

Rozeznanie rynku – zapewnienie usługi cateringowej podczas realizacji szkoleń w projekcie „Podniesienie kompetencji cyfrowych mieszkańców województw: zachodniopomorskiego i wielkopolskiego”.



Gmina Babiak realizując projekt dofinansowany z Funduszy Europejskich „Podniesienie kompetencji cyfrowych mieszkańców województw: zachodniopomorskiego i wielkopolskiego” (umowa o powierzenie grantu nr 7/86/FPGP/2018 z dnia 21.09.2018 r.) zwraca się z zapytaniem cenowym dotyczącym zapewnienia usługi cateringowej dla uczestników w/w projektu.

Założenia niezbędne do wyceny zlecenia:

- przewidywana liczba ciepłych posiłków: 504 porcje;
 - zapewnienie serwisów kawowych: 504 porcje.
- Razem 504 zestawy (zestaw tworzy obiad i serwis kawowy).

Szczegółowe wymogi dot. obiadów i serwisów kawowych:

- Obiad powinien składać się z min. 1 dania (np. ziemniaki, kotlet, surówka)+kompot lub napój lub sok o poj. 0,33 ml. Jeśli drugi dzień szkolenia przypada kolejnego dnia menu powinno zostać zmienione. 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 dwa 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 42 szkolenia/warsztaty ośmiogodzinne dla grup 12-osobowych. Miejsce dostarczenia cateringu może obejmować cały teren gminy

Babiak. Termin, godzinę, miejsce i ilość posiłków Zamawiający wskaże Wykonawcy na min. 3 dni przed szkoleniem. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć saszki konferencyjne 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 szczególności w weekendy i sporadycznie w ciągu tygodnia.

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 504).

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.

Ofertę należy przesłać lub dostarczyć/osobiście/kurierem/pocztą do Urzędu Gminy w Babiaku (Plac Wolności 5, 62-620 Babiak) w terminie do dnia 06.02.2019 r. do godz. 12.00. Osoba do kontaktu: Radosław Bartczak, tel. 632711071, e-mail: fundusze@babiak.org.pl.

Zapytanie ofertowe wraz z formularzem.