



Jaworzno, 28.05.2019 r.

ROZEZNANIE RYNKU nr 01/RR/POWR.01.02.01-18-0066/18

dotyczące realizacji usługi obejmującej dostarczenie wyżywienia dla uczestników szkoleń realizowanych w ramach projektu pt. „**Katalog potrzeb zawodowych**” nr POWR.01.02.01-18-0066/18 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś Priorytetowa: I. Osoby młode na rynku pracy; Działanie: 1.2 Wsparcie osób młodych na regionalnym rynku pracy - projekty konkursowe; Poddziałanie: 1.2.1 Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego.

I. ZAMAWIAJĄCY

ŁĘTOWSKI CONSULTING Szkolenia, Doradztwo, Rozwój Mateusz Łętowski
ul. Zdrojowa 30A, 43-600 Jaworzno
Biuro projektu: ul. Bardowskiego 1C 35-005 Rzeszów

II. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW

Osoba uprawniona do kontaktu ze strony Zamawiającego w kwestiach merytorycznych i proceduralnych:
Anna Kordas
e-mail: katalogpotrzebzawodowych@letowskiconsulting.pl
tel. 662 078 539

III. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

Niniejsze rozeznanie rynku prowadzone jest zgodnie z zasadami określonymi w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020. Zamówienie stanowiące przedmiot niniejszego rozeznania rynku jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Zamówienie zostało opublikowane na stronie internetowej Beneficjenta.

IV. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie wyżywienia dla uczestników szkoleń organizowanych w ramach projektu pt. „**Katalog potrzeb zawodowych**”.
2. Catering będzie zapewniany każdemu uczestnikowi w każdym dniu szkolenia, w którym szkolenie będzie trwało co najmniej 6 godz. lekcyjnych.
3. Wykonawca zapewni **przygotowanie wyżywienia oraz jego dowóz** pod wskazany adres na ustaloną godzinę.
4. Wykonawca dostarczy wszelkie elementy (np. sztućce, naczynia itp.) oraz sprzęt konieczny do zapewnienia wyżywienia na miejscu szkolenia wskazanym przez Zamawiającego oraz utrzymanie porządku w tym odbiór naczyń/opakowań po zakończonym serwisie.
5. Posiłki ciepłe powinny zostać dostarczone w jednorazowych naczyniach, zamykanych, utrzymujących ciepło.
6. W toku realizacji usługi należy uwzględnić różnorodność zawartości posiłku ciepłego.
7. Catering obejmował będzie pełny **obiad dwu-daniowy** składający się z:
 - **zupy** – porcja min. 300 ml/osobę



- **drugiego dania** – które powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego - mięso, ryby, drób - porcja min. 100 g/osobę, produktów bogatych w węglowodany złożone – np. ziemniaki, kasza - porcja min. 200 g/osobę, lub danie typu łazanki, kluski, pierogi - porcja min. 300 g/osobę, oraz dodatek warzywny - surówki, warzywa gotowane - porcja min. 100 g/osobę,
 - **napoju/soku owocowego** – o pojemności min. 0,5 l/osobę.
8. **Planowana w projekcie liczba grup szkoleniowych wynosi: 4-5.**
 9. **Planowana liczebność jednej grupy szkoleniowej wynosi: średnio 10-12 osób.**
 10. Planowana liczba osobodni w ramach usługi cateringowej wynosi średnio 20 dni x 50 os. = **1000 osobodni**. Liczba ta może ulec zmniejszeniu w przypadku realizacji szkoleń w innym wymiarze godzinowym.
 11. **Podany wymiar liczby grup, średniej liczby osób w grupie oraz liczby osobodni świadczenia usługi jest wartością planowaną i może ulec zmianie**, gdyż uzależniony jest od intensyfikacji zajęć i długości ich trwania. Ostateczna liczba posiłków będzie uzależniona od tematyki szkoleń oraz czasu ich trwania, co jest związane z identyfikacją potrzeb szkoleniowych Uczestników Projektu.

V. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia realizowany będzie w okresie **od dnia podpisania umowy do stycznia 2020 r.**
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany (wydłużenia lub skrócenia) okresu realizacji zamówienia, zależnie od faktycznego okresu realizacji szkoleń w ramach projektu.
3. Przedmiot zamówienia realizowany będzie na terenie województwa podkarpackiego. Dokładne miejsce realizacji szkolenia dla danej grupy szkoleniowej uzależnione będzie od terenu województwa podkarpackiego, z którego pochodzą uczestnicy kierowani na dane szkolenie w ramach projektu. Jednocześnie Zamawiający zastrzega, iż w **trakcie realizacji projektu przewiduje się realizację kilku szkoleń jednocześnie na obszarze różnych części województwa podkarpackiego** – tzn. może wystąpić sytuacja, w której w tym samym okresie realizowane będą przykładowo szkolenia dla 2-3 grup liczących średnio po 10-12 osób/grupa i każde z tych szkoleń może odbywać się na różnych krańcach województwa podkarpackiego.
4. Szkolenia, w ramach których Wykonawca będzie świadczyć usługę cateringową będą się odbywały w tygodniu w dni robocze w godzinach rannych lub popołudniowych i/lub w weekend (sobota i niedziela).
5. Przed rozpoczęciem poszczególnych kursów Zamawiający przekaże Wykonawcy informację o:
 - zapotrzebowaniu w zakresie ilości żywienia,
 - miejscu realizacji zamówienia (miejsce szkolenia).
6. Dokładne godziny dostawy będą ustalane indywidualnie w porozumieniu z Zamawiającym.

VI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPORZĄDZENIA OFERTY

1. W postępowaniu mogą wziąć udział osoby fizyczne, osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą (realizujące zamówienie osobiście) lub pozostałe podmioty gospodarcze dysponujące odpowiednimi osobami spełniającymi wymagania oraz którzy spełniają warunki dotyczące posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Oferta musi zawierać:
 - a. Formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1 do rozeznania rynku



VII. FORMA, TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Każdy dokument składający się na ofertę musi być czytelny.
3. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę. Zamawiający wymaga, aby ofertę podpisano zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej. Jeżeli osoba/osoby podpisująca(e) ofertę działa(ją) na podstawie pełnomocnictwa, to musi ono w swej treści wyraźnie wskazywać umocowanie do podpisania oferty. Dokument pełnomocnictwa musi zostać złożony do oferty.
4. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w innym języku niż język polski winien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski. W razie wątpliwości uznaje się, iż wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.
5. **Oferta powinna zawierać informacje wskazane w załączniku nr 1.**
6. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej (osobiście lub listownie) na adres:
ŁĘTOWSKI CONSULTING Szkolenia, Doradztwo, Rozwój Mateusz Łętowski
Biuro projektu: Bardowskiego 1C; 35-005 Rzeszów
Z dopiskiem na kopercie: Projekt „Katalog potrzeb zawodowych”
ROZEZNANIE RYNKU nr 01/RR/POWR.01.02.01-18-0066/18
7. **Ofertę należy złożyć do dnia: 31.05.2019 r**
8. Decydujące znaczenie dla zachowania terminu składania oferty ma data jej wpływu do Zamawiającego, a nie data wysłania przesyłki.

VIII. KRYTERIA WYBORU OFERTY

W przedmiotowym postępowaniu, przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie brał pod uwagę cenę oferty.

IX. INFORMACJE DODATKOWE

1. Niniejsze rozeznanie rynku nie stanowi zamówienia w trybie ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29.01.2004 (Dz. U. 2007, nr 223, poz. 1655 z późn. zm).
2. Zamawiający ma w ramach wniosku o dofinansowanie sztywno skalkulowane kwoty na niniejszą ofertę. Zamawiający może podjąć indywidualne negocjacje z wybranym Wykonawcą lub odstąpić od podpisania umowy.
3. W postępowaniu mogą wziąć udział Oferenci, którzy znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
5. Zamawiający zastrzega możliwość udzielenia zamówienia uzupełniającego wykonawcy wyłonionemu w tym postępowaniu w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia określonej w umowie zawartej z wykonawcą, o ile to zamówienie dotyczy tego samego rodzaju usług.

ZAŁĄCZNIKI:

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy