



ZAPYTANIE OFERTOWE

z dnia 18 października 2013 r.

na usługę hotelarską i restauracyjną dla 52 osób w ramach projektu
„Wyższe kwalifikacje zawodowe – większe możliwości na rynku pracy”
realizowanego przez Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Słupsku
w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007 - 2013

Koordynator projektu
SPORZĄDZIŁ: *mgr Martyna Radzik*

data: 18.10.2013 r.

ADMINISTRATOR
SPRAWDZIŁA: *mgr Katarzyna Kamińska*

data: 18.10.2013 r.

DYREKTOR
ZATWIERDZIŁ: *mgr Urszula Dąbrowska*
Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie w Słupsku

data: 18.10.2013 r.



Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie
al. Sienkiewicza 20, 76-200 Słupsk
NIP: 839-25-71-775
tel.: 59 841 43 11 , fax.: 59 841 01 96

Adres poczty elektronicznej osoby do kontaktu: sekretariat@pcpr.slupsk.pl

ZAPRASZA DO SKŁADANIA OFERT NA:

*usługę hotelarską i restauracyjną dla 52 osób w ramach projektu
„Wyższe kwalifikacje zawodowe – większe możliwości na rynku pracy”
realizowanego przez Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Słupsku
w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007 - 2013*

SPIS TREŚCI

Rozdział.	Nazwa rozdziału.
I.	Informacje ogólne.
II.	Przedmiot zapytania.
III.	Termin realizacji.
IV.	Opis sposobu przygotowania ofert.
V.	Sposób i termin złożenia ofert.
VI.	Ocena ofert i kryteria
VII.	Zabezpieczenie należytego wykonania umowy oraz postanowienia umowy.

ROZDZIAŁ I

INFORMACJE OGÓLNE

1. Zapytanie ofertowe nie przekracza równowartości 14 000 euro netto i zgodnie z art. 4 pkt 8 ustawy Prawo Zamówień Publicznych nie podlega jej przepisom.
2. Ilekroć w Zapytaniu ofertowym użyto zwrotu: „Zamawiający” – należy przez to rozumieć Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Słupsku.
3. Ilekroć w Zapytaniu ofertowym użyto zwrotu: „Wykonawca” – należy przez to rozumieć: osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia.
4. Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę. Ofertę sporządza się w języku polskim i składa pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
5. Treść oferty musi odpowiadać treści Zapytania ofertowego.
6. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. Złożenie oferty niezgodnej z obowiązującym prawem lub Zapytaniem ofertowym spowoduje odrzucenie oferty.
8. Zamawiający nie przyjmuje ofert częściowych.
9. Finansowanie przedmiotu zamówienia: *Zamówienie będzie finansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Priorytet VII działalność 7.1 poddziałanie 7.1.2 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007 - 2013*
10. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami jest: Martyna Radzik – tel. 59 8414-311



ROZDZIAŁ II

PRZEDMIOT ZAPYTANIA I SZCZEGÓŁOWE WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem Zapytania ofertowego jest usługa hotelarska i restauracyjna w ramach projektu „Wyższe kwalifikacje zawodowe – większe możliwości na rynku pracy”, zorganizowana w odległości do 70 km od Centrum miasta Słupska.
2. W/w usługą objętych zostanie 52 osoby (50 osób – rodzice zastępczy oraz wychowankowie rodzin zastępczych, będących uczestnikami projektu „Wyższe kwalifikacje zawodowe – większe możliwości na rynku pracy” oraz 2 opiekunów).
3. Przedmiot zamówienia obejmuje:
 - a) zakwaterowanie i nocleg dla 52 osób,
 - b) całonocne wyżywienie dla 52 osób,
 - c) udostępnienie sali szkoleniowej na potrzeby zorganizowania warsztatu psychologiczno - pedagogicznego
 - d) udostępnienie sali wypoczynkowej, miejsca do rekreacji.

4. Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) Zapewnienia zakwaterowania i noclegu dla 52 osób (50 osób – rodzice zastępczy oraz wychowankowie rodzin zastępczych, będących uczestnikami projektu „Wyższe kwalifikacje zawodowe – większe możliwości na rynku pracy” oraz 2 opiekunów – 2 kobiety).

