**ZAPYTANIE O CENĘ 04/2017**

W ramach projektu p..: Aktywni – Kompetentni – Samodzielni” realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 –2020 Oś Priorytetowa Region Spójny Społecznie, Działanie 9.1, Poddziałanie 9.1.2, nr projektu RPMP.09.01.02-12-0175/16 w okresie od dnia 01.01.2017 do dnia 30.08.2018 r.

**Zamawiający:**

Fundacja Wspierania Rozwoju Społecznego „Leonardo”

Os. Młodości 8, 31-908 Kraków

NIP 6792742498

1. **Przedmiot zapytania obejmuje:**

Przedmiotem zapytania o cenę jest świadczenie usługi cateringowych podczas kursu organizowanego przez Fundację Wspierania Rozwoju Społecznego „Leonardo” w ramach projektu pn.: „Aktywni – Kompetentni – Samodzielni”.

1. **Termin i organizacja realizacji usługi:**

Usługa świadczona od lipca 2017 roku do grudnia 2017 roku. W tym okresie odbędzie się 7 spotkań, w których będzie brało udział od 19 Uczestników Projektu. Każde spotkanie będzie trwało 2 dni (piątek, sobota lub niedziela, poniedziałek lub inne kolejne dni tygodnia), z czego każdy dzień kursu zaczyna się w godzinach przedpołudniowych i trwa do godzin popołudniowych. Świadczenie usług będzie realizowane co dwa lud trzy tygodnie.

1. **Liczba uczestników:**

19 osób

1. **Miejsce wykonywania usługi:**

Świadczenie usługi cateringowej podczas kursu organizowanego przez Fundację Wspierania Rozwoju Społecznego „Leonardo” w ramach projektu pn.: „Aktywni – Kompetentni – Samodzielni”, odbywać się będzie na terenie Nowego Targu.

1. **W ramach usługi Wykonawca zobowiązany będzie do:**

* przygotowania przerwy kawowej dla Uczestników Projektu obejmującej minimum:

a) kawę mieloną i rozpuszczalną, herbatę, cukier w saszetkach, mleko, cytrynę – bez ograniczeń

b) ciastka drobne i przekąski słone (w sumie minimum 3 rodzaje, 100 gram na osobę)

c) soki owocowe (500 ml na osobę)

d) woda mineralna bez ograniczeń

przygotowania obiadu składającego się z 2 dań

a) zupa

b) danie mięsne/nie mięsne (min. 120 g/os) + dwa dodatki (w sumie ok. 300

gram)

* świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem:
  + posiłków przygotowywanych na bieżąco z produktów świeżych w I gatunku,
  + jednolitej zastawy jednorazowego użytku wraz z kubkami jednorazowego użytku,
  + jednolitych sztućców jednorazowego użytku dla każdego z uczestników spotkań,
* naczyń służących do podania owoców lud/i ciastek (np. tace ze stali nierdzewnej, półmiski ceramiczne lub porcelanowe), dzbanków szklanych o maksymalnej pojemności do 1 l. do podawania soków owocowych, warników i podgrzewaczy do dań na gorąco, a także przedłużaczy i innych elementów niezbędnych do podłączenia ww. sprzętu,
* wykorzystania obrusów w jednym kolorze
* zagwarantowania serwetek papierowych,
* w razie informacji ze strony Zamawiającego, przygotowania wyznaczonej ilości posiłków specjalnych (np. wegetariańskich, bezglutenowych itp.),
* zapewnienia odpowiedniej liczby osób obsługujących catering dla grupy,
* zapoznania się z miejscem odbywania spotkań i zaplanowania miejsca rozmieszczenia stołów z naczyniami w sposób umożliwiający swobodne korzystanie z cateringu i przemieszczanie się uczestników,
* elastycznego dowozu posiłków,
* dostarczania przerwy kawowej na miejsce wskazanie przez Zamawiającego najpóźniej 45 min. przed rozpoczęciem spotkań i ciepłego posiłku, obiadu najpóźniej 30 min przed planowaną godziną obiadową,
* przygotowania pojemników plastikowych do spakowania pozostałej po spotkaniach żywności i przekazania jej Zamawiającemu.
* uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach po zakończeniu spotkania, w tym samym dniu.

1. **W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:**
2. używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
3. 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.),
4. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
5. posiadania ważnej decyzji zatwierdzającej oraz zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
6. posiadania aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.
7. zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
8. **Terminy.**
9. Termin składania odpowiedzi na zapytanie o cenę upływa **31.05.2017 r.** do godz. 8.00.
10. Miejscem składania ofert jest: Fundacja Wspierania Rozwoju Społecznego „Leonardo”, os. Młodości 8, 31-908 Kraków, - od poniedziałku do piątku w godzinach pracy tj. od 8.00 do 15.30.
11. Dopuszczalna forma składania ofert: przesyłka pocztowa skierowana na adres podany wyżej (decyduje data wpływu do Zamawiającego), lub w formie skanów na adres e-mail [aktywnaintegracja@fundacja-leonardo.pl](mailto:aktywnaintegracja@fundacja-leonardo.pl)