



**KATEGORIE ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**  
**w postępowaniu prowadzonym w trybie rozeznania rynku**  
**celem ustalenia szacunkowej wartości zamówienia i trybu postępowania przy wyłonieniu wykonawców poszczególnych usług**

Część	Kategoria zamówienia publicznego	Szczegółowy opis	Kod CPV	Wymagania stawiane wykonawcom	Termin realizacji usługi
1	Przeprowadzenie 9 edycji szkoleń "Prawo zamówień publicznych z perspektywy oferenta dla pracowników przedsiębiorstw społecznych"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Program szkolenia – zgodnie z załącznikiem nr 2. Obecnie LFR prowadzi diagnozę potrzeb Uczestników, obejmująca również zakres tematyczny szkolenia. Dopuszcza się rozszerzenie tematyki, jeśli takie będą wnioski z diagnozy</li> <li>• Warunki realizacji szkoleń: <ul style="list-style-type: none"> <li>– liczba godzin 1-go szkolenia – 32 h dydaktyczne (+ ewentualny czas na dodatkowe zagadnienia), realizacja 6-7 godzin/dzień; całość 5 dni,</li> <li>– realizacja dni robocze, godziny od 8 do 16.00,</li> <li>– min 50% szkolenia-warsztat, podczas którego m. in. zostanie przeprowadzony z uczestnikami proces przygotowania przykładowych ofert na realizację zlecenia w ramach postępowań o udzielenie zamówienia publicznego,</li> </ul> </li> <li>• Zleceniobiorca opracuje narzędzie pozwalające na weryfikację poziomu wiedzy UP przed i po zakończeniu szkoleń,</li> <li>• Miejsce realizacji szkoleń: <ul style="list-style-type: none"> <li>– województwo lubelskie – 3 edycje</li> <li>– województwo podkarpackie – 3 edycje</li> <li>– województwo podlaskie – 3 edycje</li> </ul> </li> </ul> <p>Przedmiotem wyceny jest ustalenie stawki jednostkowej za 1 godzinę szkolenia.</p>	Usługi szkoleniowe 80500000-9	Trenerzy będą mieli udokumentowane min 2-letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z obszaru PZP (min. 4 szkol. lub min. 30 h szkol.) oraz posiadać będą min 2-letnie doświadczenie w obszarze ekonomii społecznej, polegające np. na prowadzeniu szkoleń, doradztwa dla PES, wspieraniu w tworzeniu PES, realizacji zadań merytorycznych w ramach projektów skierowanych do PES	sierpień 2017r. – listopad 2017r.  Szczegółowe terminy ustalone zostaną z wybranym Oferentem.



2	Usługi doradcze	<p>Indywidualne doradztwo związane z przygotowaniem pełnej dokumentacji niezbędnej do złożenia przez reprezentowane przez uczestników PS oferty w trwającym postępowaniu przetargowym. Doradztwo udzielone PS na potrzeby złożenia oferty w ramach trwającego postępowania przetargowego zwiększy prawdopodobieństwo, że oferta będzie kompletna, adekwatna oraz konkurencyjna.</p> <p>Z uwagi na zapewnienie równego dostępu dla osób z niepełnosprawnością doradztwo realizowane będzie w biurach PS lub innych miejscach wskazanych przez PS na terenie województwa w którym PS ma siedzibę.</p> <p>Na wniosek PS doradztwo dopuszczalne jako praca zdalna (max 50% łącznego czasu doradztwa przeznaczonego na PS)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• woj. lubelskie: 30 h zegar/PS x min. 20 h zegar/PS</li> <li>• woj. podkarpackie: 30 h zegar/PS x min. 20 h zegar/PS</li> <li>• woj. podlaskie: 30 h zegar/PS x min. 16 h zegar/PS</li> </ul>	79140000-7  Doradztwo prawne i usługi informacyjne	W postępowaniu mogą wziąć udział oferenci posiadający doradców, którzy mają min. 5-letnie doświadczenie praktyczne występowaniu w zamówieniach publicznych po stronie wykonawcy w PES lub firmach działających komercyjnie.	IX.2017r. – V.2018r.  Szczegółowe terminy ustalone zostaną z wybranym Oferentem.
3	Usługi eksperckie	<p>Indywidualne wsparcie eksperckie świadczone przez osoby reprezentujące Zamawiających w rozumieniu PZP, w szczególności będących jednostkami organizacyjnymi samorządu terytorialnego.</p> <p>Zadania: omówienie i wyjaśnienie procedur i dokumentów przewidzianych w PZP pod kątem jednostek samorządu terytorialnego, wyjaśnienie szczególnych przypadków, barier i ograniczeń wynikających z stosowania PZP w jednostkach samorządowych.</p> <p>Z uwagi na zapewnienie równego dostępu dla osób z niepełnosprawnością doradztwo i usługi eksperckie realizowane w biurach PS lub innych miejscach wskazanych przez PS na terenie województwa w którym PS ma siedzibę.</p>		W postępowaniu mogą wziąć udział oferenci posiadający ekspertów mających min 5 l doświadczenie w reprezentowaniu Zamawiających w rozumieniu PZP (w szczególności będących jednostkami organizacyjnymi samorządu terytorialnego)	IX.2017r. – V.2018r.



		<p>Na wniosek PS doradztwo dopuszczalne jako praca zdalna (max 50% łącznego czasu doradztwa przeznaczonego na PS)</p> <p>Na wniosek PS doradztwo dopuszczalne jako praca zdalna (max 50% łącznego czasu doradztwa przeznaczonego na PS)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• woj. lubelskie: 4 h zegar/PS x min. 20 h zegar/PS</li> <li>• woj. podkarpackie: 4 h zegar/PS x min. 20 h zegar/PS</li> <li>• woj. podlaskie: 4 h zegar/PS x min. 16 h zegar/PS</li> </ul>			
4	<p>Wynajem sali szkoleniowej w Lublinie lub Rzeszowie lub Białymstoku (możliwość złożenia oferty częściowej na wybrana lokalizację – informację o lokalizacji należy wskazać w ofercie)</p>	<p>Wynajem sali szkoleniowej dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnością na min. 15 osób (plus prowadzący), wyposażonej w krzesła, stoły, rzutnik multimedialny, ekran, flipchart (w tym papier i pisaki), z wydzielonym miejscem na przerwy kawowe, oddzielnym pomieszczeniem na spożywanie posiłków oraz pełnym zapleczem sanitarnym.</p> <p>Szkolenia organizowane będą w salach dostępnych dla osób z różnego rodzaju niepełnosprawnościami (windy/ podjazdy, wyraźne oznakowanie, pomieszczenia sanitarne dostosowane dla osób z niepełnosprawnością itp.) umożliwiającymi spożywanie posiłków w odrębnym pomieszczeniu.</p> <p>Przedmiotem wyceny jest ustalenie stawki jednostkowej za 1 godzinę wynajmu sali</p>	55120000-7 – usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji	Prawo do dysponowania oferowaną nieruchomością.	sierpień 2017r. – listopad 2017r.
5	<p>Przerwa kawowa na szkoleniach organizowanych w Lublinie lub Rzeszowie lub Białymstoku (możliwość złożenia oferty częściowej na wybrana lokalizację – informację o lokalizacji należy wskazać w ofercie)</p>	<p>Sala szkoleniowa kompletnie wyposażona w niezbędne meble (stoliki, krzesła) oraz sprzęt do prezentacji (rzutnik, ekran).</p> <p>Przerwa kawowa na szkoleniach.</p> <p>Porcja dzienna/osoba:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• woda niegazowana min. 0,5 l/osoba</li> <li>• woda gazowana min. 0,5 l/osoba</li> </ul>	55330000-2 Usługi kawiarniane	Prowadzenie działalności w gastronomicznej.	sierpień 2017r. – listopad 2017r.



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• kawa min. 0,5 l/osoba</li> <li>• herbata 0,5 l/osoba</li> <li>• min. 3 rodzaje ciastek kruchych, min 100g/osoba</li> <li>• cukier, śmietanka do kawy bez limitu</li> </ul> <p>Produkty serwowane w naczyniach wielorazowego użytku dostarczonych przez oferenta z opcją uprzątnięcia po zakończonych zajęciach. Kawa i herbata serwowana w termosach lub zapewnienie warkana wraz z odpowiednią ilością wody przydatnej do spożycia, niezbędnej do przygotowania ciepłych napojów w ilości wskazanej powyżej.</p> <p>Miejsce świadczenia ww. usług: centrum Lublina Liczba osobodni uzależniona jest od liczby uczestników biorących udział w danym kursie. Harmonogram oraz liczba osób ustalana na bieżąco z Oferentem/ Oferentami.</p>			
6	Zapewnienie posiłków na szkoleniach organizowanych w Lublinie lub Rzeszowie lub Białymstoku (możliwość złożenia oferty częściowej na wybrana lokalizację – informację o lokalizacji należy wskazać w ofercie)	<p>Przedmiotem wyceny jest zapewnienie jednego pełnowartościowego, 3 daniowego posiłku zgodnie z poniższymi warunkami:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zupa min 220 ml /osoba</li> <li>• II danie obiadowe uwzględniające następującą gramaturę/ osobę: mięso/ryba 200g; surówka 140g; dodatki skrobiowe 200g.</li> <li>• Deser - ciasto typu „domowe”, min 150 g/osoba</li> <li>• Oferent zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty. Średnia liczba dostarczanych jednorazowo posiłków wynosi 15.</li> <li>• Oferent zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, talerze, sztućce itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń i sztućców plastikowych.</li> </ul> <p><b>Oferent zobowiązuje się do:</b></p>	55300000 – 3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków	Prowadzenie działalności w gastronomicznej.	sierpień 2017r. – listopad 2017r.



