

Sadkowice, dnia 18 lutego 2019 r.

Rozeznanie rynku- zapewnienia usługi cateringowej podczas realizacji szkoleń w projekcie „Podniesienie kompetencji cyfrowych mieszkańców województw: kujawsko- pomorskiego i łódzkiego”

Gmina Sadkowice realizując projekt dofinansowany z Funduszy Europejskich „Podniesienie kompetencji cyfrowych mieszkańców województw: kujawsko- pomorskiego i łódzkiego” zwraca się z zapytaniem cenowym dotyczącym zapewnienia usługi cateringowej dla uczestników w/w projektu.

Założenia niezbędne do wyceny zlecenia:

- przewidywana liczba ciepłych posiłków: 288 porcji;
 - zapewnienie serwisów kawowych: 288 porcji.
- Razem 288 zestawów (zestaw tworzy obiad i serwis kawowy).

Szczegółowe wymogi dot. obiadów i serwisów kawowych:

–Posiłki dla danego modułu szkoleniowego trwającego 2 dni nie mogą się powtarzać.

Obiad powinien składać się z dwóch dań z zupy oraz drugiego dania o gramaturze co najmniej 550 gram/os., składające się z mięsa lub ryby (filet) podawane razem z surówką lub gotowanymi warzywami oraz zamiennie z ziemniakami, kaszą, ryżem, makaronem lub kluskami, przy czym gramatura poszczególnych składników po przetworzeniu powinna wynosić: mięso lub ryby – min. 150 gram/os., ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski – min. 250 gram/os., surówka lub gotowane warzywa – min. 150 gram/os. Do tych dań powinien być dodany kompot lub napój lub sok o poj. 0,33 ml. Wykonawca dostarczy posiłek w naczyniu jednorazowym (pojemnik styropianowy) wraz ze sztućcami jednorazowymi w ilości wskazanej przez Zamawiającego. W przypadku kompotu Wykonawca zapewnia kubki jednorazowe. Przy obiedzie nie jest wymagana obsługa kelnerska ze strony Wykonawcy. Wartość kaloryczna i temperatura posiłku powinny odpowiadać aktualnym przepisom dot. żywienia zbiorowego.

– Serwis kawowy każdorazowo powinien obejmować min. 3 rodzaje suchych ciastek (minimum po cztery ciastka z każdego rodzaju dla każdego z uczestników), paluszki (3 szklanki), kawę (rozpuszczalna i sypana do wyboru), herbatę (min. 2 rodzaje), cukier, mleko, serwetki jednorazowe w ilości niezbędnej do zapewnienia 2 przerw kawowych w trakcie szkolenia. Wykonawca zapewnia termosy z wrzątkiem/samowary, kubki jednorazowe w ilości stanowiącej przynajmniej dwukrotność liczby uczestników danego szkolenia. Ciastka powinny zostać rozłożone na tacach dostarczonych przez Wykonawcę. Przy serwisie kawowym nie jest wymagana obsługa kelnerska ze strony Wykonawcy.

Ogólne wymogi dot. prawidłowej realizacji zamówienia:

Planuje się przeprowadzić 24 szkolenia/warsztaty ośmiogodzinne dla grup 12-osobowych. Miejsce dostarczenia cateringu : Zespół Szkół w Sadkowicach lub Szkoła Podstawowa z klasami Gimnazjalnymi w Lubani. Termin, godzinę, miejsce i ilość posiłków Zamawiający wskaże Wykonawcy na min. 3 dni przed szkoleniem. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć sasz konferencyjny najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem szkolenia, a obiad na godzinę wskazaną przez Zamawiającego. Planuje się, że szkolenia odbywać się będą w terminie marzec-grudzień 2019 w weekendy.

