

Lublin, 13.06.2017

Fundacja Inicjatyw Menedżerskich
Armii Wojska Polskiego 5/7
20-078 Lublin
tel. 81 441 33 44, tel./fax 81 532 14 25
e-mail: biuro@fim.org.pl
www.fim.org.pl

Rozeznanie rynku nr 1/PPP/2017

**Dotyczy rozeznania stawki cenowej
dotyczącej usługi hotelowo-gastronomicznej świadczonej podczas szkoleń
(zakwaterowanie, wyżywienie, wynajem sali szkoleniowej)
w ramach projektu „Partycypacja w planowaniu przestrzennym” realizowanego w ramach
Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój współfinansowanego ze środków
Europejskiego Funduszu Społecznego, Oś Priorytetowa: II. Efektywne polityki publiczne
dla rynku pracy, gospodarki i edukacji.**

I. ZAMAWIAJĄCY

Fundacja Inicjatyw Menedżerskich
ul. I Armii Wojska Polskiego 5/7
20-078 Lublin
NIP 712-308-96-56 REGON 060295371

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest rozeznanie cenowe oraz wybór oferty dotyczącej usługi hotelowo-gastronomicznej świadczonej podczas szkoleń (zakwaterowanie, wyżywienie, wynajem sali szkoleniowej) w ramach projektu „Partycypacja w planowaniu przestrzennym”.

Zakres zamówienia:

1. Termin realizacji usługi.

Usługa powinna zostać wykonana dla 2 grup w następujących terminach:

Gr. I – 11-13 września 2017 r.

Gr. II – 13-15 września 2017 r.

2. Zakres oferty.

a) Czas trwania szkoleń:

I dzień: 14.00 – 18.45

II dzień: 9.00 – 19.15

III dzień: 9.00 – 13.45

Partycypacja w planowaniu przestrzennym

b) Liczba osób:

Gr. I – ok. 28 (26 uczestników oraz 2 trenerów)

Gr. II – ok. 26 (24 uczestników oraz 2 trenerów)

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany ilości uczestników w poszczególnych grupach, przy czym w 2 wskazanych powyżej terminach z usługi hotelowo-gastronomicznej skorzysta łącznie 50 uczestników (liczebność jednej gr.: od ok. 22 do ok. 30 os.) oraz 4 trenerów (2 trenerów x 2 gr.).

c) Sala szkoleniowa

Sala szkoleniowa powinna być dostępna w godzinach wskazanych w pkt. 2, podpunkt „a” i wyposażona w:

- stół/miejsca dla 2 trenerów,
- miejsca siedzące dla uczestników (liczebność jednej gr.: od ok. 22 do ok. 30 os.) przy stole ustawionym w podkowę,
- dostęp do internetu,
- projektor multimedialny, ekran, flipchart, nagłośnienie,
- klimatyzację/ wentylację.

d) Zakwaterowanie

Uczestnicy szkolenia powinni mieć zapewnione noclegi w pokojach jednoosobowych (przy liczebności jednej gr. od ok. 22 do ok. 30 os.). Wszystkie pokoje powinny posiadać łazienki, WC oraz dostęp do internetu.

Prosimy o przesłanie informacji dotyczącej godzin zameldowania i wymeldowania.

e) Wyżywienie:

Prosimy o przesłanie propozycji menu zgodnie z poniższym opisem.

- Śniadanie x 108 osobodób (podane 2-go i 3-go dnia szkoleń x 2 gr.) w formie bufetu, w tym co najmniej: pieczywo różnorodne, co najmniej jedno danie na ciepło, wędliny różnorodne, sery różnorodne, świeże warzywa, dżem, mleko, kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana, dodatki: cytryna, cukier, mleko, masło.
- Serwis kawowy x 162 osobodób (dostępny co najmniej w godzinach wskazanych w pkt. 2, podpunkt „a”, podany podczas 3 dni szkoleń x 2 gr.) w skład, którego wejdą min.: kawa, różne rodzaje herbat, woda gazowana i niegazowana, ciasteczka, dodatki (np. śmietanka, cukier, cytryna, serwetki itp.).
- Obiad x 160 osobodób (podany w sali restauracyjnej podczas 3 dni szkoleń x 2 gr.) składający się z zupy, dania głównego oraz deseru
- Kolacja x 108 osobodób (podana 1-go i 2-go dnia szkoleń x 2 gr.).
I-wszy dzień: kolacja w skład, której wejdą min.: 3 przystawki, 2 dania główne podawane na ciepło, zimna płyta (różnorodne wędliny, sery, warzywa marynowane, śledzie itp.), 2 rodzaje sałatek, różnorodne napoje (kawa, herbata, soki, woda), pieczywo.
II-gi dzień: kolacja podana np. w formie bufetu, w tym co najmniej: pieczywo różnorodne, co najmniej jedno danie na ciepło, wędliny różnorodne, sery różnorodne, świeże warzywa, kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana, dodatki: cytryna, cukier, mleko, masło.

