



Gdańsk, 30.12.2013

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 5/ZS/2013

W imieniu Zamawiającego – Organizacji Międzyzakładowej NSZZ Solidarność w Stoczni Gdańskiej z siedzibą w Gdańsku przy ul. Na Ostrowiu 15/20, 80-873 Gdańsk, realizując zasadę konkurencyjności w ramach programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, zapraszamy do złożenia oferty. Poszukujemy ośrodka szkoleniowego/hotelu zlokalizowanego na terenie m. Gdańska, m. Sopotu albo m. Gdyni, z którym współpracować będziemy w zakresie:

- 1) wynajmu sal szkoleniowych**
- 2) zapewnienia zakwaterowania dla uczestników i trenerów**
- 3) zapewnienia wyżywienia dla uczestników i trenerów**

W RAMACH PROJEKTU

„Mikroeko(logia) - makroeko(nomia). Programy wdrażania rozwiązań prośrodowiskowych w przedsiębiorstwach”

CPV: 55120000-7 – usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55500000-5 – usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków
55110000-4 – hotelarskie usługi noclegowe

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na zapewnieniu wyżywienia, noclegu oraz sali szkoleniowej w jednym miejscu dla uczestników Projektu pn. „Mikroeko(logia) - makroeko(nomia). Programy wdrażania rozwiązań prośrodowiskowych w przedsiębiorstwach, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Oferowana usługa polega na zapewnieniu przez Wykonawcę sali szkoleniowej od piątku do niedzieli; zapewnieniu wyżywienia oraz noclegów dla śr. 16 osób (12 uczestników i 4 trenerów) w trakcie trwania szkoleń, zgodnie z poniższymi szczegółowymi wymaganiami.

Wymagania dotyczące sali szkoleniowej:

- 1) lokalizacja obiektu na terenie administracyjnym miasta Gdańska, miasta Sopotu albo miasta Gdyni
- 2) dostępność w piątki w godzinach 15:00-21:00 oraz soboty i niedziele w godzinach 8:00-19:00 – zgodnie z harmonogramem szkoleń ustalonym z Zamawiającym (w okresie od stycznia 2013 do czerwca 2015)
- 3) odpowiednie oświetlenie: dostęp światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, a zarazem możliwość zaciemnienia sali podczas prezentacji multimedialnej,
- 4) krzesła: miękkie z oparciami o wysokości przystosowanej do wzrostu dorosłego człowieka,
- 5) możliwość ustawienia stołów w tzw. podkowę,
- 6) możliwość zorganizowania stanowisk pracy w podgrupach: co najmniej 5 oddzielnych stolików o wysokości umożliwiającej wygodne pisanie i czytanie, z możliwością rozstawienia ich w odległości co najmniej 2 m od siebie,
- 7) rozmiar sali – min. 40m²,
- 8) możliwość udziału śr. 13 osób (tj. 12 uczestników i trenera),
- 9) usytuowana w tym samym budynku, w którym zorganizowane będą noclegi i wyżywienie,



- 10) spełnione wymogi bezpieczeństwa, posiadanie odpowiedniej akustyki,
- 11) łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacz),
- 12) ekran lub przynajmniej jedna biała ściana (lub bardzo jasna) pionowa ściana, na której można wyświetlać obraz z rzutnika,
- 13) stolik do rzutnika i rzutnik
- 14) flipchart z papierem i mazakami,
- 15) bezpłatny dostęp do bezprzewodowego Internetu,
- 16) dostęp do toalety (na tym samym piętrze),
- 17) sprawna klimatyzacja z możliwością regulacji temperatury,
- 18) sprawne ogrzewanie poza sezonem letnim,
- 19) zapewnione warunki dyskrecji (sala zamknięta, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania osób nie biorących udziału w szkoleniu),
- 20) zapewniona obsługa techniczna sali,
- 21) możliwość udziału w szkoleniach osób niepełnosprawnych,
- 22) możliwość umieszczenia w widocznym miejscu (przynajmniej na drzwiach sali szkoleniowej i przy recepcji) informacji o realizacji szkoleń zgodnie ze wzorem dostarczonym przez Zamawiającego,
- 23) oferent jest zobowiązany do zapewnienia sali zastępczej o nie niższym standardzie niż wymieniony w przedmiocie zamówienia w przypadku niemożliwości korzystania z wybranej sali szkoleniowej z przyczyn losowych

