10.02.01 Wsparcie aktywności zawodowej osób powyżej 29 roku życia pozostających bez zatrudnienia (projekty konkursowe), współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zgodnie z wymogami określającymi w Rozeznaniu Rynku, oświadczamy, iż oferujemy realizację zamówienia w zakresie:

Usługa	Cena jednostkowa netto za usługę cateringową (obiad oraz serwis kawowy) dla jednej osoby	Cena jednostkowa brutto za usługę cateringową (obiad oraz serwis kawowy) dla jednej osoby
Usługa cateringowa – obiad oraz serwis kawowy		

1. Oświadczam, że zapoznałem się z treścią Rozeznania Rynku i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz zdobyłem informacje niezbędne do wykonania właściwego przedmiotu zamówienia.
2. Oferuję realizację zamówienia w sposób, który został opisany w Rozeznaniu Rynku.
3. Oświadczamy, że uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty,
4. Dane osoby upoważnionej do kontaktu ze strony Wykonawcy:

a/ imię i nazwisko: .....

b/ stanowisko: .....

Serwis Kadr  
Ul. Iłżecka 20, 27-400 Ostrowiec Św.  
Tel: 0-41 389-49-00  
www.serwiskadr.pl

**Serwis.Kadr**



c/ numer telefonu: .....

d/ e-mail: .....

Załączniki:

1. Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo – załącznik nr 2 do Rozeznania rynku,
2. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 3 do Rozeznania rynku,

.....  
*pieczęć firmowa wykonawcy*

.....  
*podpis i pieczętka imienna  
osoby upoważnionej*





Załącznik nr 2 do Rozeznania rynku Nr 02/05/2016/MZ

.....  
(miejsowość, data)

### Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych

DANE WYKONAWCY :

Nazwa: .....

Adres siedziby: .....

Telefon / fax: .....

Adres e-mail: .....

NIP: .....

REGON: .....

W odpowiedzi na rozeznanie rynku dotyczące wykonania usługi w postaci **świadczenia usług cateringowych, podczas trwania kursów zawodowych** dla Uczestników Projektu pn. „**Mapa zawodowa - wsparcie aktywności zawodowej osób powyżej 29 roku życia pozostających bez zatrudnienia**”, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020, współfinansowanego przez Unię Europejską

w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w postępowaniu prowadzonym przez Zamawiającego zgodnie z zasadą efektywnego zarządzania finansami.

#### **Oświadczam(y), że nie jestem(eśmy) powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.**

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 przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....  
*pieczęć firmowa wykonawcy*

.....  
*podpis i pieczęćki imienna  
osoby upoważnionej*



Załącznik nr 3 do Rozeznania rynku Nr 01/05/2016/MZ

.....  
(miejsowość, data)

### **Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu**

DANE WYKONAWCY :

Nazwa: .....

Adres siedziby: .....

Telefon / fax: .....

Adres e-mail: .....

NIP: .....

REGON: .....

Oświadczam/y , iż uczestnicząc w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia spełniam warunki udziału w postępowaniu, określone w Rozeznaniu Rynku, tj.:

- a) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- b) posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- c) posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym i osobowym zdolnym do wykonania zamówienia.

.....  
*pieczęć firmowa wykonawcy*

.....  
*podpis i pieczęć imienna  
osoby upoważnionej*