

Kielce, dn. 28.05.2018 r.

ROZEZNANIE RYNKU – USŁUGI CATERINGOWE

Przedmiot rozeznania: realizacja usługi cateringowej (obiady) oraz serwisu kawowego (produkty do przygotowania ciepłych napojów, zimne napoje, przekąski itp.) dla uczestników indywidualnych spotkań z doradcą zawodowym, grupowego poradnictwa zawodowego oraz szkoleń realizowanych w ramach projektu pn.: „KOMU W DROGĘ, TEMU PRACA!”, numer umowy: RPSW.10.02.01-26-0051/17-00, realizowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020.

Podstawowe informacje:

1. Indywidualne spotkania z doradcą zawodowym

- podczas indywidualnych spotkań z doradcą zawodowym Zleceniobiorca zobowiązany jest do zapewnienia serwisu kawowego (produkty do przygotowania ciepłych napojów, zimne napoje, przekąski itp.) dla każdego uczestnika zajęć
- indywidualne spotkania odbywać się będą w dni robocze oraz w weekendy w godzinach popołudniowych oraz popołudniowych (tj. między 8:00 a 20:00).
- Dostarczenie serwisu kawowego (produkty do przygotowania ciepłych napojów, zimne napoje, przekąski itp.) przez Zleceniobiorcę nastąpi przed rozpoczęciem każdej z edycji indywidualnych spotkań z doradcą w terminie wyznaczonym przez Zleceniodawcę¹

2. Grupowe poradnictwo oraz szkolenia

- podczas grupowego poradnictwa zawodowego oraz szkoleń Zleceniobiorca zobowiązany jest do zapewnienia serwisu kawowego (produkty do przygotowania ciepłych napojów, zimne napoje, przekąski itp.) oraz przygotowania i dostarczenia obiadów dla każdego uczestnika zajęć
- grupowe poradnictwo oraz szkolenia odbywać się będą w dni robocze (od poniedziałku do piątku²) w godzinach popołudniowych (między 8:00 a 16:00).
- Dostawa usług cateringowych (obiady) następować będzie każdego dnia zajęć między godziną 13:00 a 14:15 (w zależności od formy wsparcia)³. Dostarczenie serwisu kawowego (produkty do przygotowania ciepłych napojów, zimne napoje, przekąski itp.) przez Zleceniobiorcę nastąpi przed rozpoczęciem każdej edycji szkolenia i każdej edycji poradnictwa, w terminie wyznaczonym przez Zleceniodawcę.⁴

Rodzaj zajęć oraz planowane terminy ich realizacji:

| Rodzaj zajęć | Przewidywany termin realizacji ⁵ | Ilość dni | Ilość osób | Łączna ilość obiadów |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------|-----------------|--------------------------------------------|
| Indywidualne spotkania z doradcą zawodowym | 16.06.2018 – 27.06.2018 | n.d. | łącznie 13 osób | Serwis kawowy: 13 os. x 1 spotkanie/os. |

¹ O terminie dostarczenia serwisu kawowego przed każdą z edycją indywidualnych spotkań z doradcą zawodowym Wykonawca poinformowany zostanie telefonicznie lub mailowo co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem indywidualnych spotkań

² Istnieje możliwość, iż w wyniku przesunięć terminów realizacji poszczególnych szkoleń i doradztwa, zajęcia prowadzone będą również w trybie weekendowym (sobota, niedziela)

³ O sposobie realizacji zajęć w ramach danego szkolenia i poradnictwa i w związku z tym godzinie dowozu obiadu Wykonawca poinformowany zostanie telefonicznie lub mailowo co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia/ poradnictwa

⁴ O terminie dostarczenia serwisu kawowego przed każdą z edycji grupowego poradnictwa i szkolenia Wykonawca poinformowany zostanie telefonicznie lub mailowo co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem danych zajęć

⁵ Podane terminy mogą ulec zmianie. Świadczenie usług cateringowych odbywać się będzie w okresie od 06.2018 nie później niż do 12.2018. Ostateczne terminy realizacji usług cateringowych podczas poszczególnych szkoleń i doradztwa przekazane zostaną Wykonawcy telefonicznie lub mailowo co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem każdej edycji grupowego doradztwa i szkoleń.

