



Łódź, 29.05.2017 r.

Rozeznanie rynku nr 2

W związku z realizacją na terenie województwa łódzkiego projektu „**NOWE KWALIFIKACJE - NOWA PRACA**”, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa X. *Adaptacyjność pracowników i przedsiębiorstw w regionie* Działanie X.2. *Rozwój pracowników przedsiębiorstw* Poddziałanie X.2.2 *Wdrożenie programów typu outplacement*. (nr umowy o dofinansowanie: **RPLD.10.02.02-10-0014/16**), zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na usługę cateringową.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wspólny słownik zamówień (kod CPV):

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków;
55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków;
Przedmiotem zamówienia będzie:

1. obsługa cateringowa zajęć grupowych (szkoleń) realizowana na terenie województwa łódzkiego, tj.:

- 1) **przerwy kawowe (1200, 45 Uczestników/Uczestniczek Projektu x 16 dni oraz 15 Uczestników/ Uczestniczek Projektu x 32 dni), tj.:**
 - a) gorąca kawa i herbata,
 - b) niezbędne dodatki; cukier biały porcjowany, śmietanka/mleko do kawy, cytryna),
 - c) ciastka kruche bankietowe (min. 100 g/os.).
- 2) **lunch, tj. posiłek ciepły dwudaniowy (720, 45 Uczestników/ Uczestniczek Projektu x 16 dni),**
 - zupa (min. 300 ml na osobę),
 - drugie danie do wyboru (mięsne lub wegetariańskie, min. 200 g na osobę),
 - dodatki do dań głównych(co najmniej 300 g na osobę): ziemniaki gotowane/pieczone lub ryż lub makaron lub kasza,
 - sałatka (zestaw surówek lub bukiet warzyw gotowanych) do dania głównego,
 - woda butelkowana gazowana i niegazowana (min. 250 ml na osobę).

1.1. Wykonawca w ramach usługi cateringowej zobowiązany będzie do:

- 1) dostarczania posiłków w miejsce realizacji zajęć (zgodnie z lokalizacją sal),
- 2) zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego posiłków zgodnie z przepisami prawa regulującymi tę kwestię, tj.:
 - świadczenie usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - przygotowanie w/w posiłków, dowóz posiłków, obsługa oraz uprzątnięcie pozostałości zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności, posiłki przygotowywane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2016 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U.z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.),
 - zapewnienie, aby wszyscy pracownicy (lub inne osoby, którymi posługuje się Wykonawca przy realizacji przedmiotu zamówienia) mający kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków posiadali aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne oraz kontrola aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników (lub innych osób, którymi



postępuje się Wykonawca przy realizacji przedmiotu zamówienia) mający kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.

- przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi.
- 3) zapewnienia obsługi, tj. wydanie posiłków oraz czuwanie nad zachowaniem czystości i prawidłowym działaniem sprzętów, sprzątnięcie po zakończeniu posiłku,
 - 4) dostarczenia posiłków w godzinach wskazanych przez Zamawiającego,
 - 5) zapewnienia niezbędnego do wykonania usługi wyposażenia (w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy, naczynia, sztućce oraz papierowe serwetki, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby Uczestników/Uczestniczek szkolenia)
 - 6) serwowania posiłków bezwzględnie świeżych i ciepłych, tj. w temperaturze gwarantującej satysfakcję Uczestników/Uczestniczek, w ilości gwarantującej zaspokojenie potrzeb Uczestników/Uczestniczek szkoleń,
 - 7) zapewnienia wysokiej jakości w odniesieniu do użytych składników,
 - 8) uwzględnienia w menu potrzeb osób o szczególnych wymaganiach/potrzebach żywieniowych, wynikających z niepełnosprawności i/lub światopoglądu (np. wegetarianie, diabetycy, alergicy pokarmowi).
- 1.2. Planowany zakres usługi:
- a) 1200 zestawów (osobodni) przerw kawowych,
 - b) 720 zestawów (osobodni) lunchy,

Zamawiający dopuszcza zmiany liczby przerw kawowych i lunchu, w zależności od długości jednego spotkania szkoleniowego. Podczas szkoleń, które w wyniku zmienionych potrzeb Uczestników/ Uczestniczek projektu, realizowane będą w wymiarze mniejszym niż 6 godzin dziennie, wymagana będzie jedynie przerwa kawowa.

DODATKOWE INFORMACJE

1. Odbiorcami wsparcia będą Uczestnicy/Uczestniczki projektu „Nowe kwalifikacje - nowa praca”, 60 osób zwolnionych, przewidzianych i zagrożonych zwolnieniem, które zamieszkują lub pracują na terenie woj. łódzkiego.
Liczba osób objętych wsparciem może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od wyników rekrutacji).
2. Działania prowadzone będą na terenie województwa łódzkiego. Lokalizacje oraz liczby osób we wskazanych lokalizacjach zależą będą od wyników rekrutacji oraz od zgłoszonych przez Uczestników/Uczestniczki preferencji lub potrzeb.
3. Szczegółowy harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia uzgadniany będzie w trybie roboczym pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą przedmiotu zamówienia, przy czym planowany termin zakończenia usługi to 31 styczeń 2018 r.
4. Wynagrodzenie będzie finansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
5. Rozliczenia dokonywane będą za usługi faktycznie zrealizowane (na podstawie faktycznej liczby dostarczonych przerw kawowych i lunchu).

KRYTERIA WYBORU WYKONAWCY

1. Postępowanie zakłada przeprowadzenie dwuetapowej oceny ofert:
 - a) ETAP 1 - weryfikacja formalna. Weryfikacji podlegać będą:
 - termin wpływu ofert



– kompletność oraz zgodność oferty ze wzorami określonymi w niniejszym rozsznaniu.

b) ETAP 2 - wagowa ocena ofert.

Do etapu drugiego oceny zakwalifikowane zostaną oferty spełniające wymogi formalne. W ramach drugiego etapu oceny oferty zostaną ocenione według kryterium ceny brutto za realizację przedmiotu zamówienia – waga 100%

Zamawiający przyzna punkty w następujący sposób:

$$C = (C_{min} / C_x) * 100$$

gdzie:

C - liczba punktów przyznanych danej ofercie za cenę brutto.

C_{min} - najniższa cena brutto zaoferowana w postępowaniu

C_x - cena brutto rozpatrywanej oferty.

2. Ocena oferty wyrażona jest w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
3. Wyliczając do oceny cenę brutto Zamawiający przyjmuje następujące założenia:
 - a) w przypadku ceny za przerwę kawową stawka VAT wynosi 23%,
 - b) w przypadku ceny za lunch stawka VAT wynosi 8%.
4. Oferta może otrzymać maksymalnie 100 punktów.
5. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma największą liczbę punktów.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji z wybranym Wykonawcą zaoferowanej ceny.

TERMIN SKŁADANIA OFERT

Wycenę kosztów usługi sporządzoną na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego pisma prosimy przesłać do **06.06.2017 r.** do godz. 16.00:

- na adres mailowy: biuro@aps-ekoinnowacje.pl wpisując w tytule – „wycena cateringu – „NOWE KWALIFIKACJE - NOWA PRACA”

lub

- pocztą tradycyjną, kurierem lub osobiście na adres:

**APS-EKOINNOWACJE Sp. z o.o. ul. STANISŁAWA DUBOIS, nr 114/116, 93-465 Łódź,
z dopiskiem na kopercie „wycena cateringu – „NOWE KWALIFIKACJE - NOWA PRACA”**