

Gliwice, 4 września 2018

## ZAPYTANIE OFERTOWE DOTYCZĄCE ŚWIADCZENIA USŁUGI CATERINGOWEJ

1. **Nazwa i numer projektu:** Kwalifikacje spawacza dla osób pozostających bez pracy do 29 lat nr POWR.01.02.01-24-0023/17
2. **Beneficjent:** Zakład Doskonalenia Kadr KOMAG Sp. z o.o.
3. **Okres realizacji projektu:** 1.09.2018 – 31.07.2019
4. **Tryb wyboru wykonawcy usługi:** : zasada rozeznania rynku (poniżej 20 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:**

20 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 października 2018 roku do marca 2019 roku dla uczestników projektu biorących udział w kursach spawalniczych w dni robocze w liczbie 2 edycje \* śr. 10 os. \* 19 dni/ edycję szkoleniową.

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

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\* 19 dni szkoleniowych\* 10 osób/edycję = max.380 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 przerwę kawową w godzinach realizacji kursu zgodnie z ustalonym harmonogramem. Przerwa kawowa 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 zapewnienia 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 kursem;
- 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 kursu
- 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. Warunki udziału w postępowaniu

Warunkiem udziału w postępowaniu jest przedłożenie formularza ofertowego stanowiącego załącznik do zapytania ofertowego.

## 10. Kryterium wyboru ofert:

Warunkiem formalnym wyboru oferentów jest przedłożenie kompletu dokumentów wymaganych w punkcie 9 (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

$An = \frac{P n}{P min} \times 100 \text{ pkt.}$

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

Cena powinna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją usługi.

### **11. Termin i miejsce składania ofert**

Prosimy o składanie oferty (osobiście, e-mailem lub pocztą) do **dnia 11 września 2018 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: Justyna Juroszek

### **12. Upublicznienie**

Zapytanie ofertowe zostało opublikowane na stronie [www.zdk-komag.pl](http://www.zdk-komag.pl) zakładka „Projekty unijne”.

### **Załączniki:**

*Załącznik 1 Formularz oferty*