Wymagania dotyczące wyżywienia – zapewnienie przerw kawowych oraz całodziennego wyżywienia dla śr. 16 osób (tj. 12 uczestników i 4 trenerów) – realizowanego zgodnie z harmonogramem szkoleń ustalonym z Zamawiającym

- 1) serwis kawowy – w trakcie przerwy kawowej powinny być podane: kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, przynajmniej dwa rodzaje soków owocowych, ciastka, kanapeczki koktajlowe – bez ograniczeń, uzupełniany na bieżąco podczas odbywających się zajęć (serwis ciągły),
- 2) wyżywienie podczas pierwszego dnia szkoleń (piątek) obejmują: KOLACJĘ (w formie bufetu: 2 dania, w tym co najmniej jedno danie na ciepło, napoje zimne i gorące – kawa, herbata, soki oraz pieczywo, sałatki, warzywa, wędlinę, sery),
- 3) wyżywienie podczas drugiego dnia szkoleń (sobota) obejmuje: ŚNIADANIA (w formie bufetu - 2 dania i napoje, w tym co najmniej jedno danie na ciepło, napoje zimne i gorące – kawa, herbata oraz pieczywo, sałatki, warzywa, wędlinę, sery), OBIADY (przynajmniej 3 dania, w tym zupa, danie główne, deser, napoje), KOLACJE (w formie bufetu: 2 dania, w tym co najmniej jedno danie na ciepło, napoje zimne i gorące – kawa, herbata, soki oraz pieczywo, sałatki, warzywa, wędlinę, sery),
- 4) wyżywienie podczas trzeciego dnia szkoleń (niedziela) obejmuje: ŚNIADANIA (w formie bufetu - 2 dania i napoje, w tym co najmniej jedno danie na ciepło, napoje zimne i gorące – kawa, herbata oraz pieczywo, sałatki, warzywa, wędlinę, sery), OBIADY (przynajmniej 3 dania, w tym zupa, danie główne, deser, napoje),
- 5) wyżywienie obejmuje zatem 2 PEŁNE DNI (tj. łącznie dwa śniadania, dwa obiady i dwie kolacje na każdą z uczestniczących osób), rozpoczyna się kolacją w piątek i kończy obiadem w niedzielę,
- 6) wykonawca zapewni obsługę, rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania wyżywienia,
- 7) zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia wyżywienia w formie stołu szwedzkiego,
- 8) każda z zaoferowanych pozycji w ramach usługi gastronomicznej (śniadanie, obiady i kolacje) ma być podana w takiej ilości, by była dostępna dla każdego z uczestników szkolenia,
- 9) wykonawca gwarantuje dostępność usługi w terminach szkoleń,
- 10) wykonawca zapewnia menu mięsne i wegetariańskie.



Wymagania dotyczące noclegów – realizowanych zgodnie z harmonogramem szkoleń ustalonym z Zamawiającym

- 1) zapewnienie 2 noclegów (piątek-sobota oraz sobota-niedziela) dla śr. 16 osób
- 2) zapewnienie zakwaterowania w hotelu położonym na terenie województwa pomorskiego o standardzie przynajmniej 3 gwiazdek (***) , w rozumieniu przepisów §2 ust.2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U z 2004 roku nr 188 poz. 1945)
- 3) zakwaterowanie w pokojach hotelowych maksymalnie dwuosobowych z łazienką,
- 4) wykonawca gwarantuje dostępność noclegów w terminach szkoleń,
- 5) nie dopuszcza się zakwaterowania w domkach,
- 6) temperatura w pokojach mieszkalnych powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C,
- 7) łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne postanie, z zachowaniem zasady, że w pokoju dwuosobowym kwaterowane będą osoby tej samej płci.