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Grupowe poradnictwo zawodowe | 28.06.2018 29.06.2018 | 2 | 13 uczestników | Obiady: 2 dni x 13 os. = 26 obiadów Serwis kawowy: 2 dni x 13 os. |
| Szkolenie „Przedstawiciel handlowy w turystyce zdrowotnej i prozdrowotnej” | 02.07.2018 03.07.2018 04.07.2018 05.07.2018 06.07.2018 09.07.2018 10.07.2018 11.07.2018 12.07.2018 13.07.2018 16.07.2018 17.07.2018 18.07.2018 19.07.2018 20.07.2018 23.07.2018 24.07.2018 25.07.2018 26.07.2018 | 19 | 13 uczestników | Obiady: 19 dni x 13 os. = 247 obiadów Serwis kawowy: 19 dni x 13 os. |
| Indywidualne spotkania z doradcą zawodowym | 14.07.2018 – 23.07.2018 | n.d. | łącznie 13 osób | Serwis kawowy: 13 os. x 1 spotkanie/os. |
| Grupowe poradnictwo zawodowe | 24.07.2018 25.07.2018 | 2 | 13 uczestników | Obiady: 2 dni x 13 os. = 26 obiadów Serwis kawowy: 2 dni x 13 os. |
| Szkolenie „Kelner (usługi kelnerskie w branży zdrowotnej i prozdrowotnej)” | 01.08.2018 02.08.2018 03.08.2018 06.08.2018 07.08.2018 08.08.2018 09.08.2018 10.08.2018 13.08.2018 14.08.2018 20.08.2018 21.08.2018 22.08.2018 23.08.2018 24.08.2018 27.08.2018 28.08.2018 29.08.2018 30.08.2018 31.08.2018 | 20 | 13 uczestników | Obiady: 20 dni x 13 os. = 260 obiadów Serwis kawowy: 20 dni x 13 os. |
| Indywidualne spotkania z doradcą zawodowym | 22.08.2018 – 26.08.2018 | n.d. | łącznie 13 osób | Serwis kawowy: 13 os. x 1 spotkanie/os. |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Grupowe poradnictwo zawodowe | 27.08.2018 28.08.2018 | 2 | 13 uczestników | Obiady: 2 dni x 13 os. = 26 obiadów Serwis kawowy: 2 dni x 13 os. |
| Szkolenie Barman (usługi barmańskie w turystyce zdrowotnej i prozdrowotnej) | 03.09.2018 04.09.2018 05.09.2018 06.09.2018 07.09.2018 10.09.2018 11.09.2018 12.09.2018 13.09.2018 14.09.2018 17.09.2018 18.09.2018 19.09.2018 20.09.2018 21.09.2018 24.09.2018 25.09.2018 26.09.2018 27.09.2018 28.09.2018 | 20 | 13 uczestników | Obiady: 20 dni x 13 os. = 260 obiadów Serwis kawowy: 20 dni x 13 os. |
| Indywidualne spotkania z doradcą zawodowym | 15.09.2018 – 26.09.2018 | n.d. | łącznie 13 osób | Serwis kawowy: 13 os. x 1 spotkanie/os. |
| Grupowe poradnictwo zawodowe | 27.09.2018 28.09.2018 | 2 | 13 uczestników | Obiady: 2 dni x 13 os. = 26 obiadów Serwis kawowy: 2 dni x 13 os. |
| Szkolenie „Operator wózków jezdniowych z elementami obsługi magazynu w branży metalowo- odlewniczej+ uprawnienia UDT” | 01.10.2018 02.10.2018 03.10.2018 04.10.2018 05.10.2018 08.10.2018 09.10.2018 10.10.2018 11.10.2018 12.10.2018 15.10.2018 16.10.2018 17.10.2018 18.10.2018 19.10.2018 22.10.2018 23.10.2018 | 17 | 13 uczestników | Obiady: 17 dni x 13 os. = 221 obiadów Serwis kawowy: 17 dni x 13 os. |
| Łączna ilość | | | | Obiady: 1 092 obiadów Serwis kawowy: 1 144 kpl. |

Rodzaj serwisu kawowego:

- kawa (mielona i rozpuszczalna),
- herbata (czarna, zielona i owocowa),
- śmietanka/mleko do kawy,
- cukier – bez ograniczeń na uczestnika,
- woda mineralna niegazowana i gazowana, soki owocowe (ok 500 ml/os.),
- ciastka kruche bankietowe min. 2 rodzaje (łącznie min. 200 g/os.),
- słone przekąski w ilościach łącznie min. 100 g/os.

W/w produkty muszą mieć minimum dwumiesięczny termin ważności do spożycia (krótszy termin ważności dopuszczalny jest tylko i wyłącznie w przypadku mleka). W ramach przerwy kawowej powinny zostać dostarczone: talerzyki jednorazowe, łyżeczki jednorazowe, kubki jednorazowe do gorących i zimnych napojów, serwetki. Zleceniobiorca zobowiązany jest dostarczyć w/w produkty do miejsca realizacji zajęć (na terenie miasta Kielce).

