



Warszawa, dnia 15.10.2018 r.

Rozeznanie rynku - przeprowadza się w celu zbadania oferty rynkowej oraz oszacowania wartości zamówienia

W związku z realizacją projektu „Profesjonalny system wspomagania szkół z województwa małopolskiego” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój [PO WER], Oś Priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji (nr umowy o dofinansowanie: UDA.POWER.02.10.00-00-3005/18-00), zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na wynajem sal szkoleniowych, usługi cateringowe oraz zapewnienie usługi noclegowej dla Uczestników/Uczestniczek Projektu.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wspólny słownik zamówień (kod CPV):

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków;

55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków;

70220000-9 – Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne;

55110000-4 – Hotelarskie usługi noclegowe;

55120000-7 – Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji;

55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

Przedmiotem zamówienia będzie:

1. Wynajem sal szkoleniowych:

- 1.1. dostosowanych do grup liczących średnio 13-14 Uczestników/Uczestniczek [minimum 10, maksymalnie 16 Uczestników/Uczestniczek (+ 2 trenerów) – o powierzchni co najmniej 35 m², z min. liczbą ławek/stolików i krzeseł ilu obecnych będzie Uczestników/Uczestniczek + 2 trenerów, z możliwością dostosowania ustawienia ławek i krzeseł do potrzeb prowadzących i formy zajęć,
- 1.2. wyposażonych w sprzęt multimedialny [ekran projekcyjny, rzutnik (podwieszony lub na wyodrębnionej podstawie)], komputer, flipchart z zapasem papieru i mazakami lub tablicę suchościeralną z zapasem mazaków, miejsce dla trenerów (stół, krzesło), podłączenia sprzętu do sieci elektrycznej (gniazdka, przedłużacze), bezprzewodowy dostęp do Internetu (jeśli sieć będzie zastrzeżona hasłem, Wykonawca jest zobowiązany do podania hasła Zamawiającemu oraz Uczestnikom/Uczestniczkom),
- 1.3. spełniających poniższe warunki:
 - a) lokalizacja:
 - na terenie województwa małopolskiego (w miastach powiatowych, w granicach administracyjnych miejscowości wskazanej przez Zamawiającego),
 - w miejscu z dogodnym dojazdem środkami komunikacji zarówno prywatnej, jak i publicznej.
 - b) dostępność, tj. dostosowanie architektoniczne:
 - umożliwiające korzystanie z zajęć osobom z niepełnosprawnością ruchową,
 - zlokalizowane w budynku dostosowanym do osób z niepełnosprawnością ruchową,
 - c) wyposażenie w oświetlenie spełniające wymogi BHP, z możliwością zaciemnienia, odpowiednią i regulowaną w zależności od pory roku temperaturę (ogrzewanie w okresie zimowym, klimatyzację w okresie letnim), wymianę powietrza, zabezpieczenie przed wilgocią, niekorzystnymi warunkami cieplnymi i nastłonecznieniem,
 - d) dostęp (w tym samym budynku, w których zlokalizowane będą sale szkoleniowe) do toalet: dostosowanych do osób z niepełnosprawnością ruchową, damskiej oraz męskiej,
 - e) brak kolumn, filarów i innych elementów architektonicznych, które będą ograniczały widoczność lub uniemożliwią ustawienie stołów w sposób zapewniający swobodne przemieszczanie się Uczestników/Uczestniczek i osób prowadzących. Miejsca siedzące muszą



- być usytuowane tylko po zewnętrznej części stolików, przestrzeń w sali musi pozwalać na swobodne przemieszczanie się,
- f) dostępność miejsc parkingowych w obrębie budynku (w odległości nie większej niż 50 m), w którym zlokalizowane będą sale,
 - g) dyskrecja – sale zamknięte, bez możliwości przechodzenia przez nie lub przebywania osób niebiorących udziału w zajęciach,
 - h) oznaczenie zajęć w widocznym miejscu - w budynku oraz w sali szkoleniowej oraz drogi prowadzącej do sal w sposób umożliwiający bezproblemowe dotarcie Uczestników/Uczestniczek – zgodnie z Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014 – 2020 w zakresie informacji i promocji. Materiały do oznaczenia budynku, sal, drogi do sal dostarczy Zamawiający,
 - i) wydzielone miejsca (osobne pomieszczenie lub przestrzeń wyodrębniona w sali szkoleniowej) do przechowywania odzieży wierzchniej i/lub bagażu,
 - j) wydzielone miejsca w celu rozłożenia i skorzystania przez Uczestników/Uczestniczki z cateringu (osobne pomieszczenie swobodnie mieszczące do 16 osób),
 - k) taki sam standard sal w każdym miejscu realizacji usługi.

