



Zielona Góra, 22.06.2020r.

ZAPYTANIE CENOWE NA ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ (OBIAD I PRZERWA KAWOWA)

W związku z realizacją projektu „Start zawodowy dla osób młodych do 29 roku życia” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER) w ramach Osi Priorytetowej I. Osoby młode na rynku pracy, Działania 1.2. Wsparcie osób młodych na regionalnym rynku pracy - projekty konkursowe, Poddziałania 1.2.1 Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego, firma Competence – Training & Coaching Barbara Jaśkiewicz zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na zakup usługi związanej z zapewnieniem obiadu i przerwy kawowej dla uczestników/-czek projektu.

Niniejsze zapytanie jest przeprowadzane zgodnie z procedurą rozeznania rynku, określoną w „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”.

I. ZAMAWIAJĄCY

Competence - Training & Coaching, Barbara Jaśkiewicz
ul. Moniuszki 15/10, 59-100 Polkowice
NIP: 6141448237, REGON: 020581085

Osoba kontaktowa:

Natalia Kassjan
tel. kom. 534 426 120
e-mail: biuro@startabsolwenta.pl
www.competence-szkolenia.pl
www.startabsolwenta.pl

Firma Competence-Training & Coaching jest firmą szkoleniową, świadczącą usługi szkoleniowe na terenie całego kraju. Od 2007 wspiera organizacje biznesowe i administrację w procesie zmian i rozwoju tworząc dla nich dedykowane programy rozwojowe – projekty szkoleniowe, coachingowe, doradcze dotyczące rozwoju kompetencji menedżerskich i umiejętności osobistych. Firma zrealizowała wiele kilkuletnich projektów szkoleniowych dla podmiotów z administracji oraz firm z branży finansowej, usługowej i produkcyjnej. Towarzystwo wielu firmom w procesie przemian – wprowadzania systemu zarządzania przez cele czy też systemu ocen pracowników. W okresie programowania 2007-2013 firma zrealizowała z sukcesem 16 projektów szkoleniowych finansowych ze środków EFS, z czego za jeden z nich otrzymała w 2014 roku nagrodę z rąk Marszałka Województwa Dolnośląskiego (1 z 10 najlepszych projektów EFS na Dolnym Śląsku).



II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie w ustalonych z Zamawiającym terminach i dostarczenie pod wskazany adres obiadów oraz przerw kawowych dla grup maksymalnie 8-osobowych uczestniczących w szkoleniu w ramach projektu „Start zawodowy dla osób młodych do 29 roku życia” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenie:

- obiadu - jeden obiad dla każdego/-j uczestnika/-czki szkolenia w każdym dniu szkolenia, łącznie dla maksymalnie 50 osób;
- dwóch przerw kawowych dla każdego/-j uczestnika/-czki szkolenia w każdym dniu szkolenia, łącznie dla maksymalnie 50 osób.

Przewiduje się realizację jednego szkolenia w wymiarze 64h dyd. (8 dni szkoleniowych) dla 7 grup szkoleniowych (łącznie 56 dni szkoleniowych). W okresie czasu lipiec 2020 – maj 2021 powinno zostać zapewnionych maksymalnie 400 obiadów (50 osób x 8 dni szkoleniowych) oraz maksymalnie 800 przerw kawowych (50 osób x 8 dni szkoleniowych x 2 przerwy).

Zamawiający zastrzega sobie, że podane ilości są maksymalne i mogą ulec zmniejszeniu. Każdego dnia szkoleniowego będzie zapewnianych maksymalnie 8 obiadów i maksymalnie 16 przerw kawowych. obiady i przerwy kawowe będą dostarczane w dni robocze między godziną 8.00 a 16.00 (dokładne godziny zostaną ustalone w trybie roboczym) na terenie Zielonej Góry. Koszt dowozu obiadów (jeden raz w ciągu dnia) i przerw kawowych (dwa razy w ciągu dnia) musi zostać uwzględniony w cenie oferty.

III. KRYTERIA JAKOŚCIOWE

1. OBIAD

Obiad obejmuje dwa dania (zupę i drugie danie) oraz napój (sok 100% lub kompot).

Obiad ma być wyporcjowany dla każdego/-j uczestnika/-czki i podany na ciepło w zastawie stołowej lub pojemnikach termoizolacyjnych, z kompletem sztućców (w przypadku pojemników termoizolacyjnych dopuszczalne są sztućce jednorazowe). Obiad będzie serwowany na stole udostępnionym przez Zamawiającego. Wykonawca zapewnia obrus (dopuszczalny jest obrus jednorazowy), serwetki, dzbanki szklane i kubki na sok lub kompot (dopuszczalne są jednorazowe).

