

Zapytanie ofertowe 16/2013/GSWB

Kierujący zapytanie:

Pomorskie Forum na rzecz Wychodzenia z Bezdomności

ul. Ks. Zator – Przytockiego nr 4

80-245 Gdańsk

KRS 0000273179,

NIP 9570959922

Skład Zarządu – *Marcin Kowalewski, Tomasz Maruszak, Piotr Olech, Rafał Stenka, Karolina Weiner.*

Towarzystwo Pomocy im. św. Brata Alberta Zarząd Główny

ul. Kołłątaja 26a

50 – 007 Wrocław

KRS 001221128

NIP 0000069581

Skład Zarządu – *Bohdan Aniszczuk, Wojciech Bystry, Zdzisław Niedzielski, Henryka Karkowska-Młot, Teresa Rojek, Henryk Hass, Krystyna Barwińska, Maria Demidowicz, Bogusław Gałka, Emil Jurkiewicz, Stanisław Kubiniak, Paweł Pawlak, Stanisław Piotrowicz, Krzysztof Podlas, Jadwiga Podstawek, Marek Rogalski, Adam Sadtyk, Ks. Stanisław Słowik, Jakub Wilczek, Anna Wójcik, Stanisław Żytkowski.*

Stowarzyszenie MONAR

ul. Nowolipki 9b

00 – 151 Warszawa

KRS 0000139796

NIP 526-10-38-205

Skład Zarządu – *Jolanta Łazuga-Koczurowska, Wojciech Fijałkowski, Robert Starzyński, Danuta Wiewióra, Marek Tadeusz Stefaniak, Piotr Adamiak, Mariusz Kowarski, Jagoda Włodoń.*

Caritas Diecezji Kieleckiej

pl. Jana Pawła II 3

25-013 Kielce

KRS 0000198087

NIP 657-038-94-52

Skład Zarządu – *ks. Stanisław Słowik, ks. Krzysztof Banasik, Irena Skrzyniarz, Dorota Wojciechowska, Mirosław Błoniarz.*

Związek Organizacji Sieć Współpracy Barka

ul. Św. Wincentego 6/9

61 – 003 Poznań

KRS 0000208767.

NIP 782-230-02-98

Skład Zarządu – *Barbara Sadowska, Lech Bór.*

Stowarzyszenie Otwarte Drzwi

ul. Równa 10/3

03-418 Warszawa

KRS 00000 800 10

NIP 113 01 78 033

Skład Zarządu – *Anna Machalica-Pułtorak, Sławomir Kamela, Marta Żukowska, Katarzyna Wilczyńska, Aleksandra Śliwa, Marta Abczyńska, Marta Skrobicka.*
wspólnie zwane dalej Zamawiającym.



Komisja Konkursowa – Paweł Korliński, Lidia Węsierska, Anna Machalica-Póttorak, ks. Stanisław Słowik, Jakub Wilczek, Piotr Olech, Tomasz Wysocki

Konsultacje zapytania ofertowego – Katarzyna Piętka - Radca Prawny

Przygotowanie zapytania ofertowego: Paweł Janowski, Tomasz Wysocki

Niniejszym zapraszamy do składania ofert w ramach konkursu ofert prowadzonego na podstawie art. 70¹ – 70⁵ Kodeksu cywilnego na **usługę konferencyjną, cateringową i hotelarską związaną z organizacją spotkań grup eksperckich** w ramach projektu „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej).

I. Przedmiot Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja sześciu trzy-dniowych spotkań grup eksperckich w okolicach Warszawy realizowanych w ramach projektu systemowego 1.18 „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej).