Godzina szkoleniowa rozumiana jest przez Zamawiającego jako 45 min. zajęć, przy czym Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia dostępności sal także podczas przerw (kawowych i obiadowych).

Planowany zakres usługi – 1080 godzin wynajmu sal szkoleniowych. Wskazane ilości godzin wynajmu sal mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu), w zależności od wyników rekrutacji i liczby zakwalifikowanych do udziału w Projekcie Uczestników/ Uczestniczek.

2. Obsługa cateringowa na terenie województwa małopolskiego obejmująca:

- 2.1. przerwę kawową dla każdego Uczestnika/Uczestniczki, tj.
 - a) gorącą kawę i herbatę,
 - b) wodę (co najmniej 250 ml/os.)
 - c) niezbędne dodatki: cukier biały porcjowany, śmietankę/mleko do kawy, cytrynę,
 - d) drobne słone lub słodkie przekąski – paluszki lub ciastka kruche bankietowe lub owoce,
- 2.2. lunch dla każdego Uczestnika/Uczestniczki, tj. posiłek ciepły dwudaniowy, tj.:
 - a) zupa (min. 300 ml na osobę),
 - b) drugie danie do wyboru (mięsne lub wegetariańskie, min. 200 g na osobę),
 - c) dodatki do dań głównych:
 - ziemniaki gotowane/pieczone lub ryż lub makaron lub kasza (co najmniej 300 g na osobę),
 - sałatka do dania głównego,
 - d) sok/woda (min. 250 ml na osobę).
- 2.3. kolację dla Uczestników/Uczestniczek nocujących, tj. posiłek ciepły dwudaniowy, minimum 2 potrawy do wyboru, tj.:
 - a) zupa (min. 300 ml na osobę),
 - b) drugie danie (mięsne lub wegetariańskie, min. 200 g na osobę),
 - c) dodatki do dań głównych:
 - ziemniaki gotowane/pieczone lub ryż lub makaron lub kasza (co najmniej 300 g na osobę),
 - sałatka do dania głównego,
 - d) sok/woda (min. 250 ml na osobę).

Wykonawca będzie zobowiązany do:

- 1) dostarczania posiłków w miejsce realizacji zajęć/noclegu (podczas szkoleń zgodnie z lokalizacją sal, kolacji zgodnie z lokalizacją noclegu),
- 2) zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego posiłków, zgodnie z przepisami prawa regulującymi tę kwestię, m. in.:
 - a) świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - b) przygotowania w/w posiłków, dowóz posiłków, obsługa oraz uprzątnięcie pozostałości zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności, posiłki przygotowywane zgodnie



- z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2016 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.),
- c) kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
 - d) przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi.
- 3) zapewnienia obsługi, tj. wydanie posiłków oraz czuwanie nad zachowaniem czystości i prawidłowym działaniem sprzętów, sprzątnięcie po zakończeniu posiłku,
 - 4) dostarczenia posiłków w godzinach wskazanych przez Zamawiającego,
 - 5) zapewnienia we własnym zakresie niezbędnego do wykonania usługi wyposażenia (w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy, naczynia, sztućce oraz papierowe serwetki, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby Uczestników/Uczestniczek szkolenia). Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowego użytku,
 - 6) serwowania posiłków bezwzględnie świeżych i ciepłych, tj. w temperaturze gwarantującej satysfakcję Uczestników/Uczestniczek, w ilości gwarantującej zaspokojenie potrzeb Uczestników/Uczestniczek szkoleń,
 - 7) zapewnienia wysokiej jakości w odniesieniu do użytych składników,
 - 8) uwzględnienia w menu potrzeb osób o szczególnych wymaganiach/potrzebach żywieniowych, wynikających z niepełnosprawności i/lub światopoglądu (np. wegetarianie, diabetycy, alergicy pokarmowi).

