

Gdańsk 03.11.2017

Zapytanie cenowe

CKZiU Nr 1 jako podmiot realizujący projekt „Pracownicy 30+. Program aktywizacji zawodowej mieszkańców obszaru metropolitalnego I” nr RPPM.05.02.01-22-0010/17 z ramienia Gminy Miasta Gdańska, zwraca się z prośbą o dokonanie wyceny na **świadczenie usługi cateringu w trakcie warsztatów i szkoleń zawodowych**. Procedura na celu ustalenia szacunkowej wartości zamówienia na potrzeby projektu współfinansowanego ze środków EFS, realizowanego w ramach RPO WP 2014 – 2020. Poddziałanie 5.2.1 Aktywizacja zawodowa osób pozostających bez pracy – mechanizm ZIT. Celem projektu jest wzrost potencjału zawodowego 55 osób w wieku powyżej 30 roku życia, pozostających bez zatrudnienia, zamieszkujących obszar realizacji ZIT.

Ogólna zaplanowana liczba zestawów (obiad + serwis kawowy):

Nazwa	Liczba osobodni
Catering (przerwa kawowa, obiad) dla 7 grup 2-dniowych warsztatów „Trening Motywacyjny”	110
Catering (przerwa kawowa, obiad) dla 7 grup 2-dniowych warsztatów „Techniki aktywnego poszukiwania pracy”	110
Catering (przerwa kawowa, obiad) dla 5 grup 15-dniowych szkoleń kwalifikacji / kompetencji zawodowych	600
łącznie	820

W skład zestawu cateringowego wchodzi:

- a) Serwis kawowy:
 - kawa, herbata, mleko, cukier – bez ograniczeń na uczestnika/czkę
 - woda mineralna gazowana i niegazowana po ½ l/na osobę
 - ciastka suche - różne rodzaje po 150 g/na osobę
- b) Obiad:
 - zupa
 - mięso / ryba 180 g
 - surówka 140 g
 - dodatki skrobiowe 200 g
 - napój 200 ml (sok, kompot).

W przypadku zgłoszenia przez uczestników/czek szkolenia faktu bycia wegetarianinem, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie.

Usługi cateringowe świadczone będą w miejscu, w którym odbywają się warsztaty i szkolenia dla uczestników/czek projektu tj. siedziba Zamawiającego, Al. Gen. Józefa Hallera 16/18 80-426 Gdańsk/Centrum Kształcenia Praktycznego ul. Sobieskiego 90, 80-216 Gdańsk.

Usługi świadczone będą w dni robocze - od poniedziałku do piątku, w okresie realizacji projektu, zgodnie harmonogramem dostarczonemu przez Zamawiającego. Dostarczenie obiadu odbędzie się w godzinach od 12.00 do 14.00, zapewnienie serwisu kawowego w systemie ciągłym w godzinach od 10.00 do 16.00.

Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych, przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących

Pracownicy 30+. Program aktywizacji zawodowej mieszkańców obszaru metropolitalnego I



lub sztucznie aromatyzowanych. Wykonawca ma obowiązek zapewnić odpowiednią liczbę naczyń i sztućców jednorazowego użytku niezbędnych do serwowania posiłków. 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.

Wycenę wg poniższego wzoru proszę przesłać odesłać na adres mailowy 30plus@ckziu1.gda.pl do dnia 06.11.2017r. W razie pytań proszę o kontakt pod numer 883 989 462.

Nazwa	Liczba osobodni	Kwota netto jednostkowa	Kwota netto łącznie	VAT	Kwota brutto jednostkowa	Kwota brutto łącznie
Cena jednego zestawu - bez napojów (1 osobodzień)	820			23%		
Cena jednego zestaw – napoje (1 osobodzień)	820			8%		