Dodatkowo w ramach niniejszego zamówienia należy uwzględnić następująca zagadnienia:

- 1) bezpłatny parking dla uczestników, trenerów oraz obsługi szkolenia.
- 2) wykonawca na terenie obiektu, w którym będzie realizowana usługa szkoleniowa zapewni uczestnikom szkolenia możliwość dostępu do zabiegów SPA, (np. sauna, jacuzzi, jaskinia solna itp.). Dodatkowo wykonawca umożliwi dodatkowe możliwości spędzania czasu poza godzinami szkoleniowymi w budynku ośrodka (basen/sauna/bilard itp.)

Zamawiający nie dopuszcza podwykonawstwa. Ponadto Zamawiający nie dopuszcza zakwaterowania części uczestników w innym (współpracującym) ośrodku hotelowo-szkoleniowym/wypoczynkowo-szkoleniowym/hotelu.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby uczestników szkolenia na 1 dzień przed szkoleniem. Z uwagi na finansowanie Projektu z Europejskiego Funduszu Społecznego i możliwe opóźnienia w wypłacie kolejnych transz dotacji, Zamawiający zastrzega, iż minimalny termin płatności wynosi 14 dni. O sytuacji ewentualnych opóźnień z wyżej wymienionych powodów Zamawiający będzie każdorazowo informował Wykonawcę.

Okres współpracy zostanie określony w umowie i będzie obejmować okres od stycznia 2014 roku do czerwca 2015 roku. Liczba weekendów, szczegółowe terminy szkoleń oraz listy uczestników będą ustalane na bieżąco z Wykonawcą zgodnie z harmonogramem szkoleń ustalonym z Zamawiającym.

Kryterium wyboru jest

- A. cena – 50%
- B. jakość obiektu – 50%

Ocena oferty zostanie obliczona z wykorzystaniem następującego wzoru:

Ocena = A + B, gdzie:

Ad. A – Cena

Punkty za cenę dla całego przedmiotu zamówienia będą obliczane wg następującego wzoru:



$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Najniższa cena brutto ze wszystkich złożonych ofert}}{\text{Cena brutto badanej oferty}} \times 100 \times 50\%$$

Cenę za przedmiot zamówienia Oferent przedstawia w „formularzu oferty” stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania. Cena oferty musi być podana w PLN cyfrowo i musi zawierać podatek VAT/uwzględnić wszystkie koszty, w tym również opłatę klimatyczną (jeśli taka obowiązuje). Oferent może zaproponować tylko jedną cenę całkowitą i nie może jej zmienić po złożeniu oferty. Zaproponowana cena winna obejmować wszelkie koszty związane z realizacją usługi. Zamawiający ma przyznane we wniosku o dofinansowanie projektu skalkulowane koszty na poziomie brutto na cały okres trwania Projektu. Ewentualne zmiany stawki podatku VAT muszą być skalkulowane przez Oferenta w cenie brutto. Podana cena ofertowa obowiązuje przez cały okres trwania umowy (zarówno w okresie wakacyjnym jak i poza sezonem).

