



Polkowice, dnia 08.10.2018r.

## ZAPYTANIE CENOWE NA ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ (OBIAD)

W związku z realizacją projektu „WYKAŻ SIĘ, A BĘDZIESZ MIEĆ PRACĘ – Szkolenia i staże szansą na start zawodowy absolwentów” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowanego w ramach Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój 2014 – 2020 Oś Priorytetowa I. Osoby młode na rynku pracy, Działanie 1.2. Wsparcie osób młodych pozostających bez pracy na regionalnym rynku pracy, Poddziałanie 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 dla uczestników projektu „WYKAŻ SIĘ, A BĘDZIESZ MIEĆ PRACĘ – Szkolenia i staże szansą na start zawodowy absolwentów”.

Niniejsze zapytanie jest przeprowadzane zgodnie z procedurą rozeznania rynku, określoną w „Wytocznych 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@wykazsie.pl](mailto:biuro@wykazsie.pl)  
[www.wykazsie.pl](http://www.wykazsie.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. Towarzyszyła 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 dla grup 8-12 osobowych uczestniczących w szkoleniach w ramach projektu „WYKAŻ SIĘ, A BĘDZIESZ MIEĆ PRACĘ – Szkolenia i staże szansą na start zawodowy absolwentów” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenie obiadu - jeden obiad dla każdego uczestnika szkolenia w każdym dniu szkolenia. Przewiduje się realizację dwóch szkoleń 6-cio dniowych dla 11 grup szkoleniowych. W okresie czasu październik 2018 – grudzień 2019 powinno zatem zostać zapewnionych maksymalnie 1320 obiadów (łącznie 110 osób x 12 dni szkoleniowych).

Zamawiający zastrzega sobie, że podane ilości są maksymalne i mogą ulec zmniejszeniu. Każdego dnia szkoleniowego będzie zapewnianych maksymalnie 8-12 obiadów. obiady będą dostarczane w dni robocze i/lub weekendy między godziną 12.00 a 14.00 (dokładne godziny zostaną ustalone w trybie roboczym) na terenie Katowic i/lub Sosnowca. Koszt dowozu obiadów musi zostać uwzględniony w cenie oferty.

## III. KRYTERIA JAKOŚCIOWE

Obiad obejmuje dwa dania (zupę i drugie danie) oraz napój min. 250ml (sok 100% lub kompot naturalny).

Obiad ma być wyporcjowany dla każdego uczestnika 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). Dopuszcza się podawania soków w kartonikach lub butelkach szklanych/plastikowych.

Menu będzie każdorazowo ustalane z Zamawiającym i przez niego akceptowane na 1 dzień przed dniem świadczenia usługi. Menu w ciągu jednego szkolenia trwającego 6 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 projektu ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi – wykluczenia i nietolerancje pokarmowe (np. wegetariańskie, bezglutenowe). Zapotrzebowanie na niestandardowe posiłki będzie zgłaszane z 1-dniowym wyprzedzeniem.

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 soki 100% w butelce lub kartoniku, 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 (termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) oraz obrusów i serwetek zgodnie z wymaganiami menu - Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców jednorazowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów.

#### 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 miesięczne faktury/rachunki za faktyczną liczbę zapewnionych obiadów. Każdego dnia szkolenia będzie zamawianych maksymalnie 8-12 obiadów. W dniu danego szkolenia trener potwierdzi do 1h od czasu rozpoczęcia szkolenia faktyczną liczbę obiadów w danym dniu szkolenia (przewiduje się rozpoczęcie szkoleń o godz. 8.00-9.00).
3. Płatność na rzecz Wykonawcy będzie realizowana przelewem (na konto wskazane na fakturze, rachunku) na podstawie faktury/rachunku wystawionego przez Wykonawcę po należyтым 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.
2. Ofertę należy złożyć do dnia **12 października 2018r. do godziny 15:00.**
3. Oferta może być złożona / przesłana:
  - drogą elektroniczną na adres: [biuro@wykazsie.pl](mailto:biuro@wykazsie.pl) w formie skanu (z podpisem) lub
  - pocztą / kurierem / osobiście na adres korespondencyjny biura Zamawiającego mieszczącego się przy ul. Mikołajczyka 61/63 lok. 3, 41-200 Sosnowiec (biuro jest czynne w dni robocze w godzinach 8:00-16:00).
4. W ofercie powinna być zawarta informacja dotycząca oferowanej ceny za przygotowanie i dostarczenie 1 obiadu. Podana cena brutto powinna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia i nie może ulec zwiększeniu do końca realizacji projektu.
5. Do oferty należy dołączyć przykładowe menu obiadowe (przynajmniej 6 propozycji zestawów obiadowych obejmujących różnorodne dania: mączne, mięsne i rybne).

#### VI. 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.