



Warszawa, 13.04.2017 r.

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

W związku z realizacją projektu „NOWE KWALIFIKACJE – NOWY START!”, w ramach **Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020**, Oś Priorytetowa 6: Rynek pracy, Działanie 6.5. Doskonalenie kompetencji osób pracujących i wsparcie procesów adaptacyjnych, (nr umowy o dofinansowanie: **RPWP.06.05.00-30-0020/16-00**), zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na usługi wynajmu sal szkoleniowych wraz z usługą cateringową.

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.

Przedmiotem zamówienia będzie:

1. wynajem sal na terenie powiatów województwa wielkopolskiego: tureckiego, kolskiego, konińskiego oraz m. Konin:

- 1) na spotkania indywidualne (na doradztwo zawodowe, poradnictwo psychologiczne i pośrednictwo pracy) - 1200 godzin:
 - sale o powierzchni min. 4 m², wyposażone w stół lub biurko oraz krzesła dla co najmniej dwóch osób,
- 2) na spotkania grupowe (doradztwo zawodowe) - 80 godzin:
 - sale dostosowane do grup ok. 12-13-osobowych (Uczestnicy/ Uczestniczki projektu + doradca zawodowy) – powierzchnia co najmniej 30 m², z min. liczbą ławek/stolików i krzeseł ilu obecnych będzie Uczestników/Uczestniczek, z możliwością dostosowania ustawienia ławek i krzeseł do potrzeb prowadzącego i formy zajęć (warsztaty),
 - sale wyposażone w sprzęt multimedialny [ekran projekcyjny, rzutnik (podwieszony lub na wyodrębnionej podstawie)], flipchart z zapasem papieru i mazakami, tablicę suchościeralną z zapasem mazaków, miejsce dla trenera (stół, krzesło), podłączenia sprzętu do sieci elektrycznej (gniazdka, przedłużacze), dostęp do Internetu,

spełniających poniższe warunki:

- a) lokalizacja:
 - na terenie powiatów województwa wielkopolskiego: tureckiego, kolskiego, konińskiego oraz m. Konin miejsca realizacji zależą od wyników rekrutacji Uczestników/ Uczestniczek projektu;
 - w miejscu z dogodnym dojazdem środkami komunikacji zarówno prywatnej, jak i publicznej.
- b) dostępność:
 - umożliwiające korzystanie z zajęć osobom z niepełnosprawnościami,
 - zlokalizowane w budynku dostosowanym do osób z niepełnosprawnościami.
- 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



- ciepłymi i nasłonecznieniem, dostęp (w tym samym budynku) do toalet dostosowanych do osób z niepełnosprawnościami: damskiej i męskiej,
- d) dostępność miejsc parkingowych w obrębie budynku (w odległości nie większej niż 50 m), w którym zlokalizowane będą sale,
 - e) dyskrecja – sale zamknięte, bez możliwości przechodzenia przez nie lub przebywania osób niebiorących udziału w zajęciach,
 - f) 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.
 - g) wydzielone miejsca (osobne pomieszczenie lub przestrzeń wyodrębniona w sali szkoleniowej) do przechowywania odzieży wierzchniej i/lub bagażu,
 - h) w przypadku sal na spotkania grupowe wydzielone miejsca w celu rozłożenia i skorzystania przez Uczestników/Uczestniczki z cateringu (osobne pomieszczenie swobodnie mieszczące do 12 osób bądź stoły na korytarzu lub w sali szkoleniowej);
 - i) taki sam standard sal w każdym miejscu realizacji usługi.

1.1. Planowany zakres usługi: 1280 godzin, w tym:

- 1200 godzin zajęć indywidualnych,
- 80 godzin zajęć grupowych (5 grup x 16 godzin).

Wskazane ilości mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu), w zależności od wyników rekrutacji i liczby zakwalifikowanych do udziału w projekcie Uczestników/ Uczestniczek i/lub preferencji Uczestników/ Uczestniczek dotyczących harmonogramu szkoleń.

