



**Zapytanie w sprawie rozeznania rynku na potrzeby ustalenia szacunkowej wartości zamówienia na usługę hotelowo-gastronomiczną na potrzeby przeprowadzenia dwudniowego szkolenia realizowanego przez Krajowe Laboratorium Referencyjne do spraw jakości powietrza atmosferycznego
GIOS.**

Główny Inspektorat Ochrony Środowiska informuje, że niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego, ani nie jest ogłoszeniem o zamówieniu w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych oraz nie powoduje zobowiązania Głównego Inspektoratu Ochrony Środowiska do przyjęcia którejkolwiek z ofert. Informacja ta ma na celu wyłącznie ustalenie wartości szacunkowej zamówienia.

Krajowe Laboratorium Referencyjne do spraw jakości powietrza atmosferycznego zamierza zrealizować zamówienie na usługę hotelowo-gastronomiczną na potrzeby przeprowadzenia dwudniowego szkolenia, które sfinansowane zostanie ze środków NFOŚiGW. W związku z powyższym zwracamy się do potencjalnych Wykonawców o oszacowanie kosztów wykonania ww. usługi hotelowo-gastronomicznej na potrzeby przeprowadzenia dwudniowego szkolenia, poprzez wypełnienie formularza cenowego (zał.1) i odesłanie do dnia **20.09.2022** na adres: klrp@gios.gov.pl.

Jednocześnie informuję, że ww. zamówienie obejmuje swoim zakresem wyłączenie usługę hotelowo-gastronomiczną, nie obejmuje przygotowania merytorycznego szkolenia.

W załączeniu przedstawiam szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

I. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowo-gastronomiczna realizowana na potrzeby przeprowadzenia przez Krajowe Laboratorium Referencyjne do spraw jakości powietrza atmosferycznego GIOŚ dwudniowego szkolenia.
2. Łączna liczba osób uczestniczących w dwudniowym szkoleniu wyniesie maksymalnie **60 osób**
3. Zamawiający wymaga realizacji zamówienia w następujących terminie: **08-09 listopada 2022 r.**
4. Wykonawca zobowiązuje się, że osoby wykonujące czynności polegające na utrzymaniu czystości w obiekcie hotelowym w trakcie trwania szkolenia będą w okresie realizacji Umowy zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz.U. z 2022 r. poz. 1510, ze zm.).
5. Wykonawca zapewnia:
 - 1) usługę hotelową, gastronomiczną, wynajem sali konferencyjnej na cele szkoleniowe w hotelu spełniającym warunki obiektu kategorii co najmniej trzygwiazdkowej (***) w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt. 1 Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166), w odległości nie większej niż 50,00 km od Dworca PKP Warszawa Centralna. Pomiar odległości zostanie dokonany za pomocą portalu Google Maps i pod uwagę będzie brany wynik dla najkrótszej trasy wzdłuż dróg utwardzonych. W Polu „początkowy punkt” zostanie wpisane „Warszawa Centralna, Aleje Jerozolimskie 54, Warszawa” natomiast w polu „punkt docelowy” zostanie wpisany adres obiektu hotelarskiego podanego w ofercie. W przypadku lokalizacji hotelu poza obszarem Warszawskiego Transportu Publicznego umożliwiającego dojazd do obiektu z Centrum Warszawy, nie więcej niż dwoma środkami transportu (metro, autobus, tramwaj, SKM, WKD, KM), konieczne jest zapewnienie transportu uczestników spotkania do hotelu i z hotelu do centrum Warszawy – punkt startowy: parking przy Pałacu Kultury i Nauki;
 - 2) usługę hotelową, gastronomiczną oraz wynajmu sali konferencyjnej na cele przeprowadzenia szkolenia w jednym i tym samym obiekcie;
 - 3) salę konferencyjną umożliwiającą przeprowadzenie szkolenia dla 60 osób z zachowaniem obowiązujących zaleceń Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
 - 4) noclegi dla 60 uczestników szkolenia pokojach jednoosobowych z łazienką. W przypadku niewystarczającej liczby pokoi jednoosobowych zakwaterowanie w pokojach dwuosobowych (z łazienką) do pojedynczego wykorzystania (bez ponoszenia dodatkowych kosztów);
 - 5) wyżywienie dla uczestników szkolenia zgodnie ze szczegółowym zakresem usługi gastronomicznej (poniżej). Zamawiający dopuszcza przygotowanie posiłków tylko w kuchni stacjonarnej i wyklucza catering przywożony z zewnątrz oraz zastawę jednorazowego użytku. Zamawiający wymaga, aby część restauracyjna była wyraźnie oddzielona od sali konferencyjnej i sal dodatkowych;

- 6) miejsce wydawania posiłków znajdowało się w tym samym obiekcie, w którym będzie się odbywało szkolenie oraz w którym zapewniony będzie nocleg, jednak w oddzielnym od sali konferencyjnej pomieszczeniu i musi pomieścić jednocześnie wszystkich uczestników szkolenia;
- 7) obsługę techniczną sprzętu na sali wykładowej na czas trwania szkolenia;
- 8) wydruk dostarczonych przez Zamawiającego materiałów szkoleniowych (około 400 stron/dzień szkolenia);
- 9) sala konferencyjna dla maksymalnie 60 osób:
 - a) z zapleczem sanitarnym, a także z możliwością regulacji temperatury w zależności od zgłaszanych potrzeb oraz oświetleniem umożliwiającym komfortowy przebieg szkolenia. W okresie jesienno-zimowym pomieszczenie musi być ogrzewane zgodnie z przepisami BHP. W przypadku sali o dużym naświetleniu słonecznym w oknach muszą być zainstalowane rolety. Zamawiający nie dopuszcza wykorzystania sal restauracyjnych do celów przeprowadzenia szkolenia;
 - b) krzesła ze stolikami dla wszystkich uczestników szkolenia oraz stół, minimum dwuosobowy, dla wykładowcy wraz z miejscem do siedzenia;
 - c) 1 laptop wraz z oprogramowaniem MS Office do wykorzystania podczas szkolenia dla osób prowadzących wykład;
 - d) rzutnik multimedialny z wejściami HDMI, VGA wraz z kompatybilnym ekranem projekcyjnym oraz laptopem dla osób prowadzących szkolenia do gniazda zasilającego (230V/50HZ) i korzystania z podłączonego laptopa przy stoliku;
 - e) system nagłośnienia sali w postaci dwóch mikrofonów bezprzewodowych, podłączonych do wzmacniacza mającego wyjścia na odpowiednie do parametrów sali głośniki;
 - f) flichpart z papierami i pisakami;
 - g) wskaźnik laserowy;
 - h) w trakcie trwania szkolenia zapewnienie kompleksowej obsługi technicznej sprzętu komputerowego, nagłośnienia;
- 10) bezpłatny, stały dostęp do Internetu bezprzewodowego pozwalający na swobodne przeglądanie stron internetowych;
- 11) bezpłatny parking dla maksymalnie 25 samochodów na czas trwania szkolenia w odległości nie większej niż 200 metrów od obiektu;
- 12) w trakcie trwania szkolenia stały dostęp na sali konferencyjnej do wody mineralnej (woda gazowana i niegazowana);
- 13) bezpieczny transport uczestników szkolenia w zgodzie z odpowiednimi przepisami dotyczącymi ruchu drogowego klimatyzowanym oraz oznakowanym, zgodnie ze wzorem określonym przez Zamawiającego, pojazdem z parkingu pod Pałacem Kultury i Nauki do miejsca szkolenia oraz z miejsca szkolenia do parkingu pod Pałacem Kultury i Nauki;
- 14) oznakowanie sali konferencyjnej znakiem (logo) Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej wraz z informacją o źródle finansowania usługi,

oraz logo Inspekcji Ochrony Środowiska, zgodnie ze wzorem określonym przez Zamawiającego.

II. Wymagania dla posiłków i przerw kawowych:

pierwszy dzień szkolenia: obiad, kolacja dla 60 osób

drugi dzień szkolenia: śniadanie, obiad dla 60 osób


Dodatkowo:

uzupełniany przez cały czas trwania szkolenia serwis kawowy począwszy od przyjazdu do wyjazdu uczestników szkolenia.

Śniadanie, obiad, kolacja – w formie bufetu z napojami, zimnymi i gorącymi. Zamawiający przewiduje opcję dania wegetariańskiego we wszystkich posiłkach. Dania obiadowe i dania główne kolacji nie powinny się powtarzać i powinny składać się z m.in. 3 różnego rodzaju mięs, ryb, warzyw gotowanych i surowych, kasz, ryżu, pieczonych i gotowanych ziemniaków. Serwis kawowy, obejmuje co najmniej zimne (soki) i gorące napoje (kawa, herbata) cukier mleko, cytryna oraz słodki poczęstunek (minimum 3 rodzaje ciast, ciastek) oraz świeże owoce minimum 3 rodzaje, a także nielimitowany dostęp na salach konferencyjnych do wody mineralnej gazowanej i niegazowanej.


III. Oznakowanie sali konferencyjnej oraz autokaru/busa realizującego przewóz uczestników na szkolenie.

Wzór oznakowania autokaru/busa:


Główny Inspektorat Ochrony Środowiska 

Szkolenie
„Obsługa logistyczna sprawdzania i kalibracji systemów pomiarowych w sieciach monitoringu jakości powietrza – zanieczyszczenia gazowe”

Miejsce szkolenia:


 Sfinansowano ze środków
Narodowego Funduszu
Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej

Wzór oznakowania sali konferencyjnej:

Główny Inspektorat Ochrony Środowiska 

Szkolenie
„Obsługa logistyczna sprawdzania i kalibracji systemów pomiarowych w sieciach monitoringu jakości powietrza – zanieczyszczenia gazowe”

Termin szkolenia: 8-9.11.2022 r.

 Sfinansowano ze środków
Narodowego Funduszu
Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej

IV. Informacje o szacowanych kosztach wartości zamówienia proszę przedstawić w formularzu wyceny zamówienia, stanowiącym zał.1.

V. Termin i sposób przekazania informacji oszacowania wartości zamówienia przez Wykonawcę:

Szacowanie wartości zamówienia należy składać w terminie do **20.09.2022** r. do godziny 15:00 w wersji elektronicznej na adres: klrp@gios.gov.pl

VI. Osoby wskazane do kontaktu z Wykonawcami

Paulina Kopacz tel. 12 257 00 44 w godzinach od 8:00 do 14:00