

**ZAPYTANIE OFERTOWE nr 01/2014/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 24.12.2012 roku), **na świadczenie usług noclegowych, cateringowych oraz wynajmu sal szkoleniowych wraz z niezbędnym wyposażeniem**, w ramach projektu „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze Środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej).

**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**

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. Część I zamówienia obejmuje zorganizowanie 2 szkoleń w 2 grupach w 2 częściach każde (2 terminach) w Zielonej Górze:**
  - a) 26-28.02.2014 r. - równoległe dla 2 grup szkoleniowych w 2 odrębnych salach dla 19 i 15 osób
  - b) 12-14.03.2014 r. - równoległe dla 2 grup szkoleniowych w 2 odrębnych salach dla 19 i 15 osób
- 2. Część II zamówienia obejmuje zorganizowanie 2 szkoleń w 2 grupach w 2 częściach każde (2 terminach) w Szczecinie:**
  - a) 05-07.03.2014 r. - równoległe dla 2 grup szkoleniowych w 2 odrębnych salach dla 19 i 15 osób
  - b) 01-03.04.2014 r. - równoległe dla 2 grup szkoleniowych w 2 odrębnych salach dla 19 i 15 osób
- 3. Część III zamówienia obejmuje zorganizowanie 2 szkoleń w 2 grupach w 2 częściach każde (2 terminach) w Poznaniu:**
  - a) 19-21.03.2014 r. - równoległe dla 2 grup szkoleniowych w 2 odrębnych salach dla 19 i 15 osób
  - b) 09-11.04.2014 r. - równoległe dla 2 grup szkoleniowych w 2 odrębnych salach dla 19 i 15 osób

**IV. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

- 1. Ogólne wymagania wobec obiektu:** jeden obiekt hotelarski/szkoleniowy/konferencyjny – o standardzie minimum 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, posiadający:
  - bazę noclegową dla minimum 40 osób w pokojach 1 i 2-osobowych
  - 2 odrębne sale szkoleniowe dla około 20 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 danego miasta, w odległości nie większej niż 0,5 km od przystanku komunikacji miejskiej.

## 2. Usługa wynajmu sal

Dwie sale szkoleniowe dla około 20 osób każda, posiadające powierzchnię przynajmniej 30 m<sup>2</sup> każda, gwarantując optymalne warunki prowadzenia spotkania dla 20 osób. Każda z sal powinna być ogrzewana – temperatura w sali 20°C, przestrzenna i jasna, z dostępem do światła dziennego z możliwością zaciemnienia 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 20 osób, ustawione w tzw. „podkowę”
- 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 38 osób (15+19+4 trenerów) 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, sztucze 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 - odrębnymi 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 żywienia 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 3-dniowych szkoleń będą serwowane następujące posiłki:
- Dzień 1  
Ciągła przerwa kawowa, obiad, kolacja
  - Dzień 2  
Śniadanie, ciągła przerwa kawowa, obiad, kolacja
  - Dzień 3  
Śniadanie, ciągła przerwa kawowa, obiad
- e) 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)
- Ciągły 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 nieznacznemu 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**

Ofertę należy sporządzić na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

Oferta powinna zawierać informację, której części zamówienia dotyczy (miasto) oraz:

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

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. 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. Akceptują możliwość złożenia rezygnacji przez Zamawiającego z zamówionych usług lub ich części w terminie do 7 dni przed realizacją usługi.
6. Oferent nie jest powiązany kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym.

Z możliwości realizacji zamówienia wyłącza się podmioty, które powiązane są z 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 osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawanie 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.

## **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 [justyna.gawron@barka.org.pl](mailto:justyna.gawron@barka.org.pl) **do dnia 10 lutego 2014 r. do godziny 16:00** lub w biurze Zamawiającego (oryginał oferty): Związek Organizacji Sieć Współpracy Barka ul. Św. Wincentego 6/9, 61-003 Poznań **do dnia 10 lutego 2014 r. do godziny 16:00. Decydująca jest data i godzina wpływu oferty.**

**XI. Kontakt z Zamawiającym**

Osoba wyznaczona do kontaktów z Wykonawcami: Justyna Gawron tel. kom. 609 66 04 30, adres e-mail: [justyna.gawron@barka.org.pl](mailto:justyna.gawron@barka.org.pl)

**XII. Ogłoszenie wyników postępowania**

1. Informacje o wynikach postępowania zostaną opublikowane na stronie internetowej Zamawiającego [www.barka.org.pl](http://www.barka.org.pl) do dnia 12 lutego 2013 roku do godz. 23:59.
2. O fakcie wyboru oferty oraz terminie zawarcia umowy Zamawiający powiadomi wybranego w drodze postępowania Wykonawcę drogą elektroniczną.

Lista załączników:

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