

Zapytanie o szacunkową wartość zamówienia

Ministerstwo Funduszy i Polityki Regionalnej planuje realizację szkolenia wyjazdowego dla 80 pracowników Departamentu Programów Wsparcia Innowacji i Rozwoju w dniach 23 – 24 września 2021 r. W związku z tym w celu oszacowania wartości zamówienia proszę o udzielenie informacji na temat szacunkowej ceny netto i brutto realizacji obsługi gastronomiczno-hotelowej tego Zamówienia.

II Termin realizacji

23-24 września 2021 r. Zamawiający zastrzega możliwość przesunięcia szkolenia o dwa tygodnie tj. do dni 7-8 października 2021 r., jeśli nastąpią okoliczności, na które Zamawiający nie ma obiektywnego wpływu. O zmianie terminu Zamawiający niezwłocznie powiadomi Wykonawcę.

III Informacje o szkoleniu

- 1) Szkolenie będzie trwało dwa dni.
- 2) Uczestnicy szkolenia
Maksymalna liczba uczestników szkolenia to 80 osób.
- 3) Ramowy harmonogram organizacji szkolenia – część merytoryczną szkolenia zapewnia Zamawiający.

Dzień I

8:30 zbiórka na parkingu przy ul. Wspólnej
8:30 -10:30 przejazd na miejsce szkolenia
10:30 - 11:00 zakwaterowanie
11:00 – 12:00 spotkanie otwierające szkolenie
12:00 – 13:30 obiad
13:30 – 15:30 I część szkolenia
15:30 – 16:00 przerwa
16:00 – 17:30 II część szkolenia
17:30 – 18:30 czas wolny
18:30 – 01:00 kolacja podsumowująca pierwszy dzień spotkania zrealizowana zgodnie z propozycją Wykonawcy zawartą w formularzu Ofertowym

Dzień II

9:15 – 10:15 śniadanie
10:15 – 11:00 wymeldowanie
11:00 – 12:30 podsumowanie szkolenia
12:30 - 13:30 obiad
13:30 – 15:30 powrót do Warszawy

4) Miejsce szkolenia

Zagwarantowane przez Wykonawcę – hotel o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym, zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 19 sierpnia 2004 r. Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t. j. Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169, z późn. zm.) zlokalizowany **w odległości nie mniejszej niż 50 km i nie większej niż 150 km od siedziby Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej** z bazą konferencyjną, umożliwiającą realizację programu szkolenia, położony z dala od ruchliwych ciągów komunikacyjnych. Odległość musi być podana na podstawie Google Maps w oparciu o trasy faktycznych i funkcjonujących ciągów komunikacyjnych.

Miejsce realizacji zadania musi spełniać kryterium dostępności, zgodnie ze „Standardami dostępności dla polityki spójności 2014-2020”, które stanowią załącznik nr 2 do „Wytycznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020”.

IV Obowiązki Wykonawcy po zawarciu Umowy

1. Zapewnienie jednego noclegu dla maksymalnie 80 osób w pokojach z łazienkami oraz dostępem do bezprzewodowego Internetu. Nocleg musi być zapewniony w tym samym ośrodku, w którym odbywać będzie się szkolenie, w 4 pokojach jednoosobowych lub do pojedynczego wykorzystania i 38 pokojach dwuosobowych z możliwością jednoosobowego wykorzystania.
2. Zapewnienie niezbędnej infrastruktury do przeprowadzenia szkolenia, w tym co najmniej jednej sali szkoleniowej z możliwością podzielenia na mniejsze przestrzenie umożliwiające pracę w małych grupach dla maksymalnie 80 osób wraz z wyposażeniem: nagłośnienie, laptop, rzutnik kompatybilny z laptopem, sprzęt multimedialny, mikrofon, flipchartem, z dostępem do bezprzewodowego Internetu, z obsługą umożliwiającą sprawne przeprowadzenie szkolenia. Ponadto, sale szkoleniowe powinny być wyposażone w:
 - klimatyzację (dającą możliwość utrzymania stałej temperatury w sali szkoleniowej i jej regulacji w zależności od potrzeb uczestników);
 - dzienne oświetlenie z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami;
 - zaplecze sanitarne.

Wykonawca musi zapewnić obsługę techniczną sali szkoleniowej i tej części spotkania.

