



Poznań, 08.05.2015 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 27 - 28 czerwca 2015 r.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



III. Miejsce wykonania usługi

Powiat jarociński lub gnieźniński lub średzki lub słupecki.

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) 25 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 Zamawiającego:

- 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. Sale szkoleniowe – 2 sale szkoleniowe

o metrażu minimum 80 m² każda, spełniające następujące warunki:

- 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.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



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 25.05.2015 r. do godz. 15.00.**
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 Frackowiak
Tel. 601 913 140 e-mail 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

