



Projekt „Masz prawo do kwalifikacji-II edycja” współfinansowany w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Łódź, 24.04.2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE – rozeznanie rynku nr 04R/01.02.01/2018

NA REALIZACJĘ USŁUGI CATERINGOWEJ w ramach projektu „*Masz prawo do kwalifikacji – II edycja*”

realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa: I Osoby młode na rynku pracy. Działanie: 1.2 Wsparcie osób młodych pozostających bez pracy na regionalnym rynku pracy. Poddziałanie: 1.2.1 Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego.

I. Tryb postępowania

Do postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy z dn. 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2013 r., poz. 907, 984, 1047, 1473 z późniejszymi zmianami). Zamówienie współfinansowane jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. Numer i nazwa Osi priorytetowej: I Osoby młode na rynku pracy. Numer i nazwa Działania: 1.2 Wsparcie osób młodych pozostających bez pracy na regionalnym rynku pracy. Numer i nazwa Poddziałania: 1.2.1 Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego.

II. Zamawiający

**Studium Nowoczesnych Technologii Szkoleniowo-Wdrożeniowych Sp. z o.o.,
ul. Giewont 66, 92-116 Łódź, NIP: 7281320897**

III. Opis przedmiotu zapytania

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników/-czek oraz wykładowców projektu „*Masz prawo do kwalifikacji – II edycja*” w trakcie grupowych warsztatów kompetencji zawodowych oraz szkolenia z zakresu księgowości.
 - a) Usługa cateringowa realizowana będzie cyklicznie począwszy od maja 2018 r. do momentu zakończenia zajęć podczas których realizowana będzie usługa cateringowa (nie dłużej jednak niż do 31 grudnia 2019 r.) zgodnie z ustalonym harmonogramem.
 - b) Warsztaty dla jednej grupy zaplanowano na 6 dni. Liczba grup – 9. Istnieje możliwość realizacji zamówienia dla dwóch grup jednocześnie. Na grupę przypada pomiędzy 8-14 osób.
 - c) W ramach szkolenia z zakresu księgowości zaplanowano 37 dni szkolenia. Na grupę przypada ok. 11 osób.



Projekt „Masz prawo do kwalifikacji-II edycja” współfinansowany w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- d) Zamawiający będzie musiał dostosować się do terminów i godzin realizacji usługi wskazanych przez Zamawiającego.
- Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
 - Na usługę cateringową składają się;
 - Przerwy kawowe – serwis kawowy dostępny przez cały czas trwania warsztatów/ szkolenia oraz powinien być uzupełniany w miarę zużycia produktów,
 - Przerwa obiadowa – dwudaniowy obiad dostarczany o wskazanej przez Zamawiającego godzinie do miejsca realizacji zamówienia – Pomorska 40 Łódź.
 - Informacja o liczbie zamawianych posiłków w danym dniu przekazywana będzie do 3 godzin przed realizacją usługi.
 - Specyfikacja usługi cateringowej:

