



Bydgoszcz, dn. 13.01.2012 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

dot. świadczenia usług noclegowych, cateringowych oraz najmu sal w ramach projektu pt. „Postaw na NIEzależnych”

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego:

Regionalne Centrum Edukacji Barbara Lorenc
ul. Powalisza 5/19, 85-791 Bydgoszcz
NIP: 554-102-96-38

II. Tryb udzielenia zamówienia:

Postępowanie o udzielenie zamówienia w oparciu o zasadę konkurencyjności.

III. Kody CPV: 55110000-4, 55120000-7, 55300000-3, 55500000-5, 70220000-9

IV. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie w okresie od 06.02.2012 r. do 30.11.2013 r. wymienionych poniżej usług, na potrzeby cyklu dwudniowych szkoleń w Bydgoszczy, jednorazowo dla grupy 16 osób chorych na cukrzycę lub 16 osób niewidomych i słabo widzących, a także zajęć indywidualnych:

1. usługa noclegowa – nocleg z kolacją oraz śniadaniem w pokojach nie większych niż 3-osobowe, posiadających własną łazienkę. Przewidywana liczba osobonoclegów: 216, noclegi rozliczane wg zgłoszonego przez Zamawiającego zamówienia złożonego najpóźniej 5 dni przed terminem poszczególnych szkoleń; zamawiający gwarantuje możliwość złożenia zamówienia dla grupy minimum 10 osób na każde dwudniowe szkolenie; śniadania i kolacje: pieczywo jasne oraz ciemne z masłem, zimne przekąski, wędliny, sery do wyboru, kawa, herbata (zgodne ze standardami żywienia osób chorych na cukrzycę);
2. wynajem 2 sal szkoleniowych na 20 osób wyposażonych min. we flipchart, ekran do projektora i stoliki dla uczestników, łączna przewidywana liczba godzin: 1250, rozliczanych wg zgłoszonego przez Zamawiającego faktycznego zapotrzebowania i wykorzystania. Sale muszą być w dyspozycji co najmniej od godz. 10.30 pierwszego dnia



- szkolenia do godz. 14.30 drugiego dnia szkolenia. Minimalna powierzchnia sali to 40 mkw, bez filarów, dostęp do toalet zlokalizowanych w pobliżu sali szkoleniowej;
3. wynajem nie mniej niż 2 sal na doradztwo indywidualnie, wyposażonych min. w stolik i 2 miejsca do siedzenia z dostępem do światła dziennego o powierzchni nie mniejszej niż 8 mkw; łączna przewidywana liczba godzin: 626, rozliczanych wg zgłoszonego przez Zamawiającego faktycznego zapotrzebowania i wykorzystania, zajęcia poza godzinami szkolenia grupowego;
 4. catering w czasie szkolenia (dla diabetyków, zgodne ze standardami żywienia osób chorych na cukrzycę) w postaci na każdy dzień: 1 obiadu dwu-daniowego, 3 przerw kawowych:
 - a) wymagane menu obiadowe (1 porcja): danie gorące - zupa, porcja min. 300 ml., drugie danie gorące, min. 3 składniki (ziemniaki lub ryż oraz mięso lub ryba oraz surówka lub sałatka) oraz kompot lub sok lub napój (min. 300 ml).
 - b) przerwy kawowe: kawa czarna i herbata czarna bez ograniczeń, cukier, cytryna do herbaty, śmietanka do kawy, ciastko lub kruche ciastko (dla diabetyków, 2 kanapki na osobę lub zamiennie owoce);
 - c) Wykonawca zapewni sprzęt gastronomiczny oraz zastawę ceramiczną, sztucce, serwetki i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringowo-gastronomicznych, jak również uprzątnięcia każdorazowo po zakończeniu posiłku;przewidywana liczba liczona w jednostce osobodni: 2720, rozliczanych wg zgłoszonego przez Zamawiającego faktycznego zapotrzebowania i wykorzystania.

