



Poznań, 29.04.2015 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE W ZGODNE Z ZASADĄ KONKURENCYJNOŚCI Projekt „Marketing internetowy nową siłą rzemiosła” UMOWA nr UDA-POKL.02.01.02-00-028/14

Niniejsze zaproszenie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2007 r., Nr 223, poz. 1655 ze zm.) i nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu Cywilnego.

W związku z realizacją przez Wielkopolską Izbę Rzemieślnicza w Poznaniu projektu „Marketing internetowy nową siłą rzemiosła” UDA-POKL.02.01.02-00-028/14 w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet II Rozwój zasobów ludzkich i potencjału adaptacyjnego przedsiębiorstw oraz poprawa stanu zdrowia osób pracujących, Działanie 2.1 Rozwój kadr nowoczesnej gospodarki, Poddziałanie 2.1.2 Partnerstwo na rzecz adaptacyjności, zapraszamy do złożenia oferty na:

### Usługę hotelowo-gastronomiczną wraz z wynajęciem sali szkoleniowej

Zakres zamówienia jest zgodny ze Wspólnym Słownikiem Zamówień CPV  
55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe  
55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji  
55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

### I. Informacje ogólne

1. Zamawiający:  
Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu  
Al. Niepodległości 2  
61-874 Poznań

2. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadami konkurencyjności w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

### II. Termin wykonania usługi

Usługa hotelowo-gastronomiczna wraz z wynajęciem sali szkoleniowej będzie realizowana w terminie 23-24 maja 2015



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



### III. Miejsce wykonania usługi

Powiat poznański lub leszczyński lub śremski lub średzki lub gostyński

### IV. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowo-gastronomiczna wraz z wynajęciem sali szkoleniowej zgodnie ze specyfikacją:

1. Standard **objektu**, w którym odbędzie się szkolenie musi odpowiadać:

- a) w przypadku hoteli – standard minimum 3 gwiazdki hotelowe;
- b) w przypadku pensjonatów – minimum 4 gwiazdki pensjonatowe;
- c) w przypadku ośrodków szkoleniowo-konferencyjnych – standard zbieżny co najmniej ze standardem 4 gwiazdek pensjonatowych (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 z późniejszymi zmianami w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie).

2. Pomieszczenia, w których będą przebywać uczestnicy szkolenia, muszą mieć zapewnione zaplecze do przeprowadzenia szkolenia, zgodnie z wymaganiami polskiego prawa, tj. spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe

3. Zapewnienie bezpłatnego parkingu dla uczestników szkolenia, trenerów i przedstawiciela organizatora.

### V. Wymagania dot. realizacji usługi

#### 1. Zakwaterowanie

**28 osób, w tym:**

a) uczestników szkolenia:

- od godz. 9.00 w I dniu szkolenia do godz. 18.00 w II dniu szkolenia,
- w pokojach 2-osobowych z oddzielnymi łózkami i z pełnym węzłem sanitarnym. W przypadku braku możliwości podzielenia uczestników pomiędzy pokoje 2-osobowe, np. z powodu podziału wg płci, wykonawca zapewni pokoje 1-osobowe,
- wszystkie pokoje powinny być wyposażone w wodę mineralną.
- w przypadku większej grupy i zwiększonej liczby uczestników o 1-3 osób Wykonawca zapewni pokoje zgodne z w/w standardami.

b) Zakwaterowanie 2 trenerów oraz 1 osoby ze strony Zlecającego:

- od godz. 9.00 w I dniu szkolenia do godz. 18.00 w II dniu szkolenia,
- w pokojach 1-osobowych z pełnym węzłem sanitarnym,
- wszystkie pokoje powinny być wyposażone w wodę mineralną.

#### 2. Wyżywienie

**dla 28 osób** pełne wyżywienie

- I dzień: obiad + kolacja (szwedzki stół oraz ciepłe dania) + całodzienny serwis kawowo-herbaciany, uzupełniany na bieżąco,
- II dzień: śniadanie (szwedzki stół) + obiad + całodzienny serwis kawowo-herbaciany uzupełniany na bieżąco.

W przypadku większej grupy i zwiększonej liczby uczestników o 1-3 osoby Wykonawca zapewni wyżywienie zgodne z w/w standardami.



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



- a) Śniadanie w formie stołu szwedzkiego ma składać się z dań ciepłych, i zimnych, gorących napojów, soku, wody oraz owoców.
- b) Obiad ma składać się z dwóch dań, deseru i napoju. Posiłki będą takie same dla wszystkich uczestników przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków bezmięśnych (wegetariańskich, wegańskich), o których Wykonawca zostanie poinformowany 3 dni przed terminem realizacji usługi.
- c) Kolacja w formie stołu szwedzkiego ma składać się z dania ciepłego, zimnych przystawek, gorącego napoju oraz soku i wody przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków bezmięśnych (wegetariańskich, wegańskich), o których Wykonawca zostanie poinformowany w dniu realizacji usługi.
- d) Przerwa kawowa musi być zorganizowana w pobliżu sali w której będzie odbywało się szkolenie lub bezpośrednio w sali. Serwis kawowo-herbaciany uzupełniany na bieżąco ma składać się z: gorącego napoju (kawa i herbata), soku, wody mineralnej, owoców i ciasta domowego.
- e) Harmonogram godzinowy posiłków i przerw kawowych będzie podany przez Zamawiającego 3 dni przed szkoleniem.
- f) W przypadku organizacji kilku wydarzeń w obiekcie Wykonawcy, Wykonawca ma obowiązek wyraźnego oznakowania przygotowanego dla grupy Zamawiającego cateringu.

