

**Rozeznanie rynku nr 1/RR/11.4.3/EMTS/2021  
przeprowadza się w celu zbadania oferty rynkowej oraz wyboru najkorzystniejszej oferty**

W związku z realizacją projektu „Profesjonalne kadry w subregionie centralnym województwa śląskiego”, zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na usługi cateringowe dla Uczestników/ Uczestniczek szkoleń z zakresu kompetencji komputerowych [ICT].

Projekt realizowany jest w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 – 2020 w ramach Osi priorytetowej XI. Wzmocnienie potencjału edukacyjnego, Działania. 11.4. Podnoszenie kwalifikacji zawodowych osób dorosłych, Poddziałania 11.4.3. Kształcenie ustawiczne (nr umowy o dofinansowanie: RPSL.11.04.03-24-OABE/20) i współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

**I. ZAMAWIAJĄCY**

**EMT-SYSTEMS Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością**

ul. Bojkowska 35A  
44 – 100 Gliwice  
NIP: 6342741010  
REGON: 241529768

**II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Nazwy i kody określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (kod CPV):  
**55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków;**  
**55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków.**
2. Przedmiotem zamówienia jest obsługa cateringowa szkoleń realizowanych na terenie subregionu centralnego<sup>1</sup> województwa śląskiego.
3. Wykonawca będzie zobowiązany do:
  - 3.1. zapewnienia na każdych zajęciach trwających co najmniej 4 godziny dziennie przerwy kawowej dla każdego Uczestnika/Uczestniczki, obejmującej:
    - a) nielimitowany serwis gorącej kawy (z ekspresu), herbaty i wody,
    - b) niezbędne dodatki: cukier biały porcjowany, śmietankę/mleko do kawy, cytrynę,
    - c) drobne słone lub słodkie przekąski – paluszki lub ciastka kruche bankietowe lub owoce oraz soki,
  - 3.2. zapewnienia na zajęciach trwających co najmniej 6 godzin dziennie lunchu (ciepły posiłek dwudaniowy) dla każdego Uczestnika/ Uczestniczki, obejmującego:
    - a) zupę (min. 300 ml na osobę),
    - b) drugie danie do wyboru (mięsne lub wegetariańskie, min. 200 g na osobę),
    - c) dodatki do drugiego dania:
      - ziemniaki gotowane/pieczone lub ryż lub makaron lub kasza (co najmniej 300 g na osobę),
      - sałatkę/bukiet warzyw,
    - d) sok/wodę (co najmniej 250 ml/os.),
  - 3.3. dostarczania posiłków (przerwa kawowa oraz lunch) w miejsce realizacji zajęć (zgodnie z lokalizacją sal),
  - 3.4. zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego posiłków, zgodnie z przepisami prawa regulującymi tę kwestię, m. in.:
    - a) świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,

<sup>1</sup> <http://www.subregioncentralny.pl>

- b) przygotowania w/w posiłków, dowóz posiłków (jeśli dotyczy), 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 2018 r., poz. 1541, z późn. zm.),
  - c) zapewnienia, 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 kontrolowania aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników (lub innych osób, którymi posługuje się Wykonawca przy realizacji przedmiotu zamówienia) mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
  - d) przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi.
- 3.5. zapewnienia obsługi, tj. wydanie posiłków oraz czuwanie nad zachowaniem czystości i prawidłowym działaniem sprzętów, sprzątnięcie po zakończeniu posiłku,
  - 3.6. dostarczania posiłków w godzinach wskazanych przez Zamawiającego (nie wcześniej niż na pół godziny przed rozpoczęciem spotkania, najpóźniej na 15 minut przed zaplanowaną godziną ich serwowania,
  - 3.7. zapewnienia niezbędnego do wykonania usługi wyposażenia (w szczególności: ekspresy ciśnieniowe, urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy, naczynia, sztućce oraz papierowe serwetki, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby Uczestników/Uczestniczek szkolenia). Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowego użytku,
  - 3.8. serwowania posiłków bezwzględnie świeżych i ciepłych, tj. w temperaturze gwarantującej satysfakcję Uczestników/Uczestniczek, w ilości gwarantującej zaspokojenie potrzeb Uczestników/Uczestniczek szkoleń,
  - 3.9. zapewnienia wysokiej jakości w odniesieniu do użytych składników,
  - 3.10. uwzględnienia w menu potrzeb osób o szczególnych wymaganiach/potrzebach żywieniowych, wynikających z niepełnosprawności i/lub światopoglądu (np. wegetarianie, diabetycy, alergicy pokarmowi).

