

Poznań, 05.05.2014 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 04/2014/WCES
(do niniejszego trybu nie stosuje się przepisów Ustawy Prawo Zamówień Publicznych)

Zapraszamy do składania ofert w ramach konkursu ofert, prowadzonego zgodnie z Zasadą konkurencyjności (Podstawa: Zasady Finansowania Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki z dnia 24.12.2012 roku), **na świadczenie usług noclegowych, cateringowych oraz wynajmu sal szkoleniowych wraz z niezbędnym wyposażeniem**, w ramach projektu „Wielkopolskie Centrum Ekonomii Solidarnej”, nr PROJEKTU: pokl.07.02.02-30-009/12, projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i budżetu państwa.

I. Nazwa i adres Zamawiającego

Fundacja Pomocy Wzajemnej Barka
ul. Św. Wincentego 6/9
61-003 Poznań
NIP 782-11-46-599

II. Wspólny Słownik Zamówień

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe
79951000-5 Usługi w zakresie organizowania seminariów

III. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja szkoleń obejmująca świadczenie usług noclegowych, cateringu oraz wynajmu sal szkoleniowych wraz z niezbędnym wyposażeniem, które zostało podzielone na następujące części:

1. zorganizowanie szkoleń w 2 grupach w Poznaniu:

- a) 26-28.05.2014r. - równoległe dla 2 grup szkoleniowych w 2 odrębnych salach dla 19 osób
- b) 02-03.06.2014r. - dla 1 grupy szkoleniowej w sali dla 19 osób
- c) 05-06.06.2014r. - dla 1 grupy szkoleniowej w sali dla 19 osób
- d) 09-10.06.2014r. - dla 1 grupy szkoleniowej w sali dla 19 osób
- e) 13-14.06.2014r. - dla 1 grupy szkoleniowej w sali dla 19 osób
- f) 16-17.06.2014r. - dla 1 grupy szkoleniowej w sali dla 19 osób
- g) 23-24.06.2014r. - równoległe dla 2 grup szkoleniowych w 2 odrębnych salach dla 19 osób

IV. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Ogólne wymagania wobec obiektu: jeden obiekt hotelarski/szkoleniowy/konferencyjny posiadający:

- bazę noclegową dla minimum 19 osób w pokojach 1 i 2-osobowych
- 2 odrębne sale szkoleniowe dla około 19 osób każda (nie dopuszcza się możliwości, aby sale szkoleniowe były połączone z innymi pomieszczeniami w sposób, który powodowałby zakłócenia przebiegu szkoleń)
- salę restauracyjną dla około 40 osób (wykonawca musi zapewnić salę restauracyjną odrębną od sal szkoleniowych)
- miejsce do zorganizowania przerw kawowych
- miejsce do zorganizowania rejestracji uczestników szkoleń (stół i 2 krzesła)

- parking dla uczestników szkoleń
- dostęp do bezpłatnego bezprzewodowego internetu
- lokalizację w granicach administracyjnych miasta Poznania, w odległości nie większej niż 0,5 km od przystanku komunikacji miejskiej.

2. Usługa wynajmu sal

Dwie sale szkoleniowe dla około 19 osób każda, posiadające powierzchnię przynajmniej 30 m² każda, gwarantując optymalne warunki prowadzenia spotkania dla 19 osób. Każda z sal powinna być ogrzewana – temperatura w sali 20°C, przestrzenna i jasna, z dostępem do światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia wraz z pełnym wyposażeniem, według kryteriów:

- wyposażenie techniczne (laptop, ekran, projektor multimedialny zdolny do współpracy z laptopem, stolik pod projektor, przedłużacz)
- tablice typu flipchart/ścieralna wraz z wyposażeniem (papier, flamastry itp.)
- stoły
- miejsca siedzące dla 19 osób
- dostęp do internetu
- dostęp do źródła prądu
- możliwość włączenia ogrzewania przy spadku temperatury poniżej 20°C wewnątrz pomieszczenia

W ramach zadania Wykonawca będzie zobowiązany do:

- kompleksowego przygotowania sal według uzgodnień z Zamawiającym (m.in. ustawienie stołów i krzeseł)
- podłączenia i zsynchronizowania sprzętu elektronicznego oraz bieżące reagowanie na ewentualne potrzeby w tym zakresie
- właściwe oznakowanie w sal szkoleniowych zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, które Wykonawca otrzyma od Zamawiającego

3. Usługa noclegowa

Usługa noclegowa będzie realizowana przez ten sam obiekt hotelarski/szkoleniowy/konferencyjny co szkolenia i posiłki.

