



Gliwice, 8 sierpnia 2017

ZAPYTANIE OFERTOWE DOTYCZĄCE ŚWIADCZENIA USŁUGI CATERINGOWEJ DLA UCZESTNIKÓW PROJEKTU

- 1. Nazwa i numer projektu:** Zostań spawaczem! nr POWR.01.02.01-24-0099/16
- 2. Beneficjent:** Zakład Doskonalenia Kadr KOMAG Sp. z o.o.
- 3. Okres realizacji projektu:** 1.08.2017 – 31.03.2019
- 4. Tryb wyboru wykonawcy usługi:** zasada udokumentowania rozeznania rynku (powyżej 20 tys. zł netto i poniżej 50 tys. zł netto)
- 5. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55000000-0 Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego
- 6. Miejsce realizacji zamówienia:** Gliwice, ul. Łużycka 16

7. Grupa docelowa projektu:

48 os. bez pracy, które nie uczestniczą w kształceniu i szkoleniu zgodnie z def. młodzieży NEET, niezarejestrowanych w PUP (z wyłączeniem gr .doc. 1.3.1 POWER) zam. w woj. śląskim w wieku 18 - 29 lat.

8. Przedmiot zapytania ofertowego:

Świadczenie usługi cateringowej w okresie od września 2017 roku do grudnia 2018 roku dla uczestników projektu biorących udział w kursach spawalniczych w dni robocze w godzinach 7:00 – 15:00 w liczbie śr. 12 os./ edycję szkoleniową, łącznie 48 osób.

Liczba dni szkoleniowych, szczegółowe terminy kursów oraz liczba uczestników będą każdorazowo ustalane na bieżąco z Wykonawcą zgodnie z harmonogramem kursów przekazywanym przez Zamawiającego.

UWAGA – Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wstępnie zaplanowanych edycji kursów w zależności od harmonogramu realizacji projektu oraz zmiany liczby uczestników:

Kurs spawania MAG podstawowy 2 edycje* 18 dni szkoleniowych* 12 osób/edycję = max.432 osobodni

Kurs spawania TIG podstawowy 2 edycje* 13 dni szkoleniowych* 12 osób/edycję = max. 312 osobodni

Wymagania dotyczące organizacji cateringu:

1) Oferent zapewnia jeden pełnowartościowy posiłek w formie drugiego dania obiadowego. W przypadku zapotrzebowania (osoby z niepełnosprawnościami, dieta, wegetarianizm itp. - dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez uczestników). Gramatura drugiego dania (mięso lub ryba/ danie główne jarskie) po wysmażeniu 140g-150g/os., surówka 150g; dodatki skrobiowe 250g, kompot 150 ml/os.

2) Oferent zapewnia 2 przerwy kawowe w godzinach realizacji kursu zgodnie z ustalonym harmonogramem. Każda z przerw kawowych obejmuje: kawę z dodatkami (cukier, mleko lub



śmietanka) min. 300ml/os., herbata z dodatkami (cukier, cytrynka) min. 300ml/os., woda mineralna 0,3l 1 szt./os., ciasteczka kruche 100g/os.

3) Oferent zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji kursów wskazane przez Zamawiającego (ul. Łużycka 16, Gliwice). Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.

4) Oferent zapewnia własne naczynia. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów.

Ponadto składając ofertę Oferent zobowiązuje się do:

- 1) ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni szkoleniowe, w szczególności rodzajów dań głównych w terminie min. 3 dni przed planowanym szkoleniem;
- 2) uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym terminem szkolenia
- 3) zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątnięcie w trakcie i po zakończeniu zajęć.
- 4) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz 5 min. przed rozpoczęciem przerwy lunchowej;
- 5) uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach po zakończeniu szkoleń.
- 6) zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część zestawów obiadowych i przerw kawowych będzie zrealizowana. Zamawiający pokryje koszty tylko za faktycznie sporządzone i dostarczone ilości zestawów obiadowych w trakcie realizacji zamówienia.

Zamawiający zastrzega, iż podana ilość zestawów obiadowych w trakcie trwania umowy jest ilością szacunkową. Jeżeli w trakcie wykonywania zamówienia okaże się, że ilość zestawów obiadowych będzie mniejsza niż podana w zapytaniu ofertowym, Wykonawca nie będzie z tego tytułu rościł żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego.

9. Warunkiem udziału w postępowaniu jest przedłożenie:

- a) Formularza ofertowego stanowiącego załącznik do zapytania ofertowego
- b) Zaświadczenia z Sanepidu dotyczące zgody na prowadzenie działalności cateringowej
- c) Zaświadczenia z Sanepidu o posiadaniu zarejestrowanego środka transportu.

10. Kryterium wyboru ofert:

Warunkiem formalnym wyboru oferentów jest przedłożenie kompletu dokumentów wymaganych w punkcie 8 (ocena 0 – nie spełnia, 1 – spełnia). Oferty, które spełnią wymóg kompletności zostaną ocenione zgodnie z kryterium ceny: waga 100%.

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty, Zamawiający będzie się posługiwał następującym wzorem:

Kryterium cena:

P min

An = ----- x 100 pkt.

P n

An – liczba punktów przyznanych ofercie podlegającej ocenie za kryterium cenowe



P min – cena minimalna wśród ważnych ofert

P n – cena zaproponowana przez Wykonawcę

Kryterium stosowane jest do każdej z części zamówienia oddzielnie.

Cena powinna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją usługi, w tym składki ZUS i podatki.

11. Termin i miejsce składania ofert

Prosimy o składanie oferty (osobiście, faxem, e-mailem lub pocztą) do **dnia 16 sierpnia 2017 r. do godz. 9.00** zgodnie z załączonym formularzem oferty w Biurze Projektu.

Zakład Doskonalenia Kadr – KOMAG sp. z o.o.

Ul. Łużycka 16

44-101 Gliwice

Tel. 32/ 237 48 20

e-mail: spawacz@zdk-komag.pl

Osoba do kontaktu: Marzena Fołda – koordynator projektu, tel. 32/237 48 20.

12. Upublicznienie

Zapytanie ofertowe zostało opublikowane na stronie www.zdk-komag.pl zakładka „Projekty unijne”.

Załączniki:

Załącznik 1 Formularz oferty