Łódź, 21 listopada 2017 r.

**Zapytanie ofertowe nr 1/RZS/2017**

Porozumienie Łódzkie Łódzki Związek Pracodawców Ochrony Zdrowia zaprasza do składania ofert cenowych dla potrzeb projektu pn. „Regionalne Centrum Wczesnej Diagnostyki Reumatologicznej” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**I. ZAMAWIAJĄCY**

Porozumienie Łódzkie- Łódzki Związek Pracodawców Ochrony Zdrowia

ul. Pilota Stanisława Wigury 9 lok. 6, 90-302 Łódź

NIP: 7282635976,   
 REGON: 100163532

**II. PRZEDMIOT ZAPYTANIA**

Przedmiotem zapytania jest zamówienie na **usługi hotelowe (nocleg ze śniadaniem), wyżywienie w postaci obiadów, kolacji oraz przerw kawowych w trakcie szkolenia i wynajem sal konferencyjnych** dla uczestników szkoleń organizowanych w ramach projektu „Regionalne Centrum Wczesnej diagnostyki Reumatologicznej” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Zapytanie ofertowe jest prowadzone zgodnie z procedurą rozeznania rynku zawartą w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 – rozdział 6.5.1

**III. SPECYFIKACJA**

Usługa będzie realizowana w weekendy (sobota-niedziela)w dwóch turach:

* **I tura: 09-10.12.2017**
* **II tura: marzec 2018 – szczegółowy termin zostanie podany maksymalnie na 30 dni przed pierwszym dniem szkolenia**

Każde ze szkoleń będzie trwało 2 następujące po sobie dni:

* Pierwszy dzień – grupa 150 uczestników szkolenia (jedna sala konferencyjna)
* Drugi dzień – grupa 30 uczestników warsztatów podzielona na 3 podgrupy (3 sale konferencyjne, po 10 uczestników każda)

Miejsce świadczenia usługi:

Wykonawca zapewni organizację szkoleń w następujących lokalizacjach dla poszczególnych tur:

* I tura: Obszar Aglomeracji łódzkiej tj.: miasto Łódź oraz gminy: Aleksandrów Łódzki, Andrespol, Brójce, Dłutów, Dobroń, Głowno, Ksawerów, Koluszki, Konstantynów Łódzki, Lutomiersk, Nowosolna, Ozorków, Pabianice, Rzgów, Stryków, Tuszyn, Zgierz
* II tura: województwo łódzkie z wyłączeniem Aglomeracji łódzkiej

**3.3**. **Wymagania dotyczące usługi hotelowej**

1. Liczba dób hotelowych:

* I tura – 30 dób (30 uczestników x 1 doba).
* II tura - 30 dób (30 uczestników x 1 doba).

1. Nocleg w hotelu o standardzie trzygwiazdkowym w pokojach jednoosobowych z oknem i pełnym węzłem sanitarnym. W pokoju powinien znajdować się co najmniej: wieszak na odzież wierzchnią, oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego, telewizor.
2. Śniadanie w formie stołu szwedzkiego w drugim dniu pobytu (niedziela) [minimum: danie ciepłe (np. jajka, kiełbaski),wędlina, ser, mussli z mlekiem, nabiał, zimne napoje( woda gaz/niegaz, soki), ciepłe napoje (kawa, herbata do wyboru z dodatkami /cukier, cytryna, mleko)]
3. Na terenie obiektu dostęp do Internetu ( WiFi).
4. Dostęp dla osób niepełnosprawnych.
5. Bezpłatny parking.
   1. **Wymagania dotyczące usługi wyżywienia:**
6. Obiad w 1 i 2 dniu szkolenia, dwudaniowy z deserem, serwowany, z możliwością wyboru dania mięsnego lub bezmięsnego.
7. Kolacja w formie stołu szwedzkiego w 1 dniu szkolenia (minimum: danie ciepłe, wędlina, ser, nabiał, warzywa, zimne napoje: woda gaz/niegaz, soki, ciepłe napoje ( herbata do wyboru z dodatkami /cukier, cytryna).
8. Przerwa kawowa w 1 i 2 dniu szkolenia (minimum: kawa, herbata, woda mineralna gaz/niegaz, soki, cukier, cytryna mleko, ciasteczka min. 3 rodzaje/ciasto).
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru menu, które zaproponuje wyłoniony Wykonawca.
10. Posiłki powinny być utrzymywane we właściwej temperaturze przez cały czas ich serwowania, podane na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych i serwetek, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
11. Szczegółowe godziny serwowania obiadów, śniadań i kolacji zostaną uzgodnione z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia.
12. W zakresie realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem, tzn. przygotowaniem, obsługą kelnerską, nakryciem stołów, zapewnieniem zastawy (nie dopuszcza się stosowania plastikowych lub papierowych kubeczków, sztućców, talerzy itp.) oraz innych naczyń niezbędnych do serwowania zimnych i ciepłych posiłków w formie bufetu szwedzkiego (np. podgrzewacze, warniki, zaparzacze, termosy).
    1. **Wymagania dotyczące sal konferencyjnych**
13. Sale konferencyjne muszą spełniać następujące wymagania:

* I dzień szkolenia: Jedna sala klimatyzowana zapewniająca miejsce dla minimum 150 uczestników + prowadzący, wyposażona w min. krzesła, sprzęt multimedialny ( rzutnik, ekran), flipchart, mazaki, mikrofon, nagłośnienie, sieć Internet ( WiFi), stół dla prowadzących. Dostępna przez min. 6 godzin plus czas egzaminu.
* II dzień: trzy sale klimatyzowane, każda zapewniająca miejsce dla 10 uczestników plus prowadzący, wyposażone w min. stoły, krzesła, sprzęt multimedialny ( rzutnik, ekran), flipchart, mazaki, stół dla prowadzących, sieć Internet ( WiFi). Dostępne przez min. 6 godzin plus czas egzaminu.

