



ZAPYTANIE OFERTOWE

Postępowanie prowadzone w oparciu o art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych /tj. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm./

1. W imieniu Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie zapraszam do składania ofert na **zapytanie ofertowe dotyczące usługi hotelarskiej i restauracyjnej na 3 szkolenia (Narzędzie do Badania Kompetencji NBK oraz Kwestionariusz Zainteresowań Zawodowych KZZ – dwie edycje) na potrzeby pracowników wojewódzkiego i powiatowych urzędów pracy z terenu województwa zachodniopomorskiego.**

2. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska i restauracyjna na **3 szkolenia** (Narzędzie do Badania Kompetencji NBK oraz Kwestionariusz Zainteresowań Zawodowych KZZ) – dwie edycje) na potrzeby pracowników wojewódzkiego i powiatowych urzędów pracy z terenu województwa zachodniopomorskiego.

I. Szkolenie z zakresu stosowania Narzędzia do Badania Kompetencji NBK

Termin: 16-18.11.2016 r. (14 osób):

Środa – 16.11.2016 r.:

18:30 – 20:00 kolacja

Czwartek – 17.11.2016 r.:

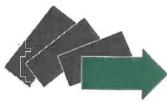
07:00 – 09:00 śniadanie

18:30 – 20:00 kolacja

Piątek – 18.11.2016 r.:

07:00 – 09:00 śniadanie

- 1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób max. o 4 osoby i przekaze ww. informację w formie mailowej Wykonawcy nie później niż 2 dni przed przyjazdem osób. W celu określenia całkowitego kosztu pobytu osób, Zamawiający wymaga, aby oferta cenowa Wykonawcy zawierała koszty jednostkowe, na które składają się:
 - usługa hotelarska za jednego uczestnika,
 - usługa restauracyjna za jednego uczestnika.
- 2) Wykonawca proponuje w ofercie obiekt hotelowy dla **14** osób w terminie **16-18.11.2016 r.** na terenie miasta Szczecina woj. zachodniopomorskie, jednak w odległości nie



większej niż 3 km od Wojewódzkiego Urzędu Pracy, który mieści się przy ul. Mickiewicza 41 w Szczecinie.

3) Obiekt powinien posiadać:

- a) miejsca noclegowe oraz usługi restauracyjne, minimum 3 bezpłatne miejsca parkingowe dla osób korzystających z noclegu i wyżywienia (lub cena powinna obejmować opłatę za miejsca parkingowe);
- b) zakwaterowanie w 6 dwuosobowych (z oddzielnymi łózkami), 2 jednoosobowe wyposażonych w łazienki (toaleta, umywalka, prysznic lub wanna). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby wykorzystanych pokoi, maksymalnie o 2 pokoje;
- c) wyżywienie:
 - 2 śniadania: w zależności od oferty hotelu;
 - 2 kolacje: minimum jedno danie podawane na ciepło (ziemniaki, frytki, ryż, kasza lub makaron min. 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski min. 150 g + surówka – dwa rodzaje łącznie 150 g na osobę), dania zimne – wędliny (3 rodzaje), sery (3 rodzaje), sałatki (2 rodzaje), warzywa (min. 3 rodzaje), pieczywo (min. żytnie i pszenne), masło, napoje zimne (sok owocowy 100% min. 0,2 l na osobę i woda gazowana/niegazowana (min. 0,2 l na osobę), serwowane w dzbankach lub butelkach), zestaw herbat czarnych i smakowych w saszetkach (min. dwie saszetki na osobę), cukier w saszetkach (min. 2 saszetki na osobę), cytryna pokrojona w plasterki (nie mniej niż ½ na osobę);

- 4) Zakwaterowanie uczestników oraz korzystanie z sali restauracyjnej będzie miało miejsce w jednym budynku. Pokoje dostępne dla wszystkich uczestników od godziny 18:00 w dniu 16.11.2016 r. do godziny 10:00 w dniu 18.11.2016 r.

Planowany termin wykonania zamówienia: 16-18.11.2016 r.

