

# 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.