Projekt Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ZAPYTANIE OFERTOWE

na usługę hotelarsko-gastronomiczną oraz wynajem sali szkoleniowej

Nr postępowania: 27/09/2014/WR, data: 19.09.2014 r.

1 NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Fundacja Aktywizacja
ul. Wiśniowa 40b lok.8
02-520 Warszawa
KRS 0000049694
NIP 527-13-11-973

2 OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

2.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi:

a. hotelarsko – gastronomicznej dla uczestników szkolenia,

b. wynajmu sali szkoleniowej wraz z niezbędnym wyposażeniem, w trakcie organizowanych przez Fundację Aktywizację szkolenia zawodowego w ramach projektu pn. „Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych".

2.2. Szkolenie zawodowe odbędzie się w terminie: październik- listopad 2014

2.3. Hotel wraz z salą szkoleniową musi znajdować się we Wrocławiu.

2.4. Planowana ilość uczestników w trakcie jednego szkolenia to 7-12 osób niepełnosprawnych.

2.5. Ze względu na specyfikę realizowanych działań w ramach projektu obiekt wraz z salą szkoleniową powinien posiadać:

a. standard hotelu 3-gwiazdkowego zgodnie z Ustawą o usługach turystycznych;

b. dogodną lokalizację;

c. toalety przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych;

d. dostosowane pokoje oraz salę szkoleniową komfortowe dla osób niepełnosprawnych;

e. salę szkoleniową wyposażoną w komputery z dostępem do Internetu, rzutnik, flipchart,

f. salę restauracyjną z obsługą oraz możliwością wyboru menu, zapewniającej różnorodne wyżywienie,

2.6. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.).

3 WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV)

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55500000-5 Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków
55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe

4 ZADANIA PO STRONIE WYKONAWCY

4.1. Realizacja wykonania **usługi hotelarskiej** będzie polegała na zapewnieniu miejsc noclegowych przez okres 11 dób hotelowych (od obiadu dnia pierwszego szkolenia do obiadu ostatniego dnia szkolenia) dla 7-12 osób niepełnosprawnych:

a. pokoje 1-2 osobowe muszą znajdować się w jednym budynku (najlepiej na parterze),

b. toalety przy sali szkoleniowej powinny być dostosowane do osób niepełnosprawnych,
c. windy muszą być technicznie sprawne,
d. pokoje wyposażone w TV, w łazienkach ręczniki, próbki kosmetyków, uzupełniane przy należytym sprzątaniu pomieszczeń.

4.2. Realizacja wykonania **usługi gastronomicznej** będzie polegała na przygotowaniu bufetu kawowego dostępnego w trakcie trwania szkolenia oraz pełnego wyżywienia dla uczestników szkoleń zgodnie ze szczegółowymi wytycznymi:

a. bufet kawowy będzie się składać z: kawy dobrej jakości, herbaty, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków, ciastek,
b. zróżnicowane śniadanie - przygotowane na zasadzie „szwedzkiego stołu",
c. obiady dobrej jakości, w odpowiedniej temperaturze: zupa, drugie danie, ciepłe i zimne napoje, desery,
d. kolacja: do wyboru ciepłe i zimne dania, ciepłe i zimne napoje,
e. suchy prowiant na drogę powrotną dla uczestników szkolenia w dniu wyjazdu,
f. zapewnienie obsługi: rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania wyżywienia,
g. gwarantowana dostępność usługi w terminach szkoleń podanych w punkcie 6.

