

Projekt „Szansa dla Ciebie – II edycja” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Łódź, 07.01.2020 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE – rozeznanie rynku nr 01R/08.02.02/2020

NA REALIZACJĘ USŁUGI CATERINGOWEJ w ramach projektu „Szansa dla Ciebie – II edycja”

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020. Oś priorytetowa: VIII „Zatrudnienie”. Działanie VIII.2 „Wsparcie aktywności zawodowej osób po 29 roku życia”. Poddziałanie VIII.2.2 „Wsparcie aktywności zawodowej osób po 29 roku życia – miasto Łódź”

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 Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020. Oś priorytetowa: VIII „Zatrudnienie”. Działanie VIII.2 „Wsparcie aktywności zawodowej osób po 29 roku życia”. Poddziałanie VIII.2.2 „Wsparcie aktywności zawodowej osób po 29 roku życia – miast Łódź”

II. Zamawiający

**Studium Nowoczesnych Technologii Szkoleniowo-Wdrożeniowych Sp. z o.o.,
ul. Pomorska 40, 91-408 Łódź, NIP: 7281320897**

III. Opis przedmiotu zapytania

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników/-czek oraz wykładowców projektu ***Szansa dla Ciebie – II edycja*** w trakcie grupowych warsztatów kompetencji zawodowych oraz kursu – Kwalifikacyjny kurs zawodowy - Opiekun medyczny.
 - a) Usługa cateringowa realizowana będzie cyklicznie począwszy od stycznia 2020 r. do momentu zakończenia zajęć podczas których realizowana będzie usługa cateringowa (nie dłużej niż do 31.07.2021r.) zgodnie z ustalonym harmonogramem. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu realizacji zamówienia.
 - b) Warsztaty dla jednej grupy zaplanowano na 4 dni. Liczba grup 3. Istnieje możliwość realizacji zamówienia dla dwóch grup jednocześnie. Na grupę przypada pomiędzy 8-9osób.
 - c) W ramach kwalifikacyjnego kursu zawodowego - Opiekun medyczny zaplanowano 60 dni szkolenia. Na grupę przypada ok. 10 osób.

Projekt „Szansa dla Ciebie – II edycja” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

- d) Zamawiający będzie musiał dostosować się do terminów i godzin realizacji usługi wskazanych przez Zamawiającego.
- e) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia liczby dni zajęć oraz liczby osób w grupach. Spotkania mogą być organizowane w godz. 8:00-22:00 w dni powszednie oraz w weekendy.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
3. 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 – jednodaniowy obiad dostarczany o wskazanej przez Zamawiającego godzinie do miejsca realizacji zamówienia – Pomorska 40 Łódź.
4. Informacja o liczbie zamawianych posiłków w danym dniu przekazywana będzie do 3 godzin przed realizacją usługi.
5. 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	Jednodaniowy obiad Obiad powinien być przygotowany w pojemnikach termicznych lunchboxach. Ciepły obiad o temperaturze ok 40 °C	porcja	- porcja mięsa lub ryby - min. 150 g; - dodatek skrobiowy - min. 250 g, - dodatek warzywny - min. 150 g	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 „Szansa dla Ciebie – II edycja ” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

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 odpowiada 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) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go w sposób i przez osoby z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.</p> <p>f) 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 przesać na adres: szansa@studiumnt.pl

**Studium Nowoczesnych Technologii Szkoleniowo-Wdrożeniowych Sp. z o.o.,
Biuro Projektu, ul. Pomorska 40, 91-408 Łódź,
w terminie do 14.01.2020 r.**

Osoba do kontaktu:

Joanna Szyszkiewicz telefon: 601 234 267

Projekt „Szansa dla Ciebie – II edycja” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego – rozeznania rynku nr 01R/08.02.02/2020

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 jednodaniowy) słownie:

Liczba osób zatrudnionych przez Wykonawcę przy realizacji zamówienia będących osobami niepełnosprawnymi w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. poz. 721, ze zm.) wynosi:

Oświadczam iż:

- znam treść zapytania ofertowego – rozeznania rynku nr 01R/08.02.02/2020 i nie wnoszę do niego żadnych zastrzeżeń;
- spełniam wszystkie kryteria obligatoryjne określone w przedmiotowym zapytaniu i zobowiązuję się do spełnienia wszystkich określonych przez Zamawiającego wymagań w przypadku wyboru mojej oferty;
- w ramach proponowanej ceny uwzględniono wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia oraz spełnione zostaną wszystkie warunki określone w zapytaniu ofertowym – rozeznaniu rynku nr 01R/08.02.02/2020.

.....
czytelny podpis Wykonawcy