

Szanowni Państwo,

Instytut Rozwoju Miast i Regionów przeprowadza rozeznanie cenowe rynku w celu ustalenia szacunkowej wartości zamówienia polegającego na realizacji usługi wynajmu sali szkoleniowej oraz zapewnienia cateringu w celu organizacji jednodniowego szkolenia.

Niniejsze rozeznanie ma na celu przeprowadzenie szacowania wartości zamówienia i nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu cywilnego oraz nie jest ogłoszeniem o zamówieniu w rozumieniu ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, jak również nie kształtuje zobowiązania Zamawiającego do przyjęcia którejkolwiek z ofert cenowych.

W związku z powyższym zwracam się z prośbą o oszacowanie zamówienia zgodnie z poniższymi założeniami:

I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu sali szkoleniowej oraz zapewnienia cateringu w celu organizacji jednodniowego szkolenia.
2. Termin realizacji: październik 2023 r.
3. Czas trwania szkolenia: jeden dzień roboczy (poniedziałek - piątek) – 6 godzin zegarowych w przedziale godzin od 9:00 – 15:00, w tym 2 serwisy kawowe po 15 min. jeden przed rozpoczęciem szkolenia oraz gorący posiłek po szkoleniu w godz. 15:00 – 15:30.
4. Przewidywana liczba uczestników: maks. 82 osoby.

II. Zobowiązania Wykonawcy dotyczące sali oraz cateringu

1. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
 - a) wynajem sali szkoleniowej w Rzeszowie dla maks. 82 osób (1 dzień),
 - b) usługę cateringową (serwis kawowy oraz gorący posiłek) dla max. 82 osób (w tym samym budynku w którym odbywa się szkolenie).
2. Wymogi dot. sali szkoleniowej:
 - a) Wykonawca udostępni pomieszczenie, w którym odbywać się będzie szkolenie na minimum pół godziny przed planowanym rozpoczęciem przy czym:
 - sala będzie zlokalizowana w Rzeszowie z wygodnym dojazdem i dojściem (połączenie z dworców PKS/PKP środkami komunikacji publicznej nie wymagające przesiadek, dojście z przystanku komunikacji publicznej maks. 900 m),
 - lokalizacja sali szkoleniowej powinna być usytuowana w miejscu dostępnym zarówno dla transportu publicznego, samochodów jak i pieszych,
 - sala musi posiadać sprawną i wydajną wentylację oraz klimatyzację,
 - sala musi posiadać miejsca siedzące dla 80 osób, miejsca siedzące i stół dla 2 osób szkolących,

- sala, jak i cały budynek muszą być dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami,
- sala musi posiadać dostęp do światła dziennego (z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami) oraz zaplecze sanitarne, szatnie,
- sala musi być wyposażona w zestaw multimedialny (projektor, ekran ścienny lub wolnostojący, laptop z ładowarką, pilot do przełączania slajdów) – umożliwiający wyświetlanie prezentacji multimedialnych,
- sala musi posiadać dostęp do Internetu (w tym dostęp do WI-FI),
- sala musi posiadać tablicę typu Flipchart z papierem i markerami,
- wydzielone miejsce na zorganizowanie usługi cateringowej (dostępne tylko dla uczestników szkolenia) powinno znajdować się w pobliżu sali w tym samym budynku,

b) ponadto sala szkoleniowa musi spełniać następujące warunki:

- musi być posprzątana, uporządkowana, bez zbędnych przedmiotów lub mebli,
- musi spełniać wymagania dotyczące bezpieczeństwa, tj. BHP i PPOŻ,
- toalety muszą być łatwo dostępne, posprzątane, bez nieprzyjemnych zapachów,

c) Wykonawca będzie odpowiedzialny za obsługę sali szkoleniowej, tj.:

- oznakowanie: w tym informacja o szkoleniu na drzwiach wejściowych do budynku odpowiednio oznaczone (zgodnie z poniższymi wytycznymi) drzwi sali szkoleniowej, ewentualne strzałki wskazujące drogę do sali, itp. Na wszystkich materiałach powinien się znaleźć nadruk zawierający następujące elementy:
 - logotypy (wskazane przez Zamawiającego),
 - nazwę szkolenia,
 - ewentualne inne informacje i elementy graficzne uzgodnione z Zamawiającym,
- wyznaczenie osoby odpowiedzialnej za obsługę techniczną sprzętu,
- utrzymanie na bieżąco porządku i czystości sali oraz toalet.

3. Wymogi dot. usługi cateringowej:

a) Wykonawca zapewni podczas szkolenia przygotowanie lub dowóz oraz podawanie posiłków dla wszystkich uczestników w terminach wskazanych w cz. I. Przedmiot zamówienia, obejmujące, co najmniej 2 serwisy kawowe (po 15 minut każdy, w tym jeden przed rozpoczęciem szkolenia) oraz gorący posiłek (30 minut) serwowany w tym samym budynku co sala szkoleniowa, w którym znajduje szkolenie,

b) podczas każdego serwisu kawowego, tj. 2 razy zagwarantowane zostaną:

- świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresu ciśnieniowego – bez limitu. Ekspresy do kawy powinny znajdować się na stołach pod bufet kawowy wraz z kompletną zastawą stołową i być dostępne dla uczestników szkolenia przed rozpoczęciem oraz w trakcie jego trwania,
- herbata w torebkach – 2 rodzaje: (czarna i owocowa),
- świeże mleko do kawy,
- cytryna pokrojona w plasterki,
- cukier w saszetkach 5g (np. brązowy, biały),

- woda mineralna lekko gazowa i niegazowana – podawana w butelkach szklanych o pojemności min. 300 ml (łącznie co najmniej 0,3 l/osobę dziennie, 50 % butelek wody lekko gazowanej, 50 % niegazowanej w trakcie danej usługi),
- przekąski 3 rodzaje, np. tartinki, kanapki z opcją dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych*. Minimalna ilość kanapek – 3 sztuki na osobę – minimum 60 g,

c) nie dopuszcza się stosowania jednorazowych: naczyń, sztućców, obrusów,

d) w czasie przeznaczonym na gorący posiłek zgodnie z wytycznymi określonymi w cz.

I. - Przedmiot Zamówienia zagwarantowane zostaną:

- I danie – zupa,
- II danie – danie główne, 2 rodzaje surówek, w tym danie dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych - 200 g*,
- kawa z ekspresu ciśnieniowego i herbata czarna i owocowa – do wyboru,
- mleko do kawy, cytryna, cukier,
- woda mineralna lekko gazowa i niegazowana,

* Informacja o liczbie takich posiłków zostanie ustalona z Zamawiającym po rejestracji uczestników szkolenia.

e) świadczenie usługi cateringowej musi odbywać się wyłącznie przy użyciu świeżych produktów dostępnych na rynku, które spełniają normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Dostarczone produkty żywnościowe powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Posiłki muszą zostać przygotowane w dniu ich dostarczenia,

f) obsługa cateringowa musi być gotowa na co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia, zaś w przypadku gorącego posiłku najpóźniej 30 minut przed planowaną godziną jego serwowania zgodnie z cz. I. Przedmiot zamówienia.

Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawa w zakresie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 t.j.).

4. Pozostałe zobowiązania Wykonawcy:

- a) zaproponowanie trzech terminów realizacji szkolenia z Zamawiającym zgodnie z terminem określonym w cz. I - Przedmiot zamówienia,
- b) poinformowania Zamawiającego o lokalizacji sali szkoleniowej, o której mowa w cz. II - Zobowiązania Wykonawcy dotyczące sali oraz cateringu,
- c) zapewnienia na czas przeprowadzenia szkolenia osoby, która będzie stanowiła wsparcie techniczne,
- d) Wykonawca jest zobowiązany do realizacji przedmiotu zamówienia z uwzględnieniem minimalnych wymagań, o których mowa w art. 6 ustawy o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

III. Zobowiązania Zamawiającego dotyczące organizacji szkolenia

1. W ramach przedmiotu zamówienia Zamawiający zobowiązany jest do:

- a) przekazania Wykonawcy informacji o szczególnych potrzebach żywieniowych uczestników szkolenia, po przeprowadzeniu rekrutacji uczestników do szkolenia,
- b) przekazania nazwy szkolenia oraz niezbędnych logotypów wymaganych na materiałach drukowanych,
- c) sporządzenia protokołu odbioru przedmiotu umowy w zakresie wynajmu sali szkoleniowej oraz zapewnienia cateringu w celu organizacji jednodniowego szkolenia, po zakończeniu szkolenia. Protokół odbioru przedmiotu zamówienia (bez zastrzeżeń) będzie podstawą do wystawienia faktury. Protokół odbioru z uwagami będzie podstawą do naliczenia kar umownych w wysokości określonej w umowie z Wykonawcą,
- d) współpracy we wszystkich innych kwestiach organizacyjnych dla sprawnego przebiegu realizacji zamówienia.

IV. Pozostałe warunki

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo współdecydowania i kontroli sposobu realizacji zamówienia na każdym jego etapie i oczekuje od Wykonawcy pełnej współpracy w zakresie:

- a) utrzymania stałego kontaktu (wyznaczenie osoby do kontaktu roboczego, telefonicznego, poprzez e-mail),
- b) przekazanie na każdą prośbę Zamawiającego dodatkowej, pełnej informacji o stanie realizacji zamówienia,
- c) konsultowania z Zamawiającym wszelkich innych istotnych kwestii związanych z realizacją zamówienia.

2. Realizacja zamówienia będzie oceniana i weryfikowana pod względem zgodności z SOPZ.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia wartości zamówienia w przypadku, gdy liczba uczestników szkolenia będzie wynosić mniej niż 82 osoby:

- a) w takim przypadku wynagrodzenie Wykonawcy zostanie proporcjonalnie pomniejszone o kwotę X wyliczoną na podstawie poniższego wzoru:
$$X = \text{maksymalna liczba uczestników szkolenia} - \text{rzeczywista liczba uczestników szkolenia} \times \text{koszt jednostkowy cateringu dla uczestnika szkolenia}$$
 podany w ofercie Wykonawcy,
- b) ostatecznie potwierdzenie ilości osób nastąpi po zakończeniu procesu rekrutacji, jednak nie później niż 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia,
- c) Wykonawcy nie będą przysługiwać żadne roszczenia z tego tytułu.

V. Termin, miejsce i forma złożenia oferty

1. Prosimy o podanie wartości zamówienia z uwzględnieniem poniższej tabeli, wraz ze wskazaniem lokalizacji obiektu (adresu).

Nazwa usługi	Ilość	Cena jedn. (zł)	Cena netto (zł)	VAT (zł)	Cena brutto (zł)
Wynajem sali	1				
Usługa cateringowa (przerwy kawowe oraz obiad)	82				
Razem					

2. Szacunkową wartość realizacji zamówienia proszę przesyłać do dnia **21.09.2023 r. do godz. 10.00**, drogą e-mailową na adres: vdrabik-franiewska@irmir.pl.