4.3. Realizacja wykonania **usługi wynajmu sali szkoleniowej** - zgodnie ze szczegółowymi wytycznymi:

a. sala szkoleniowa musi mieścić się w tym samym budynku (najlepiej na parterze),
b. sala na 12 osób z miejscem dla trenera/-ki szkolenia,
c. udostępnienie sali przez 10 kolejnych dni roboczych, w terminach ustalonych z Zamawiającym, w godzinach od 13:00 dnia pierwszego, do 15:00 dnia ostatniego,
d. droga do sali i sala musi być oznakowana zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi wizualizacji i promocji w projektach finansowanych ze środków POKL,
e. krzesła: miękkie z oparciami o wysokości przystosowanej do wzrostu dorosłego człowieka,
f. łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacz),
g. ekran lub przynajmmniej jedna biała, pionowa ściana (lub bardzo jasna), na której można wyświetlać obraz z rzutnika,
h. flipchart lub tablica łatwo ścieralna, markery,
i. dostęp do szybkiego Internetu,
j. dostęp do komputera dla każdego uczestnika szkolenia (12 osób) oraz trenera (1 osoba) (jeśli będzie wymagało tego szkolenie),
k. miejsce na bufet kawowy w sali lub na korytarzu blisko drzwi sali,
l. dostęp do toalety dla niepełnosprawnych (bliski, na tym samym poziomie, najlepiej na parterze),
m. klimatyzacja z możliwością regulacji temperatury,
n. miejsce na przechowywanie odzieży wierzchniej i/lub bagażu,
o. nieodpłatny dostęp miejsc parkingowych dla trenerów, obsługi szkoleniowej oraz uczestników,
p. zapewnienie obsługi technicznej podczas trwania szkolenia.

5 ZADANIA PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający zobowiązuje się do:

5.1. informowania o szczegółowym zamówieniu (ilość osób, menu: w tym dania mięsne, dietetyczne i wegetariańskie, ilość noclegów, ilość i rodzaj pokoi, zapotrzebowanie na salę, zapotrzebowanie na komputery dla każdego uczestnika i trenera szkolenia z dostępem do Internetu, na 2-3 dni przed planowanym szkoleniem, z zastrzeżoną możliwością zmiany liczby uczestników szkolenia oraz pozostałych szczegółów zamówienia na 1 dzień przed szkoleniem,

5.2. dokonania płatności z tytułu zawartej umowy do 30 dnia po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury po podpisaniu protokołu odbioru.

6. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Terminy szkoleń:
Październik-listopad 2014, ustalony z Zamawiającym po rozstrzygnięciu ofert.
Miejsce: Wrocław

7. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

W niniejszym postępowaniu zgłaszać oferty mogą Wykonawcy (dysponujący odpowiednią salą szkoleniową, usługą gastronomiczną i zapleczem noclegowym oraz dodatkowo:

7.1. składając ofertę akceptują treść przedmiotu zamówienia bez zastrzeżeń;

7.2. posiadają aktualny, nie starszy niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert na niniejsze zapytanie, odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej poświadczony za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy;

7.3. nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo;

7.4. posiadają doświadczenie oraz uprawnienia do świadczenia usług dla osób niepełnosprawnych, grup zorganizowanych, szkoleń, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

7.5. dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami umożliwiającymi wykonanie zamówienia;

7.6. znajdują się w sytuacji finansowej i ekonomicznej, zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.

8. DOKUMENTY WYMAGANE W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW:

8.1. formularz ofertowy Wykonawcy (wg. Zał. nr 1),

8.2. oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań kapitałowych lub osobowych (wg. Zał. nr 2),

8.3. oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postepowaniu (wg. Zał. nr 3),

8.4. aktualny (nie starsze niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert) odpis z właściwego rejestru albo zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej poświadczony za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy,

8.5. minimum 2 rekomendacje potwierdzające wykonanie usługi hotelowo-gastronomicznej i wynajmu sal szkoleniowych o wartości zamówienia powyżej 14 tyś Euro,

9. WALUTA, W JAKIEJ BĘDĄ PROWADZONE ROZLICZENIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ NINIEJSZEGO ZAMÓWIENIA

Walutą, w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia jest PLN.

Płatność zostanie dokonana w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury. Podstawą do wystawienia faktury jest protokół odbioru przedmiotu umowy podpisany bez zastrzeżeń przez Strony umowy.

10. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

10.1. Oferta powinna mieć formę pisemną, być opatrzona pieczątką firmową (jeśli dotyczy), zawierać datę sporządzenia oraz obowiązkowo podpis i pieczątkę imienną Wykonawcy (jeśli dotyczy) lub osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy.

10.2. Składając ofertę, Wykonawca musi przedłożyć dokumenty zgodnie z pkt 8 zapytania ofertowego.

10.3. Wszystkie składane przez Wykonawcę dokumenty powinny zostać złożone w formie oryginału bądź kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

10.4. Dokumenty złożone w języku obcym winny być dołączone i przetłumaczone na język polski oraz dodatkowo poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

10.5. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.

10.6. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty zostały kolejno ponumerowane.