Zamawiający wymaga przedstawienia oferty cenowej zawierającej zryczałtowaną cenę brutto za całość usługi cateringowej w okresie realizacji projektu. Proponowana cena nie może ulec zmianie w trakcie realizacji zamówienia. W formularzu ofertowym Wykonawca wskaże wartość łączną brutto zamówienia oraz cenę jednostkową brutto przypadającą na 1 uczestnika dla jednego warsztatu (iloraz łącznej wartości brutto umowy i liczby 288).

Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi za każdy miesiąc przeprowadzonych szkoleń poprzez pomnożenie stawki jednostkowej brutto przypadającej na 1 uczestnika i liczby osób przeszkolonych w danym miesiącu podczas każdego z warsztatów. Termin płatności faktur: do 14 dni od daty otrzymania.

Zamawiający zastrzega możliwość powtórzenia rozeznania rynku w przypadku ofert niespełniających warunków formalnych lub przekraczających planowany budżet projektu.

Warunki udziału w postępowaniu oraz opis dokonywania oceny spełniania tych warunków.

Warunkiem udziału w postępowaniu jest prawidłowe wypełnienie załączonego formularza i dostarczenie go w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu i terminie składania ofert.

Wykonawca **na wezwanie** Zamawiającego musi przedstawić do wglądu aktualne zgodne z prawem pozwolenia na prowadzenie działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia w trakcie oceny oferty i realizacji usługi.

Kryterium oceny wyboru najkorzystniejszej oferty:

cena – 100 pkt

Całkowita liczba punktów, jaką otrzyma dana oferta, obliczona będzie według poniższego wzoru:

W zakresie kryterium „Cena” oferta może uzyskać max 100 pkt, przy czym ocena punktowania kryterium dokonana według poniższych zasad:

$$\text{Cena} = \frac{\text{Cena najniższa z oferowanych}}{\text{Cena oferowana}} \times 100 = \dots \text{ pkt}$$

Opis obliczenia:

1. Najkorzystniejszą spośród złożonych, ważnych i niepodlegających odrzuceniu ofert będzie oferta z największą ilością punktów – maksymalnie 100 pkt.



Fundusze Europejskie
Polska Cyfrowa



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



2. W momencie uzyskania równoważnej punktacji ofert zamawiający podejmie negocjacje z wykonawcami.

Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert: zmienić lub wycofać ofertę.

Zamawiający dopuszcza możliwość unieważnienia postępowania lub odstąpienia od zawarcia umowy w każdym czasie bez podania przyczyny.

Ofertę należy przesłać lub dostarczyć/osobiście/kurierem/pocztą do Urzędu Gminy w Sadkowicach (Sadkowice 129A, 96-206 Sadkowice) w terminie do dnia 27.02.2019 r. do godz. 10.00. Osoba do kontaktu: Barbara Gąsiorowska, tel. 468156191, e-mail: sekretarz@gminasadkowice.pl.

W załączenie formularz ofertowy.


Wójt
Karolina Kowalska

.....
(miejsowość, data)

.....
(pieczęć oferenta, firmy)

Oferta cenowa

(zapytanie ofertowe dotyczy zapewnienia usługi cateringowej podczas realizacji szkoleń w projekcie pn: „Podniesienie kompetencji cyfrowych mieszkańców województw: kujawsko- pomorskiego i łódzkiego”

Działając w imieniu firmy

.....
NIP

REGON

Tel, fax

Proponuję następującą cenę za zapewnienie usługi cateringowej podczas realizacji szkoleń w projekcie- zgodnie z załączoną ofertą cenową:

Zryczałtowana cena brutto za całość usługi (obiady+ serwis kawowy)	Liczba posiłków ogółem (obiad + serwis kawowy = 1 zestaw)	Cena jednostkowa brutto przypadająca na 1 uczestnika za jedno szkolenie dwudniowe.
1	2	3=1/2
..... zł. brutto	288 zestawy zł. brutto

Deklaruję termin ważności oferty: min 1 miesiąc.

Oświadczam, że posiadam potencjał kadrowy, finansowy i ekonomiczny niezbędny dla prawidłowej realizacji zamówienia.

.....
(podpis Oferenta).