

## ROZEZNANIE RYNKU – SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Województwo Zachodniopomorskie – Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej planuje udzielenie zamówienia, którego przedmiot obejmuje obsługę egzaminów z zakresu I stopnia specjalizacji w zawodzie pracownik socjalny oraz organizację uroczystości wręczenia dyplomów dla maksymalnie 90 uczestników.

### **I. Zamawiający**

Województwo Zachodniopomorskie, Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej,  
ul. Korsarzy 34,  
70-540 Szczecin,  
NIP 851-287-14-98.

### **II. Opis przedmiotu zamówienia:**

**Przedmiot zamówienia obejmuje:** obsługę egzaminów z zakresu I stopnia specjalizacji w zawodzie pracownik socjalny oraz organizację uroczystości wręczenia dyplomów dla maksymalnie 90 uczestników zgodnie ze specyfikacją przedstawioną poniżej.

**1. Obsługa egzaminów** z zakresu I stopnia specjalizacji w zawodzie pracownik socjalny w tym: zapewnienie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 68 uczestników egzaminu oraz Członków Komisji Egzaminacyjnej i Sekretarza Egzaminu.

**1.1 Termin realizacji:** 4 następujące po sobie dni, w tym dwa dni robocze oraz sobota i niedziela w terminie pomiędzy 27 czerwca a 8 lipca 2019 r. - dokładna data zostanie wskazana przez Zamawiającego co najmniej 5 dni kalendarzowych przed planowaną datą rozpoczęcia egzaminów.

**1.2 Miejsce realizacji:** siedziba Wyższej Szkoły Humanistycznej Towarzystwa Wiedzy Powszechnej przy ul. Monte Cassino 15, 70-466 Szczecin i/lub siedziba Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przy ul. Starzyńskiego 3-4, 70-506 Szczecin lub inne miejsce wskazane przez Zamawiającego, z zastrzeżeniem, że w danym dniu usługa realizowana będzie tylko w jednej lokalizacji. Dokładne miejsce zostanie wskazane przez Zamawiającego co najmniej 5 dni kalendarzowych przed planowaną datą rozpoczęcia egzaminów.

**1.3. Liczba uczestników:** w egzaminach weźmie udział łącznie maksymalnie 68 uczestników oraz 4 osoby odpowiedzialne za przeprowadzenie egzaminu (po 4 osoby w każdym dniu egzaminacyjnym).

**1.4 Usługa gastronomiczna:** obejmująca dwa rodzaje serwisu kawowego oraz obsługę:

**a)** 4 serwisy kawowe w formie bufetu szwedzkiego, po 1 serwisie przypadającym na każdy dzień egzaminacyjny dla średnio 17 osób w danym dniu (łącznie maksymalna liczba wynosi 68 osób). Dokładna liczba osób przypadająca na dany dzień zostanie wskazana przez Zamawiającego co najmniej 2 dni kalendarzowe przed planowaną datą realizacji usługi. Serwis każdorazowo powinien składać się co najmniej z:

- napojów ciepłych: kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
- dodatków: mleko lub śmietanka do kawy, cytryna (plasterki), cukier,
- ciastek kruchych (min. dwa rodzaje, łącznie co najmniej 40 g na osobę),
- butelkowanej wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach nie większych 500 ml (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),

**b)** 4 serwisy kawowe w formie bufetu szwedzkiego, po 1 serwisie przypadającym na każdy dzień egzaminacyjny, każdy dla 4 osób. Serwis każdorazowo powinien składać się co najmniej z:

- napojów ciepłych: kawa, herbata (co najmniej 450 ml na osobę),
- dodatków: mleko lub śmietanka do kawy, cytryna (plasterki), cukier,
- ciastek kruchych (min. dwa rodzaje, łącznie co najmniej 40 g na osobę),

- ciasta (co najmniej 100 g na osobę)
- kanapek dekoracyjnych lub innych zaproponowanych przez Wykonawcę przekąsek (min. 4 sztuki na osobę, 1 szt./min. 60 g,)
- przekąsek owocowych np. koreczków (min 2 szt. na osobę, 1 szt./min 25 g)
- butelkowanej wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach nie większych 500 ml (łącznie co najmniej 1000 ml na osobę).

Wykonawca przedstawi dwie propozycje menu.

**c)** obsługa - przygotowanie, nakrycie stołów, serwowanie posiłków, sprzątanie po wszystkich posiłkach, przerwach kawowych oraz zapewnienie zastawy z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.), szczegóły dotyczące menu, formy podania posiłków i zastawy, strony określa w formie pisemnej.

**2. Organizacja uroczystości** wręczenia dyplomów z zakresu I stopnia specjalizacji w zawodzie pracownik socjalny dla maksymalnie 90 uczestników, w szczególności: najem sali, wraz z obsługą techniczną, zapewnienie programu artystycznego, zakup kwiatów, przygotowanie dyplomów oraz wykonanie usługi gastronomicznej dla uczestników wydarzenia.

**2.1 Termin realizacji:** jeden dzień powszedni w terminie pomiędzy 9 a 13 września 2019 r. dokładna data zostanie wskazana przez Zamawiającego najpóźniej do 31 lipca 2019 r.

**2.2 Miejsce realizacji:** na terenie Szczecina, wskazane przez Wykonawcę w ofercie. Lokalizacja powinna zapewniać dogodny dojazd środkami transportu publicznego (bliskość do stacji kolejowej, dworca autobusowego) i samochodami (parking). Wymagane jest zapewnienie sali, wraz z niezbędną obsługą techniczną oraz miejsca dedykowanego do serwowania cateringu. Wymagania szczegółowe odnośnie sali w której odbywać się będzie uroczystość:

- sala musi posiadać wydajny system wentylacyjny bądź klimatyzację,
- rolety zaciemniające (lub inną możliwość zasłaniania okien),
- wielkość sali dostosowana do liczby uczestników z zapewnieniem miejsc siedzących dla wszystkich uczestników,
- przestrzeń z przodu sali umożliwiająca zaproszenie grupy osób (max. 15) oraz wręczenie im dyplomów, z ustawionym stołem, na którym możliwe będzie przechowanie dyplomów do czasu ich wręczenia oraz wazonami na kwiaty (preferowana sala ze sceną),
- odpowiednie nagłośnienie - w tym min. 2 mikrofony, możliwość zastosowania podkładu muzycznego podczas wydarzenia (podkład muzyczny zapewniony przez Zamawiającego),
- sprzęt umożliwiający wyświetlanie prezentacji podczas uroczystości (projektor multimedialny; ekran; laptop z zainstalowanym pakietem MS Office),
- możliwość oznakowania sali oraz wejścia materiałami informacyjnymi formatu A4 i/lub A3 przygotowanymi przez Zamawiającego.

**2.3 Liczba uczestników:** maksymalnie 90 osób. Dokładna liczba osób dla których ma zostać przygotowane wydarzenie zostanie wskazana przez Zamawiającego co najmniej 5 dni kalendarzowych przed planowaną datą realizacji usługi.

**2.4 Usługa gastronomiczna:** obejmująca serwis kawowy, lunch oraz obsługę:

**a)** serwis kawowy w formie bufetu szwedzkiego, podczas którego wymaga się zapewnienia co najmniej:

- napojów ciepłych: kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
- dodatków: mleko lub śmietanka do kawy, cytryna (plasterki), cukier,
- napojów zimnych: woda, sok (łącznie co najmniej 300 ml na osobę)
- ciastek kruchych (min. dwa rodzaje, łącznie co najmniej 40 g na osobę),
- ciast (min. dwa rodzaje, łącznie co najmniej 100 g na osobę),

**b)** lunch dla każdego uczestnika wydarzenia, w formie bufetu szwedzkiego, w skład którego wchodzi co najmniej:

- porcja zupy (co najmniej 250 ml na osobę),
- danie główne: np. sztuka mięsa, dodatek skrobiowy, zestaw surówek, do wyboru danie wegetariańskie (całkowita waga dania głównego co najmniej 450-500 g na osobę),
- napojów ciepłych: kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
- dodatków: mleko lub śmietanka do kawy, cytryna (plasterki), cukier,
- napojów zimnych: woda, sok (łącznie co najmniej 300 ml na osobę)

Wykonawca przedstawi dwie propozycje menu.

**c)** obsługa - przygotowanie, nakrycie stołów, serwowanie posiłków, sprzątanie po wszystkich posiłkach, przerwach kawowych oraz zapewnienie zastawy z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.), szczegóły dotyczące menu, formy podania posiłków i zastawy, strony określi w formie pisemnej.

**2.5 Program artystyczny:** w postaci np. koncertu, spektaklu, występu kabaretowego podkreślającego uroczysty charakter wydarzenia, przewidywany czas: max. 30 minut. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia niezbędnej obsługi technicznej występu.

**2.6 Zapewnienie kwiatów żywych ciętych:** czerwona róża, wysokość: ok. 50 cm, max. 68 szt. – dokładna liczba wymaganych szt. zostanie przekazana przez Zamawiającego co najmniej 5 dni przed planowanym terminem realizacji usługi. Wykonawca zapewni w sali odpowiednie wazon, w których będą przechowywane kwiaty do czasu ich wręczenia.

**2.7 Przygotowanie dyplomów:** wydruk 80 szt. dyplomów potwierdzających uzyskanie I stopnia specjalizacji w zawodzie pracownik socjalny wg. wzoru określonego w Rozporządzeniu Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 17 kwietnia 2012 r. w sprawie specjalizacji w zawodzie pracownik socjalny (Dz. U. z 2012 r. poz. 486), format A5, gramatura papieru min. 170g/m<sup>2</sup>, wypełnienie maksymalnie 68 szt. zgodnie z danymi przekazanymi przez Zamawiającego. Dokładna wymagana liczba dyplomów do wypełnienia wraz z niezbędnymi danymi zostanie przekazana przez Zamawiającego najpóźniej do dnia 31 sierpnia 2019 r.

### **2.8 Wstępny ramowy harmonogram uroczystości:**

11:30 – 12:00	kawa powitalna,
12:00 – 12:15	otwarcie uroczystości, powitanie gości,
12:15 – 12:45	ceremonia wręczenia dyplomów,
12:45 – 13:15	część artystyczna,
13:15 – 14:00	poczęstunek – lunch,

### **III. Termin i sposób odpowiedzi na rozeznanie rynku:**

Szacowanie wartości zamówienia publicznego nie stanowi oferty zamówienia w rozumieniu Ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. jest jedynie analizą rynku dokonywaną zgodnie z uchwałą nr 1480/16 Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego z dnia 13 września 2016 roku.

Informacje o szacowanym koszcie realizacji usługi należy przysyłać mailowo na adres mszczucka@wzp.pl do dnia **15 maja 2019 r. do godz. 12:00** - decyduje data wpływu do urzędu.

W szacowaniu należy wskazać łączny koszt netto i brutto realizacji usługi, uwzględniając następujące części składowe:

Lp.	Nazwa usługi	Liczba
1.	Usługa gastronomiczna podczas egzaminów dla jego uczestników	68

2.	Usługa gastronomiczna podczas egzaminów dla komisji	16
3.	Usługa gastronomiczna podczas uroczystości wręczenia dyplomów	90
4.	Wynajem sali	1
5.	Program artystyczny	1
6.	Zakup kwiatów	68
7.	Przygotowanie dyplomów (wydruk 80 szt. oraz wypisanie liczby wskazanej Zamawiającego)	1

**Osoba wskazana do kontaktów:** Marta Szczucka - dodatkowe informacje udzielane są drogą mailową adres: [mszczucka@wzp.pl](mailto:mszczucka@wzp.pl) lub telefonicznie numer telefonu: 91 42 53 628.