



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

O C H O T N I C Z E H U F C E P R A C Y

Świętokrzyska Wojewódzka Komenda

25-507 Kielce, ul. Sienkiewicza 36
e-mail: swietokrzyska@ohp.pl
Nr konta: NBP O/O Kielce 77101012380838722230000000

tel. 41/343 13 54
fax 41/343 13 55
Nr Regon: 001036796

Znak: POA/271/31/2012

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy wyżywienia podczas zajęć w ramach projektu Nowe Perspektywy

1. Zamawiający

Świętokrzyska Wojewódzka Komenda OHP w Kielcach, w związku z realizacją projektu: „Nowe perspektywy” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zwraca się z zapytaniem ofertowym skierowanym do firm, prowadzących usługi gastronomiczne i cateringowe

2. Przedmiot zapytania ofertowego:

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi żywienia uczestników projektu „Nowe perspektywy”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Poddziałania 1.3.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, podczas zajęć, w naszych jednostkach:

- Hufiec Pracy Kielce – 30 osób przez około 60 dni szkoleniowych,
- Hufiec Pracy Skarżysko Kamienna – 20 osób przez około 41 dni szkoleniowych

3. Uczestnicy szkolenia:

Żywieniem objęci będą uczestnicy projektu - młodzież nieaktywna zawodowo, w wieku 15-24 lata, podczas zajęć, w naszych jednostkach: 2 grupy 10 osobowe w Hufcu Pracy w Skarżysku Kamiennej, 3 grupy 10 osobowe w Hufcu Pracy w Kielcach.

4. Termin realizacji zamówienia:

Żywnienie będzie realizowane podczas zajęć, zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem, w wymiarze:

Hufiec Pracy Skarżysko Kamienna – 20 osób przez średnio 41 dni szkoleniowych

Hufiec Pracy Kielce – 30 osób przez średnio 60 dni szkoleniowych

Termin realizacji zamówienia: wrzesień 2012 – maj 2013

5. Opis przedmiotu zamówienia:

Usługa cateringowa polega na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłku dla łącznie 50 uczestników projektu. Usługa ma być świadczona w dni powszednie w godzinach od 12:00 do 17:00, a konkretna godzina podania posiłku będzie podana przez Zamawiającego po ustaleniu szczegółowych harmonogramów żywienia. Może zdarzyć się, że dniem żywieniowym będzie również sobota, o czym wykonawca zostanie poinformowany z odpowiednim wyprzedzeniem.

Posiłek powinien składać się z:

- ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron lub kopytka lub kluski śląskie – 180 gram
- sztuka mięsa bez sosu 150 gram lub sztuka mięsa z sosem 160 gram lub kotlet schabowy sote 130 gram lub kotlet schabowy panierowany 150 gram lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gram lub ryba bez panierki 150 gram lub ryba panierowana 170 gram lub udko z kurczaka 150 gram lub kotlet mielony 150 gram lub pulpety 150 gram lub gołąbki 150 gram
- surówka warzywna sezonowa 120 gram
- napój 200 ml

Posiłek powinien być w formie ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika ma być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadający stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Należy zadbać o zróżnicowane menu składające się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury. Przygotowanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty.

Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb – poprzez telefoniczną informację najpóźniej do godz. 10:00 w dniu planowanego dnia posiłku. Uczestnicy kwitują odbiór posiłku własnoręcznym podpisem. Rozliczenie nastąpi za rzeczywistą ilość dostarczonych posiłków. Ceny zaoferowane przez wykonawcę nie ulegną zmianie przez okres obowiązywania umowy.

6. Oferta powinna zawierać:

– cenę brutto za jeden posiłek oraz łączną kwotę za planowaną ilość posiłków

Ofertę można składać na żywienie uczestników w Hufcu Pracy w Kielcach lub Hufcu Pracy w Skarżysku Kamiennej. Można również składać ofertę na żywienie uczestników w obu Hufcach Pracy, w których realizowany będzie projekt.

7. Kryterium wyboru oferty oraz wybór Wykonawcy:

Świętokrzyska Wojewódzka Komenda OHP podpisze umowy z Wykonawcą / Wykonawcami, którzy zaproponują najniższą cenę.

Zamawiający wybierze wykonawców na podstawie złożonych ofert.

8. Informacje dodatkowe:

Zapłata za wykonaną usługę nastąpi w ciągu 30 dni roboczych przelewem na konto bankowe Wykonawcy wskazane w rachunku – po wpływie na konto bankowe ŚWK OHP środków finansowych z rezerwy celowej budżetu państwa przekazanych przez Komendę Główną OHP.

10. Miejsce, sposób oraz termin składania ofert

Oferty należy złożyć w formie pisemnej na adres:

Świętokrzyska Wojewódzka Komenda OHP w Kielcach, ul. Sienkiewicza 36, 25-507 Kielce

lub drogą elektroniczną na adres e-mail: swietokrzyska@ohp.pl. Dokumenty wysłane pocztą elektroniczną muszą być zeskanowane (**ważne: muszą być podpisane**).

w terminie do dnia **24.09.2012** r. do godziny 10:00, z dopiskiem – „**oferta: Usługa żywienia uczestników podczas zajęć w ramach projektu Nowe Perspektywy**”

11. Osoba kontaktowa ze strony ŚWK OHP

W przypadku dodatkowych pytań związanych z procesem ofertowym prosimy o kontakt:

Kierownik Programów Unijnych – p. Lucyna Brelska, tel: 41/345 00 21.