

## Zapytanie ofertowe w ramach procedury rozeznania rynku

### I. INFORMACJE WPROWADZAJĄCE:

**HDA-CENTRUM SZKOLENIA, DORADZTWA FINANSOWEGO I BIZNESU Hubert Durlik** z siedzibą w Kielcach przy ul. Leśnej 1A/2 NIP: 9590808310 REGON: 290355570, zaprasza do złożenia oferty w ramach procedury rozeznania rynku dotyczącej:

Zapewnienia cateringu podczas szkoleń zawodowych:

I edycja szkoleń:

1. Szkolenie Telemarketer – 10 os x 37 spotkań = 370 obiadów
2. Szkolenie Księgowość I stopnia - 10 os x 20 spotkań = 200 obiadów
3. Szkolenie Organizator ruchu turystycznego – 10 os x 37 spotkań = 370 obiadów

II edycja szkoleń:

1. Szkolenie Telemarketer – 10 os x 37 spotkań = 370 obiadów
2. Szkolenie Księgowość I stopnia - 10 os x 20 spotkań = 200 obiadów
3. Szkolenie Organizator ruchu turystycznego - – 10 os x 37 spotkań = 370 obiadów

na potrzeby projektu „Aktywizacja? Podejmuję wyzwanie!”, Oś priorytetowa 10 – Otwarty rynek pracy, Działanie 10.02.00 Działanie na rzecz podniesienia aktywności zawodowej osób powyżej 29 roku życia, Poddziałanie 10.02.01 Wsparcie aktywności zawodowej osób powyżej 29 roku życia pozostających bez zatrudnienia współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i budżetu państwa, realizowanego na podstawie umowy nr RPSW.10.02.01-26-0028/16-00 zawartej z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Kielcach.

Dokonując wyboru wykonawcy Beneficjent stosuje zasadę jawności i przejrzystości oraz równego traktowania potencjalnych kontrahentów.

ZAMAWIAJĄCY:

**HDA-CENTRUM SZKOLENIA, DORADZTWA FINANSOWEGO I BIZNESU Hubert Durlik** z siedzibą w Kielcach przy ul. Leśnej 1A/2 NIP: 9590808310 REGON: 290355570

Biuro Projektu „Aktywizacja? Podejmuję wyzwanie!”, ul. IX Wieków Kielc 6/8, 25-516 Kielce  
tel.: . 41 242 69 00

### II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej składającej się z ciepłego posiłku zupy i II dania, podczas szkoleń zawodowych w których weźmie udział 60 uczestniczek i uczestników zakwalifikowanych do projektu „Aktywizacja? Podejmuję wyzwanie!” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Obiad powinien obejmować:

- zupę – jedna porcja minimum 300 ml/os.
- II danie:
  - danie mięsne: jedna porcja minimum 120 g/os., lub danie bezmięsne – jedna porcja minimum 120 g/os. (o konieczności przygotowania dania bezmięsnego Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie po otrzymaniu informacji od uczestniczki/uczestnika projektu)
  - dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie – jedna porcja minimum 150 g/os.
  - dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja minimum 120 g/os.

Obiad (zupa i II drugie danie) powinien być dostarczony w styropianowym jednorazowym opakowaniu. Do niego dołączone powinny być jednorazowe, papierowe serwetki i jednorazowe sztućce (łyżka, widelec, nóż). Obiad powinien być ciepły i dostarczony w dniu i o godzinie określonej przez Zamawiającego (o terminach Zamawiający informuje Wykonawcę minimum 3 dni przed rozpoczęciem szkoleń).

Szkolenia odbywać się będą w Kielcach: ul. IX Wieków Kielc 6/8 lub w innej lokalizacji o której Wykonawca zostanie poinformowany minimum 3 dni przed ich rozpoczęciem szkoleń.

Składając ofertę Oferent zobowiązuje się do:

- świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych,
- przyrządzania posiłków obiadowych w dniu świadczenia usług cateringowych,
- przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- estetycznego podawania posiłków,
- dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego,

Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych.

W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

- używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
- przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.),
- dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- kontroli aktualnych badań sanitarno – epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącym i żywności.

Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wrywkowej kontroli gramatury potraw. Zaproponowana cena obowiązywać będzie w całym okresie trwania umowy.