#### 4. Dodatkowe istotne warunki realizacji zamówienia:

- 4.1. Szkolenia realizowane będą na terenie subregionu centralnego województwa śląskiego, w salach szkoleniowych zlokalizowanych w siedzibie Zamawiającego (ul. Bojkowska 35A, Gliwice).
- 4.2. Godzina szkoleń rozumiana jest przez Zamawiającego jako 45 min. zajęć.
- 4.3. Planowany zakres usługi:
  - a) 1 000 zestawów (osobodni) przerw kawowych,
  - b) 1 000 zestawów (osobodni) lunchów.
- 4.4. Zamawiający informuje, że liczba zamówionych posiłków (przerw kawowych i/lub lunchów) może ulec zmianie (zmniejszeniu), w zależności od wyników rekrutacji i liczby zakwalifikowanych do udziału w projekcie Uczestników/Uczestniczek i/lub preferencji Uczestników/Uczestniczek dotyczących harmonogramu szkoleń/formy zajęć (zdalnej lub stacjonarnej). Usługi cateringowe nie będą realizowane w przypadku szkoleń w formie zdalnej. Podczas szkoleń, które w wyniku zmienionych potrzeb Uczestników/Uczestniczek projektu, realizowane będą w wymiarze mniejszym niż 6 godzin dziennie, wymagana będzie jedynie przerwa kawowa.
- 4.5. Szkolenia realizowane będą w grupach liczących średnio 10 (maksymalnie – 12) osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczebności grupy szkoleniowej, w zależności od wyników rekrutacji i/lub potrzeb Uczestników/Uczestniczek szkoleń i/lub formy zajęć.
- 4.6. Wstępny harmonogram spotkań, zawierający informacje o planowanych terminach szkoleń i terminach realizacji usługi Zamawiający przekazywać będzie Wykonawcy na bieżąco, w trybie roboczym.

- 4.7. Realizacja przedmiotu zamówienia w konkretnych terminach oraz liczba osób i zapotrzebowanie na konkretną liczbę przerw kawowych i lunchów zależą będą od wyników rekrutacji oraz od zgłoszonych przez Uczestników/Uczestniczki potrzeb. Termin realizacji usługi, liczba osób korzystających z przerw kawowych i lunchu oraz plan zajęć w danym dniu i wskazanie godzin, w których zapewniany będzie catering, potwierdzone będą przez Zamawiającego w wezwaniu do realizacji przedmiotu zamówienia, w terminie zgodnym z terminem podanym przez Wykonawcę w kryterium „Gotowość”.
- 4.8. Zamawiający najpóźniej w dniu szkolenia, w ciągu 1 godziny od rozpoczęcia zajęć, powiadomi Wykonawcę o liczbie osób biorących udział w szkoleniu w danym dniu i zapotrzebowaniu na konkretną liczbę przerw kawowych i lunchów. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki dla liczby osób potwierdzonej w dniu szkolenia przez Zamawiającego. Jeżeli Zamawiający nie powiadomi Wykonawcy o mniejszej liczbie osób, wówczas przyjmuje się, że Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki dla liczby osób ustalonej z Zamawiającym na podstawie wezwania do realizacji przedmiotu zamówienia, o którym mowa w ppkt. 4.6 powyżej. W przypadku zgłoszenia w dniu szkolenia mniejszej liczby osób Zamawiający uiszcza wynagrodzenie za faktyczną liczbę Uczestników/ Uczestniczek.
- 4.9. Szkolenia co do zasady realizowane będą w trybie weekendowym (sobota/niedziela) lub w dni robocze (od poniedziałku do piątku) w godzinach przed- i popołudniowych, w zależności od preferencji/potrzeb Uczestników/Uczestniczek projektu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany w tym zakresie i realizacji przedmiotu zamówienia także w innych niż ww. godzinach w dni robocze – w zależności od potrzeb zgłoszonych przez Uczestników/Uczestniczki.
- 4.10. Planowany termin realizacji zamówienia: do 30.11.2022 r. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu realizacji zamówienia.

### III. KRYTERIA WYBORU WYKONAWCY

Kryterium wyboru stanowią będą:

#### 1. kryterium 1: cena brutto za realizację przedmiotu zamówienia – waga 60%.

Ocenić podlegać będzie zaoferowana kwota brutto ogółem w PLN za realizację przedmiotu zamówienia wskazana w pkt. 1 Formularza ofertowego. Maksymalną liczbę punktów otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę brutto. Przyznając punkty kolejnym ofertom Zamawiający będzie postęgiwał się poniższym wzorem:

$C = \frac{NC}{BC} \times 100$	C – liczba punktów badanej oferty za cenę ogółem NC – cena oferty o najniższej cenie ogółem BC – cena badanej oferty
--------------------------------	--

#### 2. kryterium 2: gotowość – waga 40%

Punkty za kryterium „Gotowość” będą przyznawane na podstawie informacji przedstawionych przez Wykonawcę w pkt. 2 Formularza ofertowego.

