Kraków, dnia 28.10.2016 r.

**Rozeznanie rynku – nr 2/APK/2016/RR**

**dotyczące usługi przygotowania i dostarczenia cateringu**

na potrzeby wsparcia realizowanego dla Uczestników/-czek projektu nr RPMP.08.02.00-12-0154/15 pn. „**Aktywni, potrzebni, kompetentni - kompleksowy program aktywizacji zawodowej osób niepełnosprawnych 30+ w Małopolsce**” realizowanego przez Stowarzyszenie WIOSNA. Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Osi Priorytetowej 8 Rynek Pracy, Działania 8.2 Aktywizacja Zawodowa, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020.

**ZAMAWIAJĄCY**

Stowarzyszenie WIOSNA

ul. Berka Joselewicza 21

31-031 Kraków

NIP: 6751287092

REGON: 356510550

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z *Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-202*0, *Podręcznikiem Kwalifikowania Wydatków objętych dofinansowaniem w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020* oraz zapisami *Umowy o dofinansowanie* zawartej między Stowarzyszeniem WIOSNA a Województwem Małopolskim – Wojewódzkim Urzędem Pracy w Krakowie.

Zamawiający jest podmiotem niezobowiązanym do stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo Zamówień Publicznych.

Niniejsze zapytanie służy rozeznaniu cen i nie stanowi zapytania ofertowego w rozumieniu art. 66 Kodeksu Cywilnego oraz przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych.

Zamawiający dokonuje rozeznania rynku w celu potwierdzenia ceny rynkowej dotyczącej usługi przygotowania i dostarczenia cateringu na spotkania grupowe uczestników projektu „**Aktywni, potrzebni, kompetentni - kompleksowy program aktywizacji zawodowej osób niepełnosprawnych 30+ w Małopolsce**”

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

**DOSTARCZENIE CATERINGU NA SPOTKANIA GRUPOWE**

1. **Przedmiotem zamówienia** jest usługa polegająca na dostarczeniu cateringu dla uczestników spotkań grupowych i trenerów w ramach grupowego poradnictwa zawodowego oraz warsztatów z zakresu technik aktywnego poszukiwania pracy realizowanych w ramach projektu „**Aktywni, potrzebni, kompetentni - kompleksowy program aktywizacji zawodowej osób niepełnosprawnych 30+ w Małopolsce**”.
2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w okresie od listopada 2016 do marca 2018 roku dla uczestników projektu. W projekcie zaplanowano łącznie 80 dni szkoleniowych obejmujących 8 godzin szkoleniowych warsztatów. Łącznie 992 osobodni, tj. organizacji cateringu na 1 uczestnika podczas 8 godzinnego dnia szkoleniowego. Harmonogram oraz liczba grup szkoleniowych będzie każdorazowo ustalana na bieżąco z Wykonawcą
3. Przypuszczalna liczba osób korzystających z cateringu na każdym z planowanych spotkań ok. 16 osób + 1 trener. Dokładna liczba osób korzystających z cateringu na danym spotkaniu będzie zgłaszana Wykonawcy najpóźniej dzień przed danym spotkaniem. Oferent akceptuje, ze płatności za wykonie usługi będą dokonywane na podstawie listy obecności na danym spotkaniu (potwierdzenie korzystania z cateringu przez uczestnika danego spotkania).
4. Przerwa kawowa będzie wydana na 15 minut przed rozpoczęciem spotkania i będzie uzupełniana na bieżąco.
5. W ramach przerwy kawowej musi być zapewniona: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, kruche ciasteczka, paluszki, słone przekąski, owoce w całości. Przerwa kawowa będzie uzupełniana na bieżąco.
6. Oferent zapewnia ciągły serwis kawowy (w godz. 8:00-16:00 albo 9:00-17:00 zgodnie z ustalonym harmonogramem).
7. W ramach przerwy obiadowej Oferent zapewni obiad dwudaniowy: zupa + drugie danie. W razie konieczności Oferent zapewni również dania dietetyczne/wegetariańskie/wegańskie itp. - dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez uczestników. O konieczności przygotowania posiłków dietetycznych/wegetariańskich/wegańskich Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem.
8. Oferent w ramach świadczonego cateringu zapewni: wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. obrusy, serwis do kawy i herbaty, sztućce, zastawę stołową, szklanki do zimnych napoi i inne). Zamawiający nie dopuszcza wyposażenia jednorazowego.
9. Oferent jest zobowiązany do świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
10. Oferent jest zobowiązany do świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych, przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych, przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości (ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe). Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych.
11. W ramach usługi należy zapewnić obsługę, rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania wyżywienia. Oferent zobowiązuje się do dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz 5 min. przez rozpoczęciem przerwy obiadowej oraz uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach 30 minut po zakończeniu spotkania.
12. Miejsce wydawania posiłków: zamawiający w odrębnym postępowaniu wybierze miejsca gdzie Oferent będzie zobowiązany dostarczać catering. Lokalizacje na terenie woj. Małopolskie, powiaty: Oświęcimski, Wadowicki, Chrzanowski, Brzeski, Tarnowski, Nowosądecki, Myślenicki, Limanowski lub inne lokalizacje na terenie woj. Małopolskiego wskazane przez Zamawiającego.
13. Cena zawarta w formularzu ofertowym musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

