

Fundacja Pod Aniołem
ul. Zacisze 1b/4
73-130 Dobrzany
NIP: 8542390935
Adres do korespondencji:
Fundacja Pod Aniołem
ul. Tkacka 19-22/303
70-556 Szczecin

Szczecin, dnia 28.08.2019 r.

ROZESZCZENIE RYNKU Nr FPA/PZI/01/08.2019

dotyczące wyboru wykonawcy do realizacji usługi: zapewnienie wyżywienia i zakwaterowania na szkoleniach, organizowane w ramach projektu „Poszukiwacze zaginionych inicjatyw”

W związku z realizacją projektu „Poszukiwacze zaginionych inicjatyw” (UDA.RPZP.07.01.00-32-K103/18), realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, Działanie 7.1, zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, Fundacja Pod Aniołem zaprasza do składania ofert na wykonawcę usługi zapewnienia wyżywienia i zakwaterowania na szkoleniach organizowanych w ramach projektu, zgodnie z poniższą specyfikacją.

- 1. Przedmiotem zapytania** jest świadczenie usług hotelarsko – gastronomicznych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej dla uczestników szkoleń realizowanych w ramach projektu pn. „Poszukiwacze zaginionych inicjatyw”.

Zamówienie obejmuje organizację 2 szkoleń 2-dniowych, w terminach:

- i. Szkolenie nr 1 - 14.09.2019 - 15.09.2019;
- ii. Szkolenie nr 2 – I półrocze 2020;

W ramach każdego z powyższych szkoleń zostaną zapewnione usługi:

a) usługa wyżywienia:

- świadczenie usługi wyżywienia polegać ma na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków;
- wyżywienie będzie składało się z serwisu kawowego w ciągu 2 dni zajęć szkoleniowych i posiłków dla 36 osób, czyli 1 kolacja, 2 obiady i 1 śniadanie;
- serwis kawowy: będzie świadczony w wyznaczonym miejscu w sali szkoleniowej lub korytarzu poprzedzającym salę, w godz. 9:00 – 19:00; serwis powinien zapewniać produkty żywnościowe dla średnio 36 osób, tj. kawa i herbata wraz z dodatkami (mleko lub śmietanka do kawy, cukier, cytryna), woda niegazowana (min. 0,5 litra/osobę), ciastka, minimum 2 rodzaje ciast domowych, owoce;
- śniadanie: powinno być zapewnione w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani będą uczestnicy projektu, powinno składać się co najmniej z: 1 ciepłego posiłku, pieczywa, wędlin, serów, warzyw, herbaty, kawy oraz wody i soków;
- obiad: będzie realizowany w tym samym budynku co szkolenia, będzie składał się z min. dwóch dań z możliwością wyboru dania wegetariańskiego (zamawiający będzie



