

Klucze, 27.08.2018 r.

Zamawiający:

JMM Mariusz Lewandowski
Os. Jana III Sobieskiego 37/21
60-688 Poznań
www.jmm.net.pl

Osoba do kontaktu ws.zamówienia:

Marta Kulig
tel: 791 332 900
e-mail: marta.kulig@jmm.net.pl

ROZEZNANIE RYNKU nr MRPO/0212/CATERING/3

W związku z realizacją Projektu OD WYKLUCZENIA DO ZATRUDNIENIA realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego 2014-2020 (MRPO 2014-2020) współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach osi priorytetowej: IX. REGION SPÓJNY SPOŁĘCZNIE, Działania 9.1. AKTYWNA INTEGRACJA, Poddziałania 9.1.2 AKTYWNA INTEGRACJA – PROJEKTY KONKURSOWE, zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty **ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ** dla uczestników projektu „OD WYKLUCZENIA DO ZATRUDNIENIA”.

I. Opis przedmiotu zamówienia

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55520000-1 (usługa dostarczania posiłków).

1. **Okres świadczenia usług cateringowych:** od dnia podpisania umowy, nie później niż do dnia 31.12.2019 r.
2. **Miejsce realizacji zamówienia:** województwo małopolskie, powiaty: olkuski, oświęcimski, chrzanowski, wadowicki, miechowski, krakowski.
3. **Wymiar godzinowy warsztatów**
W ramach Projektu na warsztatach aktywizacyjnych podczas 6-dniowych spotkań weźmie udział 100 osób w grupach średnio 10 osobowych (min 6 osób max 14 osób). Łącznie średnio ok. 10 grup szkoleniowo/warsztatowych. W każdym warsztacie będzie uczestniczył również trener.
4. Uczestnikami warsztatów będą osoby zamieszkujące województwo małopolskie, powiaty: olkuski, oświęcimski, chrzanowski, wadowicki, miechowski, krakowski, zagrożone wykluczeniem społecznym, osoby z niepełnosprawnościami (ON) w rozum. ustawy o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych z dnia 27.08.1997r., ze szczególnym uwzględnieniem osób niepełnosprawnych z różnymi stopniami niepełnosprawności. W każdym warsztacie będzie uczestniczył również trener.



5. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia będzie zapewnienie usługi cateringowej (kod CPV: 55520000-1) dla szkoleń organizowanych w ramach projektu „OD WYKLUCZENIA DO ZATRUDNIENIA”.

6. Jako wyżywienie rozumiana jest przerwa kawowa oraz obiad dwudaniowy. W ramach Projektu na warsztatach aktywizacyjnych podczas 6-dniowych spotkań weźmie udział 100 osób w grupach średnio 10 osobowych (min 6 osób max 14 osób). Łącznie średnio ok. 10 grup szkoleniowo/warsztatowych. W każdym warsztacie będzie uczestniczył również trener.

Informacje dot. przedmiotu zamówienia:

- planowana liczba warsztatów: 10
- planowana liczba uczestników warsztatów: średnio 10 uczestników i doradca,

Wymagania dotyczące wyżywienia podczas warsztatu:

- zapewnienie serwisu kawowego w miejscu zapewniającym swobodny dostęp dla uczestników, w tym również dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich oraz osób niedowidzących i niewidomych,

Wyżywienie podczas przerwy kawowej powinno obejmować:

1. kawę (mielona i rozpuszczalna), herbatę (czarna, zielona i owocowa), śmietanka/mleko do kawy, świeża cytryna do herbaty (całe plasterki), cukier w saszetkach (min. 5 g) – bez ograniczeń na uczestnika,
2. woda mineralna niegazowana i gazowana do wyboru w butelkach do 0,5 l (500 ml/os.),
3. ciastka kruche bankietowe min. 3 rodzaje (łącznie min. 100 g/os.),
4. słone przekąski w ilościach łącznie min. 100 g/os.,
5. bakalie w ilości min. 100 g/os.

