

Kalisz, dn. 11.09.2014

CKUiP-EFS.271.10.2014

**Zapytanie o wycenę jednostkowej usługi polegającej na świadczeniu usług cateringowych dla nauczycieli/lek w ramach Działania 3.5 POKL**

W związku z koniecznością oszacowania wartości przyszłego zamówienia, Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu zwraca się z prośbą do podmiotów świadczących usługi **cateringowe** o wycenę jednostkowej usługi polegającej na **świadczeniu usług cateringowych dla uczestników/czek szkoleń (warsztatów)** w ramach Projektu **„Bezpośrednie wsparcie rozwoju szkół poprzez wdrożenie zmodernizowanego systemu doskonalenia nauczycieli w powiecie grodzkim Miasto Kalisz”** współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet III – Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.5 – Kompleksowe wspomaganie rozwoju Szkół, w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

**Ogólny cel usługi: świadczenie usług cateringowych dla uczestników/czek szkoleń (warsztatów)** zgodnie z poniżej wskazanym zakresem.

1. Zakres szczegółowy realizacji cateringu w ramach Projektu zostanie zapewniony na potrzeby organizacji:
  - a. szkoleń i innych form doskonalenia nauczycieli/lek i dyrektorów/rek szkół/przedszkoli,
2. Catering obejmuje dwa rodzaje posiłków:
  - a. zestaw kawowy,
  - b. zestaw obiadowy (II danie), zestaw kawowy, owoce w ilości adekwatnej do uczestników/czek szkolenia.
3. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
  - a. przygotowania, dowozu i podawania posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się szkolenie/warsztat;
  - b. świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających wymagane atesty przy zbiorowym wyżywieniu;
  - c. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.);
  - d. przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
  - e. świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej lub plastikowej, z użyciem sztućców metalowych lub plastikowych, serwetek papierowych, obrusów materiałowych;
  - f. estetycznego podawanie posiłków;
  - g. dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia/warsztatu oraz zgodnie z ustaleniami przekazanymi przez Zamawiającego, w tym dostarczenie ciepłych posiłków na 30 minut przed wskazaną przez Zamawiającego godziną przerwy obiadowej;
  - h. zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu posiłku i zapewnienie obsługi kelnerskiej;
4. Konkretnie miejsca realizacji usługi i liczba uczestników zostaną podane przez Zamawiającego na trzy dni przed terminem realizacji poszczególnych elementów zamówienia, natomiast na dwa dni przed terminem Zamawiający zostawia sobie prawo zgłoszenia zmiany a Wykonawcę zobowiązuje do jej wykonania. Usługa realizowana może być w godzinach 08.00 do 20.00.
5. Wykonawca dostarczy również kubeczki i łyżeczki jednorazowego użytku (w ilości co najmniej 3 szt. na osobę) oraz jednorazowe kubeczki w przypadku wody mineralnej (w ilości co najmniej 3 szt. na osobę)

**„Bezpośrednie wsparcie rozwoju szkół poprzez wdrożenie zmodernizowanego systemu doskonalenia nauczycieli w powiecie grodzkim Miasto Kalisz”**

*Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*



W ramach zamówienia występować będą poniższe dwa zestawy:

**a) Zestaw kawowy (dostępny przez cały czas trwania szkolenia) obejmuje:**

1. kawa rozpuszczalna – bez ograniczeń,  
LUB  
Kawa z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego – bez ograniczeń,
2. herbata ( czarna, zielona i owocowa: min. 3 smaki) – bez ograniczeń,
3. mleko / śmietanka do kawy UHT (2% lub 3,2%), cukier – bez ograniczeń,
4. cytryna świeża, pokrojona w plastry – bez ograniczeń,
5. woda mineralna gazowana/niegazowana – co najmniej 0,5 l na 1 osobę,
6. ciasto (np. sernik, szarlotka, inne bezkremowe) – co najmniej 100 g na 1 osobę,
7. ciasteczka – co najmniej 50 g na osobę (np. kruche, w polewie czekoladowej, typu delicje, zbożowe) – co najmniej dwa rodzaje,
8. kanapki (2 rodzaje pieczywa (jasne i ciemne – co najmniej 100 g na 1 osobę)), co najmniej 2 rodzaje wędlin, 2 rodzaje serów, dodatki typu: warzywa, jajka, majonez itd.. – min. 2 szt. dla 1 osoby),
9. przygotowanie, dostarczenie i serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów/obrasy, zastawa porcelanowa lub szklana lub plastikowa dostosowana do temperatury posiłku, sztućce metalowe lub plastikowe oraz sprzątanie po zakończonym posiłku).

**b) Zestaw obiadowy (lunch) obejmuje:**

1. kawa rozpuszczalna – bez ograniczeń,  
LUB  
Kawa z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego – bez ograniczeń,
2. herbata ( czarna, zielona i owocowa: min. 3 smaki) – bez ograniczeń,
3. mleko / śmietanka do kawy UHT (2% lub 3,2%), cukier – bez ograniczeń,
4. cytryna świeża, pokrojona w plastry – bez ograniczeń,
5. woda mineralna gazowana/niegazowana – co najmniej 0,5 l na 1 osobę,
6. ciasto (np. sernik, szarlotka, inne bezkremowe) – co najmniej 100 g na 1 osobę,
7. ciasteczka – co najmniej 50 g na osobę (np. kruche, w polewie czekoladowej, typu delicje, zbożowe) – co najmniej dwa rodzaje,
8. owoc (np. mandarynki, banan, jabłko, nektarynka) – min 100 g na osobę,
9. drugie danie (danie główne) łączna gramatura łącznie co najmniej 600 g, z zastrzeżeniem poniższych proporcji:

