

Gliwice, 7 stycznia 2019

ZAPYTANIE OFERTOWE DOTYCZĄCE ŚWIADCZENIA USŁUGI CATERINGOWEJ

1. **Nazwa i numer projektu:** Kwalifikacje spawacza od ręki nr RPSL.11.03.00-24-0341/17
2. **Beneficjent:** Zakład Doskonalenia Kadr KOMAG Sp. z o.o.
3. **Okres realizacji projektu:** 01.01.2019 – 31.12.2020
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 (część teoretyczna kursów) oraz Gliwice, ul. Pszczyńska 7 (część praktyczna kursów).
7. **Grupa docelowa projektu:**
Grupę docelową stanowi 60 os. dorosłych mieszkających, pracujących lub uczących się w woj. śląskim zainteresowanych odbyciem kursów spawalniczych i kursu pierwszej pomocy poza godz. pracy z własnej inicjatywy.
8. **Przedmiot zapytania ofertowego:**

Świadczenie usługi cateringowej w okresie od lutego 2019 roku do grudnia 2020 roku dla uczestników projektu biorących udział w kursach spawalniczych w dni robocze (godziny popołudniowe i popołudniowe) oraz w weekendy.

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:

- a) Kurs MAG podstawowy (3 edycje*18 dni kursu *10 osób) = 540 osobodni
- b) Kurs MAG ponadpodstawowy (3 edycje*14 dni kursu *10 osób) = 420 osobodni
- c) Kurs TIG podstawowy (3 edycje*13 dni kursu *10 osób) = 390 osobodni
- d) Kurs TIG ponadpodstawowy (3 edycje*13 dni kursu *10 osób) = 390 osobodni
- e) Kurs Międzynarodowy Kurs Ratowników Pierwszej Pomocy IFACC (6 edycji*1 dzień kursu *10 osób) = 60 osobodni

Łącznie max.1800 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 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 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 = ----- 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

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 14 stycznia 2019 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 zakładka „Projekty unijne”.

Załączniki:

Załącznik 1 Formularz oferty