

Szczecin, 1.08.2014 r.

Zachodniopomorska Grupa Doradcza Sp. z o.o.

Al. Powstańców Wielkopolskich 33

70 – 111 Szczecin

Tel: 91 852 26 00

Fax.: 91 484 60 55

e-mail: zgd@zgd.com.pl;

www.projektprocyon.zgd.com.pl, www.zgd.com.pl

ZAPYTANIE CENOWE – rozeznanie rynku

W związku z realizacją projektu „Podniesienie kwalifikacji pracowników firmy PROCYON Sp. z o.o. szansą na rozwój firmy”, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, zapraszamy Państwa do złożenia oferty cenowej w procedurze rozeznania rynku.

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Wspólny Słownik Zamówień (kod CPV):

- **55321000-6** - Usługi przygotowywania posiłków.
- **55521200-0** - Usługi dowożenia posiłków.
- **55320000-9** - Usługi podawania posiłków.
- **70220000-9** - Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne.

2. Zamówienie obejmuje:

Część 1: Świadczenie usług cateringowych obejmujących dostarczenie gorącego dwudaniowego posiłku w czasie przerwy obiadowej oraz zapewnienie serwisu kawowego w formie ciągłej (opcjonalnie z dowozem we wskazane miejsce).

Część 2: Wynajem sali szkoleniowej.

Część 3: Wynajem sali komputerowej.

3. Okres realizacji: data podpisania umowy - kwiecień 2015 r.

4. Szczegóły dotyczące zamówienia:

a. Dla **Części 1** Wykonawca zapewni:

- obiad z dwóch dań (zupa, drugie danie) oraz serwis kawowy (kawa, herbata, woda mineralna, cukier, kruche ciasteczka).
- wysoką jakość usług w zakresie świadczonego cateringu: obiady będą serwowane w temperaturze gwarantującej satysfakcję konsumentów, serwis kawowy będzie świadczony w ilości gwarantującej zaspokojenie potrzeb uczestnika.
- bezpieczeństwo sanitarne posiłków.
- dowóz posiłków w wyznaczone przez Zamawiającego miejsce (opcjonalnie, w przypadku

gdy oferent nie składa jednocześnie oferty na zapewnienie sali).

- zlecenie obejmuje przygotowanie w/w posiłków, obsługę oraz uprzątnięcie pozostałości.
- przewiduje się zorganizowanie łącznie ok. 45 dni szkoleniowych po średnio 8 godzin każdy. W każdym szkoleniu bierze udział ok. 6-10 osób. Szkolenia organizowane są w dni robocze w godzinach wstępnie 8-15. Szacowana łączna liczba posiłków to 374 sztuk.

b. Dla Części 2 Wykonawca zapewni:

- salę dostosowaną dla grup ok. 10 osobowych (+ trener) – liczba ławek/stolików i krzeseł wynosi min. tyle ile obecnych jest uczestników, domyślne ustawienie krzeseł to podkowa. Liczba uczestników może zostać zmniejszona (min. 6 osób) lub zwiększona (max. 14 osób) - w takim przypadku Wykonawca zapewni warunki do uczestnictwa w kursie wskazanej ilości osób.
- sala powinna zapewniać oświetlenie dzienne i sztuczne, odpowiednią i regulowaną temperaturę w zależności od pory roku, wymianę powietrza, zabezpieczenie przed wilgocią, niekorzystnymi warunkami cieplnymi i nasłonecznieniem, z dostępem w pobliżu do toalet damskiej oraz męskiej,
- sala powinna zapewniać wyposażenie w: ekran projekcyjny, rzutnik (podwieszony na stałe lub na wyodrębnionej podstawce), flipchart z zapasem papieru i mazakami, wyodrębnione miejsce dla trenera (stół, krzesło), możliwość podłączenia sprzętu do sieci elektrycznej.
- Wykonawca zapewni wydzielone miejsce (osobne pomieszczenie bądź stoły na korytarzu lub w sali szkoleniowej) w celu rozłożenia cateringu.
- Wykonawca zapewni wydzielone miejsce na oznaczenie ich zgodnie z wytycznymi PO KL.
- przewiduje się zorganizowanie łącznie ok. 21 dni szkoleniowych po średnio 8 godzin każdy. Szkolenia organizowane są w dni robocze w godzinach wstępnie 8-15.

c. Dla Części 3 Wykonawca zapewni:

- salę dostosowaną dla grup ok. 10 osobowych (+ trener) – liczba ławek/stolików i krzeseł wynosi min. tyle ile obecnych jest uczestników, domyślne ustawienie krzeseł to podkowa. Liczba uczestników może zostać zmniejszona (min. 6 osób) lub zwiększona (max. 14 osób) - w takim przypadku Wykonawca zapewni warunki do uczestnictwa w kursie wskazanej ilości osób.
- sala powinna zapewniać oświetlenie dzienne i sztuczne, odpowiednią i regulowaną temperaturę w zależności od pory roku, wymianę powietrza, zabezpieczenie przed wilgocią, niekorzystnymi warunkami cieplnymi i nasłonecznieniem, z dostępem w pobliżu do toalet damskiej oraz męskiej,
- sala powinna zapewniać wyposażenie w: ekran projekcyjny, rzutnik (podwieszony na stałe lub na wyodrębnionej podstawce), flipchart z zapasem papieru i mazakami, wyodrębnione miejsce dla trenera (stół, krzesło), możliwość podłączenia sprzętu do sieci elektrycznej.

- Wykonawca zapewni wydzielone miejsce (osobne pomieszczenie bądź stoły na korytarzu lub w sali szkoleniowej) w celu rozłożenia cateringu.
- Wykonawca zapewni wydzielone miejsce na oznaczenie ich zgodnie z wytycznymi PO KL.
- przewiduje się zorganizowanie łącznie ok. 24 dni szkoleniowych po średnio 8 godzin każdy. Szkolenia organizowane są w dni robocze w godzinach wstępnie 8-15.

Dla **Części 3** Wymagania dotyczące sprzętu komputerowego dla poszczególnych kursów:

a) Programy biurowe w administracji

- Komputer lub laptop
- Stacja dysków CD-ROM lub DVD
- Monitor ustawiony na rozdzielczości 1024 x 768 lub wyższej
- Zainstalowany pakiet Microsoft Office min 2007
- System Microsoft Windows XP z dodatkiem Service Pack (SP) 2 lub wyższy
- pakiet Office 2007
- stały dostęp do Internetu
- zainstalowana dowolna przeglądarka Internetowa

b) Programowanie serwisów www

- Komputer lub laptop
- Stacja dysków CD-ROM lub DVD
- Monitor o rozdzielczości 1024 x 768 lub wyższej
- GIMP
- Notepad++
- Przeglądarka Internetowa np. FileZilla
- XAMPP.

c) Inżynieria programowania komputerowego 2D i 3D

- Komputer lub laptop
- Stacja dysków CD-ROM lub DVD
- Monitor o rozdzielczości 1024 x 768 lub wyższej
- AutoCAD 2010
- stały dostęp do Internetu.
- System Microsoft Windows XP z dodatkiem Service Pack (SP) 2

5. **Obowiązki szczegółowe Wykonawcy i Zamawiającego** zostaną określone w treści umowy zawartej z wybranym Wykonawcą.

6. **Forma złożenia oferty:**

W ramach rozeznania rynku zapraszamy do uzupełnienia oferty cenowej znajdującej się w załączniku i złożenia jej w terminie do 19 sierpnia 2014 r. w jednej z następujących form:

- drogą elektroniczną: zgd@zgd.com.pl lub i.gaweda@zgd.com.pl

- drogą pocztową/osobiście: al. Powstańców Wielkopolskich 33, 70-111 Szczecin;
7. Oferty można składać na własnym formularzu uwzględniającym następujący minimalny zakres informacji:
- Nazwa i dane Wykonawcy;
 - Oferta cenowa za usługę.
8. Dopuszcza się składanie ofert częściowych.

.....
podpis

.....
pieczęć

Oferta cenowa dot. Świadczenie usług cateringowych obejmująca dostarczenie gorącego dwudaniowego posiłku w czasie przerwy obiadowej oraz zapewnienie serwisu kawowego w formie ciągłej.

Świadczenie usług cateringowych wraz z dowozem obejmująca dostarczenie gorącego dwudaniowego posiłku w czasie przerwy obiadowej oraz zapewnienie serwisu kawowego w formie ciągłej.

Wynajem sali szkoleniowej.

Wynajem sali komputerowej.

w ramach projektu „Podniesienie kwalifikacji pracowników firmy PROCYON Sp. z o.o. szansa na rozwój firmy” dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki:

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:	

Oferujemy wykonanie usługi:

a) Świadczenie usług cateringowych obejmująca dostarczenie gorącego dwudaniowego posiłku w czasie przerwy obiadowej oraz zapewnienie serwisu kawowego w formie ciągłej.

Cena dla 1 osoby bez dowozu serwis kawowy brutto: zł

Słownie złotych (brutto):

Cena dla 1 osoby bez dowozu obiad razem brutto:zł

Słownie złotych (brutto):

b) Świadczenie usług cateringowych wraz z dowozem obejmująca dostarczenie gorącego dwudaniowego posiłku w czasie przerwy obiadowej oraz zapewnienie serwisu kawowego w formie ciągłej.

Cena dla 1 osoby z dowozem serwis kawowy brutto: zł

Słownie złotych (brutto):

Cena dla 1 osoby z dowozem obiad razem brutto:zł

Słownie złotych (brutto):

Wynajem Sali szkoleniowej

Cena za 1 godzinę wynajmu brutto: zł

Słownie złotych (brutto):

Wynajem Sali komputerowej

Cena za 1 godzinę wynajmu brutto: zł

Słownie złotych (brutto):

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

.....