3. Zapewnienie transportu wszystkim uczestnikom szkolenia w obie strony minimum jednym klimatyzowanym i odpowiednio oznakowanym autokarem (z Warszawy, ul. Wspólna 2/4 do hotelu, w którym odbędzie się spotkanie oraz z powrotem). Pojazd musi spełniać wymogi bezpieczeństwa dotyczące przewozu osób, a także nie być starszy niż 10 lat i wyposażony w sprawne pasy bezpieczeństwa. Wykonujący usługę transportową musi posiadać aktualną licencję na przewóz krajowy osób oraz wymagane prawem aktualne ubezpieczenia. W przypadku awarii pojazdu, uniemożliwiającego dalszą jazdę, Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie podstawić nowy pojazd zastępczy o tym samym standardzie.
4. Zapewnienie obsługi cateringowej dla maksymalnie 80 osób:
 - a) ciągłych przerw kawowych w trakcie pierwszego i drugiego dnia szkolenia - napoje gorące i zimne (herbata – co najmniej trzy rodzaje, świeża kawa z ekspresu, soki – co najmniej dwa rodzaje, minimum 1 l. dla każdej osoby, woda mineralna gazowana/niegazowana – co najmniej 1 l. dla każdej osoby, mleko do kawy i herbaty), kanapki, ciasta, świeże owoce;

- b) dwóch obiadów w postaci stołu szwedzkiego składającego się z dwóch zup do wyboru (obie wegetariańskie), dwóch gorących dań głównych do wyboru (w tym jednego wegetariańskiego), minimum dwóch dodatków skrobiowych, minimum trzech dodatków warzywnych, minimum dwóch deserów do wyboru, napojów gorących (herbata – co najmniej trzy rodzaje, świeża kawa z ekspresu), soki – co najmniej dwa rodzaje minimum 0,5 l. dla każdej osoby, woda mineralna gazowana/niegazowana – co najmniej 0,5 l. dla każdej osoby;
- c) jednej kolacji zasiadanej składającej się z minimum dwóch rodzajów przystawek do wyboru (w tym minimum jedna wegetariańska), dwóch dań gorących: dwóch zup do wyboru (obie wegetariańskie) oraz minimum 3 rodzaje ciepłych dań głównych do wyboru (w tym minimum dwie potrawy wegetariańskie), minimum 2 dodatki skrobiowe, minimum 2 rodzaje dodatków warzywnych w postaci surówki/warzyw na parze, deser złożony z minimum dwóch propozycji do wyboru, minimum napoje gorące (herbata – co najmniej trzy rodzaje, świeża kawa z ekspresu), soki – co najmniej dwa rodzaje minimum 0,5 l. dla każdej osoby, woda mineralna gazowana/niegazowana – co najmniej 0,5 l. dla każdej osoby;
- d) jednego bufetu szwedzkiego z daniami typu finger foods serwowanego po godzinie 21:30 w postaci minimum trzech różnych finger foods na osobę (w tym minimum dwa finger foods wegetariańskie), minimum napoje gorące (herbata, świeża kawa z ekspresu), soki – co najmniej dwa rodzaje minimum 0,5 l. dla każdej osoby, woda mineralna gazowana/niegazowana – co najmniej 0,5 l. dla każdej osoby;
- e) jednego śniadania w formie bufetu szwedzkiego z ciepłymi i zimnymi daniami i napojami (w tym herbata, kawa z zaparzacza lub ekspresu; soki – co najmniej 0,5 l. dla każdej osoby; woda mineralna gazowana/niegazowana – co najmniej 0,5 l. dla każdej osoby, mleko do kawy i herbaty).

6. Koncepcja i realizacja dodatkowych aktywności w trakcie kolacji integracyjnej podsumowującej pierwszy dzień szkolenia. Wykonawca musi przedstawić propozycję atrakcji towarzyszących kolacji i pozwalających spędzić czas wolny w sposób sprzyjających integracji i budowaniu dobrych relacji. Zamawiający wyklucza pokazy kulinarne, pokazy sommelierów, pokazy/zajęcie florystyczne etc. Zaproponowana koncepcja powinna polegać na zaproponowaniu, aranżacji takich rozwiązań, które angażując uczestników pozwolą równocześnie zachować swobodę. Wykonawca zapewni również zaplecze techniczne do realizacji zaproponowanych przez siebie aktywności. Wykonawca musi zapewnić obsługę techniczną i organizacyjną tej części spotkania, w tym personel.

Prosimy o przekazanie informacji o szacunkowej wartości brutto i netto realizacji usługi do dnia 22 lipca 2021 r. na adres aleksandra.ratajczak@mfipr.gov.pl.