II. Szkolenie z zakresu stosowania Kwestionariusza Zainteresowań Zawodowych KZZ – II terminy

Termin I: 23-25.11.2016 r. (9 osób)

Termin II: 28-30.11.2016 r. (3 osoby)

Termin I: Środa – 23.11.2016 r.:

18.30 – 20:00 kolacja

Czwartek – 24.11.2016 r.:

07:00 – 09:00 śniadanie

18:30 – 20:00 kolacja



Piątek – 25.11.2016 r.:

07:00 – 09:00 śniadanie

Termin II: Poniedziałek – 28.11.2016 r.:

18:30 – 20:00 kolacja

Wtorek – 29.11.2016 r.:

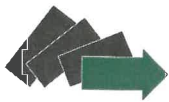
07:00 – 09:00 śniadanie

18:30 – 20:00 kolacja

Środa – 30.11.2016 r.:

07:00 – 09:00 śniadanie

- 1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób max. o 4 osoby (łącznie dla dwóch terminów) i przekaze każdorazowo ww. informację w formie mailowej Wykonawcy nie później niż 2 dni przed każdym z wyznaczonych terminów szkoleń. W celu określenia całkowitego kosztu pobytu osób, Zamawiający wymaga, aby oferta cenowa Wykonawcy zawierała koszty jednostkowe, na które składają się:
 - usługa hotelarska za jednego uczestnika,
 - usługa restauracyjna za jednego uczestnika.
- 2) Wykonawca zaproponuje w ofercie obiekt hotelowy dla **9 osób** w pierwszym terminie (**23-25.11.2016 r.**) i dla **3 osób** w drugim terminie (**28-30.11.2016 r.**) na terenie miasta Szczecin woj. zachodniopomorskie, jednak w odległości nie większej niż 3 km od Wojewódzkiego Urzędu Pracy, który mieści się przy ul. Mickiewicza 41 w Szczecinie.
- 3) Obiekt powinien posiadać:
 - a) miejsca noclegowe, usługi restauracyjne, minimum 3 bezpłatne miejsca parkingowe dla pierwszego terminu tj. 23-25.11.2016 r. oraz minimum 1 miejsce parkingowe dla drugiego terminu tj. 28-30.11.2016 r. dla osób korzystających z noclegu i wyżywienia (lub cena powinna obejmować opłatę za miejsca parkingowe);
 - b) zakwaterowanie w 4 pokojach dwuosobowych (z oddzielnymi łózkami) oraz 1 pokoju dla 1 osoby (**I termin**) oraz 1 pokoju dwuosobowego (z oddzielnymi łózkami) oraz 1 pokoju dla 1 osoby (**II termin**), wyposażonych w łazienki (toaleta, umywalka, prysznic lub wanna). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby wykorzystanych pokoi, maksymalnie o 2 pokoje;
 - c) wyżywienie:
 - 2 śniadania: w zależności od oferty hotelu;
 - 2 kolacje: minimum jedno danie podawane na ciepło (ziemniaki, frytki, ryż, kasza lub makaron min. 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski min. 150 g



+ surówka – dwa rodzaje łącznie 150 g na osobę), dania zimne – wędliny (3 rodzaje), sery (3 rodzaje), sałatki (2 rodzaje), warzywa (min. 3 rodzaje), pieczywo (min. żytnie i pszenne), masło, napoje zimne (sok owocowy 100% min. 0,2 l na osobę i woda gazowana/niegazowana (min. 0,2 l na osobę), serwowane w dzbankach lub butelkach), zestaw herbat czarnych i smakowych w saszetkach (min. dwie saszetki na osobę), cukier w saszetkach (min. 2 saszetki na osobę), cytryna pokrojona w plasterki (nie mniej niż ½ na osobę);

- 4) Zakwaterowanie uczestników oraz sala restauracyjna będzie w jednym budynku. Pokoje dostępne dla wszystkich uczestników od godziny **18:00** w dniu **23.11.2016 r.** do godziny **10:00** w dniu **25.11.2016 r.** w I terminie.

W terminie II - pokoje dostępne dla wszystkich uczestników od godziny **18:00** w dniu **28.11.2016 r.** do godziny **10:00** w dniu **30.11.2016 r.**

Planowany termin wykonania zamówienia: **23-25.11.2016 r.**, oraz **28-30.11.2016 r.**

3. Nomenklatura wg CPV

55270000-3 - Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe.

