

Chodzież, dnia 09.02.2018 r.

ZLECENIODAWCA:

EUROSOLUTIONS Jan Dymek
64-800 Chodzież, ul. Piekary 12
NIP 7641657269, REGON 570524055
reprezentowane przez Łukasza Dymek - Pełnomocnika

**Rozeznanie rynku
na świadczenie usługi cateringowej dla Uczestników Projektu**

W związku z realizacją na terenie województwa łódzkiego Projektu: „**Prze(ŁOM)owe wsparcie w zawodowym restarcie**”, nr: RPLD.08.03.03-10-0049/16 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa VIII *Zatrudnienie*, Działanie VIII.3 *Wsparcie przedsiębiorczości*, Poddziałanie VIII.3.3 *Wsparcie przedsiębiorczości w formach bezzwrotnych – ZIT*, EUROSOLUTIONS Jan Dymek z siedzibą w Chodzieży (64-800), ul. Piekary 12, zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej **na świadczenie usługi cateringowej dla Uczestników/czek Projektu**.

Jednocześnie uprzejmie informujemy, że niniejsza informacja nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych. Informacja ta ma na celu wyłącznie rozpoznanie rynku firm mogących wykonać zamówienie i uzyskanie wiedzy nt. kosztów realizacji zamówienia. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z wybranymi Zleceniobiorcami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania kalkulacji ceny. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do rezygnacji z wszczęcia zamówienia bez podania przyczyny.

Szczegółowy opis zamówienia:

Kod CPV:

55320000-9 Usługi podawania posiłków
55321010-6 Usługi przygotowywania posiłków
55400000-4 Usługi podawania napojów

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej – zestawu obiadowego (zwanej dalej zestawem dla 1 os.), obejmującej: zupeł, drugie danie i napój podczas szkoleń „ABC Przedsiębiorczości”.

Szkolenia realizowane będą na terenie miasta Łódź.

Zamówienie obejmują łącznie 840 zestawów (6 grup x 20 Uczestników/czek x 7 dni szkoleniowych/grupa).

Usługa cateringowa polega na przygotowaniu i dostawie zestawów obiadowych do wskazanych przez Zleceniodawcę sal szkoleniowych z zachowaniem jakości i warunków usługi, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Ilość grup, miejsce dostawy oraz harmonogram szkoleń wraz z godzinami szkoleń zostanie przedstawiony Zleceniobiorcy najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

W ramach przedmiotu zamówienia Zleceniobiorca zobligowany jest do:

Przygotowania posiłków:

- Rodzaj serwowanych posiłków podczas każdego spotkania wskazany zostanie w oparciu o menu przedstawione przez Zleceniobiorcę i zaakceptowane przez Zleceniodawcę.
- Każda zmiana w menu wymaga akceptacji Zleceniodawcy.
- Proponowane posiłki powinny uwzględniać diety oraz preferencje żywieniowe Uczestników/czek Projektu.
- Do przygotowania posiłków powinny być użyte produkty spełniające normy jakościowe produktów spożywczych, produkty żywnościowe powinny być świeże, potrawy przyrządzane tego samego dnia, co świadczenie usługi, chyba że spotkanie odbywa się w godzinach porannych i Zleceniodawca wyrazi zgodę na wcześniejsze przygotowanie potraw.
- W przypadku produktów przetworzonych takich jak kawa, herbata, soki itp., powinny one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po 5 miesiącach od terminu realizacji danego zlecenia jednostkowego.

- W zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych powinny być przestrzegane przepisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z2010r. Nr136, poz. 914 z późn. zm.) oraz przepisy wykonawcze do tej ustawy.
- Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków powinny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne zakresie personelu i warunków produkcji.

Dostarczenia zamówionych posiłków:

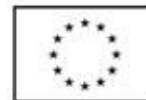
- Zamówione posiłki powinny być dowieszone i podane w terminie wskazanym przez Zleceniodawcę w miejsce, w którym będzie odbywało się dane spotkanie, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- Dostarczenie zamówienia powinno nastąpić podczas przerwy obiadowej w godzinach wskazanych przez Zleceniodawcę.

Zapewnienia odpowiedniej obsługi:

- Wszystkie osoby uczestniczące w realizacji zamówienia, muszą posiadać książeczki badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością i częstym kontaktem z ludnością.
- Liczba osób obsługujących dane spotkanie, powinna być zapewniona tak, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zbędnych opóźnień.
- Zapewnione zostanie bieżące sprzątanie i uporządkowanie pomieszczenia w trakcie i po zakończeniu danego spotkania.
- Zleceniobiorca zapewni porcjowanie posiłków w miejscu świadczenia usługi i poda je w porcjach na osobę.
- Zleceniobiorca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia świadczenia. Do obowiązków Zleceniobiorcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu spotkania.
- Zleceniobiorca zobowiązany jest do stosowania się do uwag i zaleceń Zleceniodawcy w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych, dokładając przy tym należytej staranności wymaganej od profesjonalistów i zgodnie z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju, dbając jednocześnie o estetykę obsługi oraz serwowanego menu.
- Rozliczenie za zamówienia cateringu, będzie dokonywane na podstawie cen jednostkowych podanych w ofercie.

