



Warszawa, 08 luty 2017 r.

ROZEZNANIE RYNKU NA USŁUGI POLEGAJĄCE NA ZORGANIZOWANIU I PRZEPROWADZENIU WYŻYWIENIA DLA UCZESTNIKÓW SZKOLEŃ

ZAMAWIAJĄCY:

QS Zurich Sp. z o.o.

ul. Słupska 6A

02-495 Warszawa

NIP 952-201-33-25

e-mail: karolina.turkiewicz@qszurich.pl

telefon: +48 22 651 74 88

W związku z procedurą rozeznania rynku prowadzoną przez **QS Zurich Sp. z o.o.** zwracam się z prośbą o oszacowanie kosztów usługi zorganizowania i przeprowadzenia wyżywienia dla uczestników szkoleń w zakresie opisanym poniżej w ramach projektu „Proces aktywizacji zawodowej bodźcem do zatrudnienia !” nr **RPMP.08.02.00-12-0118/15**.

Usługa powinna obejmować (wymagania minimalne):

- **ciepły posiłek dwudaniowy (obiad / lunch)**, obejmujący nie mniej niż:
 - zupę (200 ml na osobę),
 - drugie danie (na osobę mięso lub ryba 150-200 g, ziemniaki lub ryż 150 g, surówka i/lub sałatka 150-200 g; w przypadku osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych, np. wegetarian porcja na osobę to 300-350 g dania, surówka i/lub sałatka 150-200 g),
 - napój (0,33 l na osobę),
- **serwis kawowy**, obejmujący nie mniej niż:
 - 4 filiżanki kawy na osobę,
 - 4 filiżanki herbaty na osobę,
 - 2 butelki 0,33 l wody mineralnej na osobę,
 - 10 sztuk ciasteczek na osobę,
 - mleko (odpowiednio),
 - cukier (odpowiednio),
 - cytryna (odpowiednio).

Wymagania dot. ciepłego posiłku (obiadu / lunchu):

1. Dostarczone dania i produkty muszą być świeże i ciepłe.
2. Posiłek może być dostarczony do miejsca szkolenia w jednorazowych termicznych opakowaniach lub dowieziony i podany na zastawie stołowej.
3. Posiłki powinny być serwowane o wskazanej przez Zamawiającego porze.
4. Wykonawca zapewni menu mięsne i wegetariańskie.
5. Zamawiający na 2 (dwa) dni przed szkoleniem otrzyma 2 propozycje menu do wyboru.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia liczby ciepłych posiłków (obiadów / lunchy) o maksymalnie 3 sztuki, o czym poinformuje Wykonawcę na 1(jeden) dzień przed planowym terminem realizacji usługi.



Wymagania dot. serwisu kawowego:

- będzie realizowany w sąsiedztwie sali szkoleniowej,
- będzie realizowany w czasie 3 przerw w szkoleniach,
- uczestnicy szkoleń sami korzystają z serwisu bez dodatkowej obsługi ze strony Wykonawcy,
- do serwowania kawy Wykonawca dostarczy termosy,
- kawa i herbata mogą być serwowane w naczyniach szklanych lub jednorazowych.

Wykonawca zapewni naczynia i sztucce niezbędne do serwowania i podania posiłków oraz serwisu kawowego. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do uprzątnięcia resztek pożywienia oraz naczyń po posiłku i serwisie kawowym.

Planowany czas trwania zamówienia to 12 dni. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w dniach 13.02.2017 – 28.02.2017 rok (12 dni roboczych).

W odpowiedzi na rozeznanie rynku proszę o wskazanie kwot netto oraz kwot brutto zgodnie z poniższym podziałem:

| Nazwa usługi | Cena netto w PLN za osobę | Cena brutto w PLN za osobę |
|--|---------------------------|----------------------------|
| CIEPŁY POSIŁEK DWUDANIOWY (OBIAD / LUNCH), na 1 (jednego) uczestnika za 1 (jeden) dzień szkolenia | PLN | PLN |
| SERWIS KAWOWY, na 1 (jednego) uczestnika za 1 (jeden) dzień szkolenia | PLN | PLN |
| RAZEM usługa wyżywienia na 1 (jednego) uczestnika za 1 (jeden) dzień szkolenia | PLN | PLN |

Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że faktury za usługę wystawiane będą na faktyczną liczbę osób korzystających z wyżywienia w danym dniu szkoleniowym.

Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi najwyższej jakości i w razie zastrzeżeń do usługi ze strony uczestników, dostosuje się do wytycznych Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia faktury za realizację zamówienia obejmującego wyżywienie na ww. szkoleniu, z 14-dniowym terminem płatności.

Informację zwrotną (oferty) oraz wszelkie pytania proszę kierować drogą e-mailową na adres e-mail: karolina.turkiewicz@qszurich.pl w terminie do 11.02.2017r. do godziny 15.00.

Wykonawca składając ofertę oświadcza, że posiada:



1. Uprawnienia do wykonywania działalności.
2. Niezbędną wiedzę i doświadczenie.
3. Odpowiedni potencjał techniczny przez co rozumie się dysponowanie kuchnią, samochodem i osobami zdolnymi do przygotowania, dostarczenia i serwowania posiłków oraz odbioru resztek.
4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.