CPR.272.1.24.2017

POWIATOWE CENTRUM POMOCY RODZINIE
ul. Kościuszki 31, 66-530 Drezdenko
tel. (0-95) 763 70 42
fax. (0-95) 762 12 47

.....
(pieczęć zamawiającego)

Drezdenko, dnia 28 marca 2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Drezdenku w związku z realizacją projektu pn. „Aktywna integracja w powiecie strzelecko - drezdeneckim" dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Lubuskie 2020 Oś Priorytetowa 7 Równowaga Społeczna, Działanie 7.2 Programy aktywnej integracji realizowane przez powiatowe centra pomocy rodzinie zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty dotyczącej **zapewnienia sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą przygotowania i podawania wyżywienia oraz usługą noclegową dla 13 osób, w tym 11 uczestników projektu młodzież wychowująca się w rodzinach zastępczych, 2 pracowników PCPR Drezdenko**.

1. Postanowienia ogólne

1. Zamówienie zostanie udzielone na podstawie rozeznania rynku. Zamawiający w przypadku niniejszego zapytania nie jest zobowiązany do stosowania trybów ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Zapytanie ofertowe zostało przesłane do 3 potencjalnych oferentów oraz upublicznione na stronie internetowej www.pcprdrezdenko.pl oraz na www.bazakonkurencyjnosci. gov.pl

2. Zamawiający:

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie
ul. Kościuszki 31
66-530 Drezdenko
NIP: 599-27-25-593

3. **Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest pobyt integracyjno – zajęciowy dla 13 osób (11 uczestników projektu – młodzież wychowująca się w rodzinach zastępczych, 2 pracowników PCPR Drezdenko), według poniższego:

3.1 Liczba osób: 13 osób, w tym 11 uczestników projektu

3.2 Miejsce: hotel przynajmniej 3 gwiazdkowy lub ośrodek o standardach równych hotelowi 3 gwiazdkowemu znajdujący się w odległości do 100 km od Drezdenka, licząc odległość drogową wg GOOGLE MAPS. Ośrodek lub hotel musi znajdować się w miejscowości położonej w obrębie obszarów o podstawowym znaczeniu dla urlopowej turystyki wypoczynkowej, zagospodarowaniu turystycznym otoczonej piękną przyrodą atrakcyjnych krajobrazów i ciekawych miejsc. W ośrodku musi się znajdować teren rekreacyjno – sportowy.

W obiekcie świadczy się usługi konferencyjne lub szkoleniowe.
W obiekcie zaplecze sanitarne dostosowane jest do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej
Obiekt posiada wydzielone miejsce, umożliwiające podanie poczęstunku podczas przerwy kawowej i obiadu.
W obiekcie musi znajdować się wydzielone miejsce na ognisko.
Sala szkoleniowa musi być klimatyzowana z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego. W sali szkoleniowej musi znajdować się odpowiednie ustawienie krzeseł w sposób zapewniający łatwe poruszanie się, tak aby uczestnicy mieli swobodę wyboru miejsca według swojego uznania.
Wykonawca zapewni co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie trwania zajęć dostępną przynajmniej 1 godzinę przed rozpoczęciem oraz w trakcie szkolenia na wezwanie Zamawiającego.

3.3 Termin: **od 24 czerwca 2017 r. od kolacji do 27 czerwca 2017 r. do kolacji.**

3.4 Nocleg w terminie od 24 czerwca do 27 czerwca 2017 r (łącznie 3 noclegi) wg. poniższego:
- 5 pokoi 2 osobowych
- 1 pokój 3 osobowy

Każdy pokój musi być wyposażony w sprzęt RTV oraz musi posiadać własną łazienkę.

3.5 Wyżywienie:

a) 24 czerwiec 2017 r.
- kolacja
- bufet składający się ze słonych i słodkich przekąsek oraz zimnych napojów, dostępny podczas wieczornego spotkania integracyjnego

b) 25 czerwiec 2017 r.
- śniadanie
- obiad dwudaniowy
- podwieczorek
- kolacja
- bufet składający się ze słonych i słodkich przekąsek oraz zimnych napojów, dostępny podczas wieczornego spotkania integracyjnego

c) 26 czerwiec 2017 r.
- śniadanie
- obiad dwudaniowy
- podwieczorek
- kolacja
- ognisko z pieczeniem kiełbasek

