

Projekt „Zarządzaj projektami z certyfikatem IPMA”  
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego  
Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Warszawa, dnia 06.02.2017r.

**Zamawiający:**

Fundacja na rzecz integracji zawodowej,  
społecznej oraz rozwoju przedsiębiorczości VIA  
ul. Berlinga 10  
15-814 Białystok

## ZAPYTANIE CENOWE NA CATERING – rozeznanie rynku

W związku z przyznaniem przez Województwo Łódzkie reprezentowane przez Zarząd Województwa Łódzkiego dofinansowania na realizację projektu „Zarządzaj projektami z certyfikatem IPMA”, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego 2014-2020, Działania XI.3.1 („Projekt”), przez Beneficjenta Projektu Fundacje na rzecz integracji zawodowej, społecznej oraz rozwoju przedsiębiorczości VIA. Beneficjent Projektu zaprasza do złożenia oferty cenowej na usługę cateringową na terenie woj. łódzkiego.

Opis przedmiotu rozeznania rynku:

1. CPV 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

2. Oferta cenowa dotyczy usługi dostarczania posiłków dla 156 uczestników projektu podczas odbywania przez nich szkolenia zgodnie z harmonogramem dostarczony przez Zamawiającego i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (województwo łódzkie) w terminie:

- 2.2017 r. - 06.2017 r. dla 2 grup szkoleniowych (24 osoby)
- 5.2017 r. – 08.2017 r. dla 2 grup szkoleniowych(24 osoby)
- 06.2017 r. – 07.2017 r. dla 2 grup szkoleniowych(24 osoby)
- 08.2017 r. – 12.2017 r. dla 2 grup szkoleniowych (24 osoby)
- 10.2017 r. – 01.2018 r. dla 2 grup szkoleniowych (24 osoby)
- 12.2017 r. – 04.2018 r. dla 3 grup szkoleniowych (36 osób)

łącznie 2340 osobodni (osoba x dzień szkoleniowy).

3. Wymagania dotyczące organizacji cateringu obiadowego:

- Wykonawca zapewnia pełnowartościowy posiłek w formie drugiego dania obiadowego (jarskie lub mięsne)

-Wykonawca zapewnia ciągły dostęp do napojów kawa, herbata, woda mineralna oraz ciasteczka i słone przekąski.

-Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji kursów wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.

Projekt „Zarządzaj projektami z certyfikatem IPMA”  
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego  
Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

-Wykonawca zapewnienia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztuczków plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów.

W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
- 2) przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.),
- 3) dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- 4) kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- 5) zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część zestawów obiadowych i przerw kawowych będzie zrealizowana. Zamawiający pokryje koszty tylko za faktycznie sporządzone i dostarczone ilości zestawów obiadowych w trakcie realizacji zamówienia.

Zamawiający zastrzega, iż podana ilość Zamawiający zastrzega, iż podana ilość zestawów obiadowych w trakcie trwania umowy jest ilością szacunkową. Jeżeli w trakcie wykonywania zamówienia okaże się, że ilość zestawów obiadowych będzie mniejsza niż podana w zapytaniu ofertowym, Wykonawca nie będzie z tego tytułu rościł żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego.

4. Forma złożenia oferty: W ramach rozeznania rynku zapraszamy do uzupełnienia oferty cenowej znajdującej się w załączniku i złożenia jej w terminie do 28 lutego 2017r. w jednej z następujących form:

- drogą elektroniczną: 50plus@via.org.pl
- drogą pocztową/osobiście: ul. Długa 44/50 lok. 205, 00 – 241 Warszawa

5. Oferty można składać na własnym formularzu uwzględniającym następujący minimalny zakres informacji:

- Nazwa i dane Wykonawcy
- Oferta cenowa za usługę

Postępowanie jest prowadzone w trybie rozeznania rynku zgodnie z punktem 6.2 podpunktem 4. Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014- 2020. Zamawiający jest podmiotem niezobowiązany do stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo Zamówień Publicznych.

Projekt „Zarządzaj projektami z certyfikatem IPMA”  
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego  
Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

## Załącznik nr 1

pieczęć firmy

.....  
(miejsowość i data)

### Odpowiedź na rozeznanie rynku (oferta cenowa)

Oferta cenowa dot. usługi cateringowej na terenie woj. łódzkiego realizowanej w ramach projektu „Zarządzaj projektami z certyfikatem IPMA”

L.p.	Wymagane informacje:	Informacje podane przez Wykonawcę:
1.	Nazwa Wykonawcy:	
2.	Adres pocztowy Wykonawcy:	
3.	Nr telefonu:	
4.	Nr faksu:	
5.	Adres e-mail:	
6.	REGON:	
7.	NIP:	

### Przedmiot zamówienia:

L.p.	Przedmiot zamówienia zgodnie z opisem	Jedn. miary	Ilość	Oferowana cena	
				netto	brutto
1.	usługa dostarczania posiłków dla 156 uczestników szkolenia na terenie woj. łódzkiego	szt.	2340		

W cenę artykułów wymienionych w odpowiedzi na rozeznanie rynku **został wliczony koszt ich dostawy.**

.....  
Osoba wypełniająca ofertę (imię i nazwisko, podpis, data)