10.7. Ofertę należy dostarczyć w formie pisemnej, drogą pocztową lub osobiście zgodnie z pkt. 12 zapytania ofertowego.

11. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z POTENCJALNYMI WYKONAWCAMI

Justyna Bojczuk
Centrum Edukacji i Aktywizacji Zawodowej Osób Niepełnosprawnych
Oddział Fundacji Aktywizacja we Wrocławiu
ul. Plac Strzelecki 25
50-224 Wrocław
tel. 511 944 229
e-mail: justyna.bojczuk@idn.org.pl

12. MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY

Ofertę należy złożyć w:
Centrum Edukacji i Aktywizacji Zawodowej Osób Niepełnosprawnych
Oddział Fundacji Aktywizacja we Wrocławiu
ul. Plac Strzelecki 25
do dnia **03.10.2014 r. do godziny 12:00** (o zakwalifikowaniu oferty decyduje data dostarczenia).

Koperta powinna zawierać opis: „Odpowiedź na zapytanie ofertowe nr 27/09/2014/WR na usługę hotelarsko-gastronomiczną oraz wynajem sali szkoleniowej"

13. KRYTERIA OCENY OFERT I WYBORU WYKONAWCY

13.1. W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający dokona oceny i wyboru oferty spośród Wykonawców, spełniających warunki określone w punkcie 7 i 8, w oparciu o kryterium wyboru: Cena.

13.2. Wykonawca określi cenę oferty za realizację przedmiotu zamówienia na 1 osobę za całość jednego szkolenia. Cena oferty musi być podana w kwocie netto oraz brutto i wyrażona w polskich złotych, z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

13.3. W przypadku stwierdzenia w ofertach/ofercie oczywistych omyłek pisarskich, rachunkowych bądź innych omyłek polegających na niezgodności ofert/oferty z przedmiotowym zapytaniem Zamawiający wezwie Wykonawców do sprostowania.

13.4. Oferty zawierające braki formalne, na prośbę Komisji oceniającej mogą zostać uzupełnione w określonym przez Komisję terminie. Wyboru najkorzystniejszej oferty dokona Komisja. Od dokonanego wyboru nie przewiduje się odwołań.

13.5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru oraz możliwość prowadzenia negocjacji.

14. SPOSÓB OBLICZENIA OFERTY

14.1. Wagi punktowe lub procentowe przypisane do poszczególnych kryteriów oceny ofert.

Łączna cena brutto realizacji usługi na 1 osobę (za całość jednego szkolenia) – 100% powinna uwzględniać:

- cenę brutto za usługę hotelowo-gastronomiczną za 11 dób hotelowych (noclegi, pełne wyżywienie, bufet kawowy w trakcie szkolenia),
- cenę brutto wynajmu sali szkoleniowej (za 10 kolejnych dni roboczych),

Cena powinna uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.

14.2. Sposób przyznawania punktacji za spełnienie kryterium.
Punkty za kryterium "cena" zostaną obliczone na podstawie wzoru:

$$\frac{\text{najniższa łączna cena brutto z analizowanych ofert}}{\text{łączna cena brutto oferty badanej}} \times 100 = \text{liczba punktów}$$

14.3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów.

15. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

Zamawiający poinformuje o wynikach postępowania każdego z potencjalnych Wykonawców, który złożył ofertę. Z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana umowa w przedmiocie zamówienia.

16. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Termin związania ofertą to 30 dni kalendarzowych od dnia upływu terminu składania ofert.

17. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.

18. FINANSOWANIE

Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.3 Ogólnopolskie programy integracji i aktywizacji zawodowej, Poddziałanie 1.3.6 PFRON – projekty systemowe, numer umowy: POKL.01.03.06-00-074.

19. UWAGI KOŃCOWE

19.1. Z możliwości realizacji zamówienia będą wyłączone podmioty, które powiązane są z beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub

osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy osobowo lub kapitałowo.

19.2. Niniejsze ogłoszenie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych, a propozycje składane przez zainteresowane podmioty nie są ofertami w rozumieniu kodeksu cywilnego. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Fundacji Aktywizacja do zawarcia umowy. Fundacja Aktywizacja może odstąpić od podpisania umowy bez podania uzasadnienia swojej decyzji.

20. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Do zapytania ofertowego dołączono:
Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy Wykonawcy
Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych
Załącznik nr 3 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowania

Bożena Anna Kowalska
Kierownik Oddziału
Fundacja Aktywizacja
we Wrocławiu

.....

(data i podpis)