Nocleg dla maksymalnie 16 osób z uwzględnieniem podziału na płeć:

- uczestnicy szkoleń w pokojach 2-osobowych (z osobnymi łózkami) z łazienkami
- trenerzy w pokojach 1-osobowych z łazienkami
- 1 pokój powinien być dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych lub powinna istnieć możliwość dostosowania w razie potrzeby

Informujemy, iż nocleg nie będzie przysługiwał uczestnikom lub trenerom, którzy mieszkają w mieście szkolenia, dlatego ostateczna liczba uczestników korzystających z noclegu będzie podana po zakończeniu rekrutacji.

4. Usługa cateringowa

- a) Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprzątanie, obsługa kelnerska, obrusy, serwetki, zastawa ceramiczna i szklana, sztućce metalowe).
- b) Zamawiający zastrzega, aby posiłki i przerwy kawowe podawane były w budynku, w którym odbywać się będą szkolenia, w pomieszczeniach z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników szkoleń - odrębnych od sal szkoleniowych, o powierzchni dostosowanej do maksymalnej liczby uczestników i pozwalającej na swobodne przemieszczanie się uczestników

- szkoleń. Pomieszczenia, w których serwowany będzie obiad powinny umożliwiać uczestnikom szkoleń ich spożycie przy stolikach, w formie zasiadanej.
- c) W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ramowym planem szkoleń
 - zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków
 - przygotowania posiłków z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia
 - wszystkie serwowane posiłki powinny zawierać propozycję mięsną i wegetariańską w zależności od preferencji uczestników
- d) W każdym z terminów podczas szkoleń 3 dniowych będą serwowane następujące posiłki:
- Dzień 1
Śniadanie, 2 przerwy kawowe, obiad, kolacja
 - Dzień 2
Śniadanie, 2 przerwy kawowe, obiad, kolacja
 - Dzień 3
Śniadanie, 2 przerwy kawowe, obiad, kolacja
- e) W każdym z terminów podczas szkoleń 2 dniowych będą serwowane następujące posiłki:
- Dzień 1
Śniadanie, 2 przerwy kawowe, obiad, kolacja
 - Dzień 2
Śniadanie, 2 przerwy kawowe, obiad, kolacja
- f) Poszczególne posiłki powinny składać się minimum z:
- Śniadanie (standardowy szwedzki stół), np.: pieczywo, masło, jajecznica, parówki, sery, wędliny, warzywa, płatki śniadaniowe, jogurty, napoje (kawa, herbata, śmietanka/mleko do kawy, cukier, cytryna, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana)
- Serwis kawowy:
- napoje (kawa, herbata, śmietanka/mleko do kawy, cukier, cytryna, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana)
 - ciasto (co najmniej 3 rodzaje)
 - owoce
- Obiad (podany w formie zasiadanej):
- zupa
 - drugie danie mięsne i wegetariańskie (do wyboru)
 - 2 dodatki drugiego dania (np. ziemniaki, ryż, frytki, pyzy)
 - surówki i warzywa gotowane
 - deser
 - napoje (kawa, herbata, śmietanka/mleko do kawy, cukier, cytryna, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana)
- Kolacja (podana w formie zasiadanej), np.: przystawki, sałatki, dania ciepłe, pieczywo, masło, wędliny, sery, warzywa, napoje (kawa, herbata, śmietanka/mleko do kawy, cukier, cytryna, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana)

V. Uwagi ogólne

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, tzn. Wykonawca może złożyć ofertę na jedno, dwa lub trzy miasta.
2. Oferenci podają ceny brutto w przeliczeniu na jednego uczestnika.
3. Nie później niż na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem szkoleń Zamawiający poinformuje wybranego w postępowaniu Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników, którzy potwierdzili udział w szkoleniach. W wyniku przeprowadzonej rekrutacji może zmienić się zapotrzebowanie na noclegi z

