

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

Warszawa, 21 sierpnia 2019 r.

ZAMAWIAJACY:

Polskie Stowarzyszenie na rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną

02-639 Warszawa

ul. Głogowa 2b

zg@psoni.org.pl

www.psoni.org.pl

ZAPYTANIE OFERTOWE

w sprawie udzielenia zamówienia na usługę

hotelarsko-gastronomiczną oraz wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji szkoleń dla pracowników placówek w projekcie „Profesjonalna kadra gwarancją wspierania dorosłych osób z niepełnosprawnością intelektualną w samodzielnym i niezależnym życiu”

Polskie Stowarzyszenie na rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną jako podmiot realizujący projekt pn. „**Profesjonalna kadra gwarancją wspierania dorosłych osób z niepełnosprawnością intelektualną w samodzielnym i niezależnym życiu**” realizowany w ramach Konkursu 1/2018 „Szansa-Rozwój-Niezależność” na zadania zlecone na podstawie art. 36 ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 roku o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych zwraca się z prośbą o wycenę zamówienia polegającego na wykonaniu usługi hotelarsko-gastronomicznej oraz wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji szkoleń dla pracowników placówek w projekcie „*Profesjonalna kadra gwarancją wspierania dorosłych osób z niepełnosprawnością intelektualną w samodzielnym i niezależnym życiu*”.

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

I. Wymagania dotyczące Wykonawcy

O zamówienie może się ubiegać wykonawca, który spełnia następujące warunki:

- a. posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie w organizowaniu konferencji i z zakresu usług hotelarsko-gastronomicznych;
- b. dysponuje 3 salami konferencyjnymi mogącą pomieścić każda do 17 osób,
- c. dysponuje zapleczem gastronomicznym i restauracją mogącą pomieścić do 51 osób,
- d. dysponuje pokojami hotelowymi dla 24 osób,
- e. zapewnia dostępność sali konferencyjnej oraz przynajmniej jednego pokoju hotelowego dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich;
- f. nie jest powiązany osobowo bądź kapitałowo z Zamawiającym, w szczególności poprzez:
 - uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej z Zamawiającym,
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta bądź pełnomocnika Zamawiającego;
 - 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 z członkami organu zarządzającego Zamawiającego.

II. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia objętego postępowaniem jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej oraz wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji szkoleń dla pracowników placówek w projekcie „Profesjonalna kadra gwarancją wspierania dorosłych osób z niepełnosprawnością intelektualną w samodzielnym i niezależnym życiu”. Szkolenie organizowane będzie dla trzech grup szkoleniowych, każda grupa będzie odbywała szkolenie w trybie 3-dniowym. Miejsce realizacji usługi – Gorzów Wielkopolski.

Terminy szkoleń:

1. Szkolenie nr 1 (11-13 październik 2019r.)

a. 11 października 2019 r:

- Sala konferencyjna (na 17 osób) w godzinach 10⁰⁰-18⁰⁰ (ustawienie podkova, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, projektor multimedialny, komputer, flipchart, markery),

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

- Obiad serwowany dla 17 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
- Przerwy kawowe dla 17 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godz. 11.30 i 15:00,
- Kolacja serwowana dla 17 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
- Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (6 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łózkami z łazienką bądź pokoje typu studio dla max. 4 osób ze wspólną łazienką bądź pokoje jednoosobowe z łazienką).

b. 12 października 2019 r:

- Śniadanie dla 17 osób,
- Sala konferencyjna w godzinach 10⁰⁰-18⁰⁰ (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, projektor multimedialny, komputer, flipchart, markery),
- Obiad serwowany dla 17 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
- Przerwy kawowe dla 17 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godz. 11.00 i 15:00,
- Kolacja serwowana dla 17 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
- Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (6 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łózkami i łazienką bądź pokoje typu studio ze wspólną łazienką dla max. 4 osób bądź pokoje jednoosobowe z łazienką).

c. 13 października 2019 r.:

- Śniadanie dla 17 osób,

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

- Sala konferencyjna w godzinach 9⁰⁰-15⁰⁰ (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, projektor multimedialny, komputer, flipchart, markery),
- Obiad serwowany dla 17 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
- Przerwa kawowa dla 17 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 10:00.

2. Szkolenie nr 2 (12-14 października 2019 r.)

a. 12 października 2019 r:

- Sala konferencyjna (na 17 osób) w godzinach 10⁰⁰-18⁰⁰ (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, projektor multimedialny, komputer, flipchart, markery),
- Obiad serwowany dla 17 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
- Przerwy kawowe dla 17 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godz. 11.30 i 15:00,
- Kolacja serwowana dla 17 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
- Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (6 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łózkami z łazienką bądź pokoje typu studio ze wspólną łazienką dla max. 4 osób bądź pokoje jednoosobowe z łazienką).

b. 13 października 2019 r:

- Śniadanie dla 17 osób,
- Sala konferencyjna w godzinach 10⁰⁰-18⁰⁰ (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, projektor multimedialny, komputer, flipchart, markery),

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

- Obiad serwowany dla 17 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
- Przerwy kawowe dla 17 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godz. 11.30 i 15:00,
- Kolacja serwowana dla 17 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
- Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (6 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łózkami z łazienką bądź pokoje typu studio ze wspólną łazienką dla max. 4 osób bądź pokoje jednoosobowe z łazienką).

c. 14 października 2019 r.:

- Śniadanie dla 17 osób,
- Sala konferencyjna w godzinach 9⁰⁰-15⁰⁰ (ustawienie podkova, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, projektor multimedialny, komputer, flipchart, markery),
- Obiad serwowany dla 17 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
- Przerwa kawowa dla 17 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 10:00.

