Chrzanów, dnia 02.01.2020 r.

**ROZEZNANIE RYNKU**

**dotyczące wyłonienia wykonawcy cateringu dla Uczestników**

 **projektu nr WND-****POWR.01.04.00-00-0059/18 pt. „Akademia Kreatywnej Kariery”**

realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1. **Zamawiający:**

**Towarzystwo Oświatowe Ziemi Chrzanowskiej w Chrzanowie** z siedzibą przy ul. Garncarskiej 30
w Chrzanowie, NIP 628-18-95-290, REGON 271851162, wpisane do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji i publicznych zakładów opieki zdrowotnej prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Krakowa-Śródmieścia w Krakowie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000006965.

1. **Warunki udziału**

Wykonawcy muszą wykazać, **posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności**, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. posiada **aktualne zezwolenia** Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu.

1. **Szczegóły rozeznania:**

Zamawiający dokonuje rozeznania rynku w celu wybrania najkorzystniejszej oferty dotyczącej zrealizowania usługi cateringowej z uwzględnieniem poniższych wymogów:

**Zrealizowanie usługi cateringowej polegającej na dostawie posiłków dla Uczestników Projektu pn. „Akademia Kreatywnej Kariery” na terytorium powiatu jeleniogórskiego.**

* + 1. Kanapek/bułek z pieczywa różnorodnego, tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego z dodatkiem wędliny/sera żółtego/ sera białego/ jajka gotowanego/ryby/ dżemu/miodu/ warzyw, parówka – 1 sztuka kanapki dla 1 Uczestnika Projektu dostarczona w terminach określonych przez Zamawiającego w harmonogramie realizacji usługi. (łączna liczba kanapek w całym okresie realizacji usługi wynosi 225 sztuk). Harmonogram realizacji usługi dla poszczególnych grup zostanie dostarczony wykonawcy drogą elektroniczną na 3 dni robocze przed rozpoczęciem świadczenia usługi; Łączna liczba kanapek/bułek w całym okresie realizacji usługi może ulec zmianie.
		2. serwisu kawowego. Poprzez serwis kawowy należy rozumieć zapewnienie uczestnikom Projektu co najmniej: gorącej wody, kawy rozpuszczalnej, herbaty w torebkach (min. 2 rodzaje herbaty w tym jedna czarna i jedna owocowa), mleka/śmietanki do kawy, cukru, cytryny, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej (min. 0,5 litra na 1 osobę), butelkowanego napoju (np. sok pomarańczowy, jabłkowy, wieloowocowy, min. 0,5 litra na 1 osobę) kruchych ciastek (min. 3 rodzaje o łącznej wadze nie mniejszej niż 100 gram na 1 osobę), świeżego, dojrzałego i umytego owocu dla każdego z uczestników (zamiennie banan, jabłko, pomarańcza, gruszka, dwie mandarynki, lub owoce sezonowe w ilości ustalonej z Zamawiającym). Serwis kawowy winien być przygotowany w sposób estetyczny co najmniej 15 minut przed rozpoczęciem zajęć w danym dniu i powinien być dostępny dla uczestników przez cały dzień warsztatowy (z koniecznością ewentualnego uzupełnienia gorącej wody, kawy, herbaty oraz wody gazowanej i niegazowanej). Serwis kawowy powinien być przygotowany w miejscu ustalonym z Zamawiającym niedostępnym dla osób postronnych. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości serwetek, sztućców oraz kubeczków, termosy na wodę, patery, talerze na ciastka jak również do sprzątania miejsca świadczenia usługi cateringowej po jej zakończeniu - 1 serwis kawowy dla 1 Uczestnika Projektu dostarczony w terminach określonych przez Zamawiającego w harmonogramie realizacji usługi. (łączna liczba serwisów kawowych w całym okresie realizacji usługi dla 225 Uczestników). Harmonogram realizacji usługi dla poszczególnych grup zostanie dostarczony wykonawcy drogą elektroniczną na 3 dni robocze przed rozpoczęciem świadczenia usługi. Łączna liczba serwisów kawowych w całym okresie realizacji usługi może ulec zmianie.
	1. Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego informowania uczestników projektu o alergenach pokarmowych występujących w produktach podawanych podczas przerwy kawowej. Posiłki powinny być bezwzględnie świeże oraz charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników. Posiłki winny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy i sosy w proszku oraz produktów gotowych. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Z 2015 r. poz. 594 ze zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
	2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających w szczególności w zakresie przydatności do spożycia, kaloryczności oraz wagi posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
	3. Przy dostawie posiłków do miejsca realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać podstawowe normy sanitarne oraz BHP.
	4. Posiłki w momencie ich podawania powinny posiadać estetyczny wygląd i być podane w naczyniach jednorazowych posiadających atest PZH. Wraz z posiłkiem dla każdego z uczestników dostarczone powinny być ponadto serwetki jednorazowe oraz czyste sztućce (widelec, nóż, łyżka). Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia własnych naczyń (w tym jednorazowych kubków termoizolacyjnych, talerzyków, itp.), sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji danej usługi cateringu, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia ze wszystkich nieczystości (m.in. naczyń jednorazowych, pojemników termoizolacyjnych, itp.) po zakończeniu warsztatu.
	5. Nie dozwolone jest zaniżanie ustalonej liczby kanapek/bułek oraz serwisów kawowych.
	6. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do realizacji przedmiotu zamówienia ze szczególną starannością, zgodnie z obowiązującym przepisami sanitarnymi i bhp, w tym utrzymania odpowiednich wymogów sanitarnych w miejscu przygotowywania potraw oraz środku transportu służącym do przewozu potraw. Wszystkie osoby uczestniczące w przygotowywaniu potraw powinny posiadać aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz odbyć szkolenie bhp.
	7. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wyrywkowej kontroli gramatury potraw.
	8. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego uchybień w wykonywaniu usługi Wykonawca jest zobowiązany do podjęcia natychmiastowych kroków w celu usunięcia uchybień.
	9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania spełniania ww. wymogów przez cały okres realizacji zamówienia, a nie spełnienie jednego z tych warunków powoduje możliwość odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w trybie natychmiastowym oraz naliczenia kary umownej w wysokości 10 % wartości wynagrodzenia brutto.
	10. Terminy realizacji usług: **styczeń 2020 r. – czerwiec 2020 r.(I Edycja Projektu „Akademia Kreatywnej Kariery”)**
1. **Sposób sporządzania oferty:**
2. Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w rozeznaniu i przygotować Ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.
3. Ofertę można składać wyłącznie na formularzu, którego wzór przedstawiono w Załączniku nr 1 do niniejszego rozeznania rynku.
4. Wykonawca składający ofertę jest zobowiązany do wskazana w ofercie ceny jednostkowej brutto usługi cateringowej tj. za 1 Uczestnika Projektu lub łączną cenę brutto usługi cateringowej w całym okresie realizacji usługi. W przypadku rozbieżności, co do kwoty oferty, za cenę oferty Zamawiający przyjmuje kwotę wpisaną słownie.
5. **Termin i miejsce składania ofert:**

Termin składania ofert wyznaczono **09.01.2020 r.** do godz. 12:00 (wiążąca jest data wpływu Oferty).

Ofertę można składać:

1. osobiście lub pocztą w Biurze Projektu: ul. Garncarska 30, 32-500 Chrzanów.
2. e-mailem na adres: palubskajoanna@gmail.com

**Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy**

**ROZEZNANIE RYNKU**

**dotyczące wyłonienia wykonawcy cateringu dla Uczestników**

 **projektu nr WND-POWR.01.04.00-00-0059/18 pt. „Akademia Kreatywnej Kariery”**

realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Ja niżej podpisany/a: ……………………………………………………………………………………………………………..

Oferuję wykonanie usługi w zakresie objętym rozeznaniem rynku za kwotę:

1. cena jednostkowa tj. cena za jedną sztukę cateringu dla 1 Uczestnika Projektu:

………………………………………………………..zł brutto */słownie:………………………………………………………….…………………/*

1. łączną cenę brutto usługi cateringowej w całym okresie realizacji usługi:

…………….……………………………………..zł brutto */słownie:………………………………………………………………………………/*

**Niniejszym oświadczam, że spełniam wszystkie wymogi przedstawione w rozeznaniu rynku**

……………………………………….. ……….……………………………………….

Data Podpis / pieczątka