Menu będzie każdorazowo ustalane z Zamawiającym i przez niego akceptowane na 1 dzień przed dniem świadczenia usługi. Menu w ciągu 1 szkolenia trwającego 8 dni powinno być zróżnicowane (każdego dnia inne dania) i powinno obejmować dania mączne (np. naleśniki/pierogi), dania mięsne (rolady, gulasz/placek po węgiersku, kotlety) i dania rybne. W przypadku serwowana dań mięsnych i dań rybnych Wykonawca zapewnia surówkę/sałatkę. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia specjalnego menu w przypadku uczestników/-czek projektu ze specjalnymi potrzebami – wykluczenia i nietolerancje pokarmowe (np. wegetariańskie, bezglutenowe). Zapotrzebowanie na niestandardowe posiłki będzie zgłaszane z 1-dniowym wyprzedzeniem.



2. PRZERWA KAWOWA

Przerwa kawowa obejmuje: kawę (rozpuszczalną w formie granulatu do samodzielnego zaparzania i parzoną/z ekspresu w termosach), herbatę w torebkach do samodzielnego zaparzania (min. 3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa), wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną), mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, kruche ciastka i owoce.

Przerwa kawowa powinna być dostępna dla uczestników/-czek szkolenia przed jego rozpoczęciem i następnie uzupełniona 1 raz w ciągu dnia o godzinie wyznaczonej przez Zamawiającego. Przerwa kawowa będzie serwowana na stole udostępnionym przez Zamawiającego. Wykonawca zapewnia obrus (dopuszczalny jest obrus jednorazowy), serwetki, pełną zastawę do przerwy kawowej ze sztucami (m.in. filiżanki, szklanki, talerze, dopuszczalne są odpowiedniki jednorazowe odpowiedniej jakości, np. do gorących napoi). W ciągu trwania 1 szkolenia (8 dni roboczych) powinny zostać zapewnione zróżnicowane drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, ciastka i owoce (nie dopuszcza się serwowania tych samych ciastek/owoców przez 8 dni w ramach jednego szkolenia).

Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do:

- świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
- zapewnienia świeżości posiłków poprzez przyrządzanie ich w dniu świadczenia usług cateringowych;
- przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych (posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku);
- w przypadku produktów przetworzonych (takich jak: kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp.) Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 2 tygodnie przed dniem wykonania usługi;
- zapewnienia własnych naczyń (talerze, sztucce, termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, cukiernice itp.) oraz obrusów i serwetek zgodnie z wymaganiami menu - Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztucców jednorazowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów,
- usuwania i utylizacji pozostałości w każdym dniu świadczenia usługi.

IV. PŁATNOŚCI

1. Cena określona w ofercie powinna być ceną brutto i powinna ona obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca będzie wystawiał faktury/rachunki za faktyczną liczbę wydanych obiadów i zapewnionych przerw kawowych. Każdego dnia szkolenia będzie zamawianych maksymalnie 8 obiadów i maksymalnie 16 przerw kawowych. W dniu danego szkolenia trener potwierdzi do 1h od czasu rozpoczęcia szkolenia faktyczną liczbę obiadów i przerw kawowych w danym dniu szkolenia.
3. Płatność na rzecz Wykonawcy będzie realizowana przelewem (na konto wskazane na fakturze/rachunku) na podstawie faktury/rachunku wystawionego przez Wykonawcę po należytych zrealizowaniu zamówienia w terminie do 21 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu poprawnie wystawionej faktury/rachunku.



V. WYMAGANIA W STOSUNKU DO WYKONAWCY

1. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności jeśli przepisy prawne nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
2. Wykonawca spełnia wszystkie kryteria, w tym kryteria jakościowe określone w niniejszym zapytaniu ofertowym.

VI. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy przygotować w formie pisemnej na załączonym formularzu cenowym. Do oferty należy dołączyć przykładowe menu obiadowe (przynajmniej 8 propozycji zestawów obiadowych obejmujących różnorodne dania: mączne, mięsne i rybne).
2. Ofertę w formie **skanu (z podpisem)** należy przesłać drogą elektroniczną na adres: biuro@startabsolwenta.pl do dnia **30.06.2020r. do godz. 15:00** lub pocztą / kurierem / osobiście na adres korespondencyjny Biura Projektu mieszczącego się przy ul. Botanicznej 70, 65-392 Zielona Góra (biuro jest czynne w dni robocze w godzinach 8:00-16:00).
3. W ofercie powinny być zawarte informacje dotyczące oferowanej ceny za przygotowanie i dostarczenie 1 obiadu i 1 przerwy kawowej. Podane ceny brutto powinny obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia i nie mogą ulec zwiększeniu do końca realizacji projektu.

VII. INFORMACJE DODATKOWE

Niniejsze zapytanie cenowe nie stanowi zobowiązania do wyboru Wykonawcy i zawarcia umowy. Zamawiający może wybrać jednego lub wielu Wykonawców do realizacji niniejszego zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji cen w wybranych Oferentami spełniającymi kryteria jakościowe określone w niniejszym zapytaniu.