Kraków, dnia 02.08.2017

**Potencjalni Wykonawcy Usługi**

Fundacja Wspierania Rozwoju SPOŁECZNEGO „LEONARDO ” w ramach procedury rozeznania rynku, w celu oszacowania wartości przedmiotu zamówienia dotyczącego  usługi caternigowej - zwraca się z prośbą o podanie ceny***.***

***Szczegóły dot. przedmiotu zamówienia znajdują się poniżej. Odpowiedzi można poprzez jej dostarczenie do siedziby*** Fundacji „Leonardo”, os. Młodości 8, 31-908 Kraków lub w elektronicznej na adres e-mail [aktywnaintegracja@fundacja-leonardo.pl](mailto:aktywnaintegracja@fundacja-leonardo.pl)

Cenę można przedstawić na załączonym formularzu cenowym. Cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z wykonaniem usługi.

Termin przesyłania ofert cenowych upływa 21.08.2017 r.

Z góry dziękujemy za odpowiedź.

**Termin i organizacja realizacji zamówienia:**

Usługa świadczona od lipca 2017 roku do sierpnia 2018 roku.

**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 województwa małopolskiego.

**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.),
* 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.

Ponadto, wzwiązku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

1. używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
2. 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.),
3. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
4. posiadania ważnej decyzji zatwierdzającej oraz zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
5. posiadania aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.
6. zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.