V. Warunki realizacji zamówienia:

1. Miejsce realizacji szkoleń: obszar miasta Bydgoszczy, w odległości nie większej niż 6 km od centrum, skomunikowany transportem publicznym.
2. Obiekt przystosowany dla osób niepełnosprawnych w tym całkowicie niewidomych.
3. Sale szkoleniowe i do spotkań doradczych, pokoje noclegowe oraz miejsce świadczenia usług cateringowych - śniadań, obiadów i kolacji zlokalizowane będą w ramach jednego budynku bądź kompleksu budynków. Serwis kawowy do szkoleń zorganizowany zostanie w sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim otoczeniu.
4. Dwudniowe szkolenia odbywać się będą raz w tygodniu, we wtorek i środę, od lutego 2012 r. do lutego 2013, jednodniowe szkolenia bez noclegów odbywać się będą we wtorek lub/i środę od marca 2013 do listopada 2013 r.
5. Przewidywana liczba dwudniowych szkoleń: 48, jednodniowych: 68
6. Wymagane jest zapewnienie miejsc parkingowych dla dwóch samochodów osobowych na czas realizacji szkolenia.



7. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktycznie zamówioną i przygotowaną ilość noclegów, godzin wynajmu sal szkoleniowych i doradczych oraz cateringu w trakcie szkolenia (informacja o zapotrzebowaniu Zamawiającego będzie przekazywana w uzgodnionym terminie przed zajęciami).
8. Zaplanowana liczba uczestników może ulec zmianie ze względu na zmianę liczby uczestników szkoleń i liczby dni szkoleniowych. Zmiany mogą również wynikać ze zmiany warunków umowy o dofinansowanie realizacji projektu.
9. Zamawiający wymaga min. 1-osobowej obsługi w każdym dniu realizacji szkolenia.
10. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.).
11. Usługi cateringowe i żywieniowe świadczone będą zgodne z normami i standardami dostosowanymi dla osób chorych na cukrzycę.
12. Warunkiem otrzymania wynagrodzenia przez Wykonawcę jest przedłożona raz w miesiącu, poprawnie wystawiona faktura VAT.
13. Harmonogram zajęć, oraz szacowana liczba uczestników każdego ze szkoleń podana będzie Wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji zadania z zastrzeżeniem, iż może on podlegać zmianom. O wszelkich zmianach Zamawiający będzie informował Wykonawcę nie później niż 5 dni przed szkoleniem, którego zmiana dotyczy.

VI. Warunki płatności:

Przelew na rachunek bankowy, 14 dni po dostarczeniu faktury do Zamawiającego, w ramach miesięcznego cyklu rozliczeniowego. W przypadku braku środków unijnych na koncie Zamawiającego rachunek zostanie uregulowany niezwłocznie po ich wpłynięciu, nie później jednak niż 60 dni od daty dostarczenia poprawnie wystawionej faktury.

VII. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Posiadają minimum 1-roczone doświadczenie w realizacji usług o podobnym charakterze.
3. Posiadają wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia.
4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
5. Nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym (Beneficjentem). Powiązania te rozumiane są zgodnie z *Wytycznymi w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach*



Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki z dn. 15.12.2011 r., w części 3.1.1.3 Podsekcja 1 - Zasada konkurencyjności pkt 8: wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu 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.

Spełnianie powyższych warunków będzie weryfikowane na podstawie oświadczenia złożonego przez Wykonawcę.

VIII. Termin i miejsce złożenia oferty:

Ofertę na załączonym formularzu należy dostarczyć lub przesłać na adres: Regionalne Centrum Edukacji Barbara Lorenc, ul. Powstańców Wlkp. 33 , 85-090 Bydgoszcz w kopercie dopiskiem „Postaw na NIEzależnych - usługi hotelarsko-cateringowe” do dn. 31.01.2012 r., do godz. 14.00. O zachowaniu terminu złożenia oferty decydować będzie data i godzina wpłynięcia oferty do siedziby do Zamawiającego.

IX. Termin związania ofertą:

Ustala się, że Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

X. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uznana ofertę, która spełnia warunki określone w zapytaniu ofertowym oraz która opiewa na najniższą cenę brutto usług określonych w cz. IV (przy podanej szacowanej wielkości zamówienia).



Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej oferty zawierać będą taką samą cenę, Zamawiający przeprowadzi negocjacje z Wykonawcami.

Oferty częściowe, wariantowe lub nie uwzględniające innych warunków podanych w zapytaniu ofertowym nie będą rozpatrywane.

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania lub podjęcia negocjacji z Wykonawcą w wypadku gdy zaproponowane oferty przekroczą kwotę jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia.

XI. Informacje dodatkowe:

1. Niniejsze postępowanie jest prowadzone w języku polskim.
2. Zamawiający porozumiewa się z oferentami w formie pisemnej.
3. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej.
4. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informację o wyniku postępowania na własnej stronie internetowej, w swojej siedzibie na tablicy ogłoszeń oraz przekaze podmiotom które złożyły oferty.
5. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę.