



Gdańsk 08.11.2017

Zapytanie ofertowe nr 05/5.2.1/1/2017 zgodnie z procedurą rozeznania rynku na świadczenie usług cateringu w trakcie warsztatów i szkoleń zawodowych w ramach Projektu „Pracownicy 30+. Program aktywizacji zawodowej mieszkańców obszaru metropolitalnego I”, realizowanego w ramach RPO 2014-2020, Poddziałanie 5.2.1 Aktywizacja zawodowa osób pozostających bez pracy – mechanizm ZIT.

I. Nazwa i adres Zamawiającego

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego Nr 1 – podmiot realizujący projekt z ramienia Gminy Miasta Gdańska
Al. Gen. Józefa Hallera 16/18, 80-426 Gdańsk
NIP 957-106-98-11, Regon 221905655,
Tel. (0-58) 301-42-08 fax. (0-58) 301-42-08 wew. 22.
e-mail: 30plus@ckziu1.gda.pl

II. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringu w trakcie warsztatów i szkoleń zawodowych dla 55 Uczestników/czek projektu.
2. Usługi cateringowe świadczone będą w miejscu, w którym odbywają się warsztaty i szkolenia dla uczestników/czek projektu tj., CKZiU Nr 1, Al. Gen. Józefa Hallera 16/18, 80-426 Gdańsk lub/i CKP Nr 1 ul. Sobieskiego 90, 80-216 Gdańsk.
3. Usługi świadczone będą w dni robocze od poniedziałku do piątku w okresie realizacji projektu: od dnia podpisania umowy do 30.06.2018, zgodnie harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego. Dostarczenie zestawów obiadowych odbędzie się w godzinach od 12.00 do 14.00, zapewnienie serwisu kawowego w systemie ciągłym w godzinach od 10.00 do 16.00
4. Oferta powinna składać się z następującego menu:
 - a) Serwis kawowy składa się z :
 - kawa, herbata, mleko, cukier – bez ograniczeń na uczestnika/czkę
 - woda mineralna gazowana i niegazowana po ½ l/na osobę
 - ciastka suche - różne rodzaje po 180 g/na osobę
 - b) Zapewnienie obiadu wraz z napojem dla uczestników/czek projektu według poniższej gramatury posiłków:
 - zupa
 - mięso / ryba 180 g
 - surówka 140 g
 - dodatki skrobiowe 200 g
 - napój 200 ml (sok, kompot).
5. W ciągu dnia w warsztatach i szkoleniu będzie uczestniczyło ok. 8 osób. Przewidywana liczba uczestników/czek każdorazowo zostanie uzgodniona przez Zamawiającego w porozumieniu z Wykonawcą.
6. Ogólna zaplanowana liczba zestawów (obiad + serwis kawowy) podlegająca zamówieniu:

Nazwa	Ilość osobodni
Catering (przerwa kawowa, obiad) dla 7 grup 2-dniowych warsztatów grupowych Trening Motywacyjny	110
Catering (przerwa kawowa, obiad) dla 7 grup 2-dniowych warsztatów grupowych Techniki aktywnego poszukiwania pracy	110

Pracownicy 30+. Program aktywizacji zawodowej mieszkańców obszaru metropolitalnego I



Catering (przerwa kawowa, obiad) dla 5 grup 15-dniowych szkoleń kwalifikacji/kompetencji zawodowych CKZiU	600
łącznie	820

7. W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników/czek szkolenia faktu bycia wegetarianinem, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie. Każdorazowo, Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę obiadów wegetariańskich.
8. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych, przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
9. Wykonawca ma obowiązek zapewnić odpowiednią liczbę naczyń i sztuców jednorazowego użytku niezbędnych do serwowania posiłków.
10. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi, w tym samym zakresie odpowiada przed Państwową Inspekcją Sanitarną i innymi odpowiednimi organami.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.
12. Wykonawca zobowiązuje się do ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni, w szczególności rodzajów zup i dań głównych w terminie min. 2 dni przed planowanymi zajęciami.
13. Zamawiający zastrzega możliwość przesunięcia okresu realizacji umowy w zależności od przebiegu zajęć dla uczestników/czek projektu.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wydłużenia realizacji zamówienia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.
15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników/czek z przyczyn niezależnych od Zamawiającego. Zmniejszenie liczby uczestników/czek spowoduje proporcjonalne obniżenie ceny cateringu.

III. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy:
 - a) posiadający uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Działalność gospodarcza prowadzona w zakresie przedmiotu zamówienia nie wymaga posiadania uprawnień do jej prowadzenia.
 - a) dysponujący odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
 - b) będący w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia.
2. Z możliwości składania ofert wyklucza się Oferentów, którzy są podmiotem powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,



- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

IV. Miejsce oraz termin składania ofert

1. Oferty należy składać drogą elektroniczną na adres: 30plus@ckziu1.gda.pl lub osobiście w siedzibie Zamawiającego lub pocztą tradycyjną na adres Al. Gen. Józefa Hallera 16/18, 80-426 Gdańsk (decyduje data dostarczenia oferty).
2. Termin składania ofert upływa dnia 10.11.2017 do godziny 18.00. Oferty dostarczone po terminie nie będą rozpatrywane.

V. Kryteria wyboru oferty

1. Wszystkie oferty oceniane będą na podstawie następującego kryterium: cena 100%
2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która będzie zawierała najniższą całkowitą cenę brutto. Cena musi być podana w złotych polskich z dokładności do dwóch miejsc po przecinku.

Do kontaktowania się z wykonawcami upoważniona jest Agnieszka Mazurek, Telefon: 883 989 462, e-mail: a.mazurek@ckziu1.gda.pl.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy

OFERTA

.....
nazwa Wykonawcy

.....
adres/ NIP, Regon

.....
telefon, faks, e-mail

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 05/5.2.1/1/2017 zgodnie z procedurą rozeznania rynku na świadczenie usług cateringu w trakcie warsztatów i szkoleń zawodowych w ramach Projektu „Pracownicy 30+. Program aktywizacji zawodowej mieszkańców obszaru metropolitalnego I”, realizowanego w ramach RPO 2014-2020, Poddziałanie 5.2.1 Aktywizacja zawodowa osób pozostających bez pracy – mechanizm ZIT.

1. SKŁADAM OFERTĘ na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Zapytaniu, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia:

Przedmiot zamówienia	Liczba jednostek	Jednostka rozliczeniowa	Cena jednostkowa brutto (zł)	Cena łączna brutto (zł)
Usługa cateringu (obiad + serwis kawowy)	820	osobodzień		

2. Jednocześnie OŚWIADCZAM, że:

- Zapoznałem/łam się i akceptuję w całości wszystkie warunki zawarte w Zapytaniu ofertowym
- Uzyskałem/łam wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty;
- Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych do celów związanych z niniejszym postępowaniem w takim zakresie, w jakim jest to niezbędne dla jego należytego zrealizowania;
- Posiadam uprawnienia do wykonywania działalności objętej zamówieniem;
- Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia;
- Posiadam zdolność finansową do realizacji przedmiotu zamówienia;
- Nie zalegam z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne;
- Świadomy/a odpowiedzialności za składanie fałszywych oświadczeń, informuję, iż dane zawarte w ofercie są zgodne z prawdą.



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



.....
(miejsowość, data)

.....
(czytelny podpis Wykonawcy)

Pracownicy 30+. Program aktywizacji zawodowej mieszkańców obszaru metropolitarnego I