d) 27 czerwiec 2017 r.
- śniadanie
- obiad dwudaniowy
- podwieczorek
- kolacja

Godziny posiłków:
Śniadanie: 8^{30} do 9^{00}

Obiad + podwieczorek: 14^{00} do 15^{00}
Kolacja: około godziny 18^{00}

3.6 Sale konferencyjne:

a) 25 czerwiec 2017 r.:
- 1 sala dla 12 osób dostępna od 9^{00} do 14^{00}

b) 26 czerwiec 2017 r.
- 1 sala dla 8 osób dostępna od 9^{00} do 14^{00}
- 1 sala dla 5 osób dostępna od 9^{00} do 14^{00}

c) 27 czerwiec 2017 r.
- 1 sala dla 12 osób dostępna od 9^{00} do 14^{00}

Podczas wynajęcia sal Wykonawca przygotuje bufet kawowy ciągły dla 14 osób w postaci:
- kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna – bez ograniczeń
- woda mineralna gazowana i niegazowana
- ciasto różne rodzaje

3.7 Sale muszą być wyposażone w stoły i krzesła oraz w flipchart, projektor i ekran.

3.8 Wykonawca zapewni w dniach 24 i 25 czerwca 2017 po kolacji sale do spotkań integracyjnych, wyposażoną w sprzęt nagłaśniający, mikrofon, rzutnik i ekran. W sali tej zostanie przygotowany bufet ze słonymi i słodkimi przekąskami oraz z zimnymi napojami.

3.9 Wykonawca zobowiązany jest do oznaczenia miejsc, z których będą korzystać uczestnicy pobytu plakatami w formacie A3, których wzór dostarczy droga mailową Zamawiający.

3.10 Dodatkowo Wykonawca zarezerwuje w czasie pobytu nocleg w pokoju jednoosobowym i wyżywienie dla opiekuna młodzieży – koszty pokryje osoba wykonująca usługę opiekuna młodzieży.

4. Warunki udziału w postępowaniu

4.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej.
Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli wykonawca wykaże się należytym wykonaniem, w ciągu ostatnich 12 (dwunastu) miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej 1 jedną usługę obejmującą przygotowanie i podawanie posiłków podczas szkoleń lub konferencji dla minimum 10 osób.

4.2 **Wykluczenia:**

1. Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców, którzy nie wykazali spełnienia warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt 4.1
Z postępowania zostaną wykluczeni Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia powiązani z Nabywcą lub Odbiorcą osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Nabywcą lub Odbiorcą lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Nabywcy lub Odbiorcy lub osobami

wykonującymi w imieniu Nabywcy lub Odbiorcy czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem wyboru 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

5. Kryteria oceny ofert

Lp.	Nazwa kryterium	Waga
1.	Cena oferty	70%
2.	Kryty basen	10%
3.	Korty tenisowe	10 %
4.	Kawa wykorzystywana do przygotowania serwisu kawowego pochodząca ze „Sprawiedliwego Handlu" (Fair Trade)	10%

5.1 Cena 70% (70 pkt)
Komisja przyzna każdej ofercie punkty w kryterium „cena brutto" wg wzoru

Cena oferty najtańszej
---------- x 70% = liczba punktów
Cena oferty badanej

5.2 Kryty basen 10% (10 pkt)
Ocena w zakresie tego kryterium zostanie dokonana na podstawie wypełnionego Formularza oferty i złożonej w nim deklaracji wykonawcy.
Jeśli w obiekcie znajduje się kryty basen, wówczas wykonawca otrzyma 10 punktów.
W przypadku braku zawarcia w Formularzu oferty oświadczenia na temat krytego basenu, wykonawca otrzyma 0 punktów.

5.3 Korty tenisowe 10 % (10 pkt)
Ocena w zakresie tego kryterium zostanie dokonana na podstawie wypełnionego Formularza oferty i złożonej w nim deklaracji wykonawcy.
Jeśli w obiekcie znajduje się kort tenisowy, wówczas wykonawca otrzyma 10 punktów.
W przypadku braku zawarcia w Formularzu oferty oświadczenia na temat kortu tenisowego, wykonawca otrzyma 0 punktów.