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić pokoje zarówno dwu-, trzy-, i cztero- osobowe wyposażone w łazienkę z dostępem do prysznica, umywalki i toalety, wyposażone w ręczniki i środki higieny osobistej. Ponadto pokoje powinny być wyposażone w telewizor, czajnik elektryczny oraz podstawowy zestaw naczyń szklanych tj. szklanka, sztućce, talerz dla każdej osoby w pokoju. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania minimalnej temperatury w pokojach na poziomie +22 stopnie C. Dokładna liczba pokoi zostanie wskazana na etapie podpisywania umowy.

- b) Zapewnienie całonocnego wyżywienia dla 52 osób (50 osób – rodzice zastępczy oraz wychowankowie rodzin zastępczych, będących uczestnikami projektu „Wyższe kwalifikacje zawodowe – większe możliwości na rynku pracy” oraz 2 opiekunów) składającego się z następujących posiłków:

- śniadania w formie stołu szwedzkiego, z zapewnieniem ciepłego i zimnego posiłku oraz napoju (woda, soki, herbata, kawa, kakao) w dniu 17.11.2013 r. (niedziela) w godzinach zgodnych z harmonogramem warsztatów psychologiczno - pedagogicznych stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania ofertowego;
- bufet kawowy w dniach: 16.11.2013 r. (sobota), 17.11.2013 r. (niedziela) w godzinach zgodnych z harmonogramem warsztatów psychologiczno - pedagogicznych stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania ofertowego. W skład bufetu kawowego wchodzi: kawa, herbata, soki, woda gazowana, woda niegazowana, kilka rodzajów ciastek lub ciast uzupełnianych na bieżąco zgodnie z potrzebami uczestników;
- obiadu w postaci zupy oraz drugiego dania w postaci ciepłego posiłku z surówką, sokiem lub kompotem w dniach: 16.11.2013 r. (sobota), 17.11.2013 r. (niedziela), w godzinach zgodnych z harmonogramem warsztatów psychologiczno - pedagogicznych stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania ofertowego;
- kolacji w postaci stołu szwedzkiego wraz z zapewnieniem ciepłego i zimnego posiłku oraz napoju (woda, soki, herbata, kawa) w dniu 16.11.2013 r. (sobota) w godzinach zgodnych z harmonogramem warsztatów psychologiczno - pedagogicznych stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania ofertowego;

- c) Zapewnienie sali szkoleniowej dla 50 uczestników projektu „Wyższe kwalifikacje zawodowe – większe możliwości na rynku pracy” w dniach: 16.11.2013 r. (sobota), 17.11.2013 r. (niedziela) w godzinach zgodnych z harmonogramem warsztatów psychologiczno - pedagogicznych stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania ofertowego. Zapewnienie sali o powierzchni min. 80 m², wyposażonej w sprzęt multimedialny tj. rzutnik, ekran, tablica Flipchart oraz min. 10 stołów i 50 krzeseł dla każdego z uczestników.
- d) Zapewnienie sali wypoczynkowej / rekreacyjnej oraz placu zabaw dla dzieci na świeżym powietrzu o powierzchni min. 200 m². Sala wyposażona w sprzęt do zabawy dla dzieci i młodzieży, wyposażony w bezpieczne (atestowane) zabawki i konstrukcje, sprzęt do gier. Sala rekreacyjna dla



- dzieci, młodzieży i dorosłych udostępniona w godzinach wolnych od zajęć warsztatowych zgodnie z harmonogramem stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania ofertowego.
5. Zapłata zostanie dokonana po realizacji zadań przewidzianych w umowie w terminie do 14 dni od daty wystawienia i przedłożenia przez Wykonawcę rachunku/faktury VAT.
 6. Oferowana cena pokrywa wszelkie roszczenia Wykonawcy z tytułu wykonania umowy.
 7. Warunkiem udziału w postępowaniu jest zagwarantowanie w/w usług.
 8. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości osób objętych usługą hotelarską i restauracyjną do trzech dni przed terminem realizacji zamówienia. Wówczas koszt usługi hotelarskiej i restauracyjnej za zmniejszoną lub zwiększoną ilość osób rozliczany będzie na podstawie cen jednostkowych wskazanych w ofercie.**
 9. **Zamawiający w terminie do trzech dni przed terminem realizacji zamówienia przekaze Wykonawcy informację o konieczności zapewnienia odpowiedniej liczby pokoi dwu – trzy – i cztero- osobowych**

ROZDZIAŁ III

TERMIN REALIZACJI

Termin organizacji usługi hotelarskiej i restauracyjnej obejmuje weekend:

- od 16.11.2013 r. do 17.11.2013 r.

