**ZAPYTANIE O CENĘ NR 1/ZO/CAT**

**I. Nazwa i adres Zamawiającego:**

Wielkopolski Ośrodek Kształcenia i Studiów Samorządowych, ul. Sienkiewicza 22, 60-818 Poznań, NIP: 781-10-03-898, REGON: 004806007

**II. Przedmiot zamówienia:**

Zakup usługi cateringowej na potrzeby szkoleń.

Kod CPV: 55520000-1: Usługi dostarczania posiłków.

**III. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi cateringowej na potrzeby szkoleń realizowanych przez Zamawiającego w ramach projektu Cyfrowy rozwój samorządów - nowe obszary świadczenia e-usług w 14 gminach województwa wielkopolskiego.
2. Miejsce realizacji szkoleń: siedziba Zamawiającego, Poznań, ul. Sienkiewicza 22.
3. Przewidywana liczba szkoleń: 44
4. Przewidywana liczba uczestników szkoleń: średnio po 14 uczestników na każdym szkoleniu, łącznie 616 osób.
5. Szkolenia organizowane będą w godzinach od 9:00 do 15:00 od poniedziałku do piątku.
6. Zamówienie realizowane będzie w okresie od października 2018 roku do stycznia 2020 roku – średnio po 3-4 szkolenia w miesiącu.
7. Pierwsze szkolenie Zamawiający zaplanował w dniu 10.10.2018 roku.
8. Zakres usługi stanowiącej przedmiot zamówienia obejmuje:
9. Zapewnienie bufetu kawowego przed rozpoczęciem szkolenia i w trakcie przerwy, obejmującego produkty:
* kawa 400 ml/os,
* herbata 200 ml/os,
* ciastka 70g /os,
* galanteria cukiernicza 70g /os,
* dodatki: cukier, śmietanka, cytryna.
* Pod pojęciem ciastka Zamawiający rozumie ciastka typu: kruche, maślane, wafelki, pierniki itp.
* Pod pojęciem galanteria cukiernicza Zamawiający rozumie wypieki typu: sernik, jabłecznik, ciasto z owocami, rożki, babeczki, pączki, eklery itp.
1. Zapewnienie lunchu w formie zimnego bufetu obejmującego produkty:
* kanapka trójkątna z pieczywa pszennego z obkładem pakowana oddzielnie1 szt./os,
* kanapka trójkątna z pieczywa pszennego pełnoziarnistego z obkładem pakowana oddzielnie 1 szt./os,
* sałatka pakowana oddzielnie 200 g/os,
* woda mineralna niegazowana 250 ml/ os,
* sok owocowy 250ml/ os.
* Pod pojęciem obkład Zamawiający rozumie zróżnicowana produkty standardowo stosowane w takich kanapkach typu: ser żółty, ser biały, ser camembert, szynka, pasztet zapiekany, łosoś wędzony, jajko gotowane, sałata dekoracyjna, ogórek zielony, pomidor, papryka, ogórek konserwowy, rzodkiewka itp.
* Pod pojęciem sałatka Zamawiający rozumie potrawę ze świeżych warzyw, owoców, z dodatkiem innych składników, także poddanych uprzednio obróbce cieplnej oraz przypraw, sosów na bazie majonezu, oliwy, śmietany typu: makaronowa z brokułami, hawajska z ryżu i ananasa, grecka, jarzynowa, cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami ziołowymi itd.
1. Wybrany wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia różnorodności dostarczanych posiłków. Na potrzeby niniejszego zapytania za zapewnienie różnorodności Zamawiający uznaje minimum 5 wariantów bufetu kawowego i minimum 5 wariantów menu lunchowego.
2. Wybrany wykonawca zobowiązany będzie do:
3. dostarczenia posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego zgodnie ze zgłaszanym na bieżąco zapotrzebowaniem,
4. zapewnienia naczyń i sztućców niezbędnych do wydania posiłków (termosy, pojemniki, talerze, talerzyki, kubeczki, filiżanki, sztućce, mieszadełka, serwetki itp.),
5. uprzątnięcia używanych naczyń i sztućców po wykonaniu zamówienia (każdorazowej dostawy posiłków).

**IV. Kontakt z Zamawiającym**

Informacji dotyczących zapytania udziela:

Agnieszka Mendelewska

61 847 54 22 wew. 41

601 635 908

a.mendelewska@wokiss.pl

**ODPOWIEDŹ NA ZAPYTANIE O CENĘ NR 1/ZO/CAT**

Uwzględniając warunki przedstawione przez Zamawiającego w zapytaniu o cenę
nr 1/ZO/CAT za świadczenie usługi cateringowej na potrzeby szkoleń, oferujemy następującą cenę:

kwota brutto na 1 osobę: ……………………………………………………………………………

słownie ………………………………………………………………………………………………..

**DANE OFERENTA:**

|  |  |
| --- | --- |
| NAZWA FIRMY |  |
| ADRES |  |
| OSOBA DO KONTAKTÓW |  |
| TELEFON |  |
| E-MAIL |  |

………………………… *……………………*....................................................................

*(data i miejsce) (pieczęć\* i podpis/y osoby oferenta)*