### III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Zamówienie będzie realizowane dla dwóch edycji szkoleń:

- I edycja od lutego 2017 r. do maja (włącznie) 2017 r.,
- II edycji od października 2017 r. do grudzień (włącznie) 2017 r.

Zajęcia będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku. Zamawiający przewiduje, że dzienne zamówienie cateringu powinno wynosić od 25 do 30 sztuk. Maksymalnie w ramach całego zamówienia Zamawiający przewiduje możliwość przygotowania 1880 porcji obiadowych. O ostatecznym terminie (dniu, godzinie) świadczenia usługi oraz liczbie osób, Zamawiający będzie informował na bieżąco Wykonawcę.

#### IV. KRYTERIA OCENY OFERTY:

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:  
Kryterium I – cena oferty brutto – 100%,

##### KRYTERIUM I

W kryterium „cena oferty brutto” ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{najniższa cena oferty brutto}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 100$$

Oferta najkorzystniejsza otrzyma w kryterium 100 pkt.

OCENA OFERTY = Liczba punktów z kryterium I

Postępowanie wygrywa oferta najkorzystniejsza - ta, która uzyska największą ilość punktów.

#### V. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY:

1) Ocenie podlegać będzie cena brutto (cena oferty) zaproponowana przez Wykonawcę w Formularzu oferty, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

2) Oferta Wykonawcy sporządzona w odpowiedzi na niniejsze zapytanie, zgodnie z załączonym Formularzem oferty, zawierać będzie cenę brutto za całość wykonania zamówienia. Wartość ta powinna wynikać i zostać przeniesione z Formularza cenowego (z ostatniego wiersza tabeli: „Razem”). W przypadku rozbieżności za właściwą wartość Zamawiający uzna wartość zawartą w Formularzu cenowym.

3) Ceny, w tym również jednostkowe, należy podać w złotych polskich z dokładnością jedynie do dwóch miejsc po przecinku, dokonując ewentualnych zaokrągleń według obowiązujących zasad matematycznych.

#### VI. MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERT:

Ofertę należy złożyć w terminie do dnia 20 stycznia 2017 r. do godziny 13:00 w Biurze projektu ul. IX Wieków Kielc 6/8, 25-516 Kielce osobiście w godzinach pracy Biura od poniedziałku do piątku tj. 8:00 -16:00 lub przesłać pocztą tradycyjną na w/w adres.

Oferty złożone po wyznaczonym terminie nie będą rozpatrywane.

#### VII. WYMAGANIA JAKIE POWINIEN SPEŁNIAĆ WYKONAWCA ZAMÓWIENIA W ZAKRESIE DOKUMENTÓW I OŚWIADCZEŃ:

Wraz z ofertą Wykonawca zobowiązany jest do złożenia:

1) Kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem wpisu do rejestru przedsiębiorców lub wydruk z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub kserokopia potwierdzona za zgodność z oryginałem KRS-u lub wydruk z Centralnej Informacji KRS.

- 2) Dokumentów umocowujących do działania w imieniu Wykonawcy.
- 3) Oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.
- 4) Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych – Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.

**VIII. ODRZUCENIE WYKONAWCY:**

Wykonawca zostanie odrzucony z niniejszego postępowania:

- w przypadku niezgodności oferty z niniejszym zapytaniem,
- w przypadku złożenia oferty niekompletnej lub po wyznaczonym terminie,
- w przypadku przedstawienia przez Wykonawcę informacji nieprawdziwych,
- w przypadku powiązania Wykonawcy z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania bez podania przyczyny.

**IX. WARUNKI ZMIANY UMOWY:**

W przypadku zaistnienia sytuacji związanej z potrzebą dokonania stosownych zmian w umowie w celu właściwej realizacji zamówienia zastrzega się możliwość dokonania niniejszych zmian w drodze aneksu do umowy. Zakres zmian może dotyczyć m.in.:

Okresu i harmonogramu realizacji umowy,  
Ostatecznej ilości godzin wynajmu sal.

Załączniki:

- 1) Formularz cenowy – załącznik nr 1- do wypełnienia.
- 2) Formularz oferty - załącznik nr 2 - do wypełnienia.
- 3) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 3 -do wypełnienia.
- 4) Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych – załącznik nr 4 - do wypełnienia.