### 3. Sala szkoleniowa

- a) sala szkoleniowa o metrażu minimum 80 m<sup>2</sup>
- b) stoły ustawione w podkowę na minimum 25 miejsc - umożliwiające ustawienie na nich laptopów i podłączenie ich do prądu,
- c) - osobny stół umożliwiający ustawienie na nim rzutnika multimedialnego i 2 laptopów oraz podłączenie ich do prądu,
  - przy stole 2 miejsca siedzące dla trenerów,
- d) w sali dostęp światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia umożliwiającego bezpieczne dla oczu czytanie,
- e) klimatyzacja i ogrzewanie Sali,
  - wykonawca zapewni temperaturę wewnątrz pomieszczeń odpowiednią do panujących warunków atmosferycznych, nie niższą niż 21 C
  - z dala od źródeł hałasu,
  - możliwość zaciemnienia pomieszczenia,
- f) musi spełniać wymogi BHP i p.poż.,
- g) łatwy dostęp do źródeł prądu (gniazdka + przedłużacze),
- h) dostęp do Internetu (min. 4 Mbit/s download, 256 kbit/s upload),**
- i) wyposażenie: ekran lub przynajmniej 1 ściana biała, na której można wyświetlić obraz z rzutnika oraz flipchart z papierem i z 4 pisakami w różnych kolorach,
- j) możliwość podłączenia projektora multimedialnego,
- k) zapewnione warunki dyskrecji (sala zamykana na klucz, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania osób nie biorących udziału w szkoleniu),
- l) sala podczas przerw zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia,
- m) zaplecze sanitarne (toalety) muszą znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej,
- n) sala powinna mieścić się w tym samym budynku, w którym uczestnicy i trenerzy są zakwaterowani i gdzie mają posiłki,
- n) sala i obiekt mają możliwość oznakowania przed i w trakcie szkolenia materiałami o wizualizacji zgodnej w wymogami realizowanego projektu np. plakaty , banery,
- o) ze względu na konieczność przygotowania sali do zajęć szkoleniowych Zamawiający ma możliwość dostępu do sali na co najmniej godzinę przed i po szkoleniu.



## VI. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki:
  - a) akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania,
  - b) oferty mogą składać podmioty posiadające prawo do dysponowania nieruchomością niewynikające z tytułu najmu lub posiadające wyłączne prawo do użytkowania i wynajmu lokali będących przedmiotem oferty,**
  - c) posiadają uprawnienia do wykonywania działalności/ świadczenie usług obejmujących przedmiot zamówienia,
  - d) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:
    - personel odpowiedzialny za usługi gastronomiczne powinien posiadać aktualne książeczki zdrowia,
    - obiekt musi spełniać warunki przewidziane dla hoteli zgodnie z rozporządzeniem Ministerstwa Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie,
  - d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,

2. Zamawiający nie może udzielić zamówienia Wykonawcom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadaniu, co najmniej 10 % udziału lub akcji;
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- 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 i kurateli

Oferent jest obowiązany dołączyć do formularza ofertowego oświadczenie o braku w/w powiązań pomiędzy składającym ofertę a Beneficjentem (**załącznik nr 2**)

## VII. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Ofertę należy sporządzić wg formularza ofertowego stanowiącego **Załącznik nr 1** do Zapytania Ofertowego.
3. Do oferty zostaną dołączone 2 warianty menu na oba dni szkoleniowe i na wszystkie posiłki.



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



## **VI. Miejsce oraz termin dostarczenia ofert**

Ofertę należy przesłać mailowo **do dnia 14.05.2015 r. do godz. 15.00.**  
**[bogumila.frackowiak@irpoznan.com.pl](mailto:bogumila.frackowiak@irpoznan.com.pl)**

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

## **VII. Kontakt z zamawiającym**

Osobą wyznaczoną do kontaktów z Wykonawcami jest Bogumiła Frąckowiak  
Tel. 601 913 140 e-mail [bogumila.frackowiak@irpoznan.com.pl](mailto:bogumila.frackowiak@irpoznan.com.pl)

## **VIII. Ocena ofert**

Ocenie merytorycznej zostaną podane jedynie oferty spełniające wszystkie wymogi formalne. Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru oferty najkorzystniejszej na podstawie następującego kryterium:

- cena brutto - 100%

## **IX. Warunki rozliczenia**

1. Określenie szacunkowego zapotrzebowania nie rodzi po stronie Zamawiającego obowiązku realizacji wszystkich usług w ilościach wskazanych.
2. Najpóźniej dzień przed rozpoczęciem szkolenia Zamawiający będzie miał możliwość korekty zamówienia (tj. zmniejszenia/zwiększenia zamówienia w zależności od rzeczywistej liczby uczestników).
3. przypadku zmniejszenia/zwiększenia ilości zapotrzebowania na usługi, cena jednostkowa zamawianej usługi przedstawiona w formularzu ofertowym nie ulega zmianie.
4. Zamawiający zastrzega, że zapłaci za wynajem pokoi wyłącznie na podstawie listy podpisów osób nocujących, zebranej przez Wykonawcę i dołączonej do protokołu odbiorczego.

## **X. Rozstrzygnięcie zapytania ofertowego**

1. Termin rozstrzygnięcia zapytania ofertowego nastąpi w ciągu 5 dni roboczych od terminu końcowego nadsyłania ofert.

### **Załączniki**

**1.formularz oferty**

**2.oświadczenie**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

