



Projekt „Stawiamy na JAKOŚĆ w Zarządzaniu II” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Katowice dn. 14 kwietnia 2010r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z realizacją przez Regionalną Izbę Gospodarczą w Katowicach w partnerstwie z firmą Interdont Sp. z o.o. Projektu „Stawiamy na JAKOŚĆ w Zarządzaniu II” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego zapraszamy Państwa do złożenia oferty cenowej w zakresie realizacji zamówienia obejmującego świadczenie usług cateringowych dla uczestników i trenerów szkoleń realizowanych w ramach ww. Projektu wg poniżej określonej specyfikacji:

I Opis przedmiotu zamówienia :

1. Przygotowanie 4410 posiłków dla uczestników oraz trenerów szkoleń serwowanych podczas trzech przerw w każdym dniu szkoleniowym. Posiłek obejmuje:
 - a) **napoje**
 - napoje chłodzące (soki, woda mineralna)
 - napoje gorące (kawa, herbata)w trakcie każdej przerwy (dwie przerwy kawowe + jedna przerwa na lunch)
 - b) **poczęstunek**
 - przekąski w postaci kruchych ciasteczek, paluszków słonych itp. (podczas dwóch przerw kawowych)
 - ciepły posiłek w trakcie jednej przerwy na lunchzgodnie z przyjętym harmonogramem ilościowym i godzinowym.
2. Zagwarantowanie przez Wykonawcę odpowiedniej ilości naczyń szklanych dla serwowanego poczęstunku, nakrycia stołów, serwetek oraz obsługi w trakcie przerwy na lunch.
3. Dostarczenie przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiających.
4. Zagwarantowanie dla osób o innych preferencjach kulinarnych niż tradycyjne (np. wegetarianie) ciepłego posiłku o gramaturze równoważnej posiłkowi mięsnemu.
5. Zagwarantowanie różnorodności posiłków podczas szkoleń.

1



Projekt „Stawiamy na JAKOŚĆ w Zarządzaniu II” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

II Zakres zamówienia (posiłek dla jednej osoby na dzień szkoleniowy) obejmuje:

- 1) napoje chłodzące w postaci wody mineralnej 0,5 l (w opakowaniu jednostkowym) i 0,25 l soku,
- 2) napoje gorące w postaci minimum 0,4 litra kawy i minimum 0,25 litra herbaty, cukier, śmietanka, cytryna jako dodatki wliczone w cenę napoju gorącego,
- 3) przekąski w postaci słodkich kruchych ciasteczek lub paluszków o gramaturze nie mniejszej niż 70g na osobę lub w postaci wypieku cukierniczego o gramaturze nie mniejszej niż 70g,
- 4) ciepły posiłek zawierający: co najmniej 150g mięsa oraz co najmniej 150g dodatków w postaci surówek, warzyw, ziemniaków lub pieczywa. Dopuszcza się zupy o gramaturze nie mniejszej niż 300g z zawartością mięsa nie mniejszą niż 60g,
- 5) dostarczone produkty żywnościowe powinny być świeże, produkty przetworzone takie jak kawa, herbata itp. powinny posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 3 miesiące po terminie podania w wykonaniu świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych, potrawy gotowane winny być przyrządzone tego samego dnia, co świadczenie usług cateringowych.

III Termin realizacji zamówienia i płatności:

Ostateczny termin realizacji zamówienia upływa 31 stycznia 2012r.

Płatności dotyczące usługi będącej przedmiotem niniejszego zapytania będą dokonywane na podstawie faktur częściowych wystawianych po zrealizowaniu usługi na podstawie zamówień miesięcznych. Płatności dokonywane będą przez Lidera i Partnera w zakresie realizowanych w Projekcie przez daną jednostkę szkoleń w następujący sposób:

- Regionalna Izba Gospodarcza w Katowicach -2646 posiłków
- Interdont Sp. z o.o. 1764 posiłków

IV Harmonogram realizacji usługi:

a)ilościowy

Regionalna Izba Gospodarcza w Katowicach:

2010r.- 1155 posiłków, 2011r.- 1470 posiłków, 2012r. – 21 posiłków

Interdont Sp. z o.o.