1. Miejsce: Warszawa lub gminy ościennie.
2. Terminy spotkań:
 - 17-19.06.2013
 - 10-12.07.2013
 - 7-9.08.2013
 - 11-13.09.2013
 - 2-4.10.2013
 - 13-15.11.2013
3. Liczba osób – ok 50. Zamawiający dopuszcza nieznaczną zmianę liczby uczestników. Najpóźniej 72 godziny przed terminem każdego ze spotkań, Zamawiający przekaże Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników, na podstawie, której zostanie dokonana kalkulacja płatności za realizację zamówienia.
4. Liczba sal szkoleniowych: 7 (do 8-10 osób)
5. Liczba sal konferencyjnych 1 (do 60 osób, tylko na spotkanie w terminie 17.06.2013)

II. Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. **Lokalizacja:** Miasto Stołeczne Warszawa lub gminy ościennie bezpośrednio przylegające do granic administracyjnych Warszawy. Ośrodek zlokalizowany w bezpośrednim sąsiedztwie (do 300 m.) od przystanków komunikacji publicznej.
2. **Ogólne wymagania wobec ośrodka:** obiekt hotelarski/ szkoleniowy/ konferencyjny – o standardzie co najmniej 2 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 2-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel, posiadający bazę noclegową dla minimum 50 osób, 7 sal szkoleniowych dla grup ok 8/10 osób. Wykonawca zapewni możliwość nieodpłatnego przechowania bagażu uczestników oraz parking dla uczestników spotkań.
3. **Zadania Wykonawcy:**
 - 3.1. Zapewnienie siedmiu sal szkoleniowych dla grup ok 10 osobowych wg harmonogramu w pkt. 5.
 - 3.2. Zapewnienie usługi cateringowej.
 - 3.3. Zapewnienie noclegu dla uczestników spotkań.
 - 3.4. Zapewnienie sali konferencyjnej podczas pierwszego spotkania na 60 osób w ustawieniu teatralnym.
4. **Szczegółowy opis zadań Wykonawcy:**



Ad. 3.1

Sale szkoleniowe powinny być równoległe dostępne dla Zamawiającego w ww. terminach zgodnie z harmonogramem podanym w punkcie 7. Sale powinny być klimatyzowane z dostępem do światła dziennego i możliwością zaciemniania.

Wyposażenie sali:

- stoły i krzesła powinny zapewniać swobodny widok na ekran oraz swobodny dostęp uczestników do miejsc siedzących. Ustawienie w podkowę lub wspólny stół.
- woda mineralna;
- ekran; rzutnik multimedialny
- dostęp do bezprzewodowego Internetu.

Ad. 3.2

Zapewnienie usługi cateringowej dla uczestników spotkań na podstawie menu zaakceptowanego przez Zamawiającego:

- Dzień pierwszy (50 osób): obiad, ciągły serwis kawowy podczas obrad konferencyjnych/ prac grup eksperckich, kolacja.
- Dzień drugi: śniadanie (50 osób), obiad (50 osób), ciągły serwis kawowy podczas zajęć, kolacja (50 osób).
- Dzień trzeci: śniadanie (50 osób), obiad (50 osób), ciągły serwis kawowy podczas zajęć.

Każdorazowo na wyżywienie podczas każdego ze spotkań trzydniowych składają się:

- **śniadanie:** w formie bufetu szwedzkiego; w formie zasiadanej, do wyboru: sery, wędliny, różnego rodzaju pieczywa, jajka, płatki kukurydziane, masło, mleko, kawa, herbata, woda, soki, warzywa.
- **obiad:** podany w formie szwedzkiego bufetu, w formie zasiadanej lub stojącej, składający się minimalnie z: gorącego dania (2 rodzaje do wyboru, w tym uwzględniające wersję dla wegetarian); zupy, soków (2 rodzaje do wyboru)/woda mineralna gazowana i niegazowana;
- **serwis kawowy:** kawa, herbata, mleko do kawy w dzbankach, cukier, cytryna, co najmniej 3 rodzaje ciasteczek kruchych, woda mineralna gazowana i niegazowana
- **kolacja:** podana w formie szwedzkiego bufetu; w formie zasiadanej, składająca się minimalnie z: gorącego dania (2 rodzaje do wyboru, w tym uwzględniające wersję dla wegetarian); sałatki (dwie do wyboru); do wyboru: pieczywa różnego rodzaju, wędliny, sery, masło, warzywa, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna

Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprzątnięcie, obsługa kelnerska, obrusy, serwetki, zastawa ceramiczna i szklana, sztucze nie plastikowe).

