

ROZEZNANIE RYNKU nr 6/2021/HGT z dnia 20 sierpnia 2021 r.
w projekcie „Kształcenie zawodowe: 12) branża hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)”

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

PPH Erra Sp. z o.o., ul. Marconich 2, lok. 10, 02-954 Warszawa
Telefon: 225506146, NIP 5210532898, REGON 010356746
E-mail: erra@pro.onet.pl, www.erra-transport.pl

2. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest **pełnienie funkcji Opiekuna stażu w ramach PZN u pracodawcy (dalej Opiekuna) podczas pilotażowego wdrożenia modelowych programów stażu uczniowskiego dla zawodów: technik hotelarstwa, technik usług kelnerskich i technik turystyki na obszarach wiejskich** w terminie od 4 września 2021 r. do 31 października 2021 r. w ramach projektu „Kształcenie zawodowe: 12) branża hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)” (dalej Projekt), dofinansowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (POWER), 2.15 Kształcenie i szkolenie zawodowe dostosowane do potrzeb zmieniającej się gospodarki, ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego. Projekt jest realizowany na podstawie umowy o dofinansowanie Projektu zawartej pomiędzy Zamawiającym a Ministerstwem Edukacji i Nauki (MEiN).

Rozeznanie rynku służy określeniu stawki rynkowej Zamówienia i nie zakończy się wyborem wykonawcy.

3. TERMIN SKŁADANIA OFERT:

24 sierpnia (wtorek) 2021 r.

4. PODSTAWA PRAWNA

Do postępowania o udzielenie przedmiotowego zamówienia nie stosuje się ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.). Niniejsze zapytanie jest zgodne z wymaganiami zasady konkurencyjności, o której mowa w podrozdziale 6.5.2 *Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszy Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020* z dnia 21 grudnia 2020 r.

5. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem Zamówienia jest **pełnienie funkcji Opiekuna stażu u pracodawcy w ramach pilotażowego wdrożenia modelowych programów stażu uczniowskiego ¹ (dalej Pilotaż) dla zawodów: technik hotelarstwa, technik usług kelnerskich, technik turystyki na obszarach**

¹ Staż uczniowski - staż odbywany w okresie nauki w rzeczywistych warunkach pracy przez uczniów techników i branżowych szkół I stopnia niebędących młodocianymi pracownikami ułatwiający uzyskiwanie doświadczenia i nabywania umiejętności praktycznych niezbędnych do wykonywania pracy w zawodzie, w którym kształcą się uczniowie (zgodnie z art. 121a ust. 1 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148, z późn. zm.)

wiejskich w terminie od 4 września 2021 r. do 31 października 2021 r. wg następujących założeń:

