



Jaworzno, 30.03.2017 r.

ROZESZCZENIE RYNKU nr 02/RR/ POWR.01.02.01-24-0020/16

dotyczące wyboru Wykonawcy świadczącego usługę zapewnienia wyżywienia dla Uczestników/ Uczestniczek szkoleń zawodowych w ramach projektu pt. „Kwalifikacje na miarę potrzeb” nr POWR.01.02.01-24-0020/16 współfinansowanego z Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój - Oś Priorytetowa: I Osoby młode na rynku pracy, Działanie: 1.2 Wsparcie osób młodych pozostających bez pracy na regionalnym rynku pracy, Poddziałanie: 1.2.1 Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego dla osób biorących udział w projekcie.

I. ZAMAWIAJĄCY

Centrum Szkoleniowo - Doradcze STANISŁAW BEDNARZ
ul. Bystra 547,
34-235 Bystra Podhalańska

II. FORMA, MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

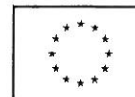
- Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Sekretariacie w terminie do dnia 07.04.2017r. do godziny 12.00 w formie:
 - pisemnej (osobiście lub listownie) na adres biura projektu:
Centrum Szkoleniowo - Doradcze STANISŁAW BEDNARZ
ul. Darwina 17,
43-603 Jaworzno
 - w wersji elektronicznej na e-mail: biuro@szkolenia-bednarz.pl
- Decydujące znaczenie dla zachowania terminu składania oferty ma data i godzina jej wpływu do Zamawiającego, a nie data wysłania przesyłki.
- Osoby upoważnione ze strony Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami:
Elżbieta Zdebska-Kołodziej
telefon: 510 - 157 - 911 ; e-mail: biuro@szkolenia-bednarz.pl
Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym – załączniku nr 1.

III. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

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

IV. OPIS PRZEDMIOTU ORAZ ZAKRES I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

- Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie wyżywienia dla Uczestników/ Uczestniczek szkoleń zawodowych organizowanych w ramach projektu pt. „Kwalifikacje na miarę potrzeb” nr POWR.01.02.01-24-0020/16 współfinansowanego z Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój - Oś Priorytetowa:



- I Osoby młode na rynku pracy, Działanie: 1.2 Wsparcie osób młodych pozostających bez pracy na regionalnym rynku pracy, Poddziałanie: 1.2.1 Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Wyżywienie będzie zapewniane każdemu uczestnikowi w każdym dniu trwania zajęć.
 3. Uczestnikami projektu jest 48 kobiet i 48 mężczyzn zamieszkujących teren województwa śląskiego (w rozumieniu przepisów Kodeksu Cywilnego) powyżej 29 roku życia zagrożonych wykluczeniem społecznym, tj.: osób bezrobotnych i biernych zawodowo, które jednocześnie są w wieku aktywności zawodowej, w szczególności mogą to być osoby posiadające niskie kwalifikacje, osoby bezrobotne (w tym bezrobotne powyżej 6 miesięcy), osoby bierne zawodowo, a także osoby z niepełnosprawnościami.
 4. Wykonawca zapewni przygotowanie wyżywienia, dowóz pod wskazany adres na ustaloną godzinę, 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, w tym na prośbę Zamawiającego również posiłki wegetariańskie, wegańskie i bezglutenowe.
 7. Catering będzie obejmował
 - danie obiadowe: zupa – minimum 250 ml/ osobę i drugie danie - powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego - mięso, ryby, drób - porcja min. 100 g, produktów bogatych w węglowodany złożone – np. ziemniaki, kasza - porcja min. 200 g, lub danie typu łazanki, kluski, pierogi - porcja min. 300 g, oraz dodatek warzywny - surówki, warzywa gotowane - porcja min. 100 g oraz sok - min. 0,5 l/osobę);
 - serwis kawowy: kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, drobne słone i słodkie przekąski typu paluszki, kruche ciastka – minimum 100 g/ osobę, owoce – minimum 100 g/ osobę, woda oraz soki (min. 0,5 l/osobę).
 8. Usługa cateringowa ma być świadczona z wykorzystaniem:
 - jednolitej zastawy jednorazowego użytku wraz z kubkami jednorazowego użytku,
 - jednolitych sztućców jednorazowego użytku dla każdego z uczestników spotkań,
 - naczyń służących do podania owoców, ciastek, ciast i kanapek (np. tace ze stali nierdzewnej, półmiski ceramiczne lub porcelanowe), dzbanków szklanych o maksymalnej pojemności do 1 l. do podawania soków owocowych.
 9. W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:
 - wykorzystania obrusów w jednym kolorze,
 - zagwarantowania serwetek papierowych,
 - zapewnienia odpowiedniej liczby osób obsługujących catering dla grupy,
 - elastycznego dowozu posiłków,
 - uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach po zakończeniu spotkania, w tym samym dniu,
 - przygotowywania posiłków na bieżąco z produktów świeżych w I gatunku,
 - używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
 - 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.),
 - dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
 - posiadania ważnej decyzji zatwierdzającej oraz zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną,



- posiadania aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
- zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

10. Planowana liczba osobodni w ramach usługi cateringowej na poszczególnych zajęciach:

Spedytor międzynarodowy – 5 dni x 36 osób = 180 osobodni

Monter OZE – 3 dni x 36 osób = 108 osobodni

Szkolenie w zakresie uprawnień elektrycznych G1 – 1 dzień x 36 osób = 36 osobodni

Szkolenie ECDL – 18 dni x 36 osób = 648 osobodni

Kurs kancelaryjno-archiwalny – 5 dni x 36 osób = 180 osobodni

Łącznie 1 152 osobodni.

Termin realizacji

Przedmiot zamówienia realizowany będzie w okresie od podpisania umowy do marca 2018 r.

Usługa będzie prowadzona od poniedziałku do piątku, a w razie potrzeby Uczestników/czek także w weekendy.

Przed rozpoczęciem poszczególnych kursów Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o:

- długości trwania zajęć w poszczególnych dniach;
- zapotrzebowaniu w zakresie ilości wyżywienia.

Szczegółowy harmonogram realizacji kursów i zajęć zostanie udostępniony wyłonionemu Wykonawcy.

Podane powyżej liczby osobodni świadczenia usługi są liczbami planowanymi i mogą ulec zmianie, gdyż uzależnione są od intensyfikacji zajęć i długości ich trwania.

Miejsce realizacji

Usługa będzie realizowana na obszarze województwa śląskiego, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego.

V. KRYTERIA WYBORU OFERTY

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

CENTRUM SZKOLENIOWO-DORADCZE

Stanisław Bednarz

34-235 BYSTRA PODHALAŃSKA 547

tel. +48 510 157 911. NIP. 735-000-32-96

CENTRUM SZKOLENIOWO-DORADCZE
STANISŁAW BEDNARZ

Bednarz
.....
Stanisław Bednarz

Podpis osoby upoważnionej

