

Nowy Sącz, dnia 15.09.2016

Sądecka Izba Gospodarcza

ul. Zielona 27

33-300 Nowy Sącz

NIP 7341002802

REGON 004423720

ROZEZNANIE RYNKU NR 3/9/16/MS/WP

NA CATERING NA ZAJĘCIACH DLA UCZESTNIKÓW PROJEKTU

Zaproszenie do składania ofert w ramach procedury rozeznania rynku na catering na zajęciach w projekcie „Mój szef to ja!” realizowanego w ramach poddziałania 8.3.1. WSPARCIE NA ZAKŁADANIE DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ W FORMIE DOTACJI Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego 2014 – 2020.

Projekt skierowany jest do osób bezrobotnych i biernych zawodowo w wieku 30 lat i więcej zamieszkujących lub uczących się na terenie powiatu: gorlickiego, limanowskiego, nowosądeckiego, Nowego Sącza zainteresowanych założeniem własnej działalności gospodarczej należących do co najmniej jednej z grup:

- osoby powyżej 50 roku życia
- osoby długotrwale bezrobotne
- osoby z niepełnosprawnościami
- osoby o niskich kwalifikacjach (tj. z wykształceniem średnim lub niższym)
- kobiety.

1. **ZAMAWIAJĄCY:** Sądecka Izba Gospodarcza, ul. Zielona 27, 33-300 Nowy Sącz, tel. 18 44 99 164, fax: 18 44 99 165



2. PRZEDMIOT ROZEZNANIA RYNKU:

Kod/y i nazwa CPV:

55321000-6 ust. przygotowania posiłków,

55320000-9 ust. podawania posiłków,

55520000-1 ust. dostarczania posiłków

Przedmiotem zamówienia będą usługi cateringu dla uczestników projektu na zajęciach na terenie Subregionu Sądeckiego podczas spotkań we wskazanym przez Zamawiającego miejscu:

- trwającego co najmniej 4 godziny pod rząd dla jednej osoby jednej przerwy kawowej: obejmuje np. kawę, herbatę, wodę, mleko, cukier, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka/ciasto lub owoce,

- realizowana w wymiarze min. 6 godzin pod rząd dla jednej osoby obiadu: dania obiadowe: zupa, danie mięsne lub danie wegetariańskie, dodatki: pieczone ziemniaki lub puree, ryż lub makaron, sałatka, dodatek jarzynowy oraz napój.

3. PRZEWIDYWANY TERMIN I MIEJSCE PRACY: wrzesień 2016- grudzień 2017

Łączna orientacyjna ilość osobodni- 1200. Liczba usług będzie zależna od ilości zrekrutowanych osób.

Miejsce świadczenia usług: lokalizacje wskazane przez Zamawiającego na terenie Subregionu Sądeckiego (powiat Nowy Sącz, nowosądecki, gorlicki, limanowski).

4. WYMAGANIA WOBEC OFERENTÓW:

W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:

a. używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,

b. 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.),



- c. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- d. kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- e. zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

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.

Wykonawca składający ofertę nie może być **powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym**.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

5. **FORMA, MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:**

Oferta powinna być złożona na załączniku numer 1 do rozeznania rynku. Składający ofertę winien wycenić koszt brutto 1 osobodnia cateringu na zajęciach, obejmującego catering na zajęciach, z podziałem przerwa kawowa oraz lunch/obiad.

Przedstawiona w ofercie kwota obejmuje wszystkie koszty dot. realizacji tej usługi (w szczególności składki ZUS, podatek, koszty uzyskania przychodu, w tym m.in. koszty dojazdu (tam i z powrotem) na miejsce realizacji usługi).

Ofertę należy przesłać w wersji elektronicznej – skan- do dnia **22.09.2016** roku do godziny **12:00** na adres biuro@sig.org.pl.