- 1) Pilotaż dla każdego zawodu będzie prowadzony przez osiem weekendów (8 godzin w każdą z ośmiu sobót), tj. będzie trwał 64 godziny.
- 2) Dla każdego zawodu przewidziano Pilotaż dwóch kwalifikacji, dlatego do każdego zawodu zostaną utworzone 2 grupy trzyosobowe (do każdej kwalifikacji zostanie przypisana jedna grupa). Łącznie w Pilotażu weźmie udział 18 (osiemnastu) uczniów podzielonych na 6 (sześć) grup trzyosobowych; do każdej z tych grup zostanie wybrany inny Opiekun, gdyż wszystkie grupy będą odbywały staż równolegle w tym samym czasie i u różnych pracodawców. **Z tego powodu Zamówienie podzielono na 6 (sześć) części. Zamawiający wybierze do realizacji każdej z części innego wykonawcę.**
- 3) **Dla zawodu technik hotelarstwa** zostaną utworzone dwie grupy, każda grupa dla innej kwalifikacji:
 - a) I grupa (3 uczniów) odpowiada kwalifikacji: HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,
 - b) II grupa (3 uczniów) odpowiada kwalifikacji: HGT.06. Realizacja usług w recepcji.
- 4) **Dla zawodu technik usług kelnerskich:**
 - a) I grupa (3 uczniów) odpowiada kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich,
 - b) II grupa (3 uczniów) odpowiada kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych
- 5) **Dla zawodu technik turystyki na obszarach wiejskich:**
 - a) I grupa (3 uczniów) odpowiada kwalifikacji HGT.09. Prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich,
 - b) II grupa (3 uczniów) odpowiada kwalifikacji HGT.10. Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego.
- 6) **Zakres obowiązków Opiekuna stażu obejmuje:**
 - a) przygotowanie i organizowanie stanowisk pracy podczas Stażu uczniowskiego,
 - b) określenie i realizacja planu przejścia stażystów przez działy/komórki realizujące program stażu,
 - c) zapewnienie dostępu stażysty do działów lub komórek organizacyjnych, w których będzie możliwość realizacji zaplanowanych zadań i czynności,
 - d) zapoznanie uczniów z obowiązującym w zakładzie regulaminem,
 - e) zapoznanie uczniów z wymaganiami i oczekiwaniami,
 - f) zapoznanie uczniów z zasadami pracy na poszczególnych stanowiskach,
 - g) zapoznanie uczniów z przepisami bhp i ppoż,
 - h) przeszkolenie w zakresie obsługi urządzeń znajdujących się w zakładzie,
 - i) skierowanie uczniów na odpowiednie stanowiska pracy,
 - j) zapewnienie odpowiedniego zaplecza pracy (stanowisko pracy, materiały dydaktyczne, wzory stosowanych dokumentów, materiały biurowe i inne wymagane przez dane przedsiębiorstwo np. ubiór roboczy,
 - k) realizowanie programu stażu,
 - l) nadzór organizacyjny i kontrola wykonywania zadań przez Stażystę, udzielanie Stażystcie niezbędnego wsparcia w zakresie wdrożenia w zakładzie pracy pracodawcy na staż oraz związanego z realizacją powierzonych Stażystcie zadań,

- m) informowanie stażysty o konieczności zachowania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, porządku w pracy, ładu i czystości na stanowisku pracy, poszanowania materiałów, narzędzi i przyrządów, maszyn i urządzeń oraz pomieszczeń, w których odbywają się zajęcia,
 - n) sprawiedliwe i życzliwe traktowanie Stażysty oraz obiektywne ocenianie,
 - o) przygotowanie dokumentacji wymaganej do realizacji programu stażu,
 - p) zapoznanie stażysty z programem stażu i organizacją pilotażu stażu uczniowskiego,
 - q) zapewnienie warunków materialnych do realizacji praktyk zawodowych, a w szczególności: stanowiska szkoleniowe wyposażone w niezbędne urządzenia, sprzęt, materiały i narzędzia, odzież i obuwie robocze, środki ochrony indywidualnej i środki higieny osobistej
 - r) monitorowanie realizacji programu stażu,
 - s) udzielanie stażysty niezbędnej pomocy w rozwiązywaniu problemów (pomocy organizacyjnej i merytorycznej),
 - t) zbieranie i analizowanie opinii stażysty o realizowanym stażu uczniowskim, przygotowywanie analiz, sprawozdań i informacji dotyczących organizacji i przebiegu pilotażu,
 - u) uczestniczenie w badaniu jakości Pilotażu w formach ewaluacji przewidzianych przez Zamawiającego, które zostanie przeprowadzone po zakończeniu Pilotażu,
 - v) kontrola dzienniczka praktyk i uzupełnianie go, wpisywanie uwag i spostrzeżeń,
 - w) w ostatnim dniu stażu zwrócenie uczniom kart stażu wraz z oceną potwierdzoną pieczęcią zakładu oraz podpisem.
- 7) **Pilotaż odbędzie się u następujących pracodawców reprezentujących branżę hotelarsko-gastronomiczno-turystyczną:**
- a) dla zawodu technik hotelarstwa:
 - Rezydent Sopot MGallery Hotel Collection, Pl. Konstytucji 3 maja, 81-704 Sopot
 - Hotel Quadrille Relais&Chateaux, ul. Folwarczna 2, 81-547 Gdynia
 - b) dla zawodu technik usług kelnerskich:
 - Hotel pod Żółtą Różą w Kielcach (ul. Plac Moniuszki 7, 25-334 Kielce),
 - c) dla zawodu technik turystyki na obszarach wiejskich:
 - Biuro Podróży Biacomex w Białymstoku (ul. Legionowa 9/1, 15-281 Białystok)
 - Majątek Howieny w Pomigaczach k. Białego Stoku (18-106 Pomigacze 91)
- 8) **W pilotażu weźmie łącznie udział 18 (osiemnastu) uczniów z następujących szkół:**
- a) Zespół Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych w Gdyni, ul. Morska 77, 81-222 Gdynia (uczniowie kształtujący się w zawodzie technik hotelarstwa).
 - b) Zespół Szkół Rolniczych CKP w Białymstoku, ul. ks. Stanisława Suchowolca 26, 15-566 Białystok (uczniowie kształtujących się w zawodzie technik turystyki na obszarach wiejskich)
 - c) Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego, ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce (uczniowie kształtujący się w zawodzie technik usług kelnerskich).
- 9) Z Wykonawcą zostanie zawarta umowa zlecenie.
- 10) **Sposób realizacji Zamówienia przez Wykonawcę:**
- a) **Wykonawca** zapewni niezbędne materiały do wykonania Zamówienia.

