



Warszawa, 19 maja 2017 r.

## **ROZEGNANIE RYNKU NA USŁUGI:**

### **WYNAJMU SALI SZKOLENIOWYCH WRAZ Z WYPOSAŻENIEM I CATERINGIEM ORAZ NOCLEGÓW I WYŻYWIENIA DLA UCZESTNIKÓW SZKOLEŃ**

W związku z procedurą rozeznania rynku prowadzoną przez **QS Zurich Sp. z o.o.** zwracam się z prośbą o oszacowanie kosztów usług wynajmu sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem i cateringiem oraz noclegów i wyżywienia uczestników szkoleń w zakresie opisanym poniżej w ramach projektu **„Wdrożenie rozwiązań zarządczych w gminach powiatu wołomińskiego” nr POWER.02.18.00.00-00-002/16**. Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowany w ramach II Osi Priorytetowej Efektywne polityki publiczne rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.18 Wysokiej jakości usługi administracyjne, na lata 2014-2020.

#### **I. ZAMAWIAJĄCY:**

##### **ZAMAWIAJĄCY:**

**QS Zurich Sp. z o.o.**

ul. Słupska 6A

02-495 Warszawa

NIP 952-201-33-25

e-mail: karolina.turkiewicz@qszurich.pl

telefon: +48 22 651 74 88

#### **II. SZCZEGÓŁY ROZEZNANIA**

Zamawiający dokonuje rozeznania rynku w cel ustalenia ceny rynkowej:

- usług wynajmu sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem i cateringiem oraz noclegów i wyżywienia uczestników szkoleń w zakresie opisanym poniżej.

##### **SALE SZKOLENIOWE**

1. Wynajem sali na szkolenia dwudniowe:
  - szkolenia realizowane będą dla 3 grup po 10 osób, jednej grupy 14 osobowej oraz jednej grupy 15 osobowej, w każdej z grup liczba osób może być większa lub mniejsza o 2. ( +/-2os). – jedna sala,
  - ustawienie warsztatowe lub w podkowę (+1 trener – razem odpowiednio 11,15 lub 16 osób +/- 2os.),
  - sala szkoleniowa oraz miejsce na catering szkoleniowy powinny znajdować się w jednym budynku,
  - szkolenia będą odbywały się w dni powszednie, w okresie od czerwca 2017 roku do września 2017 roku,
  - dokładne terminy szkoleń zostaną ustalone z wybranym wykonawcą.



2. Lokalizacja sali i ilość szkoleń: sala musi znajdować się w takim miejscu, aby odległość od głównego dworca kolejowego w danym mieście nie przekraczała 10km i gwarantowała szybki i wygodny dojazd komunikacją miejską (maksymalnie pół godziny jazdy uwzględniając korki).
3. Standard sali: sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są szkolenia. Proszę o dołączenie do oferty pliku ze zdjęciami proponowanych sal (maksymalnie 2 zdjęcia) oraz miejsca gdzie będą świadczone usługi cateringowe (1 zdjęcie). W przypadku nie spełnienia standardów (czyste ściany, czysta podłoga/wykładzina, pomieszczenie z oknami, nieuszkodzone meble, klimatyzacja, winda w przypadku sali na piętrze) oraz znacznych rozbieżności pomiędzy zdjęciami, a stanem faktycznym sali, Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z oferty.
4. Wyposażenie sali: sprzęt multimedialny niezbędny do przeprowadzenia szkolenia: laptop, projektor multimedialny, ekran lub biała (bardzo jasna) ściana, łącze internetowe (stałe, wi-fi), inne dodatkowe elementy: flipchart i flamastry (uzupełniane w razie potrzeby).
5. W przypadku obecności osób niepełnosprawnych (niepełnosprawność ruchowa) Wykonawca zapewni im dostęp do Sali.
6. Dostępność sali na szkolenia w godzinach: 8.00 – 18.00.
7. Zapewnienie osoby z obsługi do bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych itp. w trakcie szkolenia.
8. Udostępnienie miejsca na przechowywanie odzieży wierzchniej (np. szatnia) oraz miejsc parkingowych.
9. Możliwość przyklejenia lub umieszczenia w inny sposób przy drzwiach, na drodze do sali i w salach plakatu, programu szkolenia, itp.