Partycypacja w planowaniu przestrzennym

f) Goście powinni mieć zapewnione bezpłatne **miejsca parkingowe** (min. 20 miejsc).

3. Cena.

Uprzejmie prosimy o podanie ceny brutto.

Prosimy o przedstawienie jednej oferty z jednym wariantem cenowym. W przypadku złożenia oferty wariantowej zamawiający nie będzie oceniał tej oferty.

Prosimy o informację jakie usługi świadczone przez Państwa hotel wliczone są w cenę pobytu (np. dostęp do strefy rekreacji, basenów itp.).

4. Zasady współpracy.

- Wszystkie usługi będą realizowane na podstawie zamówienia.
- Brak możliwości przedpłaty.
- Płatność za usługi w terminie 30 dni od dnia wystawienia faktury VAT, pod warunkiem otrzymania transzy od Instytucji Pośredniczącej.
- Możliwość zmiany ilościowej zamówienia (np. liczba posiłków oraz pokoi) na 3 dni przed realizacją usługi.
- Rozliczenie usług na podstawie faktycznego wykorzystania.

5. Wybór Wykonawcy.

- Przesłane przez Państwa informację będą brane pod uwagę przy wyborze najkorzystniejszej oferty wg kryterium punktowego: cena - 100%.
- Zamawiający dokona wyboru Wykonawcy, którego oferta spełnia wymagania określone w zapytaniu ofertowym oraz została uznana za najkorzystniejszą, według przyjętych kryteriów oceny ofert tj. ceny.
- Rozpatrywane będą oferty hoteli o maksymalnym 3 gwiazdkowym standardzie.

III. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta powinna posiadać:

- Wypełniony formularz oferty zawierający cenę brutto oferowanych usług (Załącznik nr. 1 – Formularz oferty).
Pod pojęciem ceny Zamawiający rozumie całościową kwotę brutto, a dla podatnika VAT - kwotę zawierającą podatek VAT. W ofercie należy podać kwotę brutto (wraz z narzutami na wynagrodzenia) lub kwotę brutto (z VAT).
- Propozycję menu.

IV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres ilona.mierzwa@fim.org.pl, pocztą lub dostarczona osobiście do Fundacji Inicjatyw Menedżerskich na adres: ul. I Armii Wojska Polskiego 5/7, 20-078 Lublin do dnia 23 czerwca 2017 r. do godz. 9.00.
2. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

Partycypacja w planowaniu przestrzennym

Załącznik 1 - Formularz oferty

.....
(miejsce, data)

Nawiązując do rozeznania cenowego nr 1/PPP/2017 z dn. 13.06.2017, przedstawiam ofertę cenową na wykonanie usługi hotelowo-gastronomicznej świadczonej podczas szkoleń (zakwaterowanie, wyżywienie, wynajem sali szkoleniowej) w ramach projektu „Partycypacja w planowaniu przestrzennym” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Oś Priorytetowa: II. Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji.

1. Dane Oferenta

Nazwa:

Adres hotelu:

Adres strony internetowej hotelu:

Imię, nazwisko, nr. telefonu, adres e-mail osoby do kontaktu:

Standard hotelu (należy zaznaczyć właściwą odpowiedź):

- *
- **
- ***
- więcej niż 3***
- hotel nie posiada kategorii potwierdzonej nadaniem gwiazdki

2. Wycena oferty:

LP.	Zakres usługi	Cena jednostkowa brutto	Cena brutto za całość (2 gr.)
1	Nocleg 00/100 zł. / 1 osobodobę 00/100 zł (108 osobodób)
2	Wyżywienie : obiad 00/100 zł. / obiad dla 1 os. 00/100 zł (160 osobodób)
	Wyżywienie : przerwa kawowa 00/100 zł. / przerwę kaw. dla 1 os. 00/100 zł (162 osobodób)
	Wyżywienie : kolacja 00/100 zł. / kolację dla 1 os. 00/100 zł (108 osobodób)
3	Sala szkoleniowa 00/100 zł. / 1 dzień 00/100 zł (3 dni x 2 gr.)
SUMA:			

.....
Pieczęć i podpis Oferenta/ osób upoważnionych w imieniu Oferenta