- b) **Zamawiający** nie pokrywa kosztów wyżywienia i ewentualnego noclegu **Wykonawcy** na potrzeby realizacji Zamówienia. Oferta cenowa **Wykonawcy** powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją Zamówienia będącego przedmiotem Zapytania. **Zamawiający** pokrywa koszt dojazdu **Wykonawcy** do miejsca prowadzenia zajęć praktycznej nauki zawodu.
- c) **Zamawiający** zastrzega sobie prawo ingerowania w przebieg realizacji zamówienia na każdym jego etapie i zgłaszania zastrzeżeń oraz sugestii, do stosowania których **Wykonawca** jest zobowiązany.

11) Okres realizacji:

Zamówienie będzie realizowane od 4 września 2021 r. do 31 października 2021 r., jednak w sytuacji obostrzeń i ograniczeń w funkcjonowaniu branży hotelarsko-gastronomicznej spowodowanych pandemią COVID-19 Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia umowy na realizację Zamówienia do 31 stycznia 2022 r.

12) Wynagrodzenie:

Wynagrodzenie płatne na podstawie zatwierdzonego przez obie strony protokołu odbioru oraz poprawnie wystawionego rachunku/faktury. Zamawiający przewiduje płatność za zakończenie realizacji Zamówienia lub płatności częściowe na zakończenie każdego miesiąca zgodnie z ilością godzin realizacji zamówienia w danym miesiącu wykazaną w protokole odbioru.

13) Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy o Zamówienie w następujących obszarach:

- a) Warunki oraz termin płatności, w szczególności w przypadku konieczności uwzględnienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy o Zamówienie, jak również w przypadku, gdy ze względu na interes Zamawiającego zmiana warunków oraz terminu płatności jest konieczna.
- b) Sposób wykonania przedmiotu Zamówienia, w szczególności, gdy zmiana sposobu realizacji Zamówienia wynika ze zmian w obowiązujących przepisach prawa bądź wytycznych mających wpływ na wykonanie Zamówienia, jak również ze względu na ograniczenia w funkcjonowaniu branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej wynikające pandemii COVID-19.
- c) Zmiana terminu realizacji Zamówienia, jeżeli z przyczyn organizacyjnych nie będzie możliwości wykonania Zamówienia w zaplanowanych terminach z zastrzeżeniem, że nieprzekraczalny termin dostarczenia zakończenia realizacji Zamówienia to 31 stycznia 2022 r

6. WYKONAWCA

O udzielenie Zamówienia mogą ubiegać się oferenci, spełniający warunki określone w pkt 10 Rozzeznania. Z niniejszego postępowania wykluczeni są **Wykonawcy** będący osobami zatrudnionymi w instytucjach uczestniczących w ramach stosunku pracy w realizacji programów operacyjnych, określonych w Wytycznych, chyba, że nie zachodzi konflikt interesów lub podwójne finansowanie, w rozumieniu Wytycznych.

7. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Oferentami jest przedstawiciel Zamawiającego – Grażyna Sieradzka, nr tel.: 606 668 120 , e-mail: erra_projekt@erra.net.pl
Wszelką korespondencję do Zamawiającego związaną z niniejszym Zapytaniem należy kierować na adres e-mail: erra_projekt@erra.net.pl

8. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 1) Oferta powinna być złożona na druku „OFERTA” (załącznik nr 1) wraz z wymaganymi załącznikami.
- 2) Oferta musi obejmować całość Zamówienia. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych i ofert wariantowych.
- 3) Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
- 4) Ofertę należy sporządzić w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
- 5) Oferta musi być podpisana (za podpis uznaje się własnoręczny podpis złożony w sposób umożliwiający identyfikację osoby).
- 6) Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.

9. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

- 1) Oferty należy dostarczyć w formie pisemnej (w zamkniętej kopercie) drogą pocztową lub osobiście z dopiskiem: „Rozeznanie rynku 6/2021/HGT” do siedziby Zamawiającego lub w formie elektronicznej (skan kompletnej i podpisanej oferty) na adres e-mail: erra_projekt@erra.net.pl z dopiskiem „Rozeznanie rynku 6/2021/HGT”.
- 2) Termin składania ofert upływa dnia **24 sierpnia (wtorek) 2021 r.**

10. WYMAGANIA STAWIANE OFERENTOM

O udzielenie Zamówienia mogą ubiegać się oferenci, spełniający następujące warunki:

- 1) Ekspert wskazany do realizacji zamówienia posiada wiedzę i doświadczenie w zakresie objętym przedmiotem Zamówienia, co oznacza, że w okresie ostatnich 5 (pięciu) lat licząc wstecz od daty publikacji niniejszego Rozeznania, czyli **w okresie od 20 sierpnia 2016 r. do 19 sierpnia 2021 r. koordynował co najmniej 3 (trzy) procesy/projekty praktycznej nauki w zawodach branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej realizowanej u pracodawcy z branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej.**
- 2) Ekspert realizujący Zamówienie nie jest zatrudniony w ramach stosunku pracy w instytucjach uczestniczących w realizacji programów operacyjnych, określonych w Wytycznych, chyba, że nie zachodzi konflikt interesów lub podwójne finansowanie, w rozumieniu Wytycznych.

11. OŚWIADCZENIA LUB DOKUMENTY WYMAGANE W OFERCIE

Wykonawca ubiegający się o zamówienie musi złożyć Ofertę, zgodną w treści ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 1.**

12. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH.

- 1) Wykonawca wdraża i stosuje adekwatne środki techniczne i organizacyjne, w celu zapewnienia stopnia bezpieczeństwa odpowiedniego do ryzyka naruszenia praw lub wolności osób fizycznych, których dane osobowe są przetwarzane na podstawie Umowy, w tym zapewniające możliwość ciągłego zapewnienia poufności, integralności, dostępności i odporności systemów służących do przetwarzania danych osobowych oraz usług przetwarzania oraz zapewniające możliwość szybkiego przywrócenia dostępności danych osobowych i dostępu do nich w razie incydentu fizycznego lub technicznego.
- 2) Zamawiający informuje, że zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej RODO:
 - administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe ERRA Sp. z o.o., z siedzibą w Warszawie przy ul. Marconich 2 lok. 10, 02-954 Warszawa, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000107554, której akta rejestrowe prowadzi Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XVI Wydział Gospodarczy KRS, posiadająca NIP: 5210532898, REGON: 010356746,
 - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia (*Rozeznanie rynku nr 6/2021/HGT*),
 - odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania,
 - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane do momentu zakończenia realizacji i rozliczenia projektu i zamknięcia i rozliczenia Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 – 2020 oraz zakończenia okresu trwałości dla projektu i okresu archiwizacyjnego, w zależności od tego, która z tych dat nastąpi później,
 - obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem określonym Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 wydanych na podstawie art. 5 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014-2020 (tzw. ustawa wdrożeniowa), związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
 - w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO,
 - posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy oraz nie może naruszać integralności protokołu z wyboru najkorzystniejszej oferty oraz jego załączników*)
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*),
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

13. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW

Wszystkie załączniki do niniejszego Zapytania stanowią jego integralną część.

Załącznik nr 1: Wzór – Oferta

Załącznik nr 2: Wzór – Oświadczenie o zatrudnieniu

Załącznik nr 3: Wzór – Klauzula informacyjna