4. **Projekt umowy** wraz z określeniem warunków zmian umowy stanowi załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

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

6. **Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów:** Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać:

- pisemnie z zastrzeżeniem, iż Wykonawcy mogą zwracać się do Zamawiającego z zapytaniem dotyczącym istotnych warunków zamówienia drogą elektroniczną na adres poczty elektronicznej: przetargi@wup.pl.

7. **Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami:**

Pani Agata Lepczyńska lub osoba ją zastępująca.

8. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie istotnych warunków udzielenia zamówienia (godziny pracy Urzędu: od poniedziałku do piątku, w godzinach 7:30-15:30, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

W sytuacji udzielenia wyjaśnień przez Zamawiającego, ich treść wraz z odpowiedzią zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia odpowiedzi na wybrane pytania.

9. Kryteria oceny ofert – informacja o wagach punktowych lub procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów, opis sposobu przyznawania punktacji:



Kryterium cena: waga – 100 %

$$C = \frac{\text{najniższa cena oferowana brutto}}{\text{cena oferty badanej brutto}} \times 100 \text{ pkt.}$$

Ocena w zakresie tego kryterium zostanie dokonana na podstawie wypełnionego formularza oferty cenowej i złożonej w nim deklaracji Wykonawcy. Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana Wykonawcy w ocenie ww. kryterium wynosi 100 pkt.

- Na załączonym formularzu cenowo - ofertowym, należy przedstawić kwotę brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia.
- Wartość cenową należy podać w złotych polskich cyfrą – z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz słownie.
- Cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.
- Wszelkie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będą w złotych polskich.

11 Informacje o formalnościach:

- a) Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia o wyniku postępowania.
- b) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
- c) Niniejsze postępowania prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego. Nie mają w tym przypadku zastosowania przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych.
- d) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w każdym czasie bez podania przyczyny.
- e) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

12 Dokumenty, jakie Wykonawca powinien załączyć do oferty:

Zamawiający wymaga, aby każda oferta zawierała minimum następujące dokumenty:

- a) wypełniony i podpisany przez Wykonawcę Formularz cenowo-ofertowy – wg. załączonego wzoru;
- b) aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż **6 miesięcy** przed upływem terminu składania ofert (**załącznik Wykonawcy**),
- c) pełnomocnictwa osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań w imieniu firmy składającej ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów – jeśli dotyczy,



13 Ofertę należy złożyć ściśle według wymagań określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym, zgodnie z treścią załączonych wzorów w języku polskim. Dokumenty stanowiące ofertę muszą być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. Stosowne umocowanie (tj. Pełnomocnictwo) do ich podpisania należy dołączyć do oferty, o ile nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę. Dokument ten Wykonawca może złożyć w oryginale lub w postaci kopii uwierzytelnionej przez notariusza. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę cenową. Złożenie więcej niż jednej oferty lub alternatywy zawarte w treści oferty w tym oferty wariantowej spowodują odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Oferty złożone po terminie składania ofert, nie będą rozpatrywane.

14 Miejsce składania ofert


Ofertę cenową należy złożyć w siedzibie Zamawiającego **w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Usługa hotelarska i restauracyjna na 3 szkolenia (Narzędzie do Badania Kompetencji NBK oraz Kwestionariusz Zainteresowań Zawodowych KZZ – dwie edycje) na potrzeby pracowników wojewódzkiego i powiatowych urzędów pracy z terenu województwa zachodniopomorskiego” lub „OFERTA CENOWA – WUP.VIIIA.322.259.ALe.2016”,** przesyłając na adres: Wojewódzki Urząd Pracy, ul. Mickiewicza 41, 70-383 Szczecin, pok. 006 (Kancelaria Urzędu).

w terminie do dnia ⁴.. listopada 2016 r. do godz. 15:00.

Załączniki:

1. Formularz cenowo - ofertowy.
2. Projekt umowy.

ZATWIERDZIŁ:

DYREKTOR
Wojewódzkiego Urzędu Pracy

Andrzej Przewoda

.....
Data i podpis Kierownika Zamawiającego

Handwritten initials in blue ink.