Ad.B – Jakość obiektu

Punkty za jakość obiektu będą obliczane wg następującego wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Liczba punktów uzyskana w danej ofercie}}{\text{Najwyższa liczba punktów uzyskanych w ofercie}} \times 100 \times 50\%$$

Punkty będą przyznawane za:

- 1) Możliwość zapewnienia w tym samym budynku większej liczby sal szkoleniowych o jednakowym standardzie (opisanym szczegółowo w wymaganiach) i możliwość organizacji szkoleń dla większej liczby grup po śr. 12 uczestników (w tym organizacja wyżywienia i noclegów) – 10 punktów za każdą salę, punkty będą przyznawane za maksymalnie 4 sale.
- 2) Możliwość darmowego korzystania przez uczestników z basenu – 10 punktów
- 3) Możliwość darmowego korzystania przez uczestników z sauny – 5 punktów
- 4) Możliwość darmowego korzystania przez uczestników z siłowni – 5 punktów
- 5) Możliwość darmowego korzystania przez uczestników z jacuzzi – 5 punktów
- 6) Możliwość darmowego korzystania przez uczestników z bezprzewodowego internetu w pokojach – 5 punktów
- 7) Możliwość darmowego korzystania przez uczestników z telewizora w pokojach – 5 punktów
- 8) Możliwość zorganizowania dla uczestników szkolenia minimum jednej bezpłatnej dodatkowej atrakcji sprzyjającej integracji i wymianie dobrych praktyk wśród uczestników (bilard, grill/ognisko, wieczorek taneczny/wieczorek przy muzyce na żywo/koncert, kręgle) – 5 punktów

łącznie w ramach kryterium B oferta może uzyskać maksymalnie 80 punktów.

UWAGA – Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania oględzin i wizytacji obiektu Oferenta.

Oferta, która uzyska największą liczbę punktów zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą. W przypadku ofert, które otrzymają taką samą punktację, z danymi Oferentami zostaną przeprowadzone pisemne negocjacje. Zamawiający zastrzega możliwość zawarcia umowy i współpracy z więcej niż jednym Wykonawcą.



Z możliwości realizacji zamówienia wyłączone są podmioty, które są powiązane z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- 1) uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej
- 2) posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji
- 3) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika
- 4) 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.

Oferta dotycząca wynajmu sal szkoleniowych, zapewnienia zakwaterowania uczestników i trenerów oraz zapewnienia wyżywienia dla uczestników i trenerów winna być złożona na druku załączonego formularza do 21 stycznia 2014 roku do godz. 12:00 w biurze projektu (ul. Wały Piastowskie 24, 80-855 Gdańsk, pokój 321), bądź podpisana, zeskanowana i przesłana mailem (sekretariat@proecoone.pl). Oferty złożone po w/w terminie nie będą rozpatrywane.

Wszelkie informacje można uzyskać pod numerem 502 310 974, e-mail: sekretariat@proecoone.pl

O wyborze oferty Zamawiający poinformuje na swojej stronie internetowej.

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- 1) nie zostanie złożona na druku załączonego formularza
- 2) nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego
- 3) zostanie złożona po wyznaczonym terminie
- 4) będzie zawierała rażąco niską cenę

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyn.



FORMULARZ OFERTOWY

W odpowiedzi na **zapytanie ofertowe nr 5/ZS/2013** z dnia 30.12.2013 roku

Dane Wykonawcy:

.....

.....

.....

Tel:

e-mail:

Osoba do kontaktu:

Data:

1. Oświadczam, że oferuję następujący przedmiot zamówienia za następującą cenę:

- 1) **WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ**
- 2) **ZAPEWNIENIE ZAKWATEROWANIA DLA UCZESTNIKÓW I TRENERÓW**
- 3) **ZAPEWNIENIE WYŻYWIENIA DLA UCZESTNIKÓW I TRENERÓW**

