



Ostróda, 13.11. 2017 r.

Instytut Rynku Elektronicznego Sp. z o.o.
ul. Stępińska 22/30, 00-739 Warszawa

ZAPYTANIE OFERTOWE ZGODNIE Z PROCEDURĄ ROZEZNANIA RYNKU

w ramach projektu „**Młodzi bliżej rynku pracy – dzięki szkoleniom zawodowym i stażom**” nr RPWM.02.04.01-28-0004/17, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 2: Kadry dla gospodarki, Działanie 2.4: Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego, Poddziałanie 2.4.1: Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego - projekty konkursowe

Szanowni Państwo!

W związku z realizacją projektu „**Młodzi bliżej rynku pracy – dzięki szkoleniom zawodowym i stażom**” na terenie woj. warmińsko-mazurskiego **Instytut Rynku Elektronicznego Sp. z o.o.** planuje organizację szkoleń mających na celu podniesienie zdolności do zatrudnienia poprzez wzrost wiedzy i umiejętności dostosowanych do aktualnych potrzeb rynku pracy dla maksymalnie 96 uczestniczek/uczestników Projektu. W ramach realizowanych szkoleń dla uczestniczek/uczestników Projektu został przewidziany catering.

W związku z powyższym przed rozpoczęciem realizacji wsparcia **Instytut Rynku Elektronicznego Sp. z o.o.** dokonuje rozeznania rynku w celu potwierdzenia, że dana usługa będzie wykonana po cenie nie wyższej niż cena rynkowa.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla uczestniczek/uczestników szkoleń realizowanych w ramach projektu „**Młodzi bliżej rynku pracy – dzięki szkoleniom zawodowym i stażom**”.

Przez usługę cateringową rozumie się przygotowanie i dostarczenie cateringu w postaci:

1. Obiadu, na który składa się:

- zupa (co najmniej 300 ml na osobę),
- drugie danie (porcja mięsa, ziemniaki/ryż/kasza/frytki, surówki lub dania wegetariańskie, np. ryba)
- napój (co najmniej 200 ml na osobę).

W przypadku zgłoszenia zapotrzebowania, Wykonawca zapewni posiłki wegańskie/ bezglutenowe lub inne dostosowane do specjalnych potrzeb żywieniowych Uczestniczek/Uczestników.

2. Przerwy kawowej, na którą składa się:

- gorąca kawa, gorąca herbata, cukier, woda gazowana i niegazowana (co najmniej 0,3 litra na osobę)
- przekąski w postaci ciastek, kanapek lub owoców (co najmniej 100 gram na osobę).

Wykonawca w ramach wynagrodzenia zapewni niezbędne naczynia i sztucce w wystarczającej ilości, a także zobowiązuje się do uprzątnięcia resztek pożywienia oraz naczyń po posiłkach.

Dostarczone dania i produkty będą świeże i ciepłe oraz będą spełniać wymagania sanitarne.

Sposób realizacji:

- a) łączna maksymalna liczba osób objętych cateringiem: 96
- b) łączna maksymalna liczba grup szkoleniowych: 15
- c) Liczba osób w grupie: od 4 do maksymalnie 40
- d) łączna liczba dni szkoleniowych: 82
- e) łączna liczba sztuk cateringu: 1150 (przerwa kawowa + obiad)
- f) Planowany okres realizacji: listopad 2017 r. - maj 2019 r.
- g) Szkolenia mogą być realizowane zarówno w dni robocze jak i w weekendy.

Miejsce realizacji usługi: Zespół Szkół Rolniczych im. W. Witosa, 14-100 Ostróda ,ul. Czarnieckiego 69

OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Przygotowanie i dostarczenie cateringu dla wskazanej liczby Uczestniczek/Uczestników w wyznaczonym terminie oraz w wyznaczone miejsce.
2. Zapewnienie niezbędnych naczyń i sztućców w wystarczającej ilości.
3. Uprzątnięcie resztek pożywienia oraz naczyń po posiłkach.
4. Dostarczanie świeżych i ciepłych dań i produktów.
5. Zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego.

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Podmiot realizujący usługę:

- ✓ Posiada odpowiednie uprawnienia i potencjał do realizacji przedmiotu zamówienia;
- ✓ Nie może być powiązany z zamawiającym osobowo lub kapitałowo.

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

INFORMACJE DODATKOWE

Informujemy, iż niniejsza procedura ma charakter informacyjny i nie zobowiązuje firmy Instytut Rynku Elektronicznego Sp. z o.o. do zawarcia umowy na określonych warunkach i z określonym podmiotem oraz nie wywołuje żadnych innych skutków formalno-prawnych. Niniejsza procedura nie rodzi roszczenia o zawarcie umowy.

DANE KONTAKTOWE

Prosimy o dostarczenie wyceny na adres: Zespół Szkół Rolniczych im. W. Witosa, 14-100 Ostróda ,ul. Czarnieckiego 69 do dnia 20 listopada 2017 r. do godziny 15.00.

OFERTA

Prosimy o przedstawienie wyceny usługi cateringowej dla uczestniczek/uczestników szkoleń w ramach projektu „Młodzi bliżej rynku pracy – dzięki szkoleniom zawodowym i stażom” zgodnie z przedstawionymi warunkami w zapytaniu ofertowym

.....
Dane Wykonawcy wraz z adresem lub pieczęć firmowa

.....
Nr telefonu

.....
Adres e-mail

Przedmiotem wyceny jest świadczenie **usługi cateringowej dla 96 uczestniczek/uczestników szkoleń** mających na celu podniesienie zdolności do zatrudnienia poprzez wzrost wiedzy i umiejętności dostosowanych do aktualnych potrzeb rynku pracy, realizowanych w ramach projektu „Młodzi bliżej rynku pracy – dzięki szkoleniom zawodowym i stażom” (**przerwy kawowe i obiady podczas szkoleń - 1150 sztuk**).

Proponowana cena powinna być podana w złotych wraz ze wszystkimi należnymi podatkami i obciążeniami.

Nazwa towaru	Cena
Proponowana cena brutto za jedną sztukę cateringu: OBIAD + PRZERWA KAWOWA dla 1 osoby	1 sztuka cateringu dla 1 osoby: (złotych brutto) słownie: (złotych brutto)
Łączna cena za 1150 sztuk cateringu: OBIAD + PRZERWA KAWOWA	1150 sztuki cateringu (złotych brutto) słownie: (złotych brutto)

.....
Miejscowość i data

.....
Podpis