

Racibórz, 16 stycznia 2017

Znak sprawy: RD.07141-2/2017

Zapytanie ofertowe dotyczące świadczenia usługi hotelarsko – gastronomicznej dla uczestników projektu „Drugiemu Człowiekowi”

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Raciborzu w związku z realizacją projektu „Drugiemu Człowiekowi” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanego dla osi priorytetowej IX, Działanie 9.1, Podziałanie 9.1.6, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020 zwraca się z prośbą **o przedstawienie kalkulacji cenowej (brutto) na świadczenie usługi hotelarsko - gastronomicznej dla uczestników projektu** zgodnie z poniższymi wymaganiami:

I. Zamawiający:

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie
ul. Klasztorna 6
47-400 Racibórz
REGON 276287163; NIP 639-17-11-210

II. Tryb postępowania

Postępowanie przeprowadzone w oparciu o obowiązującą w Powiatowym Centrum Pomocy Rodzinie w Raciborzu Procedurę dokonywania zakupów do 30.000 euro.

III. Opis przedmiotu zapytania:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa świadczona przez placówkę oferującą wyżywienie i miejsce noclegowe dotyczące obsługi dwudniowych zajęć, które zostaną zrealizowane w lutym 2017 (z uwzględnieniem terminu 25-26 lutego). W pobycie weźmie udział 32 uczestników oraz 2 opiekunów.
2. Usługa obejmuje 1 nocleg oraz wyżywienie, na które składają się 1 śniadanie, 2 obiady, 1 kolacja i dwie przerwy kawowe oraz udostępnienie sali szkoleniowej i sprzętu podczas zajęć (rzutnik, mikrofon) w każdym dniu pobytu na 6 godzin.
3. Usługa obejmuje organizację kuligu wraz z ogniskiem i pieczeniem kiełbasek w pierwszym dniu/wieczorze podczas pobytu grupy dla wszystkich uczestników.
4. Wykonawca i obiekt muszą spełnić następujące warunki szczegółowe:
 - baza noclegowa, żywieniowa oraz sala szkoleniowa muszą znajdować się w tym samym budynku,

- wszystkie pokoje muszą posiadać pełen węzeł sanitarny (łazienka z prysznicem lub wanną) oraz telewizor,
- zakwaterować uczestników w pokojach dwuosobowych, a w przypadku nieparzystej liczby osób zapewnić pokój jednoosobowy lub dwuosobowy do pojedynczego wykorzystania.
- zapewnić zakwaterowanie uczestników i organizatorów w pokojach przed rozpoczęciem zajęć w dzień przyjazdu,
- zaplecze szkoleniowe – sala klimatyzowana lub ogrzewana, przystosowana do wielkości grupy z oknem i dostępem do światła dziennego. Sala musi być wyposażona w nagłośnienie, rzutnik multimedialny, ekran do projekcji lub białą ścianę odpowiedniej wielkości, tablicę flipchart wraz z odpowiednimi kartkami i pisakami, krzesła, stoły. Nie dopuszcza się realizacji zajęć w sali, w której podawane są posiłki,
- zapewnić możliwość oznakowania plakatem wnętrza sali, w której odbywać się będą zajęcia w ramach projektu.

4. Wyżywienie w trakcie zajęć:

- a) śniadanie – podane w formie bufetu szwedzkiego, przynajmniej jedno danie gorące dla uczestnika, przekąski zimne, pieczywo jasne, ciemne, jogurt, mleko, płatki kukurydziane lub zbożowe smakowe (np. czekoladowe, z miodem itp.) napoje gorące kawa, herbata, cytryna, cukier, śmietanka, soki,
- b) obiad składający się z dwóch dań, uwzględniający zupę, mięsa, sosy do mięs, bukiet surówek, ziemniaki/frytki/ryż oraz kompot/sok/napój, a także deser (herbata, kawa, cytryna, cukier, śmietanka, ciastko, lody lub deser w postaci kremu, musu),
- c) kolacja – jedno danie gorące dla uczestnika oraz przekąski zimne, pieczywo jasne, ciemne, napoje gorące (kawa/herbata), cytryna, cukier, śmietanka, soki,
- d) przerwa kawowa na którą składają się kawa, herbata, cytryna, cukier, śmietanka, zimne napoje (soki, woda mineralna gazowana/niegazowana) oraz kruche ciastka, świeże owoce,
- e) w przypadku osób nie spożywających potraw mięsnych Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniego wyżywienia, nie zawierającego wyżej wymienionych składników,
- f) określenie minimalnej gramatury dań obiadowych dla jednego uczestnika:
 - zupa – 300 ml,
 - mięso – 150 gr,
 - sos do mięsa – 20 gr,
 - bukiet surówek – 150 gr,
 - ziemniaki, ryż, frytki – 200 gr
- określenie minimalnej gramatury jednej przerwy kawowej dla uczestnika
 - kawa - 300 ml,
 - herbata – 300 ml,

- cytryna – 10 gr,
- cukier 20 – gr,
- śmietanka, mleko – 50 gr,
- soki – 200 ml,
- woda mineralna – 200 ml,
- kruche ciastka – 50 gr,
- świeże owoce – 100 gr,

Szczegółowe menu zostanie ustalone z Wykonawcą, którego oferta zostanie wyłoniona do realizacji.