L.p.	Rodzaj usługi	Rodzaj opakowania	Minimalna ilość na osobę	Wymogi jakościowe
1	kawa sypana	porcja	bez ograniczeń	wysokogatunkowa, drobno mielona
2	kawa rozpuszczalna	porcja	bez ograniczeń	100 % kawy naturalnej
3	herbata czarna, zielona i wielowocowa wysokogatunkowa	porcja	bez ograniczeń	w torebkach
4	woda mineralna gazowana i niegazowana	porcja	500 ml	min. 500 mg/l składników mineralnych
5	cukier	porcja	bez ograniczeń	cukier biały
6	śmietanka do kawy UHT/ mleko UHT	sztuka	bez ograniczeń	porcja pakowana pojedynczo po 10 g; o zawartości min. 10% tłuszczu/ opakowanie max. 500 ml, 1,5 % tłuszczu
7	cytryna w plasterkach	plaster	bez ograniczeń	-
8	Paluszki słone	sztuka	1 opakowanie na 5 osób	Paluszki słone opakowanie 200 g
9	Ciasto/ciastka – co najmniej 3 rodzaje	porcja/sztuka	150 g/ 1 opakowanie na 3 osoby	Ciastka opakowanie po 300 g
10	Sok- co najmniej 2 rodzaje	porcja	250 ml	Sok-100%
11	Dwudaniowy obiad Obiad powinien być przygotowany w pojemnikach termicznych lunchboxach. Ciepły obiad o temperaturze ok 40 °C	porcja	Zupa – minimum 250 ml Drugie danie - porcja mięsa lub ryby - min. 150 g; - dodatek skrobiowy - min. 250 g, - dodatek warzywny - min. 150 g	Zupa, drugie danie, Dokładne menu zostanie ustalone z Zamawiającym. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu co najmniej dwa warianty menu. W przypadku obecności na warsztatach/ szkoleniu osób o specjalnych wymogach żywieniowych (wegetarianizm, alergie pokarmowe) o czym poinformuje Zamawiający najpóźniej dzień przed danymi warsztatami/szkolenia, Wykonawca zapewni odpowiedni dla nich posiłek.



Projekt „Masz prawo do kwalifikacji-II edycja” współfinansowany w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

12	<p>W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <p>a) zapewnienia własnych naczyń (termosów z gorącą wodą, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwości użycia naczyń jednorazowych;</p> <p>b) Wykonawca odpowiadać będzie za obsługę, rozstawienie, bieżącą wymianę naczyń oraz posprzątanie.</p> <p>c) przygotowanie cateringu o ustalonej godzinie tj. w przypadku serwisu kawowego na pół godziny przed rozpoczęciem danych warsztatów/szkolenia, w przypadku obiadu dostarczenie posiłku o wskazanej przez Zamawiającego godzinie.</p> <p>d) świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.</p> <p>e) 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. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.</p>
----	---

6. Miejsce realizacji usługi: Łódź, ul. Pomorska 40
7. Zamawiający wymaga podania oddzielnej ceny na realizację poszczególnych pozycji usługi cateringowej tj. przerwy kawowej (serwis kawowy) oraz przerwy obiadowej w rozliczeniu na osobodzień.

IV. Wymagane dokumenty

1. Wypełnienie formularza oferty cenowej – Oferta Wykonawcy – Załącznik nr 1.

Miejsce i termin złożenia oferty:

1. Ofertę należy złożyć mailem na adres: kwalfikacje@studiumnt.pl lub osobiście w zamkniętej kopercie na adres:

**Studium Nowoczesnych Technologii Szkoleniowo-Wdrożeniowych Sp. z o.o.,
Biuro Projektu, ul. Pomorska 40, 91-408 Łódź,
w terminie do 02.05.2018 r.**

Osoba do kontaktu:

Joanna Szyszkiewicz telefon: 601 234 267



Projekt „Masz prawo do kwalifikacji-II edycja” współfinansowany w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego – rozeznania rynku nr 04R/01.02.01./2018

OFERTA CENOWA

....., dn.

Imię i nazwisko/Nazwa Wykonawcy

Dane teleadresowe (adres zamieszkania, numer telefonu, adres e-mail):

Nazwa usługi	Cena jednostkowa/osobodzień (w zł brutto)
Przerwa kawowa (serwis kawowy) słownie:.....
Przerwa obiadowa (obiad dwudaniowy) słownie:

Oświadczam iż:

1. znam treść zapytania ofertowego – rozeznania rynku nr 04R/01.02.01./2018 i nie wnoszę do niego żadnych zastrzeżeń;
2. spełniam wszystkie kryteria obligatoryjne określone w przedmiotowym zapytaniu i zobowiązuję się do spełnienia wszystkich określonych przez Zamawiającego wymagań w przypadku wyboru mojej oferty;
3. w ramach proponowanej ceny uwzględniono wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia oraz spełnione zostaną wszystkie warunki określone w zapytaniu ofertowym – rozeznaniu rynku nr 04R/01.02.01./2018.

.....
czytelny podpis Wykonawcy