Termin realizacji usługi hotelarskiej i restauracyjnej może ulec zmianie w uzasadnionych przypadkach na etapie podpisywania umowy za zgodą obu stron.

ROZDZIAŁ IV

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Oferta powinna być sporządzona na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Wraz z ofertą należy przedstawić:
 - a) *Menu śniadań*
 - b) *Menu obiadu*
 - c) *Menu kolacji*
 - d) *wyposażenie sali szkoleniowej*
 - e) *wyposażenie sali rekreacyjnej*
3. Zaoferowana cena jednostkowa musi być wyrażona, jako cena brutto w złotych polskich wg obowiązujących przepisów na dzień sporządzenia oferty i określać wartość przedmiotu zamówienia w sposób kompletny i jednoznaczny.
4. Ceny należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w PLN.
5. Nie dopuszcza się stosowania upustów cenowych do ceny brutto podanej w formularzu ofertowym. W przypadku rabatów winny być one uwzględnione w cenach jednostkowych.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku, gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych, nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego.
7. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia, Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
8. Rozliczenie nastąpi w oparciu o faktycznie zrealizowany i sprawdzony zakres przedmiotu zamówienia na podstawie zaoferowanej ceny / zaoferowanych cen jednostkowych.
9. Oferta, jak również wszystkie oświadczenia, wykazy i inne dokumenty, stanowiące integralną część oferty (Załączniki), muszą być podpisane przez upoważnionego Przedstawiciela lub Przedstawicieli Wykonawcy, zgodnie z wpisem w odpowiednim dokumencie upoważniającym do występowania w obrocie prawnym w imieniu Wykonawcy.



ROZDZIAŁ V

SPOSÓB I TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY

1. Oferta musi spełniać wszystkie wymagania określone w niniejszym Zapytaniu ofertowym.
2. Ofertę należy złożyć w siedzibie Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie, al. Sienkiewicza 20, 76-200 Słupsk, w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 28.10.2013 r., do godz. 10.00**, osobiście, pocztą lub przesyłką kurierską w zamkniętej kopercie z dopiskiem na kopercie „Oferta na usługę hotelarską i restauracyjną dla 52 osób w ramach projektu „Wyższe kwalifikacje zawodowe – większe możliwości na rynku pracy”. Decyduje faktyczna data wpływu do PCPR.
3. Oferty złożone po terminie nie będą brane pod uwagę i nie będą zwracane do kierującego ofertę.

ROZDZIAŁ VI

OCENA OFERT I KRYTERIA

1. W toku badania i oceny ofert, Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

L.p.	NAZWA KRYTERIUM	WAGA	SPOSÓB OCENY
1.	Całkowita cena brutto za zrealizowanie zamówienia	100 pkt	Zgodnie ze wzorem

2. Oferty oceniane będą na podstawie:

KRYTERIUM CENY:

Cena całkowita brutto za usługę hotelarską i restauracyjną dla 52 osób w ramach projektu „Wyższe kwalifikacje zawodowe – większe możliwości na rynku pracy” w ramach programu aktywności lokalnej realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki – 100 punktów, zgodnie z poniższym wzorem:

$$C = \frac{\text{Najniższa oferowana cena spośród wszystkich ofert}}{\text{Cena ofertowa badanej oferty}} \times 100 \text{ pkt}$$

W toku oceny ofert Zamawiający stosuje zaokrąglenie wszystkich wyników do dwóch miejsc po przecinku.

3. Zamawiający wybierze ofertę, która otrzyma największą liczbę punktów – za kryteria, o których mowa w niniejszym Rozdziale.
4. Od rozstrzygnięcia niniejszego zapytania ofertowego (wyboru oferty) nie przysługuje odwołanie.

ROZDZIAŁ VII

ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY ORAZ POSTANOWIENIA UMOWY

1. Zamawiający *nie wymaga* wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
2. Zamawiający podpisze umowę z wybranym Wykonawcą.
3. Przedmiot umowy wykonany zostanie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, postanowieniami umowy.

WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW:

Integralną część niniejszego zapytania ofertowego stanowi:

- Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy,
Załącznik nr 2 – Oświadczenie,
Załącznik nr 3 – Harmonogram warsztatów.

DYREKTOR
Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie
w Słupsku
mgr Urszula Dąbrowska