## WYŻYWIENIE

Usługa powinna obejmować (wymagania minimalne):

- **serwis kawowy**, obejmujący nie mniej niż:
  - 4 filiżanki kawy na osobę,
  - 4 filiżanki herbaty na osobę,
  - 2 butelki 0,33 l wody mineralnej na osobę,
  - 10 sztuk ciasteczek na osobę,
  - mleko (odpowiednio),
  - cukier (odpowiednio),
  - cytryna (odpowiednio).
- **ciepły posiłek dwudaniowy (obiad / lunch)**, obejmujący nie mniej niż:
  - zupę (200 ml na osobę),
  - drugie danie (na osobę mięso lub ryba 150-200 g, ziemniaki lub ryż 150 g, surówka i/lub sałatka 150-200 g; w przypadku osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych, np. wegetarian porcja na osobę to 300-350 g dania, surówka i/lub sałatka 150-200 g),
  - napój (0,33 l na osobę),
- **kolacja** obejmujący nie mniej niż:
  - szwedzki stół, w tym 1 danie na ciepło,
  - woda, kawa, herbata,
  - z możliwością wyboru dania wegetariańskiego,
  - w ciepłe wieczory kolacja może być podawana na dworze w formie grilla – decyzję podejmuje grupa rano, pierwszego dnia szkolenia



### **Wymagania dot. serwisu kawowego:**

1. będzie realizowany w sąsiedztwie sali szkoleniowej,
2. będzie realizowany w czasie 2 przerw w szkoleniach,
3. uczestnicy szkoleń sami korzystają z serwisu bez dodatkowej obsługi ze strony Wykonawcy,
4. do serwowania kawy Wykonawca dostarczy termosy,
5. kawa i herbata mogą być serwowane w naczyniach szklanych lub jednorazowych.
6. przerwa kawowa powinna być przygotowana na przyjazd uczestników szkoleń, nie później niż pół godziny przed rozpoczęciem szkolenia.

### **Wymagania dot. ciepłego posiłku (obiadu / lunchu oraz kolacji):**

1. Dostarczone dania i produkty muszą być świeże i ciepłe.
  2. Posiłek może być dostarczony do miejsca szkolenia w jednorazowych termicznych opakowaniach lub dowieziony i podany na zastawie stołowej.
  3. Posiłki powinny być serwowane o wskazanej przez Zamawiającego porze.
  4. Wykonawca zapewni menu mięsne i wegetariańskie.
  5. Zamawiający na 2 (dwa) dni przed szkoleniem otrzyma 2 propozycje menu do wyboru.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia liczby ciepłych posiłków (obiadów / lunchy/ kolacji) o maksymalnie 3 sztuki, o czym poinformuje Wykonawcę na 1(jeden) dzień przed planowym terminem realizacji usługi.

Wykonawca zapewni naczynia i sztućce niezbędne do serwowania i podania posiłków oraz serwisu kawowego. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do uprzątnięcia resztek pożywienia oraz naczyń po posiłku i serwisie kawowym.

Każde szkolenie to kolejno: obiad – kolacja - śniadanie (dla osób korzystających z noclegów) – obiad.

Wyżywienie musi być zapewnione w tym samym budynku co sala szkoleniowa.

### **Usługi realizowane będą na terenie województwa mazowieckiego.**

Planowany czas trwania zamówienia to 5 grup po 2 dni każda – razem 10 dni.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w okresie od dnia zawarcia umowy, nie wcześniej niż od 30 maja 2017r. do 30 wrzesień 2017r. Usługi dotyczyć będą łącznie wyżywienia dla 59 osób (+/- 2) – razem 118 osobodni wyżywienia.