- podstawowy element dania (np. mięso, ryba, itd. min. 150g
- wypełnienie (np. ziemniaki, frytki, kasze, ryż, makarony) min. 250 g
- surówki / sałatki, warzywa gotowane (min 2 rodzaje) min.200g

a) W przypadku dań garmażeryjnych - jarskich:

- podstawowy element (np. pierogi, naleśniki, knedle) musi stanowić 80 % udziału w całkowitej gramaturze dania (480 g)
  - dodatki: sosy (minimum dwa rodzaje), śmietana, itp. muszą stanowić 20 % udziału w całkowitej gramaturze dania (120 g)
1. napoje do wyboru przez uczestników/czki: sok 100% - 3 rodzaje (100ml na osobę), woda mineralna butelkowana niegazowana i gazowana (małe butelki 0,5l na osobę),
  2. przygotowanie, dostarczenie i serwis gastronomiczny (przygotowanie, przy wydawaniu posiłku Wykonawca zapewni obsługę kelnerską, nakrycie stołów / obrasy, zastawa porcelanowa lub szklana lub plastikowa dostosowana do temperatury posiłku, sztućce metalowe lub plastikowe oraz sprzątanie po zakończonym posiłku).

Na zapotrzebowanie Zamawiającego, Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej, itp.)

7. Posiłki winny być przygotowywane w tym samym dniu.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- wprowadzania zmian dotyczących ilości oraz godzin wydawanych posiłków dla uczestników szkoleń, zgłaszanych Wykonawcy w trakcie trwania szkolenia.

**„Bezpośrednie wsparcie rozwoju szkół poprzez wdrożenie zmodernizowanego systemu doskonalenia nauczycieli w powiecie grodzkim Miasto Kalisz”**



9. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez upoważnionego pracownika Zamawiającego posiłki podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.

Zamawiający nie daje gwarancji Wykonawcy w zakresie określenia minimalnej ilości zamawianych posiłków, zarówno w skali jednego dnia, tygodnia, miesiąca, jak i całego okresu zamówienia.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania całości kwoty, na którą zostanie zawarta umowa.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo wcześniejszego rozwiązania umowy w przypadku wyczerpania środków przeznaczonych w umowie na realizację zamówienia, bądź kwota, która pozostała Zamawiającemu na realizację umowy nie pozwala na jej dalszą realizację.

**12. Szacunkowa liczba zestawów wynosi:**

- 1) **1050** zestawów kawowych dla 70 grup średnio po 15 osób:
- 2) **1575** zestawów obiadowych dla 105 grup średnio po 15 osób w grupie,

13. Usługa wykonywana będzie na podstawie umowy cywilno-prawnej.

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości zestawów w zależności od ilości faktycznie zgłoszonej liczby uczestników/czek szkoleń.

Bardzo proszę o przedstawienie oferty z uwzględnieniem następujących założeń:

Założenia istotne z punktu widzenia wyceny	
Termin na realizację świadczenia usług cateringowych	14 dni roboczych od daty podpisania umowy <i>(liczone od następnego dnia roboczego od daty podpisania umowy)</i>
Planowana liczba zestawów kawowych i obiadowych	1) <b>1050</b> zestawów kawowych dla 70 grup średnio po 15 osób 2) <b>1575</b> zestawów obiadowych dla 105 grup średnio po 15 osób w grupie
Planowany okres realizacji usługi	Przełom października/listopada 2014 – przełom maja/czerwca 2015 roku

Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu informuje że usługi cateringowe będą świadczone w biorących udział w Projekcie szkołach i przedszkolach (35 placówek) na terenie Miasta Kalisza oraz w siedzibie Zamawiającego.

W związku z powyższym, uprzejmie proszę zainteresowanych Państwa o przedłożenie oferty cenowej zawierającej **jednostkowy koszt brutto za:**

- 1) **1** zestaw kawowy na osobę
- 2) **1** zestaw obiadowy na osobę

Oferta powinna wskazać na kwotę netto, kwotę podatku i jego stawkę, kwotę brutto, w podziale na zestaw kawowy oraz zestaw obiadowy.

Wycenę proszę przesłać na adresy e-mail: [aneta.szymanska@ckuip.kalisz.pl](mailto:aneta.szymanska@ckuip.kalisz.pl), w terminie do dnia **18.09.2014 r. do godz. 10.00**, wpisując w temacie wiadomości: Catering dla nauczycieli 2014/2015 - wycena”

Przedstawione zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

Z poważaniem

**Aneta Szymańska** - Koordynator Projektu

mail: [aneta.szymanska@ckuip.kalisz.pl](mailto:aneta.szymanska@ckuip.kalisz.pl)

tel. (62) 753 22 47 wew.36, tel kom 664-153-949

**CENTRUM KSZTAŁCENIA USTAWICZNEGO I PRAKTYCZNEGO**

tel/fax. (62) 767 51 11 | tel. (62) 753 22 47, Handlowa 9 | 62-800 Kalisz | Polska,

REGON: 301501373 NIP: 6182121912, www: [ckuip.kalisz.pl](http://ckuip.kalisz.pl)

**„Bezpośrednie wsparcie rozwoju szkół poprzez wdrożenie zmodernizowanego systemu doskonalenia nauczycieli w powiecie grodzkim Miasto Kalisz”**

*Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*