Zamawiający zastrzega, aby posiłki podawane były w budynku, w którym odbywać się będą spotkania w pomieszczeniach z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników spotkań - odrębnych od sali konferencyjnej, o powierzchni dostosowanej do maksymalnej liczby uczestników i pozwalającej na swobodne przemieszczanie się uczestników spotkań. Pomieszczenie, w którym serwowane będą posiłki powinno umożliwiać uczestnikom seminarium ich spożycie przy stolikach, w formie zasiadanej lub stojącej (z wyjątkiem śniadania i kolacji, które powinny być serwowane w formie zasiadanej).

Najpóźniej na 3 dni przed terminem każdego ze spotkań Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.

Ad. 3.3

Zapewnienie noclegów dla wszystkich uczestników spotkania w pokojach 1-, 2-, lub/i 3-osobowych wyposażonych w łazienkę, w obiekcie, w którym będzie realizowana usługa konferencyjna, w ww. terminach.

Ad. 3.4

Sala konferencyjna dla 60 osób, przestronna i jasna, dostosowana do maksymalnej liczby uczestników. Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego i możliwością zaciemniania. Wykonawca

zapewni salę konferencyjną na pierwszy dzień spotkania w dniu 17 czerwca 2013, zgodnie z harmonogramem wskazanym w pkt. 7.

Wyposażenie sali:

- krzesła dla uczestników w układzie teatralnym; ustawienie krzesel ma zapewniać swobodny widok na ekran oraz swobodny dostęp uczestników do miejsc siedzących;
- stół prezydencki, dla co najmniej 2 osób.
- nagłośnienie, w z minimum dostępem do 2 mikrofonów bezprzewodowych
- ekran, rzutnik multimedialny;
- stoliki do rejestracji uczestników przed salą konferencyjną,
- dostępne i sprawne zaplecze sanitarne, w pobliżu sali konferencyjnej.

Obsługa techniczna:

W ramach zadania Wykonawca będzie zobowiązany do:

- przygotowania sali wedle uzgodnień z Zamawiającym (m.in. ustawienie stołów i krzesel)
- podłączenia i zsynchronizowania sprzętu elektronicznego oraz bieżące reagowanie na ewentualne potrzeby w tym zakresie;
- zapewnienia obsługi technicznej na sali konferencyjnej przed i w trakcie trwania spotkania.

Zamawiający dopuszcza podział sali konferencyjnej na kilka sal szkoleniowych sztywną, dźwiękoszczelną przegrodą.

5. Ramowy (wstępny) harmonogram spotkań

Dzień 17 czerwca 2013

10.00 – 11.00	Zakwaterowanie uczestników
11.00 – 13.00	Obrady na Sali konferencyjnej
13.00 – 13.20	Przerwa Kawowa
13.20 – 14.30	Obrady na Sali konferencyjnej
14.30 – 15.30	Obiad / przerwa kawowa
15.30 – 17.30	Praca w grupach eksperckich – 7 sal szkoleniowych
17.30 – 17.50	Przerwa kawowa
17.50 – 19.00	Praca w grupach eksperckich – 7 sal szkoleniowych
19.00	Kolacja

Ramowy harmonogram pozostałych spotkań:

Dzień 1 – (bez sali konferencyjnej)

