**ZAPYTANIE OFERTOWE**

W ramach projektu pn.: 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 zamówienia obejmuje:**

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

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

Usługa świadczona od września 2017 roku do grudnia 2017 roku. W tym okresie odbędzie się 10 zjazdów szkoleniowych, w których będzie brało udział około 25 Uczestników Projektu. Każde spotkanie będzie trwało 1 dzień, z czego każdy dzień kursu zaczyna się w godzinach porannych i trwa do godzin popołudniowych.

1. **Liczba uczestników:**

25 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 Krakowa.

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/bezmięsne (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.),
* 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. **Warunki udziału w postępowaniu:**

W postępowaniu mogą brać udział Oferenci, którzy:

* nie znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej mogącej budzić poważne wątpliwości co do możliwości prawidłowego wykonania zamówienia, nie wszczęto wobec nich postępowania upadłościowego, ani nie ogłoszono upadłości; nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne,
* nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.
* posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności.
* posiadają ważną decyzję zatwierdzającą oraz zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

1. **Kryteria i ocena ofert:.**

Wybór ofert będzie polegał na ocenie wniosków ofertowych w oparciu o 2 kryteria:

1. Pierwszym kryterium wyboru ofert będzie cena usługi cateringowej, która będzie stanowić **80 % wagi punktowej. Kryterium zostanie obliczone według wzoru:**

cena brutto oferty najtańszej

cena brutto oferty badanej

x 80 pkt. = liczba punktów w kryterium „Cena”

1. Drugim kryterium będzie kryterium społeczne stanowiące 20 **% wagi** oceny

oferty, według wzoru:

- zatrudnienie jednej osoby niepełnosprawnej w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub jednej osoby z zaburzeniami psychicznymi, w rozumieniu przepisów o ochronie zdrowia psychicznego w całym okresie realizacji zamówienia = 20 pkt

Zamawiający informuje, że uzna ten warunek za spełniony także wtedy, jeżeli wykonawca realizujący zamówienie osobiście będzie posiadał status osoby niepełnosprawnej.

Klauzula społeczna = liczba punktów w kryterium społeczne

Ostateczna ilość punktów, będzie stanowić sumę kryterium a i b.

W momencie, gdy dwie oferty uzyskają jednakową liczbę punktów, kryterium rozstrzygającym będzie niższa cena.

1. **Składanie ofert:**
2. Ofertę należy złożyć na formularzach, których wzory stanowią załączniki do niniejszego zapytania ofertowego. Załączniki powinny zostać złożone w oryginale, pozostałe dokumenty mogą być złożone w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy. Wszystkie załączniki powinny zostać dostarczone w zamkniętej kopercie z wyraźnym dopiskiem „Oferta cateringowa: Aktywni -Kompetentni - Samodzielni”
3. Termin składania ofert upływa **15.07.2017 o godzinie 14.00.**
4. Miejscem składania ofert jest siedziba Fundacji „Leonardo”, oferty można składać osobiście w siedzibie, pocztą na adres os. Młodości 8, 31-908 Kraków lub w wersji skanów na adres e-mail [aktywnaintegracja@fundacja-leonardo.pl](mailto:aktywnaintegracja@fundacja-leonardo.pl)

**10. Wszelkie pytania odnośnie sposobu złożenia oferty** oraz realizacji

zamówienia należy sformułować i przesłać na adres mailowy:

[pawel.lanoszka@fundacja-leonardo.pl](mailto:pawel.lanoszka@fundacja-leonardo.pl)

**11. Wykluczenia**

Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty powiązane osobowo lub

kapitałowo z Zamawiającym. Oferent, odpowiadając na zapytanie ofertowe,

powinien złożyć **oświadczenie o braku powiązań osobowych lub**

**kapitałowych** - według wzoru stanowiącego załącznik nr 3.

.

**12. Wymagane dokumenty:**

1. Formularz ofertowy według załączonego wzoru – Załącznik nr 1.
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – Załącznik nr 2.
3. Oświadczenie Wykonawcy – Załącznik nr 3 i 4