5.4 Kawa wykorzystywana do przygotowania serwisu kawowego pochodząca ze „Sprawiedliwego Handlu" (Fair Trade) 10% (10 pkt)
Zamawiający oceniając kryterium będzie brał pod uwagę zadeklarowanie przez wykonawcę wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy posiadającej certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat, który potwierdza, że drobni producenci/ rolnicy

otrzymali przynajmniej cenę minimalną zapewniająca im zwrot kosztów produkcji i godziwe wynagrodzenie, wypłacona została im roczna premia Fairtrade lub równoważna premia na projekty rozwojowe wspierające społeczność lokalną, zapewniona jest możliwość udzielania prefinansowania zakupu kawy przez grupę producencką, zapewnione są odpowiednie warunki socjalne zgodnie z Konwencjami Międzynarodowej Organizacji Pracy (ochrona praw kobiet i przeciwstawienie się ich dyskryminacji, zakaz pracy przymusowej i niewykorzystywanie pracy dzieci, wolność zrzeszania się, bezpieczeństwo i ochrona zdrowia) oraz przestrzegane są standardy środowiskowe (producent ocenia swoje oddziaływanie na środowisko i tworzy plan jego minimalizacji, stopniowe ograniczenie użycia w rolnictwie środków chemicznych, zakaz stosowania GMO, stopniowe wdrażanie zrównoważonych systemów zagospodarowania odpadów, zapobieganie pożarom lasów).
Ocena w zakresie tego kryterium zostanie dokonana na podstawie wypełnionego Formularza oferty i złożonej w nim deklaracji wykonawcy.
W przypadku zadeklarowania w Formularzu oferty zastosowania do przygotowania serwisu kawowego, kawy posiadającej certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat potwierdzający spełnienie przez ten produkt wskazanych powyżej kryteriów, wykonawca otrzyma 10 punktów.
W przypadku braku zawarcia w Formularzu oferty oświadczenia na temat wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego, kawy oznaczonej certyfikatem Fairtrade lub innym równoważnym certyfikatem potwierdzającym spełnienie przez ten produkt wskazanych powyżej kryteriów, wykonawca otrzyma 0 punktów.

6. Tryb i termin składania ofert:
6.1 Oferta powinna zawierać:
- formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1,
- wykaz usług wykonanych w okresie 12 (dwunastu) miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane zgodnie z załącznikiem nr 2 do zapytania ofertowego
- oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym stanowiący załącznik nr 3
Złożenie powyższych dokumentów jest obligatoryjne, ich brak skutkuje odrzuceniem oferty na etapie oceny formalnej.

6.2 Ofertę można wysłać pocztą elektroniczną na adres mailowy osoby prowadzącej postępowanie: **pcpr@pcprdrezdenko.pl do dnia 06 kwietnia 2017 r. do godziny 12.00** lub pocztą tradycyjną, przesyłką kurierską lub złożyć osobiście pod adresem:
Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie, ul. Kościuszki 31, 66-530 Drezdenko, sekretariat pokój nr 8 w godzinach urzędowania tj.:
Poniedziałek 7:30 - 16:30
Wtorek - Czwartek 7:30 - 15:30
Piątek 7:30 - 14:30

z dopiskiem:

„Zapewnienie sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą przygotowania i podawania wyżywienia oraz usługą noclegową dla 13 osób, w tym 11 uczestników projektu młodzież wychowująca się w rodzinach zastępczych, 2 pracowników PCPR Drezdenko"
Termin składania ofert do dnia 06 kwietnia 2017 r. do godziny 12.00

7. Istotne warunki zamówienia:
Istotne warunki umowy określa wzór umowy – załącznik nr 4 do zapytania ofertowego
8. W przypadku konsorcjum lub osób fizycznych oferta powinna być podpisana przez osobę wskazaną do reprezentowania konsorcjum.
9. Termin płatności za realizację przedmiotu zamówienia: do 14 dni od daty złożenia rachunku/faktury w PCPR w Drezdenku, a w przypadku osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej do 30 dni od daty złożenia rachunku w PCPR w Drezdenku, zgodnie z zamówieniem.

Nabywca:
Powiat Strzelecko – Drezdenecki
ul. Ks. St. Wyszyńskiego 7
66 – 500 Strzelce Kraj.
NIP: 5992635973

Odbiorca:
Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie
ul. Kościuszki 31
66 – 530 Drezdenko

10. Treść zamówienia z Wykonawcą, a w szczególności przedmiot i wysokość wynagrodzenia zostaną opublikowane na stronie internetowej www.pcprdrezdenko.pl
11. Wykonawca jest związany ofertą nie dłużej niż 30 dni od dnia ogłoszenia informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty.

DYREKTOR
Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie
mgr Izabela Najdek