



Warszawa, 14.01.2020 r.

**Rozeznanie rynku - przeprowadza się w celu zbadania oferty rynkowej oraz wyboru Wykonawcy**

W związku z realizacją na terenie województwa podkarpackiego projektu „**Podkarpacka Akademia Aktywizacji Zawodowej**” [„Projekt”], w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa I: Osoby młode na rynku pracy, Działanie 1.2. Wsparcie osób młodych pozostających bez pracy na regionalnym rynku pracy – projekty konkursowe, Poddziałanie 1.2.1 Wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego, (nr umowy o dofinansowanie: **POWR.01.02.01-18-0003/19-00**), zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na usługi wynajmu sal szkoleniowych na spotkania indywidualne oraz spotkania grupowe realizowane dla 76 Uczestników/Uczestniczek projektu (łącznie 704 godziny).

**I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**1. Wspólny słownik zamówień (kod CPV):**

70220000-9 – Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne;  
55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków;  
55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków;  
55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków;

**2. Przedmiotem zamówienia będzie:**

**2.1. zapewnienie sal szkoleniowych:**

- a) na indywidualne spotkania (łącznie 608 godz.) w ramach realizacji: doradztwa zawodowego (wraz z opracowaniem Indywidualnych Planów Działania - IPD) oraz pośrednictwa pracy o powierzchni minimum 4 m<sup>2</sup>, wyposażonych w stół lub biurko i krzesła dla co najmniej dwóch osób oraz
- b) na spotkania grupowe (łącznie 96 godzin) – powierzchnia co najmniej 30 m<sup>2</sup> (śr. 10 Uczestników/Uczestniczek projektu w grupie + doradca zawodowy), z min. liczbą ławek/stolików i krzeseł ilu obecnych będzie Uczestników/Uczestniczek + miejsce dla trenera (stół, krzesło), z możliwością dostosowania ustawienia ławek i krzeseł do potrzeb prowadzącego i formy zajęć (warsztaty),

**2.2. zapewnienie cateringu – w przypadku spotkań grupowych.**

**3. Sale muszą spełniać poniższe warunki:**

**3.1. lokalizacja:**

- a) na terenie woj. podkarpackiego - dokładne miejsca realizacji (miasta powiatowe<sup>1</sup>) będą zależą od wyników rekrutacji Uczestników/Uczestniczek Projektu;
- b) w miejscu z dogodnym dojazdem środkami komunikacji zarówno prywatnej, jak i publicznej.

**3.2. dostępność:**

- a) umożliwiające korzystanie z zajęć osobom z niepełnosprawnością,
- b) zlokalizowane w budynku dostosowanym do osób z niepełnosprawnością,

**3.3. zapewnienie odpowiednich warunków socjalnych, tj.: wyposażenie w oświetlenie spełniające wymogi BHP, z możliwością zaciemnienia, odpowiednią i regulowaną w zależności od pory roku temperaturę, wymianę powietrza, zabezpieczenie przed wilgocią, niekorzystnymi warunkami**

<sup>1</sup> Zamawiający zastrzega możliwość zmiany w tym zakresie i realizacji wsparcia także w innych (mniejszych) miejscowościach w zależności od wyników rekrutacji i/lub potrzeb Uczestników/Uczestniczek projektu.



ciepłymi i nasłonecznieniem (salą szkoleniową nie jest zaadaptowane pomieszczenie jadalne, korytarz, pomieszczenie piwniczne),