Najwyższą liczbę punktów (100 pkt.) otrzyma oferta zawierająca najkrótszy okres (liczony w dniach kalendarzowych) pomiędzy dniem przekazania przez Zamawiającego Wykonawcy każdorazowo wezwania do realizacji przedmiotu zamówienia, a dniem rozpoczęcia jego realizacji [przykładowo, jeżeli Wykonawca wskaże w ofercie okres 5 dni, to Zamawiający będzie uprawniony każdorazowo potwierdzić termin i miejsce realizacji usługi, liczbę osób korzystających z przerw kawowych i lunchu najpóźniej na dzień wypadający 5 dnia po przekazaniu Wykonawcy przez Zamawiającego wezwania. Zamawiający informuje, że najdłuższy dopuszczalny okres gotowości to 7 dni. W sytuacji, gdy Wykonawca nie poda w ofercie terminu, przyjmuje się, że oferuje wykonanie przedmiotu zamówienia w najdłuższym dopuszczalnym terminie. W sytuacji gdy Wykonawca poda w ofercie dłuższy okres niż najdłuższy dopuszczalny okres gotowości, oferta zostanie odrzucona.

Przyznając punkty kolejnym ofertom Zamawiający będzie postęgiwał się poniższym wzorem:

$G = \frac{NG}{BG} \times 100$	<p><b>G</b> – liczba punktów badanej oferty za gotowość  <b>NG</b> – najkrótszy wskazany w ofertach okres  <b>BG</b> – okres wskazany w badanej ofercie</p>
--------------------------------	---

W przypadku niezrealizowania przedmiotu zamówienia w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z zadeklarowanym przez Wykonawcę okresem gotowości, Wykonawca zapłaci każdorazowo karę umowną w wysokości 2% całkowitej ceny brutto zamówienia.

Obliczając łączną liczbę punktów Zamawiający będzie posługiwał się poniższym wzorem:

$R = (0,6 \times C) + (0,4 \times G)$	<p><b>R</b> – łączna liczba punktów badanej oferty,  <b>C</b> – liczba punktów badanej oferty za cenę,  <b>G</b> – liczba punktów badanej oferty za gotowość,</p>
---------------------------------------	---

#### IV. WARUNKI WSPÓŁPRACY

1. Rozliczenia dokonywane będą za usługi faktycznie zrealizowane (na podstawie faktycznej liczby dostarczonych przerw kawowych i lunchów), z zastrzeżeniem części II, ust. 4 pkt. 4.8.
2. Wynagrodzenie zaproponowane przez Wykonawcę obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty przejazdów, wysytek, rozmów telefonicznych, noclegów i wyżywienia i innych materiałów niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia oraz o ile dotyczy – podatek VAT.

#### V. TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

Oferty przygotowane na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania należy złożyć do dnia **30.06.2021 r.** do godz. 16.00:

- elektronicznie (w formie podpisanych skanów) na adres mailowy: [katarzyna.miloszewska@emt-systems.pl](mailto:katarzyna.miloszewska@emt-systems.pl) wpisując w tytule – „oferta na usługi cateringowe – **Profesjonalne kadry w subregionie centralnym województwa śląskiego**”  
lub
- pocztą tradycyjną, kurierem lub osobiście (decyduje data wptynięcia do biura EMT – Systems sp. z o. o.) z dopiskiem na kopercie „Oferta na usługi cateringowe – **Profesjonalne kadry w subregionie centralnym województwa śląskiego**” na adres EMT – Systems sp. z o. o., ul. Bojkowska 35A, 44 – 100 Gliwice.

#### VI. POZOSTAŁE ISTOTNE POSTANOWIENIA

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie posiadają powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym<sup>2</sup>. Kryterium weryfikowane będzie na podstawie oświadczenia Wykonawcy załączonego do Formularza oferty, sporządzonego zgodnie ze wzorem określonym w Załączniku nr 2 do niniejszego rozeznania rynku.

<sup>2</sup> **Wykonawcy powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym podlegają wykluczeniu z możliwości udzielenia zamówienia.** Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Wykonawcą, a 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. Powiązania osobowe lub kapitałowe polegają 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobieniach, opieki lub kurateli.