

Poznań, 24.10.2012 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 10/2012/GSBW

(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 22.12.2011 roku), **na wyłonienie Wykonawcy usługi konferencyjnej i cateringowej** w celu organizacji seminarium w ramach projektu „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze Środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

I. Nazwa i adres Zamawiającego

Związek Organizacji Sieć Współpracy BARKA
ul. Św. Wincentego 6/9
61-003 Poznań
KRS 0000208767
NIP 782-23-00-298
REGON 634594030

II. Wspólny Słownik Zamówień

55100000-1 Usługi hotelarskie
55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

III. Przedmiot zamówienia

1. Zadaniem Wykonawcy jest zapewnienie pomieszczeń, wraz z odpowiednim wyposażeniem technicznym w celu przeprowadzenia seminarium dla partnerstw lokalnych, według wytycznych zawartych w szczegółowym opisie zamówienia (pkt. IV).
2. Zadaniem Wykonawcy jest zapewnienie cateringu w postaci serwisu kawowego oraz obiadu dla wszystkich uczestników seminarium zgodnie z wytycznymi zawartymi w szczegółowym opisie zamówienia (pkt. IV).

IV. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. **Termin spotkania: 22.11.2012 rok;**
2. **Liczba uczestników 50 osób.** Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany liczby uczestników spotkania. Najpóźniej 7 dni przed terminem spotkania Zamawiający przekaże Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników, na podstawie, której zostanie dokonana kalkulacja płatności za realizację zamówienia.
3. **Miejsce realizacji usługi: Stargard Szczeciński, województwo Zachodniopomorskie.**
4. **Ogólne wymagania wobec ośrodka:** obiekt hotelarski/ szkoleniowy/ konferencyjny – o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel.



Wykonawca zapewni w cenie możliwość nieodpłatnego postoju parkingowego dla uczestników spotkania.

5. Wymagania odnośnie sal

Zapewnienie 3 sal na seminarium w Stargardzie Szczecińskim dnia 24 listopada 2012 roku, w godzinach od 9:00 do 17:00 wraz z pełnym wyposażeniem, według kryteriów:

- a) Sala posiadająca optymalne warunki dla 50 osób, a w tym:
 - stół prezydialny dla 5 osób;
 - 50 miejsc siedzących w ułożeniu kinowym;
 - wyposażenie techniczne (ekran, projektor multimedialny zdolny do współpracy z laptopem, stolik pod projektor, 3 mikrofony bezprzewodowe, sprzęt nagłaśniający, przedłużacz);
 - dostęp do internetu;
 - dostęp do źródła prądu;
 - możliwość włączenia ogrzewania przy spadku temperatury poniżej 15 °C, wewnątrz pomieszczenia;
- b) Dwie sale posiadające powierzchnię przynajmniej 30 m² każda, gwarantując optymalne warunki prowadzenia spotkania dla 20 osób, wraz z pełnym wyposażeniem według kryteriów:
 - tablice typu flip-chart/ścieralna wraz z wyposażeniem (papier, flamastry itp.);
 - miejsca siedzące dla 20 osób, ustawione wokół wspólnego stołu;
 - dostęp do internetu;
 - dostęp do źródła prądu;

Każda z sal powinna być przestronna i jasna, z dostępem do światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia umożliwiających swobodną i bezpieczną dla oczu pracę.

6. Wymagania odnośnie usługi cateringowej

- a) Trzydaniowy obiad dla 50 osób, podany w formie zasiadanej (zupa, drugie danie /dwa rodzaje do wyboru/ i deser) oraz napoje (herbata, soki owocowe, woda mineralna niegazowana i gazowana);
- b) Serwis kawowy: kawa, herbata, śmietanka do kawy w dzbankach, cukier, cytryna; co najmniej 3 rodzaje ciasta, owoce, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana;

Zamawiający zastrzega, aby usługa realizowana była w budynku, w którym odbywać się będzie seminarium.

Do oferty należy załączyć 5 propozycji menu dla 3 daniowego obiadu, oraz 2 propozycje dla przerw kawowych.

V. Uwagi ogólne

1. Nie później niż 7 dni przed rozpoczęciem spotkania Zamawiający dostarczy szczegółowy program spotkania z zaznaczeniem godzin wykorzystywania sal, posiłków, przerw kawowych. Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić założenia planu spotkania.
2. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy, zgodnie z którą będzie realizowane zamówienie

VI. Sposób przygotowania oferty

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na dany termin.