Zamówienie dotyczy ogółem 10 dni szkoleniowych dla 59 osób.

### **NOCLEGI ZE ŚNIADANIEM**

1. Pokoje do pojedynczego i/lub podwójnego wykorzystania, z łazienką (od 12 do 20) - dla trenerów, opiekunów szkoleń i uczestników szkoleń.
2. Szczegółowe zapotrzebowanie będzie zgłaszane na bieżąco przed szkoleniami.
3. Pokoje powinny znajdować się w tym samym budynku co szkolenia.
4. Śniadanie w cenie noclegu.

### **STANDARDY**

Sale szkoleniowe, posiłki i noclegi mają być zapewnione w hotelach 3-gwiazdkowych lub obiektach o nie mniejszym standardzie. Szczegółowe wymagania dotyczące standaryzacji ww. usług zawiera: Zestawienie standardu i cen rynkowych wybranych wydatków w ramach PO WER (załączone na stronie Zamawiającego).



### III. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT:

Termin składania ofert wyznaczono do: **26.05.2017r. do godziny 24.00.**

Informację zwrotną (oferty) oraz wszelkie pytania proszę kierować drogą e-mailową na adres e-mail: **zamowienia@qszurich.pl**

W odpowiedzi na rozeznanie rynku proszę o wskazanie kwot netto oraz kwot brutto zgodnie z poniższym podziałem:

Nazwa usługi	Cena netto w PLN za osobę	Cena brutto w PLN za osobę
<b>SERWIS KAWOWY, na 1 (jednego) uczestnika za 1 (jeden) dzień szkolenia</b>	..... PLN	..... PLN
<b>CIEPŁY POSIŁEK DWUDANIOWY (OBIAD / LUNCH), na 1 (jednego) uczestnika za 1 (jeden) dzień szkolenia</b>	..... PLN	..... PLN
<b>KOLACJA, na 1 (jednego) uczestnika za 1 (jeden) dzień szkolenia</b>	..... PLN	..... PLN
<b>NOCLEGI wraz ze śniadaniem i najmem sali</b>	..... PLN	..... PLN

Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że faktury za usługę wystawiane będą na faktyczną liczbę osób korzystających z wyżywienia oraz noclegów w danym dniu szkoleniowym.

Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi najwyższej jakości i w razie zastrzeżeń do usługi ze strony uczestników, dostosuje się do wytycznych Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia faktury za realizację zamówienia obejmującego wyżywienie na ww. szkoleniu, z 14-dniowym terminem płatności.

#### Wykonawca składając ofertę oświadcza, że posiada:

1. Uprawnienia do wykonywania działalności i czynności w zakresie, w jakim ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień; .
2. Niezbędną wiedzę i doświadczenie.
3. Odpowiedni potencjał techniczny.
4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
5. Nie zalega z opłaceniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne.



**Załącznik nr 1**

**OFERTA**

dotycząca wynajmu sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem i cateringiem oraz noclegi i wyżywienie dla uczestników szkoleń  
w ramach projektu „**Wdrożenie rozwiązań zarządczych w gminach powiatu wołomińskiego**” nr POWER.02.18.00.00-00-002/15.

Nazwa i adres firmy:

.....

Oferuję:

<b>Nazwa usługi</b>	<b>Cena netto w PLN za osobę</b>	<b>Cena brutto w PLN za osobę</b>
<b>SERWIS KAWOWY, na 1 (jednego) uczestnika za 1 (jeden) dzień szkolenia</b>	..... PLN	..... PLN
<b>CIEPŁY POSIŁEK DWUDANIOWY (OBIAD / LUNCH), na 1 (jednego) uczestnika za 1 (jeden) dzień szkolenia</b>	..... PLN	..... PLN
<b>KOLACJA, na 1 (jednego) uczestnika za 1 (jeden) dzień szkolenia</b>	..... PLN	..... PLN
<b>NOCLEGI wraz ze śniadaniem i najmem sali</b>	..... PLN	..... PLN

.....

Data

.....

Podpis / pieczęćka