Planowany zakres usługi – 1 755 zestawów (osobodni) przerw kawowych i lunchu oraz 732 kolacji.

Zamawiający dopuszcza zmiany ilości przerw kawowych i lunchu. Zamawiający dopuszcza również zmiany ilości kolacji. Wskazane ilości przerw kawowych/lunchów/kolacji mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu), w zależności od wyników rekrutacji i liczby zakwalifikowanych do udziału w Projekcie Uczestników/Uczestniczek.

Harmonogram przerw kawowych i lunchu oraz kolacji będzie podporządkowany wymaganiom Zamawiającego.

3. Zapewnienie noclegów ze śniadaniem spełniających poniższe warunki:

- 3.1. lokalizacja:
 - a) w miastach powiatowych na terenie województwa małopolskiego, w granicach administracyjnych miejscowości wskazanej przez Zamawiającego,
 - b) w miejscu w dogodnym dojeździe środkami komunikacji zarówno prywatnej, jak i publicznej,
 - c) w budynku dostosowanym do osób z niepełnosprawnością ruchową,
- 3.2. hotel o standardzie trzygwiazdkowym [zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2004 nr 188 poz. 1945, z późn. zm.)],
- 3.3. nocleg w pokoju maksymalnie dwuosobowym;
- 3.4. w cenie zapewnienie śniadania w formie szwedzkiego stołu, z uwzględnieniem w menu potrzeb osób o szczególnych wymaganiach/potrzebach żywieniowych, wynikających z niepełnosprawności i/lub światopoglądu (np. wegetarianie, diabetycy, alergicy pokarmowi).

Planowany zakres usługi – 732 noclegów. Wskazane ilości noclegów mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu), w zależności od wyników rekrutacji i liczby zakwalifikowanych do udziału w Projekcie Uczestników/Uczestniczek.

DODATKOWE INFORMACJE

1. Odbiorcami wsparcia będzie 688 dyrektorów, wicedyrektorów, kierowników zespołów przedmiotowych oraz kierowników świetlic szkolnych ze szkół/przedszkoli/placówek z terenu województwa małopolskiego, w tym min. 50% stanowić będą osoby pracujące na terenie gmin wiejskich i wiejsko-miejskich.



2. Liczba osób objętych wsparciem może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od wyników rekrutacji).
3. Działania będą prowadzone na terenie województwa małopolskiego.
4. Szczegółowy harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia uzgadniany będzie w trybie roboczym pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą przedmiotu zamówienia, przy uwzględnieniu potrzeb i preferencji Uczestników/Uczestniczek, przy czym planowany termin zakończenia usługi to **28.02.2019 r.**
5. Wynagrodzenie będzie finansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
6. Rozliczenia dokonywane będą usługi faktycznie zrealizowane (na podstawie faktycznej liczby godzin wynajmu sal, faktycznej liczby dostarczonych przerw kawowych i lunchu, faktycznie wykorzystanych noclegów wraz z kolacją).
7. Zamawiający preferuje, aby wynajem sal szkoleniowych oraz catering podczas szkoleń realizowane były w hotelu, w którym będzie zapewniony nocleg wraz z kolacją dla Uczestników/Uczestniczek, jednakże nie jest to wymóg obligatoryjny.
8. Zamawiający dopuszcza wykonanie przedmiotu zamówienia z udziałem podwykonawców.

TERMIN SKŁADANIA OFERT:

Wycenę kosztów usługi sporządzoną na formularzu stanowiącym **załącznik nr 1** do niniejszego pisma prosimy przesać do dnia **18.10.2018 r.** do godz. 16.00:

- na adres mailowy ms@kig.pl wpisując w tytule – „**wycena sal, cateringu oraz usługi hotelowej - Profesjonalny system wspomagania szkół z województwa małopolskiego**”
lub
- pocztą tradycyjną, kurierem lub osobiście na adres **KRAJOWA IZBA GOSPODARCZA 00-074 Warszawa ul. Trębacka 4**, z dopiskiem na „**wycena sal, cateringu oraz usługi hotelowej - Profesjonalny system wspomagania szkół z województwa małopolskiego**”

Niniejsze szacowanie ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie stanowi zobowiązania KRAJOWEJ IZBY GOSPODARCZEJ do zawarcia umowy.