- przerwa kawowa uzupełniona dwukrotnie podczas warsztatu,
- lunch serwowany składający się z: zupy, drugiego dania (do wyboru mięsne/bezmięsne) z surówką/gotowanymi warzywami i dodatkami – ziemniaki/ryż/kasze, napojem – woda/sok/kompot. **Wykonawca będzie miał obowiązek przedstawić co najmniej 3 propozycje menu w jednakowej cenie,**
- lunch zasiadany, powinien być swobodnie dostępny dla uczestników, w tym również do potrzeb osób poruszających się na wózkach inwalidzkich oraz osób niedowidzących i niewidomych,

Prowadzący rozpoznaje określa następującą gramaturę potraw:

- a. zupę – jedna porcja min. 500 ml/os.
 - b. danie główne:
 - danie mięsne – jedna porcja/min.200g/os.,
 - danie nie mięsne – jedna porcja/min.200g/os. (o konieczności przygotowania dania nie mięsnego Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie po otrzymaniu informacji od Uczestniczki/Uczestnika projektu),
 - dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie – jedna porcja/min.200g/os.
 - dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja/min.200g/os.,
 - c. napój – 500 ml na osobę.
- zapewnienie własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu,



- zapewnienie realizacji usługi przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.)

Jednostkowe ceny brutto za ww. usługi nie mogą przekroczyć następujących wartości¹:

- przerwa kawowa: 15 PLN osoba/dzień
- lunch/obiad: 35 PLN osoba²

Prowadzący rozpoznanie zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczestników warsztatów do dwóch dni przed terminem rozpoczęcia warsztatów w uzgodnieniu z Wykonawcą. W związku z tym, Prowadzący rozpoznanie zapłaci za faktycznie zrealizowane usługi.

Wykonawca odpowiadać będzie za obsługę, rozstawienie oraz bieżącą wymianę naczyń i sprzątanie oraz dbać będzie o estetykę miejsca podania cateringu.

Wymagania Prowadzącego postępowanie wobec Wykonawcy:

- 1) zapewnienie całodziennego wyżywienia, tj. obiad, przerwy kawowe uwzględniając potrzeby żywieniowe oraz dietetyczne uczestników warsztatów.
- 2) ochrony danych osobowych oraz współpracy z personelem projektu,
- 3) prawidłową i efektywną realizację powierzonych zadań.

III. Opis warunków udziału w postępowaniu

O realizację zamówienia mogą ubiegać się osoby fizyczne lub osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą lub osoby prawne, które:

1. dysponują potencjałem technicznym (standard obiektu min. dwie gwiazdki) i osobowym niezbędnym do wykonania zamówienia.
2. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
3. nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Prowadzącym rozpoznanie.
4. wyrażają zgodę na przetwarzanie jego danych osobowych w zakresie niezbędnym do realizacji postanowień niniejszego rozeznania rynku.
5. zadeklarują gotowość do realizacji wskazanych zadań w terminach i wymiarze godzinowym uzgadnianych każdorazowo z Prowadzącym rozpoznanie.
6. **Przestrzegają prawa pracy i zobowiązań wobec państwa i pracowników.** Tym samym nie zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne³ oraz nie są prawomocnie skazane za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego.

¹ Załącznik nr 7 do Regulaminu konkursu nr **RPMP.09.01.02-12-0212/17** w ramach RPO MP 2014-2020. Wykaz dopuszczalnych stawek dla towarów i usług „Taryfikator” obowiązujący dla konkursów i naborów ogłaszanych w województwie małopolskim w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego o na lata 2014-2020 (RPO MP 2014-2020) współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.

² Zgodnie z załącznik nr 7 do Regulaminu konkursu nr **RPMP.09.01.02-12-0212/17** w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego o na lata 2014-2020 (RPO MP 2014-2020) koszt obejmuje dwa dania (zupę i drugie danie oraz napój).

³ Z wyjątkiem przypadków, gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.



Prowadzący rozpoznanie wyznacza udokumentowanie w/w warunków poprzez złożenie oświadczeń zawartych w **Załączniku nr 1** do niniejszego rozpoznania rynku .

.....
*(Prowadzący rozpoznanie lub osoba działająca w imieniu
Prowadzącego postępowanie)*

Załączniki:

ZAŁĄCZNIK 1: Formularz oferty z oświadczeniami o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia