Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

Suwałki, dnia 30.01.2018 r.

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

W związku z realizacją projektu **„Skuteczne osiąganie celów edukacyjnych - nowy system wspomagania szkoły”**, 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.POWR.02.10.00-00-7002/17-00)**,** 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 20 osób (+ 2 trenerów) (Uczestnicy/Uczestniczki projektu + 2 trenerów) – o powierzchni co najmniej 35 m^2, 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 podstawce)], 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 obszarze Polski (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 dzienne oraz sztuczne, 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 nasłonecznieniem, dostęp (w tym samym budynku, w których zlokalizowane będą sale szkoleniowe) do toalet: dostosowanych do osób z niepełnosprawnością ruchową, damskiej oraz męskiej,

d) w zapewnionych salach nie może być 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,

e) dostępność miejsc parkingowych w obrębie budynku (w odległości nie większej niż 50 m), w którym zlokalizowane będą sale,
f) dyskrecja – sale zamknięte, bez możliwości przechodzenia przez nie lub przebywania osób niebiorących udziału w zajęciach,
g) 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,
h) wydzielone miejsca (osobne pomieszczenie lub przestrzeń wyodrębniona w sali szkoleniowej) do przechowywania odzieży wierzchniej i/lub bagażu,
i) wydzielone miejsca w celu rozłożenia i skorzystania przez Uczestników/Uczestniczki z cateringu (osobne pomieszczenie swobodnie mieszczące do 20 osób),
j) taki sam standard sal w każdym miejscu realizacji usługi.

Godzina szkoleń rozumiana jest przez Zamawiającego jako 45 min. zajęć.

Planowany zakres usługi – 1 470 godziny 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 obejmująca:

2.1. przerwę kawową dla każdego Uczestnika/Uczestniczki, tj.
   a) gorącą kawę i herbatę,
   b) wodę butelkowaną gazowaną i niegazowaną (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 butelkowana gazowana i niegazowana (min. 250 ml na osobę).

2.3. kolację dla Uczestników/Uczestniczek, 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 butelkowana gazowana i niegazowana (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 wyposażania (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 – 3 780 zestawów (osobodni) przerw kawowych i lunchu oraz 2 520 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 noclegu ze śniadaniem spełniających poniższe warunki:

3.1. lokalizacja:
   a) w miastach powiatowych na terenie województwa pomorskiego, w granicach administracyjnych wskazanej przez Zamawiającego miejscowości,
   b) w miejscu z dogodnym dojazdem 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.)][1],

3.3. nocleg w pokoju maksymalnie dwuosobowym;

3.4. w cenie zapewnienie śniadanie 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 – 2 520 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 420 pracowników publicznych i niepublicznych placówek doskonalenia nauczycieli/ publicznych i niepublicznych poradni psychologiczno-pedagogicznych/bibliotek pedagogicznych/doradca metodyczny/indywidualny specjalista/trener (osoba świadcząca usługi szkoleniowe i doradcze w obszarze oświaty, która ma potwierdzoną współpracę z co najmniej jedną z wyżej wymienionych instytucji wspomagania).

[1] Standard hotelu 3-gwiazdkowego obejmuje: pokój z systemem zamykania pokoju na kartę, z klimatyzacją i z łazienką. Łazienka wyposażona w elementy galanterii hotelowej oraz zestaw kosmetyków dla gości. W obiekcie powinna być winda, restauracja.

2. Liczba osób objętych wsparciem może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od wyników rekrutacji).
3. Działania będą prowadzone na obszarze Polski (w granicach administracyjnych miast na prawach powiatu).
4. Szczegółowy harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia uzgadniany będzie w trybie roboczym pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą przedmiotu zamówienia, przy uwzględnieniu potrzeb i preferencji Uczestników/Uczestniczek, czym planowany termin zakończenia usługi to 30.09.2018 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 przesłać do dnia **10.04.2018r.** do godz. 16.00:

- na adres mailowy wspomaganie@mir-consulting.pl wpisując w tytule – **„wycena sal, cateringu oraz usługi hotelowej – wspomaganie”**
  lub
- pocztą tradycyjną lub osobiście na adres **MIR CONSULTING Szymon Mironowicz, ul. Emilii Plater 18A, 16-400 Suwałki,** z dopiskiem na kopercie **„wycena sal, cateringu oraz usługi hotelowej – wspomaganie”.**

Niniejsze szacowanie ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie stanowi zobowiązania MIR CONSULTING Szymon Mironowicz do zawarcia umowy.