Rodzaj cateringu (obiadów):

Każdy obiad powinien składać się z dwóch dań tj.:

- zupy – jedna porcja min. 300 ml/os.
- dania głównego – jedna porcja min. 350 - 400g/os.

Posiłki pakowane będą w opakowania jednorazowego użytku (osobno dla każdej osoby), do każdego posiłku załączone zostaną jednorazowe sztućce i serwetki. Transport posiłków w wyznaczone przez Zleceniodawcę miejsce na terenie miasta Kielce nastąpi w pojemnikach termoizolacyjnych. Składając ofertę Wykonawca zobowiązuje się do: świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych i dobrej jakości produktów żywnościowych; przyrządzania posiłków obiadowych w dniu świadczenia usług cateringowych; uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego w sytuacji udziału w kursach osób o szczególnych potrzebach⁶; estetycznego podawania posiłków.

Proponowane menu na każde grupowe poradnictwo zawodowe:

1. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka
2. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek

W/w obiady zaserwowane zostaną raz w ciągu trwania każdej z edycji doradztwa.

Proponowane menu na szkolenia:

| I.p. | Nazwa szkolenia | Menu |
|------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Szkolenie „Przedstawiciel handlowy w turystyce zdrowotnej i prozdrowotnej” | <ol style="list-style-type: none"> 1. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.) 2. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese 3. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane 4. I danie: zupa; II danie: Filet z kurczaka, frytki, surówka 5. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej 6. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka 7. I danie: zupa; II danie: Udko pieczone, ziemniaczki zapiekane, zestaw surówek 8. I danie: zupa; II danie: Kawałki kurczaka w przyprawie (typu shoarma/ kebab) z frytkami i zestawem surówek 9. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek 10. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka 11. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków 12. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.) |

⁶ Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanymi zajęciami

| | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <p>13. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese</p> <p>14. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane</p> <p>15. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej</p> <p>16. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka</p> <p>17. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek</p> <p>18. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka</p> <p>19. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków</p> |
| 2. | Szkolenie „Kelner (usługi kelnerskie w branży zdrowotnej i prozdrowotnej)“ | <p>1. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.)</p> <p>2. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese</p> <p>3. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane</p> <p>4. I danie: zupa; II danie: Filet z kurczaka, frytki, surówka</p> <p>5. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej</p> <p>6. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka</p> <p>7. I danie: zupa; II danie: Udko pieczone, ziemniaczki zapiekane, zestaw surówek</p> <p>8. I danie: zupa; II danie: Kawałki kurczaka w przyprawie (typu shoarma/ kebab) z frytkami i zestawem surówek</p> <p>9. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek</p> <p>10. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka</p> <p>11. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków</p> <p>12. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.)</p> <p>13. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese</p> <p>14. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane</p> <p>15. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej</p> <p>16. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka</p> <p>17. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek</p> <p>18. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka</p> <p>19. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków</p> <p>20. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.)</p> |
| 3. | Szkolenie Barman (usługi barmańskie w turystyce zdrowotnej i prozdrowotnej) | <p>1. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.)</p> <p>2. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese</p> <p>3. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane</p> <p>4. I danie: zupa; II danie: Filet z kurczaka, frytki, surówka</p> <p>5. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej</p> <p>6. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka</p> <p>7. I danie: zupa; II danie: Udko pieczone, ziemniaczki zapiekane, zestaw surówek</p> <p>8. I danie: zupa; II danie: Kawałki kurczaka w przyprawie (typu shoarma/ kebab) z frytkami i zestawem surówek</p> <p>9. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek</p> <p>10. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka</p> <p>11. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków</p> <p>12. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.)</p> <p>13. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese</p> <p>14. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane</p> <p>15. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej</p> <p>16. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka</p> <p>17. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek</p> <p>18. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka</p> <p>19. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków</p> <p>20. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.)</p> |

| | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. | Szkolenie „Operator wózków jezdniowych z elementami obsługi magazynu w branży metalowo-odlewniczej+ uprawnienia UDT” | <ol style="list-style-type: none"> 1. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.) 2. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese 3. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane 4. I danie: zupa; II danie: Filet z kurczaka, frytki, surówka 5. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej 6. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka 7. I danie: zupa; II danie: Udko pieczone, ziemniaczki zapiekane, zestaw surówek 8. I danie: zupa; II danie: Kawałki kurczaka w przyprawie (typu shoarma/ kebab) z frytkami i zestawem surówek 9. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek 10. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka 11. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków 12. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.) 13. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese 14. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane 15. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej 16. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka 17. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Forma płatności za obiady i serwis kawowy: Zapłata nastąpi przelewem na wskazany przez Zleceniobiorcę numer rachunku bankowego (na podstawie przedstawionego rachunku/ faktury) do 14 dni po otrzymaniu rachunku/ faktury.