1.2. W przypadku zajęć grupowych godzina rozumiana jest przez Zamawiającego jako 45 min. zajęć + 15 min. przerwy.

1.3. W przypadku zajęć indywidualnych godzina rozumiana jest przez Zamawiającego jako 60 min. zajęć.

2. obsługa cateringowa na terenie powiatów województwa wielkopolskiego: tureckiego, kolskiego, konińskiego oraz m. Konin:

1) podczas zajęć grupowych (doradztwo zawodowe i szkolenia), obejmująca:

- a) przerwę kawową dla każdego Uczestnika/ Uczestniczki, tj.
 - gorącą kawę i herbatę,
 - niezbędne dodatki: cukier biały porcjowany, śmietankę/mleko do kawy, cytrynę,
 - ciastka kruche bankietowe (min. 100 g/os.)
- b) lunch, tj. posiłek ciepły dwudaniowy, tj.:
 - zupa (min. 300 ml na osobę),
 - drugie danie do wyboru (mięsne lub wegetariańskie, min. 200 g na osobę),
 - dodatki do dań głównych:
 - ziemniaki gotowane/pieczone lub ryż lub makaron lub kasza (co najmniej 300 g na osobę),
 - sałatka do dania głównego,
 - woda butelkowana gazowana i niegazowana (min. 250 ml na osobę).

3.1. Wykonawca zobowiązany będzie do:

- 1) dostarczania posiłków w miejsce realizacji zajęć (zgodnie z lokalizacją sal),
- 2) zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego posiłków, zgodnie z przepisami prawa regulującymi tę kwestię, m. in.:



- świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - 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.),
 - kontrola aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
 - 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)
 - 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).
- 3.2. Planowany zakres usługi – 1110 zestawów (osobodni) przerw kawowych i lunchu, w tym:
- a) 120 zestawów (osobodni) przerw kawowych i lunchu, podczas 8-godzinnych spotkań – doradztwa;
 - b) 990 zestawów (osobodni) przerw kawowych i lunchu, podczas 8-godzinnych szkoleń.

Zamawiający dopuszcza zmiany ilości liczby przerw kawowych i lunchu, w zależności od długości jednego spotkania szkoleniowego/doradztwa grupowego. Podczas szkoleń, które w wyniku zmienionych potrzeb Uczestników/ Uczestniczek projektu, realizowane będą w wymiarze mniejszym niż 6 godzin dziennie, wymagana będzie jedynie przerwa kawowa.

DODATKOWE INFORMACJE

1. Odbiorcami wsparcia będą Uczestnicy/Uczestniczki projektu „Nowe kwalifikacje – nowy start”, tj. 60 osób pozostających bez zatrudnienia, zamieszkałych w woj. wielkopolskim, na terenie powiatów: tureckiego, kolskiego, konińskiego oraz m. Konin, zwolnionych z przyczyn zakładu pracy w wyniku procesów restrukturyzacyjnych, adaptacyjnych i modernizacyjnych przedsiębiorstwa w okresie nie dłuższym niż 6 m-cy przed dniem przystąpienia do projektu. Liczba osób objętych wsparciem może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od wyników rekrutacji).
2. Działania prowadzone będą na terenie województwa wielkopolskiego, na terenie powiatów: tureckiego, kolskiego, konińskiego oraz m. Konin. Lokalizacje oraz liczby osób we wskazanych lokalizacjach zależą będą od wyników rekrutacji oraz od zgłoszonych przez Uczestników/Uczestniczki preferencji lub potrzeb.
3. Szczegółowy harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia uzgadniany będzie w trybie roboczym pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą przedmiotu zamówienia, przy czym planowany termin zakończenia usługi to 31 grudnia 2017 r.
4. Wynagrodzenie będzie finansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.



5. Rozliczenia dokonywane będą usługi faktycznie zrealizowane (na podstawie faktycznej liczby godzin wynajmu sal i faktycznej liczby dostarczonych przerw kawowych i lunchu).

TERMIN SKŁADANIA OFERT

Wycenę kosztów usługi sporządzoną na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego pisma prosimy przelać do **18.04.2017 r.** do godz. 16.00:

- na adres mailowy: **biuro@nowystart.net** wpisując w tytule – „wycena sal szkoleniowych i cateringu – „NOWE KWALIFIKACJE – NOWY START”

lub

- pocztą tradycyjną, kurierem lub osobiście na adres: **MDDP Sp. z o.o. Akademia Biznesu Sp. k.; Aleja Jana Pawła II 25, 00 – 854 Warszawa** z dopiskiem na kopercie „wycena sal szkoleniowych i cateringu – „NOWE KWALIFIKACJE – NOWY START”

Niniejsze szacowanie ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie stanowi zobowiązania MDDP Sp. z o.o. Akademia Biznesu Sp. k. do zawarcia umowy.