- informował wykonawcę o zapotrzebowaniu na dania wegetariańskie na dwa dni przed realizacją usługi), deseru oraz soku i wody;
- kolacja: będzie realizowana w tym samym budynku co szkolenia, kolacja powinna składać się z dania ciepłego, zimnych przystawek, gorących napoi (kawa, herbata wraz z dodatkami: cytryna/cukier/mleko) oraz zimnych (soki, woda niezgazowana i gazowana) przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków bezmięśnych (wegetariańskich itp.), o których Wykonawca zostanie poinformowany na dwa dni przed realizacją usługi;
 - sposób podania serwisu kawowego: stół szwedzki, naczynia porcelanowe i/lub szklane, sztucze metalowe, obrusy, dekoracje stołów, atrakcyjny sposób prezentacji żywności;
 - sposób podania śniadania, obiadu, kolacji: stół szwedzki, naczynia porcelanowe i/lub szklane, sztucze metalowe, obrusy, dekoracje stołów, atrakcyjny sposób prezentacji żywności;
 - usługi wyżywienia świadczone będą zgodnie z harmonogramem zamówienia. Harmonogram godzinowy posiłków i przerw kawowych podporządkowany będzie pod wymagania Zamawiającego;
 - menu poszczególnych posiłków ustala Wykonawca przy akceptacji Zamawiającego zachowując jednocześnie zasadę różnorodności zawartości podawanych posiłków;
 - Wykonawca zobowiązuje się do udzielania niezbędnej pomocy w przypadku trudności osób z niepełnosprawnością w pobieraniu posiłków.
- b) usługę zapewnienia noclegów:
- usługa będzie polegała na zapewnieniu 1 noclegu dla maksymalnie 36 uczestników szkolenia według zgłoszonego zapotrzebowania, o którym Zamawiający będzie informował najpóźniej na dzień przed terminem realizacji usługi;
 - obiekt/y - minimum 2-gwiazdkowe;
 - możliwość zakwaterowania w obiekcie od godziny 9:00 dnia pierwszego oraz wymeldowania się z obiektu najpóźniej do godz. 16.00 dnia następnego;
 - zakwaterowanie w pokojach z pełnym węzłem sanitarnym (WC, kabina prysznicowa lub wanna, umywalka), z dostępem do ciepłej wody. W pokojach powinny znajdować się co najmniej: wieszak ścienny na odzież wierzchnią, oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego, dostęp do internetu;
 - dopuszczalne jest zakwaterowanie w pokoju wieloosobowym – max. do 3 osób;
 - Wykonawca zobowiązuje się do uwzględniania niepełnosprawności kwaterowanych gości przy doborze pokoi.
- c) świadczenie usług powinno odbyć się z poszanowaniem środowiska naturalnego;
- d) każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę;
- e) ofertę należy złożyć w języku polskim;
- f) treść oferty musi odpowiadać treści Zapytania ofertowego;
- g) złożenie oferty niezgodnej z obowiązującym prawem lub Zapytaniem ofertowym, spowoduje odrzucenie oferty;
- h) Zamawiający po wyborze najkorzystniejszej oferty poda dokładną liczbę osób objętych zakwaterowaniem i wyżywieniem w ciągu 7 dni przed realizacją szkolenia.



2. Termin i miejsce realizacji usługi

- a) terminy realizacji usług:
 - i. Szkolenie nr 1 - 14.09.2019 - 15.09.2019;
 - ii. Szkolenie nr 2 – I półrocze 2020;
- b) miejsce realizacji usługi: województwo zachodniopomorskie;
- c) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia w miejscu realizacji usługi dwóch sal szkoleniowych:
 - dostępność sal: w godzinach 9:00 – 19:00;
 - sale z miejscami do siedzenia na minimum 18 osób;
 - standard sali: sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są szkolenia, sala powinna mieć bezpośredni dostęp do światła dziennego, powinna być posprzątana i przygotowana do przeprowadzenia zajęć;
 - wyposażenie sali: sprzęt multimedialny niezbędny do przeprowadzenia zajęć: ekran do projektora, projektor, internet (wifi lub połączenie LAN), flipchart wraz z papierem i flamastrami, krzesła i stoły dla minimum 18 osób;
 - sala powinna być dostępna dla osób z niepełnosprawnością ruchową. Dojście do sali powinno zapewniać bezproblemowe dotarcie na wózku inwalidzkim (płaska nawierzchnia; jeżeli występują schody to musi być podjazd lub winda; drzwi powinny mieć odpowiednią szerokość, dostosowana toaleta).

3. Opis sposobu przygotowania ofert

- a) oferta na własnym druku lub na wzorze będącym załącznikiem zapytania ofertowego;
- b) oferta powinna zawierać łączne koszty związane z realizacją **wyżywienia i noclegu, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, opisanym w pkt. 1** zapytania ofertowego (zwane dalej: cena brutto oferty);
- c) ceny należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w kwocie brutto.
- d) cena brutto powinna zawierać należny podatek (zaliczkę) od osób fizycznych i wszelkie składki na ubezpieczenia społeczne lub inne składki i należności przewidziane stosownymi przepisami z tytułu umów o pracę, umów cywilnoprawnych;
- e) w przypadku Wykonawców prowadzących działalność gospodarczą, konieczne jest podanie ceny netto i brutto oferty uwzględniającej podatek VAT (jeśli dotyczy);
- f) w przypadku składania oferty przez spółkę cywilną do ofert należy dołączyć umowę regulującą współpracę przedsiębiorców (wspólników spółki).

