

---

Tytuł projektu: Szkolenia dla pracowników sektora transportu zbiorowego w zakresie potrzeb osób o szczególnych potrzebach, w tym osób z niepełnosprawnościami

---

## **Rozeznanie rynku dotyczące kompleksowej usługi organizacji 2 dniowego warsztatu Grupy Doradczej w ramach projektu pt. „Szkolenia dla pracowników sektora transportu zbiorowego w zakresie potrzeb osób o szczególnych potrzebach, w tym osób z niepełnosprawnościami”**

### **I. ZAMAWIAJĄCY**

Państwowy Fundusz Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

00 – 828 Warszawa

Al. Jana Pawła II 13

Tel. (22) 50-55-500

Adres strony internetowej: [www.pfron.org.pl](http://www.pfron.org.pl)

### **II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja 2 dniowego warsztatu Grupy Doradczej, polegająca na zapewnieniu: miejsca warsztatu (sali), wyżywienia oraz zakwaterowania w związku z realizacją projektu „Szkolenia dla pracowników sektora transportu zbiorowego w zakresie potrzeb osób o szczególnych potrzebach, w tym osób z niepełnosprawnościami” realizowanego w ramach PO WER Działanie 2.6, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Oznaczenia wg Wspólnego Słownika Zamówień CPV:

55.12.00.00-7 – usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55.30.00.00-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55.11.00.00-4 – hotelarskie usługi noclegowe

### **III. CEL ZAMÓWIENIA**

Celem zamówienia jest zapewnienie miejsca dwudniowego warsztatu, wyżywienia i zakwaterowania jego uczestników, którymi będą członkowie Grupy Doradczej powołanej w ramach projektu „Szkolenia dla pracowników sektora transportu zbiorowego w zakresie potrzeb osób o szczególnych potrzebach, w tym osób z niepełnosprawnościami”.

### **IV. OGÓLNE WARUNKI DOT. ORGANIZACJI 2 DNIOWEGO WARSZTATU**

1. Lokalizacja

---

Tytuł projektu: Szkolenia dla pracowników sektora transportu zbiorowego w zakresie potrzeb osób o szczególnych potrzebach, w tym osób z niepełnosprawnościami

---

- a) obiekt w centrum Warszawy, w odległości nie większej niż 2 km od Dworca Centralnego,
  - b) sala konferencyjna w hotelu o standardzie minimum 3 gwiazdkowym lub centrum konferencyjnym odpowiadającym standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowym, z dostępem dla osób z niepełnosprawnościami do budynku, sali, miejsca spożywania posiłków, toalet, szatni (tj. podjazd/y dla wózków, instrukcje użytkowania w alfabecie Braille'a, stoły z cateringiem o takiej wysokości, aby osoba na wózku była w stanie ocenić, jakie jedzenie jest w pojemnikach z żywnością),
  - c) W terminie maksymalnie 2 dni kalendarzowych od podpisania Umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu drogą mailową do wyboru przynajmniej 2 obiekty spełniające podane powyżej kryteria. Zamawiający wybierze dany obiekt z listy po wcześniejszej ich wizytacji.
2. Liczba uczestników:
- a) Usługa warsztatowa dla 18 osób; Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników warsztatu o maksymalnie 5 osób, o czym poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 7 dni roboczych przed pierwszym dniem warsztatu,
  - b) Uczestnikami spotkania będą osoby wskazane przez Zamawiającego.

3. Termin i miejsce warsztatu

Warsztat odbędzie się 29 i 30 września 2020 (wtorek i środa) w Warszawie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany wskazanego terminu, o czym poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 5 dni roboczych przed pierwszym dniem warsztatu.

## V. ZADANIA WYKONAWCY

### 1. Zapewnienie sali warsztatowej dla 18 osób.

- Wykonawca zapewni salę warsztatową ze światłem dziennym wyłącznie do dyspozycji Zamawiającego, dostępną przez dwa dni trwania warsztatu w godzinach 8.00 – 18.00;
- Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania reżimu sanitarnego wskazanego przez Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z trwającą pandemią wirusa SARS-CoV-2;
- Wykonawca ma obowiązek zdezynfekować salę przed rozpoczęciem warsztatu w każdym z dwóch dni jego trwania;
- Wykonawca zapewni wietrzenie sali, w której warsztat będzie się odbywał przez minimum 10 minut, podczas każdej przerwy wraz z jej ponowną

---

Tytuł projektu: Szkolenia dla pracowników sektora transportu zbiorowego w zakresie potrzeb osób o szczególnych potrzebach, w tym osób z niepełnosprawnościami