3. Szkolenie nr 3 (13-15 października 2019 r.)

a. 13 października 2019 r.:

- Sala konferencyjna (na 17 osób) w godzinach 10⁰⁰-18⁰⁰ (ustawienie podkova, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, projektor multimedialny, komputer, flipchart, markery),
- Obiad serwowany dla 17 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

- Przerwy kawowe dla 17 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godz. 11.30 i 15:00,
- Kolacja serwowana dla 17 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
- Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (6 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łózkami z łazienką bądź pokoje typu studio ze wspólną łazienką dla max. 4 osób bądź pokoje jednoosobowe z łazienką).

b. 14 października 2019 r.:

- Śniadanie dla 17 osób,
- Sala konferencyjna w godzinach 10⁰⁰-18⁰⁰ (ustawienie podkova, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, projektor multimedialny, komputer, flipchart, markery),
- Obiad serwowany dla 17 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
- Przerwy kawowe dla 17 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godz. 11.30 i 15:00,
- Kolacja serwowana dla 17 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
- Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (6 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łózkami z łazienką bądź pokoje typu studio ze wspólną łazienką dla max. 4 osób bądź pokoje jednoosobowe z łazienką).

c. 15 października 2019 r.:

- Śniadanie dla 17 osób,
- Sala konferencyjna w godzinach 9⁰⁰-16⁰⁰ (ustawienie podkova, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, projektor multimedialny, komputer, flipchart, markery),
- Obiad serwowany dla 17 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.

- Przerwa kawowa dla 17 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 10:00.

Wykonawca będzie zobowiązany do oddelegowania osoby, która odpowiedzialna będzie za bieżące kontakty z Zamawiającym.

Zamawiający dopuszcza możliwość ograniczenia liczby uczestników na każdym ze szkoleń o 20 % skutkujących zmniejszeniem zakresu zamówienia.

III. Klasyfikacja Wspólnego Słownika Zamówień (CPV)

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji.

IV. Termin wykonania usługi

Termin wykonania usługi: październik 2019 r.

V. Kryterium oceny ofert

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający dokona oceny i wyboru ofert spośród Wykonawców spełniających kryteria określone w punkcie I w oparciu o poniższe kryteria:

Cena – 100 %,

Punkty za kryterium cena zostaną obliczone na podstawie wzoru:

$$\frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 = \text{ilość punktów}$$

Przez cenę brutto oferty należy rozumieć całkowitą cenę za realizację przedmiotu zamówienia.

VI. Termin i sposób złożenia ofert

Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej, na formularzu dołączonym do niniejszego zapytania, w terminie 10 dni kalendarzowych od daty ogłoszenia zapytania ofertowego tj. do dnia 31 sierpnia 2019 r., na adres: zg@psoni.org.pl.

VII. Informacja o wynikach postępowania

Zamawiający w terminie 7 dni od daty zakończenia naboru ofert zamieści na swojej stronie internetowej informację o wynikach postępowania oraz poinformuje każdego z oferentów drogą elektroniczną na adres e-mail wskazany w ofercie.

VIII. Wykluczenie z udziału w postępowaniu

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

Z możliwości realizacji zamówienia będą wyłączone podmioty, które powiązane są z Zamawiającego lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy polegające w szczególności na:

1. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
2. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej (rodzice, dzieci, wnuki, teściowie, zięć, synowa), w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia (rodzeństwo, krewni małżonka/i) lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

IX. Uwagi końcowe

Niniejsze ogłoszenie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Polskiego Stowarzyszenia na rzecz Osób z Niepełnosprawnościami Intelktualną, do zawarcia umowy. Polskie Stowarzyszenie na rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną może odstąpić od podpisania umowy bez podania uzasadnienia swojej decyzji.

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

FORMULARZ OFERTOWY

w sprawie udzielenia zamówienia na usługę

hotelarsko-gastronomiczną oraz wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji szkoleń dla pracowników placówek w projekcie „Profesjonalna kadra gwarancją wspierania dorosłych osób z niepełnosprawnością intelektualną w samodzielnym i niezależnym życiu”

(proszę podać zgodnie z wpisem do KRS lub ewidencji działalności gospodarczej)

NIP: _____ REGON: _____

Tel. _____, Fax. _____

http// _____ e mail: _____

1. Składam/y ofertę na wykonanie usługi hotelarsko-gastronomicznej oraz wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji szkoleń dla pracowników placówek w projekcie „Profesjonalna kadra gwarancją wspierania dorosłych osób z niepełnosprawnością intelektualną w samodzielnym i niezależnym życiu”
2. Oświadczam/y, że zapoznaliśmy się z zapytaniem ofertowym i uznajemy się związanymi określonymi w niej zasadami postępowania oraz zdobytymi informacjami niezbędnymi do przygotowania oferty.
3. **Oferuję/emy realizację przedmiotu zamówienia:**

cena brutto:zł (słownie złotych:
.....).

Termin związania ofertą wynosi 90 dni od upływu terminu składania ofert.

Załączniki:

1. Szczegółowy kosztorys oferty.
2. Oświadczenie o braku powiązań

Miejscowość, data

Podpis

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

OŚWIADCZENIE

Nazwa i siedziba Oferenta:

.....

(proszę podać zgodnie z wpisem do KRS lub ewidencji działalności gospodarczej)

NIP: REGON:

.....

KRS:.....

oświadczam/my, iż Oferent nie jest powiązany osobowo bądź kapitałowo z Zamawiającym,
w szczególności poprzez:

- a) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta bądź pełnomocnika Zamawiającego;
- b) 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 z członkami organu zarządzającego Zamawiającego.

PODPIS OFERENTA LUB OSÓB UPOWAŻNIONYCH