- |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>• świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;</li><li>• przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych,</li><li>• przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania,</li><li>• przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. <b>Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant</b>, np. zupy w proszku i sosy w posiłku;</li><li>• ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni szkoleniowe, w szczególności składników i dań głównych w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem;</li><li>• uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/ wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.</li><li>• zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu zajęć;</li><li>• dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 5 min. przed rozpoczęciem przerwy lunchowej;</li><li>• zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;</li></ul> |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania.</li> </ul> <p>Miejsce świadczenia ww. usług: Lublin lub Rzeszów lub Białystok w zależności od miejsca organizacji kursu, np. gdy kurs organizowany będzie w Lublinie wybrany zostanie Oferent gotowy do dowozu posiłków na ww. warunkach do Lublina.</p>			
7	Noclegi w pokojach jednoosobowych wraz z wyżywieniem (kolacja i śniadanie) w Lublinie lub Rzeszowie lub Białymstoku (możliwość złożenia oferty częściowej na wybraną lokalizację – informację o lokalizacji należy wskazać w ofercie)	<p>Zakłada się zapewnienie max 54 noclegów w okresie sierpień 2017r. – listopad 2017r. w każdej z lokalizacji.</p> <p>Liczba noclegów uzależniona od potrzeb uczestników szkoleń. Wraz z noclegiem śniadanie w formie bufetu szwedzkiego oraz kolacja o wartości max 35 zł/ osoba</p>	55300000 – 3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe	Oferenci posiadający hotel/ pensjonat o standardzie odpowiadającym min ***.	sierpień 2017r. – listopad 2017r.
8	Materiały szkoleniowe (teczka, notatnik, długopis, pendrive) z indywidualną wizualizacją zaakceptowaną przez Zamawiającego	<p>Przedmiotem wyceny jest ustalenie stawki jednostkowej za komplet ww materiałów szkoleniowych.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teczka konferencyjna – format A4 z grzbietem: karton, dwustronnie kredowany ok. 275 g/m2, nadruk jednostronny w pełnym kolorze, lakierowana jednostronnie UV,</li> <li>• notatnik A4, min 50 kartek w bloczku, druk jednostronny, kolor, tło w kratkę, klejony po krótszym boku</li> <li>• długopis żelowy, wkład w kolorze niebieskim, grubość linii 0,5 mm, oznakowanie 2 logotypami czarno - białymi</li> <li>• pendrive, min 20 GB, oznakowanie 2 logotypami czarno - białymi</li> </ul>	30190000-7 różny sprzęt i artykuły biurowe	Prowadzenie działalności w zakresie promocji i sprzedaży artykułów biurowych	VIII.2017r.



		Zakłada się zakup 112 kompletów. Do ceny należy wliczyć dostawę w częściach do Lublina i Rzeszowa i Białegostoku			
9	Materiały szkoleniowe - podręczniki	<p>Sprzedż wraz z dostawą w częściach do Lublina i Rzeszowa i Białegostoku aktualnego na dzień składania oferty komentarza do ustawy Prawo zamówień publicznych. Publikacja adekwatna do tematyki kursu "Prawo zamówień publicznych z perspektywy oferenta dla pracowników przedsiębiorstw społecznych"</p> <p>Koszt dostaw należy wliczyć w cenę publikacji.</p> <p>Dopuszcza się oferowanie innych podręczników o równoważnej zawartości merytorycznej. Nie dopuszcza się oferowania wyłącznie podręczników w wersji elektronicznej - wersja elektroniczna może być dołączona do wersji papierowej podręcznika.</p>	22110000-4 Drukowane książki	Prowadzenie działalności w zakresie sprzedaży książek	VIII.2017r.
10	Ubezpieczenie NNW	<p>Ubezpieczenie NNW na szkoleniach. Zakłada się organizację 9 edycji szkoleń "Prawo zamówień publicznych z perspektywy oferenta dla pracowników przedsiębiorstw społecznych", liczba godzin 1 edycji szkolenia:32h. Szkolenia organizowane będą przez 5, niekoniecznie następujących po sobie dni.</p> <p>Kwota ubezpieczenia/ osoba – min. 10000 zł</p> <p>Przedmiotem wyceny jest średni koszt ubezpieczenia na 1 osobę.</p>	66512100-3 Usługi ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków	Uprawnienia do wykonywania działalności będącej przedmiotem wyceny.	sierpień 2017r. – listopad 2017r.