10.00 – 11.00	Zakwaterowanie uczestników
11.00 – 13.00	Praca w grupach eksperckich – 7 sal szkoleniowych
13.00 – 13.20	Przerwa Kawowa
13.20 – 14.30	Praca w grupach eksperckich – 7 sal szkoleniowych
14.30 – 15.30	Obiad / przerwa kawowa
15.30 – 17.30	Praca w grupach eksperckich – 7 sal szkoleniowych
17.30 – 17.50	Przerwa kawowa
17.50 – 19.00	Praca w grupach eksperckich – 7 sal szkoleniowych
19.00	Kolacja

Dzień 2

09.00 – 11.00	Praca w grupach eksperckich – 7 sal szkoleniowych
11.00 – 11.30	Przerwa kawowa
11.30 – 13.30	Praca w grupach eksperckich – 7 sal szkoleniowych
14.00 – 15.00	Obiad.
15.30 – 16.30	Praca w grupach eksperckich – 7 sal szkoleniowych



16.30 – 17.00	Przerwa kawowa
17.00 – 18.30	Praca w grupach eksperckich – 7 sal szkoleniowych
19.00	Kolacja

Dzień 3

09.00 – 11.00	Praca w grupach eksperckich – 7 sal szkoleniowych
11.00 – 11.30	Przerwa kawowa
11.30 – 13.30	Praca w grupach eksperckich – 7 sal szkoleniowych
14:00 – 15:00	Obiad.

Szczegółowy harmonogram prac dostosowany pod potrzeby Zamawiającego – harmonogram zostanie dostarczony przez zamawiającego na 3 dni robocze przed zaplanowanym spotkaniem.

Kod zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień:

55100000-4	Usługi hotelarskie noclegowe;
55100000-3	Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.
55120000-7	Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji.

III. Uwagi ogólne.

1. Nie później niż 3 dni robocze przed rozpoczęciem spotkania Zamawiający dostarczy szczegółowy program z zaznaczeniem ostatecznych godzin poszczególnych posiłków, przerw kawowych, godzin wykorzystania sal szkoleniowych. Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić założenia planu spotkania.
2. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
3. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy, zgodnie z którą będzie realizowane zamówienie.
4. Zamawiający dokona płatności każdorazowo po zakończonym spotkaniu przelewem w terminie 14 dni po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury.

IV. Oferta powinna zawierać:

1. Formularz ofertowy według dołączonego załącznika nr 2 z podaniem cen brutto w złotych polskich.
2. Oświadczenie o braku powiązań z zamawiającym – według załącznika nr 1.
3. Oferent składając ofertę wyraża zgodę na:
 - a) Rezygnację przez Zamawiającego z zamówionych usług lub ich części w terminie do 7 dni przed realizacją usługi.
 - b) Warunki realizacji zamówienia określone w zapytaniu.
 - c) Możliwość skorzystania z usług większej ilości osób niż zaplanowano w przypadku poinformowania o takiej potrzebie, co najmniej 72 godziny przed rozpoczęciem spotkania.
 - d) Płatność za realizację usługi przelewem w terminie 14 dni po zrealizowaniu zamówienia i otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury.

V. Kryteria oceny ofert:

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:

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

VI. Zakres wykluczenia z możliwości realizacji Zamówienia

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 jego imieniu 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.

VII. Informacje końcowe

W związku z powyższym uprzejmie prosimy o złożenie oferty drogą mailową na adres t.wysocki@pfbw.org.pl lub w biurze Zamawiającego: ul. Ks. J. Zator – Przytockiego 4, 80-245 Gdańsk do dnia 22 maja 2013 r. do godziny 15.00. Decydująca jest data wpływu oferty.

Zamawiający zastrzega, iż warunki konkursu mogą być zmienione lub konkurs może zostać odwołany, o czym Wykonawcy zostaną powiadomieni. Konkurs ofert może zostać zamknięty bez wybrania którejkolwiek z ofert. Zamawiający ma w ramach wniosku o dofinansowanie z POKL EFS sztywno skalkulowane kwoty na realizację niniejszego zamówienia. 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.