- 3.4. wyposażenie w stanowisko komputerowe z rzutnikiem multimedialnym i ekranem (w przypadku sali na zajęcia grupowe), tablicę flipchart lub tablicę suchościeralną z pisakami/zapasem papieru, bezprzewodowy dostęp do internetu, podłączenia sprzętu do sieci elektrycznej (gniazdka, przedłużacze),
  - 3.5. dostęp (w tym samym budynku, w którym zlokalizowane będą sale) do toalet: dostosowanych do osób z niepełnosprawnościami – w przypadku ich udziału w spotkaniach, damskiej oraz męskiej,
  - 3.6. dostępność miejsc parkingowych (w odległości nie większej niż 50 m od budynku, w którym zlokalizowane będą sale),
  - 3.7. dyskrecja – sale zamknięte, bez możliwości przechodzenia przez nie lub przebywania osób niebiorących udziału w zajęciach,
  - 3.8. oznaczenie zajęć w widocznym miejscu – w budynku oraz w sali szkoleniowej oraz drogi prowadzącej do sal w sposób umożliwiający bezproblemowe dotarcie Uczestników/Uczestniczek. Wzory materiałów do oznaczenia budynku, sal, drogi do sal dostarczy Zamawiający,
  - 3.9. wydzielone miejsca (osobne pomieszczenie w budynku, w którym zlokalizowane będą sale lub przestrzeń wyodrębniona w sali szkoleniowej) do przechowywania odzieży wierzchniej i/lub bagażu,
  - 3.10. wydzielone miejsca (osobne pomieszczenie w budynku, w którym zlokalizowane będą sale lub przestrzeń wyodrębniona w sali szkoleniowej) do skorzystania z cateringu – dotyczy sal na spotkania grupowe,
  - 3.11. taki sam standard sal w każdym miejscu realizacji usługi.
4. Catering dotyczy wyłącznie spotkań grupowych i obejmuje:
- 4.1. w przypadku zajęć trwających 6 godzin lekcyjnych dziennie i więcej:
    - a) przerwę kawową lub nielimitowany serwis kawowy (kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce) – każdego dnia warsztatów,
    - b) lunch (zupa, drugie danie z surówką lub sałatką) – każdego dnia warsztatów, z możliwością indywidualnego doboru menu, w zależności od preferencji (tj. 2 sałatki, zupa, danie główne mięsne, danie główne wegetariańskie oraz napój),
  - 4.2. w przypadku zajęć trwających poniżej 6, ale co najmniej 4 godziny lekcyjne dziennie – przerwę kawową (kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce) – każdego dnia warsztatów,
5. w ramach usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany będzie do:
- 5.1. uwzględnienia w menu potrzeb osób o szczególnych wymaganiach/potrzebach żywieniowych, wynikających z niepełnosprawności i/lub światopoglądu (np. wegetarianie, diabetycy, alergicy pokarmowi),
  - 5.2. zapewnienia, aby usługa cateringowa była świadczona wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z przepisami prawa regulującymi tę kwestię oraz przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2016 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.),
  - 5.3. zapewnienia niezbędnego do wykonania usługi wyposażenia (w szczególności: urządzeń grzewczych, termosów, podgrzewaczy wody, naczyń, sztućców oraz papierowych serwetek, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby Uczestników/Uczestniczek projektu),



6. Planowana liczba godzin wynajmu sal:
  - 6.1. w przypadku zajęć indywidualnych – 608 godzin zegarowych,
  - 6.2. w przypadku zajęć grupowych – 96 godzin zegarowych.
7. Planowana liczba cateringu:
  - 7.1. 120 zestawów (osobodni) przerw kawowych, w przypadku spotkań trwających min. 4 godziny lekcyjne (45 min.),
  - 7.2. 120 zestawów (osobodni) lunchu, podczas spotkań trwających min. co najmniej 6 godzin lekcyjnych (45 min.).

## II. DODATKOWE INFORMACJE

1. Odbiorcami wsparcia będą Uczestnicy/Uczestniczki projektu „**Podkarpacka Akademia Aktywizacji Zawodowej**”, tj. 76 osób (w wieku 18 – 29 lat) zamieszkujących/pracujących zgodnie z KC na terenie woj. podkarpackiego, w tym 60 osób pozostających bez zatrudnienia (biernych zawodowo, które nie uczestniczą w kształceniu i szkoleniu – tzw. młodzież NEET) oraz 16 osób pracujących.
2. Liczba osób objętych wsparciem i/lub struktura Uczestników/Uczestniczek projektu ze względu na status na rynku pracy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od wyników rekrutacji).
3. Dokładne lokalizacje oraz liczby osób we wskazanych lokalizacjach zależą będą od wyników rekrutacji oraz od zgłoszonych przez Uczestników/Uczestniczki preferencji lub potrzeb.
4. Zamawiający zastrzega, że w przypadku wskazania Wykonawcy miejscowości, w której realizowane będzie doradztwo zawodowe/pośrednictwo pracy Wykonawca musi wskazać lokalizację sali szkoleniowej w granicach administracyjnych danej miejscowości.
5. Zamawiający zapewni materiały promocyjne do oznakowania pomieszczeń, w których realizowane będzie doradztwo/pośrednictwo.
6. Rozliczane będą usługi faktycznie zrealizowane (na podstawie faktycznej liczby godzin wynajmu sal/faktycznej liczby dostarczonych przerw kawowych i lunchów).
7. Przez godzinę wynajmu sal rozumiana jest godzina zegarowa (60 min.), przy czym w przypadku spotkań grupowych Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia w cenie za godzinę wynajmu dostępności sal także podczas przerw (kawowych i obiadowych).
8. Wykonawca ponosi wszelkie koszty eksploatacyjne, w tym koszty energii elektrycznej związane z wynajmem sal.
9. Wykonawca ponosi wszystkie koszty usługi cateringowej, w tym koszty dowozu posiłków w miejsce ich serwowania (zgodnie z lokalizacją sal).
10. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby godzin wynajmu sal szkoleniowych.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość realizacji zamówienia z udziałem podwykonawców.
12. Szczegółowy harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia uzgadniany będzie w trybie roboczym pomiędzy Zamawiającym i Uczestnikami/Uczestniczkami projektu, a Wykonawcą przedmiotu zamówienia przy czym planowany termin zakończenia usługi to 31.03.2021 r. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ww. terminu zakończenia realizacji usługi.
13. Wynagrodzenie będzie współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

## III. KRYTERIA WYBORU WYKONAWCY

1. Kryterium wyboru stanowić będzie cena. Dokonując oceny Zamawiający będzie posługiwał się wzorem:

$C = \frac{NC}{BC} \times 100$	C – liczba punktów badanej oferty za cenę brutto ogółem NC – cena brutto oferty o najniższej cenie BC – cena brutto badanej oferty
--------------------------------	--



2. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania ceny brutto za 1 godzinę wynajmu sali na spotkania indywidualne, spotkania grupowe i cenę za osobodzień w przypadku usługi cateringowej oraz ceny brutto za realizację całości usługi. Przy przyznawaniu punktów Zamawiający będzie brał pod uwagę cenę brutto za całość usługi.
3. W przypadku ofert, które uzyskają jednakową ocenę w kryterium „cena” decydująca będzie zadeklarowana w formularzu ofertowym gotowość, rozumiana jako termin realizacji usługi po przekazaniu Wykonawcy wezwania przez Zamawiającego. Wybrana zostanie oferta zawierająca najkrótszy okres (liczony w dniach kalendarzowych) pomiędzy dniem przekazania przez Zamawiającego Wykonawcy każdorazowo wezwania do realizacji przedmiotu zamówienia, a dniem rozpoczęcia jego realizacji.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie.
5. Jeżeli cena oferty będzie wydawać się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i wzbudzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego, w szczególności jeśli będzie niższa o 30% od szacowanej wartości zamówienia (z uwzględnieniem podatku od towarów i usług) lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny, w szczególności w zakresie:
  - 5.1 oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2015 r. poz. 2008 oraz z 2016 r. poz. 1265);
  - 5.2 pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.
6. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy. W przypadku gdy oferta wzbudzi wątpliwości Zamawiającego co do rażąco niskiej ceny, Zamawiający może wezwać Wykonawcę do wyjaśnień. Zamawiający odrzuci ofertę potencjalnego wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
7. Jeżeli cena oferty będzie wyższa niż cena rynkowa, tj. jeśli będzie wyższa o 30% od szacowanej wartości zamówienia (z uwzględnieniem podatku od towarów i usług) lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo do odrzucenia oferty lub negocjacji zaoferowanej ceny.
8. Od rozstrzygnięcia niniejszego postępowania nie przysługuje odwołanie.

#### IV. TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Wycenę kosztów usługi sporządzoną na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego pisma prosimy przesłać do **17.01.2020 r.** do godz. 16.00:
  - na adres mailowy: [anna.komisarczyk@akademiamddp.pl](mailto:anna.komisarczyk@akademiamddp.pl) wpisując w tytule – „**oferta na wynajem sal – „Podkarpacka Akademia Aktywizacji Zawodowej”**”
  - lub
  - pocztą tradycyjną, kurierem lub złożyć osobiście na adres: **MDDP spółka akcyjna Akademia Biznesu sp. k.; Aleja Jana Pawła II 25, 00 – 854 Warszawa** z dopiskiem na kopercie „**oferta na wynajem sal – „Podkarpacka Akademia Aktywizacji Zawodowej”**”.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych i częściowych. W przypadku złożenia przez ten sam podmiot więcej niż jednej oferty, wszystkie oferty złożone przez danego Wykonawcę zostaną odrzucone i pozostaną bez rozpatrzenia.



3. Ze strony Zamawiającego osobą upoważnioną do kontaktów z Wykonawcami jest Pani **Anna Komisarczyk**, e-mail: [anna.komisarczyk@akademiamddp.pl](mailto:anna.komisarczyk@akademiamddp.pl).