

3/2017/RR/KOM/BIS  
Numer postępowania

## ZAPYTANIE OFERTOWE W PROCEDURZE ROZEZNANIA RYNKU

Dotyczy projektu: „MOWES - Małopolski Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej – Krakowski Obszar Metropolitalny” – numer projektu RPMP.09.03.00-12-0048/16

W ramach procedury rozeznania rynku zapraszamy do składania propozycji cenowej zgodnie z poniższymi informacjami:

1. Zamawiający:  
Fundacja Biuro Inicjatyw Społecznych  
ul. Krasickiego 18, I piętro  
30-503 Kraków  
NIP: 945 210 21 52, REGON: 120 665 488
2. Przedmiot zamówienia:  
Kod CPV: 55300000-3  
Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Dostawcę/Wykonawcę na rzecz Zamawiającego **usługi cateringowej** obejmującej przygotowanie i dostarczenie do miejsca dostawy:
  - a. bufetu kawowego całodziennego na 2 przerwy kawowe każdego dnia;
  - b. ciepłych zestawów obiadowych składających się z: zupy oraz ciepłego dania głównego (mięsnego lub wegetariańskiego) dla każdego uczestnika (przewidywana ilość: 12) oraz prowadzącegona każdy dzień szkolenia (łącznie 6 dni) realizowanego w ramach Projektu.

### Szczegóły dotyczące zamówienia:

- zakres poczęstunku – bufet kawowy: woda mineralna (gazowana i niegazowana), herbata (różne rodzaje), kawa (rozpuszczalna i mielona), cukier, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy w postaci płynnej lub mleko, ciastka kruche min. 3 rodzaje, owoce;
- ciepły posiłek powinien się składać z zupy (300 ml) oraz drugiego dania: porcji mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 100 g, dodatków (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron) o gramaturze nie mniejszej niż 200 g, oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 100 g (minimalna gramatura 1 porcji wynosi 400 g);
- Dostawca/Wykonawca przygotuje i dostarczy posiłki wegetariańskie, w przypadku zgłoszenia takiego zapotrzebowania - posiłek wegetariański powinien się składać z porcji jarskiej o gramaturze nie mniejszej niż 300 g oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 100 g (minimalna gramatura 1 porcji wynosi 400 g);
- w przypadku zgłoszenia zapotrzebowania Dostawca/Wykonawca zapewni inne posiłki dostosowane do specjalnych potrzeb żywieniowych uczestników/prowadzącego;
- posiłki muszą być wyporcjowane i podane na ciepło, w pojemniku jednorazowym, z kompletem sztućców jednorazowych i serwetkami;
- Dostawca/Wykonawca zapewni: kubki jednorazowe na napoje chłodne oraz gorące, łyżeczki/mieszadła, serwetki do bufetu kawowego;
- Dostawca/Wykonawca zapewni należyłą jakość i przydatność do spożycia dostarczonego wyżywienia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami;
- w cenie usługi zawiera się koszt transportu pod wskazany adres i we wskazanym terminie i godzinie, koszt naczyń oraz odbiór zużytych naczyń po zakończeniu każdego dnia szkoleniowego.

3. Termin realizacji zamówienia:

- 29-30.04.2017 r.
- 27-28.05.2017 r.
- 16-17.09.2017 r.

4. Miejsce świadczenia usługi/dostawy:  
Kraków, siedziba Zamawiającego

5. Składanie propozycji cenowych:

- a. forma: pisemna lub elektroniczna tj. złożenie osobiście w siedzibie Zamawiającego lub wysłanie e-mailem skanu podpisanej propozycji cenowej na adres e-mail: [dorota.bek@bis-krakow.pl](mailto:dorota.bek@bis-krakow.pl) - według wzoru formularza propozycji cenowej, który stanowi załącznik do niniejszego zapytania (decyduje data wpływu),
- b. termin: 25.04.2017 r. do godziny 14:00.

6. Informacje dodatkowe:

- a. w celu zapewnienia porównywalności propozycji cenowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z Dostawcami/Wykonawcami, w celu uzupełnienia lub doprecyzowania ich propozycji cenowych;
- b. niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu Cywilnego i nie może stanowić podstawy roszczeń wobec Zamawiającego;
- c. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi na wybraną propozycję cenową;
- d. Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji warunków zamówienia oraz ewentualnej rezygnacji z zamówienia;
- e. dodatkowych informacji udziela: **Dorota Bek** (12) 412 15 24, [dorota.bek@bis-krakow.pl](mailto:dorota.bek@bis-krakow.pl).

Kraków, dnia 13.04.2017 r.

Załącznik:

Formularz propozycji cenowej