2. Zamawiający **dopuszcza** składanie ofert częściowych.
3. Ofertę należy sporządzić wg formularza ofertowego stanowiącego **Załącznik nr 1** do Zapytania Ofertowego.
4. Oferta może zostać złożona w formie elektronicznej (zeskanowane, podpisane dokumenty) lub w formie pisemnej (osobiście lub pocztą) na adres Zamawiającego.
5. Treść oferty musi odpowiadać treści Zapytania Ofertowego i zostać przygotowana w języku polskim.
6. Zaoferowana cena powinna uwzględniać wykonanie wszystkich prac i czynności świadczonych przez okres i na warunkach określonych w ofercie.
7. Oferta oraz wszelkie załączniki powinny być podpisane przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez osobę umocowaną przez osobę uprawnioną, przy czym pełnomocnictwo musi być załączone do oferty.
8. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, winny być parafowane przez osobę/osoby podpisujące ofertę. Poprawki powinny być dokonane w sposób czytelny oraz opatrzone datą ich dokonania.
9. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz.U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 z późn. zm.), Wykonawca powinien wyraźnie zastrzec to w ofercie i odpowiednio oznaczyć zastrzeżone informacje.
10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyników postępowania.

VII. Warunki udziału w postępowaniu

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

1. Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
2. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
3. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
5. Oferent nie jest powiązany kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym.
6. Akceptują możliwość złożenia rezygnacji przez Zamawiającego z zamówionych usług lub ich części w terminie do 7 dni przed realizacją usługi.

VIII. Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;



- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

IX. Data i sposób złożenia oferty

1. Oferty należy złożyć drogą mailową na adres: michal.remisz@barka.org.pl lub w biurze Zamawiającego: Związek Organizacji Sieć Współpracy Barka ul. Św. Wincentego 6/9, 61-003 Poznań **do dnia 07 listopada 2012 r. do godziny 16.00**. Decydująca jest data wpływu oferty.
2. Wykonawca może, przed upływem terminu przesyłania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

X. Kontakt z Zamawiającym

1. Osoba wyznaczona do kontaktów z Wykonawcami: Michał Remisz tel. kom. 697 570 307, tel. 61 668 23 14; adres e-mail: michal.remisz@barka.org.pl
2. Wszelkie wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują drogą pisemną lub elektroniczną. W przypadku przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

XI. Kryteria wyboru oferty

Ocenię zostaną poddane jedynie oferty spełniające wszystkie wymogi formalne. Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru oferty najkorzystniejszej na podstawie następujących kryteriów:

1. Formalne:

- a) Oferty nie spełniające minimalnych wymogów zostaną odrzucone (pkt. VI, VII, VIII);

2. Merytoryczne:

- a) **Cena usługi - waga punktowa kryterium - maks. 70 pkt., obliczane według wzoru:**
- b) **Jakość usługi - waga punktowa kryterium - maks. 30 pkt.;**
- c) **Sposób przyznawania punktacji** - najkorzystniejsza z pośród nadesłanych ofert może otrzymać maksymalnie 100 punktów.

Oferta cenowa może otrzymać maksymalną ocenę w wysokości 70 punktów, obliczaną według wzoru:

$$\text{Liczba punktów oferty} = \frac{\text{najniższa oferowana cena brutto}}{\text{cena danej oferty brutto}} \times 70$$

Za spełnienie kryterium jakości, komisja ofertowa przyznaje oceny indywidualne w oparciu o informacje dostępne w otrzymanej ofercie oraz wymagania ofertowe zawarte w zapytaniu.

XII. Przesłanki odrzucenia oferty

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- a) jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego;
- b) zostanie złożona po terminie składania ofert;



- c) będzie zawierała rażąco niską cenę;
- d) będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
- e) nie będzie zawierała wszystkich wymaganych przez Zamawiającego dokumentów lub oświadczeń.

XIII. Ogłoszenie wyników postępowania

- 1. Informacje o wynikach postępowania zostaną opublikowane na stronie internetowej Zamawiającego www.barka.org.pl **w dniu 08 listopada 2012 roku do godz. 16:00.**
- 2. O fakcie wyboru oferty oraz terminie zawarcia umowy Zamawiający powiadomi wybranego w drodze postępowania Wykonawcę drogą elektroniczną.

XIV. Inne informacje dotyczące postępowania

- 1. Zamawiający zastrzega, iż warunki konkursu mogą być zmienione lub odwołane, o czym Wykonawcy zostaną powiadomieni.
- 2. Konkurs może zostać zamknięty bez wybrania którejkolwiek z ofert.
- 3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość podjęcia indywidualnych negocjacji dotyczących ceny z Wykonawcą, jeżeli zaproponowane przez Wykonawców ceny przekroczą kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Lista załączników:

- 1. Załącznik nr 1 - wzór formularza ofertowego;
- 2. Załącznik nr 2 - wzór umowy;