Składanie ofert

Ofertę (uzupełnioną na niniejszym formularzu i podpisaną) należy dostarczyć do Świętokrzyskiego Centrum Edukacji i Rozwoju Krzesisława Wrona (ul. Śniadeckich 31/13, 25-366 Kielce) osobiście/ pocztą tradycyjną/ drogą elektroniczną (skan uzupełnionej i podpisanej oferty) do dnia 04.06.2018 r. do godziny 15:00. Złożenie ewentualnej oferty nie stwarza po stronie oferenta roszczenia względem Świętokrzyskiego Centrum Edukacji i Rozwoju Krzesisława Wrona o zawarcie umowy. Świętokrzyskie Centrum Edukacji i Rozwoju Krzesisława Wrona zastrzega sobie prawo wyboru oferty i zawarcia umowy z wybranym oferentem.

Kryteria oceny ofert

Przy wyborze oferenta brane będą pod uwagę kryteria społeczne (klauzula społeczna w myśl art. 29 ust. 4 ustawy PZP) oraz cenowe gwarantujące wybór najkorzystniejszej oferty. Punkty za kryteria społeczne przyznawane będą oferentom, którzy zobowiążą się:

1. zatrudnić, co najmniej 1 osobę niepełnosprawną⁷ przy wykonywaniu zamówienia
2. zatrudniać wyżej wymienioną osobę w całym okresie świadczenia usług dla Zleceniodawcy, a w przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę niepełnosprawną lub przez pracodawcę przed zakończeniem tego okresu, zobowiąże się do zatrudnienia na to miejsce innej osoby niepełnosprawnej,
3. przedstawić niezwłocznie Zleceniodawcy dokumentację dotyczącą zatrudnienia osoby niepełnosprawnej w okresie realizacji zamówienia (na prośbę Zleceniodawcy),
4. zapłacić Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia brutto umowy w przypadku niedopełnienia przez Zleceniobiorcę zobowiązań wynikających z pkt. 1 - 3.

Punkty za kryterium cenowe wyliczane będą w oparciu o służący do tego wzór.

⁷ osoba niepełnosprawna oznacza osobę spełniającą przesłanki statusu niepełnosprawności określone ustawą z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych

Sposób oceny ofert na realizację usług cateringowych:

| Kryterium | Waga | Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium |
|--------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------|
| Cena za obiad | 40% | 40 pkt. |
| Cena za serwis kawowy dla 1os./dzień | 40% | 40 pkt. |
| Kryteria społeczne | 20% | 20 pkt. |
| RAZEM | 100% | 100 pkt. |

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Punkty za kryterium „Cena za obiad” zostaną obliczone według wzoru:

$\frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 40 \text{ pkt.} = \text{liczba punktów w danym kryterium}$

Punkty za kryterium „Cena za serwis kawowy dla 1os./dzień” zostaną obliczone według wzoru:

$\frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 40 \text{ pkt.} = \text{liczba punktów w danym kryterium}$

Punkty za kryterium „Kryteria społeczne” zostaną przyznane w następujący sposób:

Oferta, która będzie spełniała kryterium otrzyma 20 pkt. (20%)

Oferta, która nie będzie spełniała kryterium otrzyma 0 pkt. (0%)

OFERTA CENOWA:

- Oświadczam, iż koszt realizacji usługi cateringowej wynosi: _____ zł brutto/obiad. Jednocześnie potwierdzam możliwość realizacji usługi cateringowej zgodnie z w/w menu oraz w przedstawionych powyżej planowanych terminach i godzinach realizacji zajęć w ramach projektu „KOMU W DROGĘ, TEMU PRACA!”.
- Oświadczam, iż koszt realizacji usługi w postaci serwisu kawowego wynosi: _____ zł brutto/serwis kawowy dla 1os./dzień. Jednocześnie potwierdzam możliwość przygotowania i dostarczenia serwisu kawowego zgodnie z w/w specyfikacją oraz w wyznaczonym przez Zleceniodawcę terminie w ramach projektu „KOMU W DROGĘ, TEMU PRACA!”.

Zobowiązuje się do spełnienia kryteriów społecznych opisanych w przedmiotowym zapytaniu i w związku z czym wnioskuję o przyznanie punktów za to kryterium: TAK NIE

PODPIS I PIECZĘĆ FIRMOWA OFERENTA: _____

DATA ZŁOŻENIA OFERTY: _____