4. Ocena Ofert

- a) oferta musi spełniać wszystkie wymagania określone w niniejszym Zapytaniu ofertowym;
- b) w toku badania i oceny ofert, Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert;
- c) Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę ze wszystkich spełniających kryteria dostępu, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:



- cena brutto oferty - waga 100% (maksymalnie 5 pkt.).

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- a) negocjacji z Wykonawcą w sytuacji, gdy oferta będzie odbiegać od założeń budżetowych;
- b) po wyborze Wykonawcy, podjęcia rozmów w celu odpowiedniego uszczegółowienia warunków realizacji zamówienia;
- c) zmiany terminu realizacji zamówienia;
- d) unieważnienia niniejszego Zapytania bez podania przyczyny.

Od rozstrzygnięcia niniejszego Zapytania ofertowego (wyboru oferty) nie przysługują odwołania.

Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

6. Sposób i termin składania ofert

- a) oferty z dopiskiem „Oferta-7.1 PZI” należy przesłać **do 2 września 2019 r. do godziny 12:00:**
 - przesłać za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres **aleksandra.rolnicka@fundacjapodaniolem.pl** lub
 - dostarczyć pod adres: ul. Tkacka 19-22/303, 70-556 Szczecin;
- b) Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert. O przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkich Wykonawców, którym przesłano Zapytanie ofertowe lub umieści informację na stronie internetowej Zamawiającego;
- c) do kontaktów i wyjaśnień ze strony Zamawiającego upoważniona jest Pani Aleksandra Rolnicka, aleksandra.rolnicka@fundacjapodaniolem.pl , tel.: 518 293 750.

Niniejsze zamówienie nie podlega przepisom Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych oraz „zasadzie konkurencyjności” zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020



DANE WYKONAWCY:

Fundacja Pod Aniołem

OFERTA CENOWA
do rozeznania rynku Nr FPA/PZI/01/08.2019
dotyczącego wyboru wykonawcy do realizacji usługi: zapewnienie wyżywienia i zakwaterowania na
szkoleniach organizowane w ramach projektu „Poszukiwacze zaginionych inicjatyw”

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe składam ofertę do projektu „Poszukiwacze zaginionych inicjatyw” (UDA.RPZP.07.01.00-32-K103/18) realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020.

1. Oferuje wykonanie usługi objętej zamówieniem za:

a. **Cena brutto za realizację usługi wyżywienia /1 osobę, dla jednego szkolenia** wynosząca (należy podać do dwóch miejsc po przecinku) PLN,(słownie zł)

w tym (jeśli dotyczy):

- cena netto wynosząca PLN,

(słownie zł:.....)

- należny podatek VAT PLN,

(słownie zł:)

b. **Cena brutto za realizację usługi noclegu /1 osobę, dla jednego szkolenia** wynosząca (należy podać do dwóch miejsc po przecinku) PLN,(słownie zł :)

w tym (jeśli dotyczy):

- cena netto wynosząca PLN,

(słownie zł:.....)

- należny podatek VAT PLN,

(słownie zł:)

c. **Łączna cena brutto za realizację usługi wyżywienia i noclegu /36 osób, dla jednego szkolenia**, wynosi (należy podać do dwóch miejsc po przecinku)

..... PLN,(słownie zł :.....)

w tym (jeśli dotyczy):



• cena netto wynosząca PLN,
(słownie zł:.....)

• należny podatek VAT PLN,
(słownie zł:)

d. **uwagi dodatkowe:**
(proszę wskazać dokładne miejsce realizacji)

2. Oświadczam, że zapoznałem/am się z terminem realizacji zamówienia i nie wnoszę do niego żadnych zastrzeżeń.
3. Oświadczam, że zapoznałem/am się z przedmiotem zamówienia i nie wnoszę do niego żadnych zastrzeżeń.
4. Oświadczam, że zapoznałem/am się z istotnymi dla zamawiającego warunkami oferty i zobowiązuje się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na określonych tam warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.
5. Wykonawca oświadcza, że nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne lub, że uzyskał zgodę na zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności.
6. Oświadczamy, że jesteśmy związani naszą ofertą przez 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

Załącznikami do niniejszej oferty są:

.....
(data i czytelny podpis)