- uwagi na miejsce zamieszkania uczestników oraz trenerów, a także na inne elementy składowe zamówienia, które mogą ulec nieznaczniemu zwiększeniu lub zmniejszeniu. Zamawiający zastrzega, iż ostateczna kalkulacja wartości zamówienia nastąpi po realizacji usługi w oparciu o stawki jednostkowe i uzależniona będzie od liczby osób faktycznie uczestniczących w szkoleniu i korzystających z danej usługi (noclegu, wyżywienia w zakresie śniadań i kolacji).
4. Nie później niż na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem szkoleń Zamawiający dostarczy szczegółowy program z zaznaczeniem ostatecznych godzin poszczególnych posiłków, przerw kawowych, godzin wykorzystania sal szkoleniowych. Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić założenia planu szkoleń.
 5. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy, zgodnie z którą będzie realizowane zamówienie.
 6. Zapłata wynagrodzenia następować będzie z dołu za liczbę osób faktycznie korzystających z danej usługi (noclegu, cateringu).
 7. Z każdego szkolenia sporządzony będzie protokół odbioru – potwierdzający:
 - wykonanie wszystkich czynności (określonych w zapytaniu ofertowym) związanych z realizacją danego szkolenia
 - kalkulację kosztów szkolenia: rodzaj i liczbę poszczególnych pozycji z cennika oferty wykonanych przez Wykonawcę.
 8. Podstawą do wystawienia faktury za dane szkolenie jest podpisany przez Zamawiającego bez uwag protokół odbioru.
 9. Zamawiający zastrzega, iż warunki konkursu mogą być zmienione lub odwołane, o czym Wykonawcy zostaną powiadomieni. Konkurs może zostać zamknięty bez wybrania którejkolwiek z ofert. Zamawiający ma w ramach wniosku o dofinansowanie z POKL EFS sztywno skalkulowane kwoty na niniejszą ofertę. Zamawiający może podjąć indywidualne negocjacje dotyczące ceny z każdym Oferentem. Wynikiem negocjacji będzie wyznaczenie dodatkowego terminu, w którym wszyscy oferenci będą mogli złożyć oferty z nową niższą ceną. Zamawiający zastrzega, że w sytuacji gdy oferent, który uzyskał największą liczbę punktów nie przystąpi do umowy, umowa zostanie zawarta z Wykonawcą, który zajął kolejne miejsce pod kątem uzyskanej liczby punktów.

VI. Sposób przygotowania oferty

Oferta powinna zawierać :

- koszt noclegu w przeliczeniu na 1 osobę
- koszt cateringu w przeliczeniu na 1 osobę
- koszt wynajmu sal szkoleniowych na jeden dzień

Do oferty należy dołączyć:

1. Prezentację obiektu/ów w postaci opisu wskazującego jego położenie, otoczenie, wyposażenie, ilość miejsc parkingowych, odległości od przystanku komunikacji miejskiej.
2. Menu cateringu na poszczególne dni z uwzględnieniem posiłków wegetariańskich.

VII. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy spełniają poniższe warunki:

1. Wykonawcy u których ponad 50% zatrudnionych pracowników stanowią osoby o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym niebędących bezrobotnymi lub niepełnosprawnymi, wskazanych w art. 1 ust. 2 ustawy z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. 2011 Nr 43 poz. 225)
2. Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
3. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
4. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
5. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
6. Akceptują możliwość złożenia rezygnacji przez Zamawiającego z zamówionych usług lub ich części w terminie do 7 dni przed realizacją usługi.

VIII. Kryteria wyboru oferty

Cena – waga kryterium 100 %

Sposób przyznawania punktacji za spełnienie tego kryterium - oferta z najkorzystniejszą ceną otrzymuje 100 punktów, a każda kolejna otrzymuje punktację pomniejszoną w sposób proporcjonalny w następujący sposób:

$$\text{liczba punktów} = \frac{\text{najniższa cena oferowana brutto}}{\text{cena badanej oferty brutto}} \times 100$$

IX. Przesłanki odrzucenia oferty

Odrzuceniu podlegają oferty:

- których treść nie odpowiada treści niniejszego zapytania ofertowego,
- złożone po terminie,
- zawierające rażąco niską cenę (znacznie poniżej cen rynkowych podobnych usług),
- nieważne na podstawie przepisów prawa,
- niezawierające wszystkich dokumentów wymaganych przez Zamawiającego.

X. Sposób złożenia oferty

Oferty należy złożyć drogą mailową (skany podpisanych dokumentów) na adres biuro@wces.eu **do dnia 22 maja 2014 r. do godziny 15:00** lub w biurze Zamawiającego (oryginał oferty): Fundacja Pomocy Wzajemnej Barka ul. Św. Wincentego 6/9, 61-003 Poznań **do dnia 22 maja 2014 r. do godziny 15:00. Decydująca jest data i godzina wpływu oferty.**

XI. Ogłoszenie wyników postępowania

1. Informacje o wynikach postępowania zostaną opublikowane na stronie internetowej Zamawiającego www.barka.org.pl.
2. O fakcie wyboru oferty oraz terminie zawarcia umowy Zamawiający powiadomi wybranego w drodze postępowania Wykonawcę drogą elektroniczną.