1. Wszystkie sale muszą spełniać wymogi BHP i p.poż., odpowiednią odległość od źródeł hałasu, zapewniać warunki dyskrecji (sala zamknięta, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania osób niebiorących udziału w szkoleniu/warsztatach);
2. Wykonawca zapewni temperaturę wewnątrz pomieszczeń odpowiednią do panujących warunków atmosferycznych, nie niższą niż 22 st C. i nie wyższą niż 24 st C;
3. Sala powinna mieścić się w tym samym budynku, w którym będzie serwowany obiad oraz przerwa kawowa;
4. Wykonawca zapewni osoby odpowiedzialne za przygotowanie sali oraz jej bieżącą obsługę (np. przestawienie mebli, obsługę techniczno-informatyczną sprzętu, etc);

**IV 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 wykonanie przedmiotu zamówienia
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane
4. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę
5. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych tzn. złożenie oferty na **kompleksową** realizację tylko jednej tury szkolenia
6. W przypadku powierzenia wykonania całości lub części usługi podwykonawcom składający ofertę dołącza do niej umowę z podwykonawcą lub list intencyjny potwierdzający dokonanie rezerwacji usługi będącej przedmiotem podwykonawstwa. Przedstawiciel podwykonawcy musi być dostępny w miejscu wykonywania usługi przez cały okres jej trwania.

**V TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT**

1. Oferty można składać do **01.12.2017** do godziny 16:00
2. Oferta w formie załącznika do zapytania ofertowego powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: [rzs@porozumienielodzkie.pl](mailto:rzs@porozumienielodzkie.pl) – [skan z podpisem], poczty tradycyjnej, kuriera lub też dostarczona osobiście do Biura Partnera Projektu, Porozumienie Łódzkie- Łódzki Związek Pracodawców Ochrony Zdrowia, ul. Pilota Stanisława Wigury 9 lok. 6, 90-302 Łódź

**VI TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. Okres związania ofertą wynosi 7 dni licząc od upływu terminu składania ofert tj. od 01.12.2017

**VII. OCENA OFEERTY**

1. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następującego kryterium: cena 100%.

**VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

* 1. W ramach składania wniosku o płatność oferty mogą zostać przekazane w celu weryfikacji do właściwej instytucji publicznej.

**IX KONTAKT:**

Dodatkowych informacji udziela Aleksandra Rosińska pod nr telefonu 515 327 240 oraz adresem email: [rzs@porozumienielodzkie.pl](mailto:rzs@porozumienielodzkie.pl).

**ZAŁĄCZNIK 1 DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO nr 1/RZS/2017**

……………., ………………….2017 r.

(miejscowość i data)

(Dane Wykonawcy)

**OFERTA**

Do:

Porozumienie Łódzkie- Łódzki Związek Pracodawców Ochrony Zdrowia

ul. Pilota Stanisława Wigury 9 lok. 6, 90-302 Łódź

NIP: 7282635976,   
 REGON: 100163532

Odpowiadając na zapytanie ofertowe dotyczące **świadczenia usługi hotelowej, usługi wyżywienia w postaci obiadów, kolacji i przerw kawowych oraz wynajmu sal szkoleniowych dla uczestników szkoleń realizowanych w ramach projektu „Regionalne Centrum Wczesnej Diagnostyki Reumatologicznej”**, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym, oświadczamy iż, jesteśmy gotowi dokonać realizacji zamówienia:

* Dla I i II tury szkoleń
* Dla I tury szkoleń
* Dla II tury szkoleń

Oferujemy następujące ceny **za jedną turę szkolenia**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Przedmiot zamówienia | Cena jednostkowa brutto | Cena łączna brutto |
| 1 | Wynajem Sali szkoleniowej – 1 dzień (6 godzin) | ............. zł/godzina |  |
| 2 | Wynajem sal na warsztaty – 2 dzień (3x6 godzin = 18 godzin) | ….......... zł/godzina |  |
| 3 | Obiad – 1 dzień (150 osób) | ….......... zł/osoba |  |
| 4 | Obiad 2 dzień (30 osób) | ….......... zł/osoba |  |
| 5 | Przerwa kawowa – 1 dzień (150 osób) | ….......... zł/osoba |  |
| 6 | Przerwa kawowa – 2 dzień (30 osób) | ….......... zł/osoba |  |
| 7 | Kolacja – 1 dzień (30 osób) | ….......... zł/osoba |  |
| 8 | Nocleg ze śniadaniem (30 dób hotelowych) | ….......... zł/doba |  |
| SUMA | | |  |

…………………………………………………………………………………………………………….…..

(podpis osoby upoważnionej do składania oferty w imieniu wykonawcy)