---

- dezynfekcją, polegającą co najmniej na: przetarciu płynem dezynfekującym blatów stołów, klamek drzwiowych i okiennych, krzeseł;
- Wykonawca przed wejściem do sali warsztatowej umieści płyn do dezynfekcji rąk;
  - Sala warsztatowa musi być przygotowana tak, aby uczestnicy spotkania zachowali między sobą odległość od 1,5 -2 m, czyli siedzieć od siebie w odstępach minimum 1 krzesła;
  - Przez cały czas trwania szkolenia Wykonawca zapewni uczestnikom szatnię z dostępem dla osób z niepełnosprawnościami wraz z obsługą;
  - Sala, w której odbywać się będzie warsztat musi być całkowicie przygotowana na godzinę przed godziną rozpoczęcia warsztatu w danym dniu tzn. zakończony musi być montaż sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia prezentacji, sprzętu do nagłośnienia, zakończone prace związane z ustawieniem miejsc siedzących, dezynfekcją;
  - Sala warsztatowa musi spełniać warunki określone przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej i być w pełni dostępna dla osób z niepełnosprawnościami;
  - Wykonawca jest zobowiązany zapewnić warunki lokalowe dostosowane do potrzeb i liczby uczestników warsztatów;
  - Infrastruktura obiektu musi być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych (np. winda, podjazd/y, oznaczenie w alfabecie Braille'a).

### **1.2.Sala warsztatowa** wyposażona w:

- rzutnik multimedialny, laptop, ekran, papier do flipczarta, flipczart, nagłośnienie,
- stoły i krzesła dla uczestników,  
(Ustawienie stołów powinno być tak zorganizowane, aby prezentacja multimedialna była widoczna oraz czytelna, a przekaz prezentującego słyszalny dla wszystkich uczestników szkolenia. Stoły powinny być ustawione w podkowę lub w dwa rzędy naprzeciwko siebie przy zachowaniu odległości od 1,5 -2 m pomiędzy uczestnikami warsztatu. Zamawiający maksymalnie 3 dni przed pierwszym dniem warsztatu wskaże ostatecznie sposób ustawienia miejsc siedzących),
- klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury,
- Wi-Fi na terenie obiektu.

## **2. Usługa gastronomiczna**

---

Tytuł projektu: Szkolenia dla pracowników sektora transportu zbiorowego w zakresie potrzeb osób o szczególnych potrzebach, w tym osób z niepełnosprawnościami

---

Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną dla 18 osób na miejscu podczas trwania 2-dniowego warsztatu, składającą się z:

- serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie warsztatu (bezpośrednio w sali) w pierwszym i drugim dniu warsztatu,
- obiadu dwudaniowego w pierwszym i drugim dniu warsztatu,
- kolacji w pierwszym dniu warsztatu.

### **2.1. Całodzienny serwis kawowy przewiduje minimum:**

- kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika bez limitu,
- herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika bez limitu,
- wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,
- butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana – 0,5 litra na osobę z każdego rodzaju,
- soki owocowe (trzy rodzaje) – 0,5 litra na osobę,
- cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników posiedzenia,
- mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników warsztatu (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu),
- 3 rodzaje kruchych ciastek np. rogaliki francuskie, wyłożone na paterach, na każdą osobę mają przypadać przynajmniej 2 ciastka z każdego rodzaju,
- świeże owoce.

### **2.2 Obiad dwudaniowy, w formie bufetu w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie warsztat) z możliwością jedzenia przy stołach, przewiduje minimum:**

- zupa: porcja = 300-310 ml/osoba,
- mięso i danie jarskie: porcja = 150-170 g/osoba,
- zestaw surówek ze świeżych warzyw lub gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170 g/osoba,
- dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż lub frytki - porcja = 200-220 g/osoba,
- deser (minimum dwa rodzaje ciasta do wyboru),
- soki owocowe (trzy rodzaje) 0,25 l/osobę,
- butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana – 0,5 litra na osobę;
- kawa z ekspresu, herbata różne rodzaje bez limitu.

### **2.3. Kolacja w pierwszym dniu warsztatu, w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie warsztat) z możliwością jedzenia przy stołach.**

---

Tytuł projektu: Szkolenia dla pracowników sektora transportu zbiorowego w zakresie potrzeb osób o szczególnych potrzebach, w tym osób z niepełnosprawnościami

---

Miejsce organizacji kolacji będzie dostępne jedynie dla uczestników warsztatu. Kolacja składać się będzie z posiłków ciepłych oraz zimnej płyty, podanych w formie szwedzkiego stołu wraz z napojami. Napoje zimne ustawione na stołach. Bufet menu podczas uroczystej kolacji będzie zawierać minimum:

- 2 główne dania ciepłe (zupa, drugie danie mięsne i jarskie),
- zupa: porcja = 300-310 ml/osoba,
- mięso i danie jarskie: porcja = 150-170 g/osoba,
- przystawki w postaci: różne dania zimne (w tym przynajmniej jedno jarskie),
- sałatki – 3 rodzaje, w ilości odpowiadającej liczbie osób;
- różne rodzaje pieczywa (razowe, jasne pszenne, mini bułeczki),
- masło,
- sosy/dodatki odpowiednie do dań serwowanych w formie zimnej płyty – w ilości odpowiadającej liczbie osób;
- ciasta domowe - 100 g na osobę;
- soki owocowe różne rodzaje (0,25l/osobę),
- butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana bez ograniczeń,
- kawa z ekspresu, herbata różne rodzaje bez limitu;
- owoce sezonowe (100g na osobę).

#### **2.4. Dodatkowe wymagania dotyczące posiłków:**

- Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (ekspresy, podgrzewacze, termosy, grille itp.) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu warsztatów.
- Posiłki powinny być podane na zastawie stołowej ceramicznej lub szklanej, ze sztućcami metalowymi.
- Godziny rozpoczęcia posiłków zgodne będą z godzinami wyznaczonymi w agendzie warsztatu.
- Zamawiający zastrzega, aby posiłki podawane były w wyraźnie wyodrębnionym i odizolowanym obszarze dla uczestników spotkania.
- Wykonawca zapewni obsługę kelnerską.
- Wszystkie miejsca, w których będą podawane posiłki podczas spotkania będą dostępne dla osób z niepełnosprawnościami (tj. podjazd/y dla wózków, instrukcje użytkowania w alfabecie Braille'a, stoły z cateringiem o takiej wysokości, aby osoba na wózku była w stanie ocenić, jakie jedzenie jest w pojemnikach z żywnością).

---

Tytuł projektu: Szkolenia dla pracowników sektora transportu zbiorowego w zakresie potrzeb osób o szczególnych potrzebach, w tym osób z niepełnosprawnościami

---

- Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu obiadowe na każdy dzień warsztatu i menu kolacji co najmniej na 5 dni roboczych przed pierwszym dniem warsztatu.
- Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania reżimu sanitarnego wskazanego przez Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z trwającą pandemią wirusa SARS-CoV-2.
- Wykonawca ma obowiązek zdezynfekować salę restauracyjną przed rozpoczęciem każdego posiłku.
- Wykonawca przed wejściem do restauracji/sali umieści płyn do dezynfekcji rąk.
- Sala restauracyjna/sala powinna być przygotowana tak, aby uczestnicy warsztatu zachowali między sobą odległość od 1,5 -2 m, czyli siedzieli od siebie w odstępach minimum 1 krzesła.

### 3. Zapewnienie noclegów ze śniadaniem

Wymagania dotyczące noclegu:

- nocleg dla 3 uczestników w pokojach jednoosobowych wraz ze śniadaniem, w hotelu minimum 3- gwiazdkowym, w tym 1 pokój z dostępem dla osoby z niepełnosprawnością ruchową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby uczestników warsztatów korzystających z noclegu, o czym poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 7 dni roboczych przed pierwszym dniem warsztatu,
- hotel musi być zlokalizowany w tym samym budynku, co miejsce warsztatu lub w odległości nie większej niż 2 km od niego,
- Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania reżimu sanitarnego wskazanego przez Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z trwającą pandemią wirusa SARS-CoV-2,
- W terminie maksymalnie 2 dni kalendarzowych od podpisania Umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu drogą mailową do wyboru przynajmniej 2 propozycje hoteli spełniających podane powyżej kryteria. Zamawiający wybierze dany obiekt z przekazanej listy.

## VI. OSOBA UPRAWNIONA DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z POTENCJALNYMI WYKONAWCAMI

Anna Podolska, adres e-mail: [anna.podolska@pfron.org.pl](mailto:anna.podolska@pfron.org.pl)

---

Tytuł projektu: Szkolenia dla pracowników sektora transportu zbiorowego w zakresie potrzeb osób o szczególnych potrzebach, w tym osób z niepełnosprawnościami

---

## VII. MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA INFORMACJI

Informację należy przesłać zgodnie z formularzem zawartym w załączniku nr 1 na adres: [anna.podolska@pfron.org.pl](mailto:anna.podolska@pfron.org.pl) do dnia **31.08.2020 r.** Cena musi być podana z dokładnością do jednego grosza i powinna uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonywaniem umowy.

## VIII. UWAGI KOŃCOWE

Niniejsze rozeznanie rynku nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2018 r. poz. 1025), jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.) ze względu na szacowaną wartość zamówienia nieprzekraczającą wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000 euro.