5. Harmonogram zajęć wraz z informacją o godzinie posiłków wykorzystania sali szkoleniowej, godzinie przyjazdu i odjazdu Zamawiający określi najpóźniej na 5 dni przed planowanym terminem zajęć.

IV. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy :

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania – załącznik nr 3.
2. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – załącznik nr 3.

V. Sposób przygotowania i złożenia oferty.

- 1.Oferta powinna zostać przygotowana na druku stanowiącym Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
- 2.W ofercie należy podać cenę brutto za zakwaterowanie i wyżywienie jednego uczestnika.
- 3.W przypadku, gdy załącznikiem do oferty jest kopia dokumentu, musi być ona potwierdzona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem poprzez dodanie adnotacji: „za zgodność z oryginałem”, datę i umieszczenie podpisu upoważnionego przedstawiciela.
- 4.Wszystkie strony oferty, a także miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, winny zostać zaparafowane przez Wykonawcę oraz spięte i ponumerowane.
- 5.Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
6. Wykonawca może przed upływem terminu składanie ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
- 7.Postanowienia dotyczące składanych dokumentów: Wyżej wymienione dokumenty mogą być złożone w formie oryginałów lub kserokopii potwierdzonych za zgodność przez Wykonawcę lub osobę / osoby uprawnione do podpisania oferty z dopiskiem "za zgodność z oryginałem".
8. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych ani wariantowych.
9. Zamawiający do powyższego postępowania nie przewiduje zastosowania procedury odwołań.

10. Rozliczenia finansowe z Wykonującym zlecenie odbędzie się przelewem na wskazany rachunek bankowy, na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury w terminie uzgodnionym z Zamawiającym – nie krótszym niż 14 dni.

VI Miejsce i sposób składania ofert.

1. Oferty należy składać wg załącznika nr 1 do zapytania ofertowego
2. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej w terminie do dnia 25 stycznia 2017 roku do godziny 15.00.
3. Miejsce złożenia oferty:
Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie
ul. Klasztorna 6
47-400 Racibórz
pok. 7 - Sekretariat
tel/fax: 32 4152028

VII. Osoba uprawniona do kontaktu.

Agnieszka Pytlik

tel. 506 195 691

e-mail: agnieszka.pytlik@pcpr.raciborz.org.pl

Załącznik nr 1

.....
(pieczęć Wykonawcy)

OFERTA

Zamawiający
Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie
ul. Klasztorna 6, 47 – 400 Racibórz

Dane Wykonawcy:

Nazwa/y Wykonawcy/ów:

Siedziba/y (adres/y)

województwo

NIP KRS

adres e-mail

nr telefonu nr faksu

Wszelką korespondencję w sprawie postępowania należy kierować pod adres:

.....
(wypełnić jeśli adres jest inny niż powyżej)

nr faksu: e-mail:

L.p	Opis zadania	Cena brutto za zakwaterowanie i wyżywienie 1 uczestnika
1.	2.	3.



1.	Świadczenie usługi hotelarsko - gastronomicznej	
----	--	--

1. Jest to nasza cena ofertowa, ze wszystkimi opłatami koniecznymi do realizacji wskazanej części zamówienia.
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z otrzymanymi dokumentami i w pełni je akceptujemy.
3. Oświadczamy, że zamówienie zrealizujemy:
 - sami bez udziału podwykonawców /*
 - z udziałem podwykonawców /*

/ niepotrzebne skreślić*

4. Akceptujemy wszystkie warunki, wymagania i żądania stawiane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia.
5. Zobowiązujemy się do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu i w załączeniu przedstawiamy wymagane dokumenty potwierdzające spełnianie tych warunków.

Wraz z ofertą składamy następujące oświadczenia i dokumenty:

.....

Miejscowość, data

podpis Wykonawcy/Wykonawców

Załącznik nr 2

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

Oświadczenie o posiadaniu uprawnień

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia, którego przedmiotem jest świadczenie usługi hotelarsko - gastronomicznej

Wykonawca oświadcza, że

1. W razie wybrania oferty Wykonawcy zobowiązuje się do realizacji zamówienia zgodnie z warunkami określonymi w punkcie III zapytania ofertowego, w miejscu i terminie realizacji określonym przez zamawiającego.
2. Posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają posiadania takich uprawnień.
3. Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia.

miejsowość _____ dnia _____

Podpis Wykonawcy/Wykonawców



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

