



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



House of Skills

ZAPYTANIE OFERTOWE NA USŁUGI HOTELOWO-RESTAURACYJNE

Warszawa, 01 październik 2009 r.

UWAGA: Wszystkie informacje zawarte w niniejszym Zapytaniu Ofertowym i w załączonym dokumentach stanowią informacje poufne w rozumieniu art. 72¹ kodeksu cywilnego.

I. WPROWADZENIE

W związku z realizacją projektów szkoleniowych w ramach Poddziałania 2.1.1. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (PO KL) i współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, firma House of Skills, kieruje do Państwa zapytanie ofertowe w zakresie **usług hotelowo-gastronomicznych na potrzeby realizacji szkoleń w ramach w/w Projektów**. W okresie od listopada 2009r. do listopada 2011r. planujemy realizację szkoleń trwających od 1 do 3 dni szkoleniowych, przeprowadzanych w dni powszednie i w weekendy w następujących lokalizacjach i ich okolicach (do 50 km):

- Warszawa
- Kraków
- Gdańsk
- Poznań
- Warszawa
- Kielce
- Ustroń
- Łódź
- Lublin

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAPYTANIA

Przedmiotem ewentualnego zamówienia jest świadczenie następujących usług hotelowo – gastronomicznych:

1) zakwaterowanie uczestników szkolenia:

Oczekiwany standard:

- pokoje dwuosobowe z pełnym węzłem sanitarnym każdy, względnie pokoje jednoosobowe z pełnym węzłem sanitarnym,
- śniadanie wliczone w cenę noclegu.

2) wyżywienie:

Oczekiwany standard:

- w przypadku osób korzystających z noclegu*: śniadanie, obiad, kolacja i 2 przerwy kawowe dziennie z ciastkami w każdym dniu szkolenia;
- w przypadku osób niekorzystających z noclegu: obiad i 2 przerwy kawowe/dziennie z ciastkami w każdym dniu szkolenia;

* W przypadku osób korzystających z noclegu przed pierwszym dniem szkolenia - pierwszym posiłkiem jest kolacja w dniu przyjazdu, a ostatnim posiłkiem jest obiad drugiego dnia szkolenia (w przypadku szkolenia 2-dniowego w sumie obsługa restauracyjna obejmuje 2 śniadania, 2 obiady i 2 kolacje)

- 3) wynajem sali szkoleniowej
Oczekiwany standard:

- sala o wielkości ok. 50 m², jasna (okna)
- wyposażenie: ekran, flipchart, pisaki, możliwość podłączenia rzutnika multimedialnego i laptopa, stałe łącze internetowe
- stół i krzesło dla każdego uczestnika szkolenia i trenera z możliwością aranżacji (ustawienie stołów w tzw. podkowę).

III. OBOWIĄZKI WYKONAWCY WYNIKAJĄCE Z REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

- 1) Zapewnienie wysokiej jakości obsługi w zakresie usług hotelowo – gastronomicznych dla grup szkoleniowych w terminach podanych przez Zamawiającego.
- 2) Zgoda na oznakowanie wszystkich sal, w których prowadzone są zajęcia oraz wejścia głównego lub holu lokalu, w którym znajdują się sale szkoleniowe plakatami i kartą informacyjną (informacja o tytule szkolenia, miejscu i jego terminie) dostarczonymi przez Zamawiającego.
- 3) Wystawianie faktur po zakończonym szkoleniu (nie jest możliwa przedpłata za usługi) wraz ze specyfikacją wg wzoru, który dostarczy Zamawiający.
- 4) Zawarcie umowy pisemnej na podstawie wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania Ofertowego.
- 5) Utrzymanie niezmiennych warunków cenowych w całym okresie obowiązywania umowy.

IV. OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO:

Przekazanie Wykonawcy :

1. Zamówienia wstępnego na 10 dni przed szkoleniem obejmującego informacje o liczebności grupy szkoleniowej, liczbie uczestników korzystających z noclegów w trakcie szkolenia, liczbie uczestników korzystających z wyżywienia wraz z podaniem godzin podawania posiłków dla uczestników szkolenia.
2. Zamówienia ostatecznego na 3 dni przed szkoleniem zawierającego informacje szczegółowe o liczebności grupy szkoleniowej, liczbie uczestników korzystających z noclegów w trakcie szkolenia wraz listą imienną tych osób , liczbie uczestników korzystających z wyżywienia wraz z podaniem godzin podawania posiłków dla uczestników szkolenia.

V. WYMAGANIA STAWIANE WYKONAWCY:

1. Wykonawca posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
2. Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

3. Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość oraz zgodność z ustaleniami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia.
4. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań wynikających z umowy, zawartej z wybranym wykonawcą.
5. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy. Jako formę kontaktu dopuszcza się obok osobistych spotkań: korespondencję pisemną, wykorzystanie poczty elektronicznej, kontakt telefoniczny.
6. Zleceniobiorca zaakceptuje warunki umowy stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszego zapytania

VI. PROCEDURA SKŁADANIA OFERT

1. Pisemne (fax bądź e-mail) oferty cenowe prosimy przestać z informacją o nadawcy na adres: joanna.przywozka@weknowhow.pl; fax 022 577 40 47
2. Ostateczny termin nadeśnięcia ofert cenowych – do dnia 20.10.2009

VII. DOKUMENTY JAKIE WINIEN DOSTARCZYĆ WYKONAWCA SKŁADAJĄC OFERTĘ

1. Wypełnione załączniki nr 1 do niniejszej oferty
2. W przypadku wyrobu oferty - aktualny odpis właściwego rejestru albo aktualnego zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed składaniem oferty

VIII. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Oferta wykonawcy sporządzona zgodnie z załączonym formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej oferty.
2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował: ceną, standardem wyposażenia sali szkoleniowej, standardem i wyposażeniem pokoi hotelowych, zapleczem restauracyjno – gastronomicznym, a także położeniem hotelu związane z łatwością dojazdu do hotelu.
3. Kryteria wyboru oferty i ich znaczenie:

KRYTERIUM	WAGA (%)
Cena ofertowa (koszt usług hotelowo –gastronomicznych)	80%
Lokalizacja oraz baza konferencyjno-noclegowa	5%
Wyposażenie Sali	5%
Parking	5%
Dostępność min. 10 pokoi 2-osobowych	5%

4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która nie podlega odrzuceniu oraz uzyska największą ilość punktów.
5. Sposób obliczenia ceny:
 - cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie w kwocie : netto + podatek VAT ;
 - cena podana w ofercie powinna uwzględniać wszystkie koszty wymienione w załączniku nr 1
 - cena może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen,
 - cena nie ulegnie zmianie przez okres realizacji (wykonania) zamówienia.

Zamawiający dokona wyboru wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w niniejszym zapytaniu i została oceniona jako najkorzystniejsza tj. uzyskała największą ilość punktów w oparciu o podane kryteria wyboru.

Przed zawarciem umowy zamawiający może prowadzić dodatkowe negocjacje z wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą lub z dwoma wykonawcami, których oferty zostały ocenione najwyżej. Jeśli w wyniku negocjacji dojdzie do zmiany treści ofert, oferent zobowiązany jest złożyć ofertę ostateczną w terminie 3 dni od dnia zakończenia negocjacji.

IX. ZASTRZEŻENIA

Wydanie niniejszego zapytania ofertowego nie zobowiązuje House of Skills S.A. do akceptacji oferty, w całości lub części, bez względu na jej zawartość cenowa i nie zobowiązuje House of Skills S.A. do składania wyjaśnień czy powodów akceptacji lub odrzucenia oferty.

Wyboru najkorzystniejszej oferty dokona Komisja wg przyjętych kryteriów opisanych w niniejszym zapytaniu.

House of Skills S.A. nie może być pociągany do odpowiedzialności za jakiegokolwiek koszty czy wydatki poniesione przez oferentów w związku z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

Załączniki:

- | | |
|----------------|--------------------|
| Załącznik nr 1 | Formularz ofertowy |
| Załącznik nr 2 | Wzór umowy |

ODPOWIEDŹ NA ZAPYTANIE OFERTOWE

Nazwa Hotelu:

Standard:

Adres Hotelu:

Miejscowość:

Telefon kontaktowy:

Fax:

Mail:

Odległość do:

- centrum miasta:

- Warszawy:

Zakwaterowanie

Typ pokoju	Ilość pokoi	Rozpoczęcie/zakończenie doby hotelowej	Cena doby hotelowej brutto
Pokój 1-osobowy			
Pokój 2-osobowy			
Pokój 2-osobowy do poj. wykorzystania			

Jeśli w cenę śniadania nie jest wliczone śniadania proszę o informację poniżej.

W cenę pokoju wliczone są:

-
-
-

Wyżywienie

Typ	Cena jednostkowa brutto – różne warianty jeśli takowe są			
Śniadanie				
lunch 2 daniowy				
Lunch 3 daniowy				
Kolacja 2 daniowa				
Kolacja 3 daniowa				
Przerwa kawowa – standard				
Przerwa kawowa – rozbudowana				

Sale szkoleniowe:

Ilość sal szkoleniowych	Wymiary/powierzchnia	Rzutnik multimedialny (tak/nie) w cenie sali	Cena jednostkowa brutto

Jeśli wyposażenie nie jest w cenie Sali szkoleniowej:

typ	Cena jednostkowa brutto
rzutnik multimedialny	
flipchart	

Pozostałe:

Typ usługi	Ilość/rodzaj	Cena jednostkowa brutto
Parking		
Dostępność internetu	-	
Korzystanie z atrakcji hotelu		

Forma płatności: