



Warszawa, dnia 5.11.2018 r.

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

W związku z realizacją projektu „**Kompleksowy program rozwijania kompetencji kluczowych uczniów skierowany do kadr zarządzających placówek oświatowych w województwie wielkopolskim**” 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.02.10.00-00-3001/18-00), zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na 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. Obsługa cateringowa na terenie województwa wielkopolskiego obejmująca:**

- 1.1. 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,
- 1.2. 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).
- 1.3. 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 na terenie województwa wielkopolskiego (podczas szkoleń zgodnie ze wskazaną wcześniej 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 i w miejsce wskazane przez Zamawiającego,
  - 5) zapewnienia we własnym zakresie niezbędnego do wykonania usługi wyposażenia (w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy, naczynia, sztucce oraz papierowe serwetki, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby Uczestników/Uczestniczek szkolenia). Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztucców 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 – **2 808 zestawów** (osobodni) przerw kawowych i lunchu oraz **1 872 kolacje**.

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.

## 2. Zapewnienie noclegów ze śniadaniem spełniających poniższe warunki:

- 2.1. lokalizacja:
  - a) w miastach powiatowych na terenie województwa wielkopolskiego, w granicach administracyjnych miejscowości wskazanej przez Zamawiającego,
  - b) w miejscu z dogodnym dojazdem środkami komunikacji zarówno prywatnej, jak i publicznej,
  - c) w budynku dostosowanym do osób z niepełnosprawnością ruchową,
- 2.2. 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.)],
- 2.3. nocleg w pokoju maksymalnie dwuosobowym;
- 2.4. 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 – **1872 noclegi**. 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 będą dyrektorzy, wicedyrektorzy, kierownicy zespołów przedmiotowych oraz kierownicy świetlic szkolnych ze szkół/przedszkoli/placówek oświatowych z terenu województwa wielkopolskiego, 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 wielkopolskiego.
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 **30.06.2019 r.**
5. Wynagrodzenie będzie finansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
6. Rozliczenia dokonywane będą usługi faktycznie zrealizowane (na podstawie faktycznej liczby dostarczonych przerw kawowych i lunchu, faktycznie wykorzystanych noclegów wraz z kolacją).
7. Zamawiający preferuje, aby catering podczas szkoleń realizowany był 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 **8.11.2018** do godz. 16.00:

- na adres mailowy [ms@kig.pl](mailto:ms@kig.pl) wpisując w tytule – „**wycena cateringu oraz usługi hotelowej - Kompleksowy program rozwijania kompetencji kluczowych uczniów skierowany do kadr zarządzających placówek oświatowych w województwie wielkopolskim**”  
lub
- pocztą tradycyjną lub osobiście na adres **KRAJOWA IZBA GOSPODARCZA ul. Trębacka 4, 00-074 Warszawa**, z dopiskiem na kopercie „**wycena cateringu oraz usługi hotelowej - Kompleksowy program rozwijania kompetencji kluczowych uczniów skierowany do kadr zarządzających placówek oświatowych w województwie wielkopolskim**”

**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.**