W RAMACH PROJEKTU

**„Mikroeko(logia) - makroeko(nomia). Programy wdrażania rozwiązań
środowiskowych w przedsiębiorstwach”**

2. Cena brutto składanej oferty wynosi:

LP	Nazwa usługi	Cena brutto
1	Wynajem sali szkoleniowej (cena za wynajem sali szkoleniowej na <u>łącznie 20 godzin szkoleniowych</u> od godz. 16:00 w piątek do 18:00 w niedzielę)	
2	Zapewnienie zakwaterowania uczestników i trenerów (cena za 2 noclegi dla 12 uczestników oraz 2 noclegi dla 4 trenerów - tj. <u>łącznie 32 noclegi</u>)	
3	Zapewnienie wyżywienia dla 12 uczestników i 4 trenerów (<u>cena za dwa pełne dni wyżywienia dla 16 osób</u> obejmujących dwa śniadania, dwa obiady, dwie kolacje oraz przerwy kawowe – zgodnie z wymaganiami)	
RAZEM (koszt zorganizowania szkolenia dla jednej grupy 12 osobowej prowadzonej przez 4 trenerów, w tym wynajem sali szkoleniowej, zapewnienie wyżywienia i noclegów)		



3. Oświadczam, iż w obiekcie zlokalizowanym w

Nazwa obiektu

istnieje:

- Możliwość zapewnienia w tym samym budynku większej liczby sal szkoleniowych o jednakowym standardzie (opisanym szczegółowo w wymaganiach) i możliwość organizacji szkoleń dla większej liczby grup po śr. 12 uczestników (w tym organizacja wyżywienia i noclegów) – deklarowana liczba dostępnych sal szkoleniowych (punkty będą przyznawane za maksymalnie 4 sale)
 - Możliwość darmowego korzystania przez uczestników z basenu
 - Możliwość darmowego korzystania przez uczestników z sauny
 - Możliwość darmowego korzystania przez uczestników z siłowni
 - Możliwość darmowego korzystania przez uczestników z jacuzzi
 - Możliwość darmowego korzystania przez uczestników z bezprzewodowego internetu w pokojach
 - Możliwość darmowego korzystania przez uczestników z telewizora w pokojach
 - Możliwość zorganizowania dla uczestników szkolenia minimum jednej bezpłatnej dodatkowej atrakcji sprzyjającej integracji i wymianie dobrych praktyk wśród uczestników (bilard, grill/ognisko, wieczorek taneczny/wieczorek przy muzyce na żywo/koncert, kręgle)
(proszę wskazać konkretną atrakcję:))
4. Oświadczam, że uzyskałam/em konieczne informacje do przygotowania oferty i nie wnoszę do nich żadnych zastrzeżeń
5. Oświadczam, że Oferent posiada odpowiednie zaplecze techniczne i noclegowe do wykonania zamówienia
6. W razie gdy łączna cena naszej oferty mieści się w budżecie założonym w Projekcie, ale dane pozycje cenowe za realizację poszczególnych elementów usługi, przekroczą zaplanowany budżet, **wyrażamy/nie wyrażamy**¹ zgodę/y na to, żeby Zamawiający przesunął ceny za realizację danych pozycji w ramach ogólnej ceny oferty, tj. bez zmiany łącznej ceny oferty w ramach łącznej ceny brutto oferty.

.....
(podpis i ew. pieczęć)

Załączniki:

- 1) Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym

¹ Niepotrzebne skreślić



OŚWIADCZENIE

o braku powiązań z Organizacją Międzyzakładową NSZZ Solidarność w Stoczni Gdańskiej lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Organizacji Międzyzakładowej NSZZ Solidarność w Stoczni Gdańskiej lub osobami wykonującymi w imieniu Organizacji Międzyzakładowej NSZZ Solidarność w Stoczni Gdańskiej czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo

Niniejszym oświadczam, iż nie jestem powiązana/y z Organizacją Międzyzakładową NSZZ Solidarność w Stoczni Gdańskiej lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Organizacji Międzyzakładowej NSZZ Solidarność w Stoczni Gdańskiej lub osobami wykonującymi w imieniu Organizacji Międzyzakładowej NSZZ Solidarność w Stoczni Gdańskiej czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- 1) uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej
- 2) posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji
- 3) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika
- 4) 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.

(miejsowość i data)

(podpis i ew. pieczętka)