INFOMACJE DODATKOWE

1. **Przedmiot zamówienia** dotyczy świadczenia usługi cateringowej dla Uczestników/czek Projektu.
2. **Wymagania względem Zleceniobiorcy:** posiada doświadczenie i kwalifikacje oraz znajduje się w sytuacji ekonomicznej umożliwiającej wykonanie zamówienia, a także spełnia warunki dotyczące posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
3. **Projekt realizowany jest w okresie** od 01.08.2017 r. do 30.04.2019 r, realizację zamówienia przewiduje się w okresie od 16.02.2018 r. do 16.03.2018 r.
4. Zleceniodawca dostarczy zapytania o cenę do minimum 3 (trzech) potencjalnych Zleceniobiorców.
5. W ramach wynagrodzenia Zleceniobiorca będzie musiał pokryć wszelkie koszty dowozu posiłków do miejsca, gdzie będą prowadzone szkolenia dla Uczestników/czek Projektu.
6. Ofertę należy składać na załączniku nr 1 do Rozeznania rynku.
7. Oferty cenowe należy przesłać w jeden z poniżej wskazanych sposobów:
 - a) drogą elektroniczną (skan) na adres e-mail:
j.zielinski@biuroprojektu.eu
 - b) osobiście w biurze Zleceniodawcy:
EUROSOLUTIONS Jan Dymek
90-447 Łódź, ul. Piotrkowska 270, piętro XIII, pokój nr 5
 - c) pocztą lub kurierem na adres biura Zleceniodawcy:
EUROSOLUTIONS Jan Dymek
90-447 Łódź, ul. Piotrkowska 270, piętro XIII, pokój nr 5



8. Ofert należy złożyć **do dnia 14.02.2018 r. do godz. 12.00** (decyduje data i godzina wpływu w jeden z powyżej wskazanych sposobów).
9. Zleceniodawca dopuszcza składania ofert częściowych.
10. Okres związania ofertą: 30 dni.
11. Koszty przygotowania oraz dostarczenia oferty ponosi Zleceniobiorca.
12. Brak odpowiedzi na złożoną ofertę cenową nie stanowi zawarcia umowy.

.....
(Zleceniodawca lub osoba działająca
w imieniu Zleceniodawcy)

ZLECENIODAWCA:

EUROSOLUTIONS Jan Dymek
64-800 Chodzież, ul. Piekary 12
NIP 7641657269, REGON 570524055
reprezentowane przez Łukasza Dymek - Pełnomocnika

FORMULARZ OFERTY

DANE ZLECENIOBIORCY:

Nazwa Zleceniobiorcy:	
Województwo:	
Kod pocztowy:	
Miejscowość:	
Ulica:	
Nr domu, nr lokalu:	
NIP:	
REGON:	
e-mail do kontaktu:	
telefon do kontaktu:	

W odpowiedzi na zapytanie dotyczące rozeznania rynku na świadczenie usługi cateringowej dla Uczestników/czek Projektu „Prze(ŁOM)owe wsparcie w zawodowym restarcie”, nr: RPLD.08.03.03-10-0049/16 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa VIII *Zatrudnienie*, Działanie VIII.3 *Wsparcie przedsiębiorczości*, Poddziałanie VIII.3.3 *Wsparcie przedsiębiorczości w formach bezzwrotnych – ZIT*, realizowanego przez EUROSOLUTIONS Jan Dymek z siedzibą w Chodzieży (64-800), ul. Piekary 12, oświadczam że szacuję koszt realizacji zamówienia zgodnie z warunkami niniejszego rozeznania na:

Przedmiot zamówienia	Oferowana kwota brutto za 1 zestaw
Świadczenie usługi cateringowej – zestaw obiadowy	

OŚWIADCZENIA:

- Oświadczam/y, iż posiadam/y uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
- Oświadczam, iż posiadam/y wymagane doświadczenie, odpowiednią kadrę oraz odpowiednie kwalifikacje, a także znajduję/my się w sytuacji ekonomicznej umożliwiającej wykonanie zamówienia.
- Oświadczam, iż zapoznałam/em się z opisem przedmiotu zamówienia i wymogami Zleceniodawcy i nie wnoszę do nich żadnych zastrzeżeń.

.....
(czytelny podpis osoby składającej ofertę)