**Termin realizacji usługi**: IV kwartał 2016 r. - I kwartał 2018 r.

**Zamawiający zastrzega możliwość przesunięcia okresu realizacji usługi. Szczegółowy harmonogram realizacji wsparcia zostanie ustalony z wybranym Wykonawcą po podpisaniu umowy i będzie dostosowany do indywidulnych potrzeb uczestników projektu.**

**Miejsce realizacji usługi**: Wskazane przez Zamawiającego lokalizacje na terenie województwa małopolskiego w tym powiaty: Oświęcimski, Wadowicki, Chrzanowski, Brzeski, Tarnowski, Nowosądecki, Myślenicki, Limanowski.

**Warunki udziału w postępowaniu – wymagania wobec potencjalnych wykonawców:**

1. Z możliwości realizacji zamówienia wyłączone są podmioty/osoby, które powiązane są z Zamawiającym tj. Stowarzyszeniem WIOSNA lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Stowarzyszenia WIOSNA lub osobami wykonującymi w imieniu Stowarzyszenia WIOSNA czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Stowarzyszeniem WIOSNA lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Stowarzyszenia WIOSNA lub osobami wykonującymi w imieniu Stowarzyszenia WIOSNA czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
2. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
3. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ w wytycznych programowych,
4. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
5. 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.
6. Oferent posiada uprawnienia do wykonywania działalności, której dotyczy rozeznanie cenowe jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania
7. W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:
8. używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
9. 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.),
10. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
11. kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków, zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
12. Oferenci nie są uprawnieni do występowania z jakimikolwiek roszczeniami pieniężnymi i niepieniężnymi wobec Zamawiającego w związku z niniejszym rozeznaniem rynku, w tym z tytułu poniesionych przez nich kosztów przygotowania oferty lub ewentualnych szkód.

**SKŁADANIE OFERT:**

**Ofertę cenową należy złożyć wyłącznie na załączonym formularzu w terminie 5 dni roboczych od daty ogłoszenia niniejszego zapytania tj do dnia 07.11.2016**

Ofertę cenową można przesłać e-mailem (skan własnoręcznie podpisanej oferty wraz z kompletem potwierdzonych za zgodność z oryginałem dokumentów) na adres: [leszek.sloma@wiosna.org.pl](mailto:leszek.sloma@wiosna.org.pl) lub złożyć osobiście w siedzibie Stowarzyszenia WIOSNA, ul. Berka Joselewicza 21, 31-031 Kraków lub przesłać pocztą/kurierem na w/w adres **do dnia 07.11.2016 r.** (liczy się data wpływu).

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym