

Kielce, dn. 08.10.2019 r.

## ROZEZNANIE RYNKU – SALE SZKOLENIOWE DO REALIZACJI SZKOLEŃ

**Przedmiot rozeznania:** wynajęcie sal szkoleniowych do przeprowadzenia szkoleń realizowanych w ramach projektu pn.: „AKTYWNOŚĆ ZAWODOWA DROGĄ DO SUKCESU”, numer umowy: RPSW.10.02.01-26-0005/19-00 realizowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020.

### Rodzaj zajęć oraz planowane terminy i godziny ich realizacji:

Rodzaj zajęć	Przewidywany termin i godziny realizacji zajęć <sup>1</sup>	Łączna liczba godzin	Rodzaj sali
<b>Szkolenie: Sprzedawca – kasjer.</b>	24.10.2019 – 22.11.2019, godz. 08.00 – 15.00	160 godz.	Sala szkoleniowa (15 uczestników + prowadzący)
<b>Szkolenie: Magazynier z elementami wykorzystania ICT w zawodzie.</b>	Listopad – grudzień 2019, godz. 08.00 – 15.00	136 godz. 24 godz.	Sala szkoleniowa i komputerowa (15 uczestników + prowadzący)
<b>Szkolenie: Kucharz z elementami HACCP.</b>	Listopad 2019 – styczeń 2020, godz. 08.00 – 15.00	160 godz.	Sala szkoleniowa (15 uczestników + prowadzący)
<b>Łączna liczba godzin</b>		Sala szkoleniowa: 456 godz., sala komputerowa 24	

### Przewidywane godziny realizacji zajęć<sup>2</sup>:

Rozkład godzin - dzień 8-godzinny:
8.00- 9.30 (2 godz.), 9.30- 9.45 (kawa), 9.45- 12.00 (3 godz.), 12.00- 12.15 (kawa) 12.15- 13.00 (1 godz.), 13.00- 13.30 (kawa i obiad), 13.30- 15.00 (2 godz.)

<sup>1</sup> Podane terminy są planowanymi terminami realizacji zajęć, które mogą ulec zmianie. W przypadku, gdy podane terminy miałyby ulec zmianie Zleceniodawca ustali w porozumieniu z Wykonawcą inne terminy realizacji poszczególnych szkoleń. O konieczności zmiany terminów Zleceniodawca zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę minimum 5 dni roboczych przed terminem zaplanowanego rozpoczęcia realizacji szkolenia. Nowe terminy ustalone zostaną w formie ustnej lub pisemnej i zawarte zostaną w nawiązanej umowie na wynajęcie sali.

<sup>2</sup> Podane godziny są planowanymi godzinami realizacji zajęć, które mogą ulec zmianie. W przypadku, gdy podane godziny miałyby ulec zmianie Zleceniodawca ustali w porozumieniu z Wykonawcą inne godziny realizacji poszczególnych szkoleń. O konieczności zmiany godzin Zleceniodawca zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę minimum 5 dni roboczych przed terminem zaplanowanego rozpoczęcia realizacji każdego szkolenia. Nowe terminy ustalone zostaną w formie ustnej lub pisemnej i zawarte zostaną w nawiązanej umowie na wynajęcie sali.

## Wymagania techniczne:

### 1. Sala szkoleniowa:

- sale mieszczące się w budynkach bez barier architektonicznych;
- budynek, w których mieszczą się sale szkoleniowe oznakowany z zewnątrz i w środku w sposób umożliwiający intuicyjne poruszanie się po nim;
- sale szkoleniowe dobrze oświetlone, urządzone zgodnie z zasadami BHP;
- sale wyposażone w niezbędny sprzęt tj. flipchart lub tablica, rzutnik lub projektor, itp.;
- sale wyposażone w minimum 15 miejsc dla uczestników zajęć (biurka/stoliki i krzesła) i jedno miejsce dla osoby prowadzącej zajęcia (biurko/stolik i krzesło usytuowane tak, aby miała ona kontakt wzrokowy z każdym uczestnikiem zajęć);
- rozłożenie stolików umożliwiające udział w zajęciach osób z niepełnosprawnością;
- w pobliżu sali usytuowane WC z możliwością korzystania z niego osób z niepełnosprawnością;
- w sali znajduje się wydzielone miejsce do umieszczenia serwisu kawowego;
- w przypadku sali do prowadzenia zajęć praktycznych w ramach szkoleń „Kucharz z elementami HACCP mile widziane, aby sale wyposażone były w aneks kuchenny lub znajdowały się w pobliżu pomieszczenia z aneksem kuchennym, z którego uczestnicy szkolenia będą mogli korzystać podczas uczestnictwa w szkoleniu.

### 2. Sala komputerowa:

- sale mieszczące się w budynkach bez barier architektonicznych;
- budynek, w których mieszczą się sale komputerowe oznakowany z zewnątrz i w środku w sposób umożliwiający intuicyjne poruszanie się po nim;
- sale komputerowe dobrze oświetlone, urządzone zgodnie z zasadami BHP;
- sale wyposażone w niezbędny sprzęt tj. flipchart lub tablica, rzutnik lub projektor, minimum 15 stanowisk komputerowych oraz 1 stanowisko komputerowe dla wykładowcy, komputery sprawne, zawierające niezbędne oprogramowania m.in. MS Office oraz dostęp do Internetu, itp.;
- sale wyposażone w minimum 15 miejsc dla uczestników zajęć (biurka/stoliki i krzesła) i jedno miejsce dla osoby prowadzącej zajęcia (biurko/stolik i krzesło usytuowane tak, aby miała ona kontakt wzrokowy z każdym uczestnikiem zajęć);
- rozłożenie stolików umożliwiające udział w zajęciach osób z niepełnosprawnością;
- w pobliżu sali usytuowane WC z możliwością korzystania z niego osób z niepełnosprawnością;
- w sali znajduje się wydzielone miejsce do umieszczenia serwisu kawowego.

**Forma płatności:** Zapłata nastąpi przelewem na wskazany przez Wykonawcę numer rachunku bankowego (na podstawie przedstawionego rachunku/ faktury) do 14 dni po otrzymaniu rachunku/ faktury.

Ofertę (uzupełnioną na niniejszym formularzu i podpisaną) należy dostarczyć do Świętokrzyskiego Centrum Edukacji i Rozwoju Krzesisława Wrona (ul. Śniadeckich 31/13, 25-366 Kielce) osobiście/ pocztą tradycyjną/ drogą elektroniczną (skan uzupełnionej i podpisanej oferty) do dnia 11.10.2019 r. do godziny 15:00. Dopuszcza się możliwość składania ofert częściowych. Złożenie ewentualnej oferty nie stwarza po stronie oferenta roszczenia względem

Świętokrzyskiego Centrum Edukacji i Rozwoju Krzesisława Wrona o zawarcie umowy. Świętokrzyskie Centrum Edukacji i Rozwoju Krzesisława Wrona zastrzega sobie prawo wyboru oferty i zawarcia umowy z wybranym oferentem.

**OFERTA CENOWA:**

Reprezentując firmę (pełna nazwa lub pieczęć firmowa) : \_\_\_\_\_  
oświadczam, iż cena za wynajęcie sali szkoleniowej mieszczącej się w (adres): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ wynosi:

Rodzaj zajęć	Rodzaj sali	Cena brutto za 1 godz. zajęć <sup>3</sup>
Szkolenie: Sprzedawca – kasjer.	Sala szkoleniowa	.....zł brutto/godz. zajęć
Szkolenie: Magazynier z elementami wykorzystania ICT w zawodzie.	Sala szkoleniowa	.....zł brutto/godz. zajęć
Szkolenie: Kucharz z elementami HACCP.	Sala szkoleniowa	.....zł brutto/godz. zajęć

Oświadczam, iż sala szkoleniowa do przeprowadzenia zajęć praktycznych w ramach „Kucharz z elementami HACCP” wyposażona jest w aneks kuchenny lub znajdują się w pobliżu pomieszczenia z aneksem kuchennym, z którego uczestnicy szkolenia będą mogli korzystać podczas uczestnictwa w szkoleniu:

tak      nie      nie dotyczy (oferent nie składa oferty na wynajem sali na w/w szkolenia)

Zaświadczam, iż oferowane przeze mnie sale szkoleniowe spełniają wymogi techniczne określone w niniejszym rozeznaniu rynku. Jednocześnie potwierdzam dostępność w/w sal szkoleniowych i/lub komputerowych w przedstawionych powyżej planowanych terminach oraz godzinach realizacji zajęć w ramach projektu „AKTYWNOŚĆ ZAWODOWA DROGĄ DO SUKCESU”

PODPIS I PIECZĘĆ FIRMOWA OFERENTA: \_\_\_\_\_

DATA ZŁOŻENIA OFERTY: \_\_\_\_\_

<sup>3</sup> Wliczając przerwy kawowe i obiadowe wykazane w punkcie „Przewidywane godziny realizacji zajęć”