2010r.- 798 posiłków, 2011r.- 966 posiłków

b)godzinowy

9:00 - 10:30 otwarcie szkolenia, zajęcia

10:30 - 10:45 przerwa kawowa

10:45 - 12:00 zajęcia

12:00 - 12:20 przerwa na lunch

12:20 - 13:30 zajęcia

13:30 - 13:40 przerwa kawowa

13:40 - 15:00 zajęcia

Lider

Regionalna Izba Gospodarcza w Katowicach
ul. Opolska 15, 40-084 Katowice
Tel. (032) 781-49-91, 351-11-88 Faks 032 781-49-82
e-mail: jakosc@rig.katowice.pl

Biura Projektu:



Partner

Interdont Sp. z o.o.
ul. Opolska 15, 40-084 Katowice
Tel. (032) 258-11-73 Faks (032) 258-12-72
e-mail: jakosc@interdont.com.pl



Projekt „Stawiamy na JAKOŚĆ w Zarządzaniu II” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

V Miejsce realizacji usługi :

Siedziba Regionalnej Izby Gospodarczej w Katowicach oraz firmy Interdont Sp. z o.o., 40-084 Katowice, ulica Opolska 15.

VI Dodatkowe informacje:

1. Średnia liczebność osób podczas każdego dnia szkoleniowego wynosi ok. 21 osób.
2. Szkolenia będą odbywały się w systemie weekendowym w soboty i niedziele począwszy od 8 maja 2010r.
3. Zamawiający będą zlecali usługi w miarę zapotrzebowania na podstawie zamówień miesięcznych z minimum 5-dniowym wyprzedzeniem przed pierwszym szkoleniem w danym miesiącu, którego będzie dotyczyło zamówienie.
4. Zamawiający zastrzegają, że świadczenie usługi będącej przedmiotem zaproszenie będzie uzależnione od liczebności grup szkoleniowych, które nie przekroczą w poszczególnych latach ilości wskazanych w harmonogramie realizacji usługi w punkcie a), ale mogą być mniejsze.
5. Zamówienie mogą się ubiegać Wykonawcy prowadzący działalność gospodarczą odpowiadająca niniejszemu zapytaniu, którzy znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.
6. Każdy Wykonawca może przedstawić tylko jedną ofertę.
7. Zamawiający nie dopuszczają składania ofert częściowych, wariantowych lub w konsorcjum.
8. Oferty: niekompletne, złożone po terminie bądź przygotowane w inny sposób niż zostało to opisane w zapytaniu nie będą brane pod uwagę przy wyborze Wykonawcy i zostaną odrzucone. Konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z w/w opisem ponosi Wykonawca.

VII Oferta powinna zawierać:

1. **Ofertę cenową** przygotowaną zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszego zapytania obejmującą m.in.:
 - a) cenę posiłku dla jednej osoby podaną netto, tj. bez podatku VAT oraz brutto, tj. z podatkiem VAT na jeden dzień szkoleniowy
 - b) łączną cenę brutto zamówienia obejmującą przygotowanie 4410 posiłków (w tym podatek VAT).
2. **Propozycję menu** (w rozbiciu na bufet kawowy i lunch) z uwzględnieniem:
 - rodzaju serwowanego ciepłego posiłku wraz z gramaturą
 - rodzaju napojów ciepłych i zimnych wraz z gramaturą/ilością
 - rodzaju przekąsek w postaci kruchych ciastek, paluszków itp. wraz z gramaturą
3. W łącznej cenie brutto wykonania usługi Wykonawca zobowiązany jest ująć wszystkie przewidywane koszty związane z realizacją zamówienia wraz z kosztami dostawy usługi i innymi kosztami bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa.



Projekt „Stawiamy na JAKOŚĆ w Zarządzaniu II” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

4. Cena oferty musi być wyrażona w złotych polskich, w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
5. Ceny określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zwiększeniu.
6. Zamawiający nie przewidują rozliczeń w walutach obcych, tylko w PLN.
7. Oferta wraz z załącznikami musi być na każdej stronie parafowana przez osobę (osoby) uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.

Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

VIII Kryteria oceny oferty:

Informujemy, iż jedynym kryterium oceny ofert będzie cena łączna brutto dla całego zakresu opisanego w zapytaniu – cena 100%. Oferta najkorzystniejsza to ta, która spełnia wymagania Zamawiających i zawiera najniższą łączną cenę brutto.

IX Termin i miejsce składania ofert:

Oferty można składać w formie papierowej :

- pocztą na adres Regionalnej Izby Gospodarczej w Katowicach, ul.Opolska 15 z dopiskiem na kopercie „Stawiamy na JAKOŚĆ w Zarządzaniu II-catering”
- faxem na nr 032 781-49-82
- osobiście w siedzibie Izby w sekretariacie w godzinach od 8:00 do 16:00 (poniedziałek –piątek)

Termin składania ofert upływa w dniu **19 kwietnia 2010r. o godzinie 16:00.**

Wszelkie pytania można zgłaszać faksem na numer 032 781 49 82.
Do kontaktów upoważniony jest Koordynator Projektu.