

Mysłowice, 01.08.2018 r.

ROZEZNANIE RYNKU nr 04/RR/2018

dotyczące przedstawienia oferty cenowej na zapewnienie i dostarczenie cateringu w ramach projektu: „**W drodze po sukces!**” nr RPSL.07.01.03-24-0190/15 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020.

Celem projektu jest podniesienie kwalifikacji i aktywności zawodowej oraz świadomości na temat funkcjonowania na rynku pracy 128 osób w wieku powyżej 29 lat z woj. śląskiego niepracujących (bezrobotni, bierni zawodowo) w szczególności osoby z grup znajdujących się w najcięższej sytuacji na rynku pracy (tj. kobiety, osoby w wieku 50+, osoby niepełnosprawne, osoby o niskich kwalifikacjach, osoby długotrwale bezrobotne) poprzez wyspecjalizowane i zindywidualizowane wsparcie.

I. ZAMAWIAJĄCY

Ośrodek Szkoleń Zawodowych „DIAGNO-TEST” Sp. z o.o.
ul. Świerczyny 72
41-400 Mysłowice
NIP 2220894578
REGON 242873999

II. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW

Osoba uprawniona do kontaktu ze strony Zamawiającego w kwestiach merytorycznych i proceduralnych:

Marta Bysiek – Kierownik Projektu

tel.: 798 717 788;

e-mail: wdrodzeposukces@diagno-test.pl

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie poniżej 50 tys. PLN netto udzielone jest zgodnie z Wytycznymi w zakresie Kwalifikowalności wydatków w ramach EFRR, EFS oraz FS na lata 2014 - 2020 i dotyczy rozeznania rynku. Niniejsze rozeznanie rynku nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych i jest dostępne na stronie internetowej Zamawiającego <http://diagno-test.pl/w-drodze-po-sukces/>

Wspólny kod CPV:

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020

55321000-6- Usługi przygotowywania posiłków

55320000-9- Usługi podawania posiłków

55520000-1- Usługi dostarczania posiłków

IV. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Rozeznanie rynku obejmuje wybór wykonawcy na zapewnienie i dostarczenie cateringu w ramach projektu: „W drodze po sukces!” nr RPSL.07.01.03-24-0190/15 w okresie: sierpień 2018 – wrzesień 2018.

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

- a) serwis kawowy odpowiadający następującym kryteriom przy czym kryteria liczone są na jednego uczestnika szkolenia i na jeden dzień szkoleniowy:
 - kawa, herbata, cytryna, cukier, mleko, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce, woda oraz soki (min. 0,5 litra na osobę)
 - do kawy i herbaty muszą być podane cukier i śmietanka/mleko
- b) obiad jednodaniowy:
 - drugie danie: danie mięsne: mięso min. 150 g na osobę, ziemniaki lub zamiennie: makaron, ryż, kasza – min. 200 g na osobę, surówka lub warzywa gotowane – min. 150 g na osobę lub
 - drugie danie bezmięsne: ryba – min. 150 g na osobę, ziemniaki lub zamiennie: makaron, ryż, kasza – min. 200 g na osobę, surówka lub warzywa gotowane – min. 150 g na osobę,
 - dania jarskie.
- c) wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków.

W przypadku obecności na szkoleniach osób o specjalnych wymogach żywieniowych (wegetarianizm, alergie pokarmowe) Wykonawca zapewni dla nich odpowiedni posiłek.

Wykonawca zapewnia własny transport i dowóz cateringu zgodnie z wymogami sanitarnymi o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.

Wykonawca zapewnia własne naczynia zgodnie z wymaganiami menu.

Usługa cateringowa będzie dostarczana we wskazane w harmonogramie dni realizacji wsparcia objętego usługą od poniedziałku do niedzieli w godzinach między 08:00 a 20:00.

Ponadto składając ofertę wykonawca zobowiązuje się do:

- świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych,
- przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych, ciepły posiłek powinien zostać dostarczony w jednorazowych naczyniach utrzymujących ciepło
- przygotowania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP; ryby podawane w zestawach winny być świeże i pozbawione ości, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe,
- posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant np. zupy w proszku



Miejsce realizacji – woj. śląskie.

V. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia realizowany będzie w okresie: sierpień 2018 r. – wrzesień 2018 r. na terenie woj. śląskiego w łącznej liczbie 168 osobodni cateringu (14 dni x 12 osób) zgodnie z harmonogramami ustalonymi przez Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia okresu realizacji zamówienia.

Miejsce przeprowadzenia usługi będzie uzależnione od potrzeb Uczestników/ Uczestniczek projektu.

VI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPORZĄDZENIA OFERTY

Ofertę należy sporządzić na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik 1 do ROZEZNANIA RYNKU nr 04/RR/2018.

VII. FORMA, TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Składana oferta powinna zawierać informacje wskazane w załączniku nr 1.
2. Ofertę można przesłać w formie pisemnej na adres Biura Projektu Ośrodek Szkoleń Zawodowych „DIAGNO-TEST” Spółka z o.o., ul. Świerczyny 72, 41-400 Mysłowice lub elektronicznej na adres [wdrozeuposukces@diagno-test.pl](mailto:wdrodzeuposukces@diagno-test.pl).
3. Termin: ofertę proszę przesłać najpóźniej do dnia 09.08.2018 r.
4. Zamawiający informuje, iż niniejsze rozeznanie rynku nie zobowiązuje Zamawiającego do zawarcia umowy na określonych warunkach i z określonym podmiotem, który złożył ofertę.

VIII. KRYTERIA WYBORU OFERTY

W postępowaniu przedmiotowym przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie brał pod uwagę cenę oferty.



Załącznik 1 do ROZEZNANIA RYNKU nr 04/RR/2018

FORMULARZ OFERTOWY
Rozeznanie rynku nr 04/RR/2018

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia zawartym w pkt IV w następującej cenie:

Lp.	Przedmiot	Cena jednostkowa brutto za osobodzień	Łączna liczba osobodni	Cena łączna za usługę brutto
		(a)	(b)	(a x b)
1.	Zapewnienie i dostarczenie cateringu		168	

Znana jest mi treść rozeznania rynku i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nim zawarte.

W przypadku przyznania zamówienia, zobowiązuje się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

UWAGI Oferenta (nieobligatoryjne):

.....
.....

Pieczętka Oferenta

Dane Oferenta do kontaktu:

Adres.....

Tel./fax.....

e-mail:.....

osoba wyznaczona do kontaktu:

....., dnia

(Podpis osoby uprawnionej
do reprezentowania Wykonawcy)

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020