

**PROTOKÓŁ WYBORU WYKONAWCY WEDŁUG ZASADY KONKURENCYJNOŚCI W RAMACH
ZAPYTANIA OFERTOWEGO DOTYCZĄCEGO: świadczenia usługi hotelarsko–restauracyjnej
w związku z organizacją konferencji w dn. 04–06.11.2015 r.**

w ramach projektu "System wzmacniania potencjału i kompetencji sektora spółdzielczości socjalnej oraz stworzenie sieci współpracy z instytucjami rynku pracy oraz pomocy i integracji społecznej".

Podmiot prowadzący postępowanie: Ogólnopolski Związek Rewizyjny Spółdzielni Socjalnych
nr postępowania: 12/SS/2015

1. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: **świadczenie usługi hotelarsko–restauracyjnej w związku z organizacją konferencji** (Ogólnopolskie Forum Spółdzielni Socjalnych) zgodnie ze szczegółowym opisem wskazanym w opisie zakresu zamówienia.

Termin realizacji usługi: konferencja odbędzie się w dn. 04–06.11.2015 r.

Zakres zamówienia obejmuje:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko–restauracyjnej oraz udostępnienie wyposażonych sal konferencyjno–szkoleniowych na potrzeby organizacji Ogólnopolskiego Forum Spółdzielni Socjalnych (konferencji).
2. Miejsce realizacji usługi – hotel (usługa świadczona przez jeden obiekt hotelarski) znajdujący się w promieniu (w linii prostej) do 16 kilometrów od centrum Warszawy (tj. skrzyżowania Al. Jerozolimskich i ul. Marszałkowskiej – Rondo Romana Dmowskiego) z dojazdem jednym (bez konieczności przesiadek) środkiem transportu zbiorowego (jak np. tramwaj, autobus, kolejka podmiejska) z centrum Warszawy (Dw. Centralny – Dw. Warszawa–Śródmieście).
3. Hotel powinien zapewniać standard hotelu trzygwiazdkowego zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dn. 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r., Nr 22, poz.169 z późn. zm.).
4. Hotel musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami – tj. dysponować pokojami oraz infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Nie wykluczamy możliwości uczestnictwa w konferencji osób z niepełnosprawnościami.
5. Przewidywana liczba uczestników konferencji: 260 osób (ewentualnie: –30 osób, w zależności od nadesłanych zgłoszeń). Wykonawca winien zapewnić zakwaterowanie dla przewidywanej liczby 230 osób (+/- 20 osób) w pokojach jedno i dwuosobowych z łazienką i WC (w tym: 6 pokoi jednoosobowych). Nie są dopuszczalne dostawki w pokojach.
6. Wykonawca powinien również zabezpieczyć na potrzeby konferencji (3 dni):
– **salę konferencyjno–szkoleniową** dla przewidywanej liczby uczestników (do 260 osób). Sala konferencyjna powinna być wyposażona w: internet bezprzewodowy, nagłośnienie, 3 mikrofony bezprzewodowe, rzutnik multimedialny, laptop, ekran, 260 krzeseł (układ kinowy), podwyższenie–scenę, flipchart wraz z papierem i markerami. Zamawiający zastrzega możliwość skorzystania z dodatkowego wyposażenia niezbędnego do przeprowadzenia panelu dyskusyjnego – tj. kanapa, krzesła (do ustalenia) dla 5 osób.

Sala konferencyjna powinna znajdować się na terenie obiektu hotelarskiego.

Sala konferencyjna wykorzystywana będzie:

I dnia konferencji – w godz. 11.00 – 19.00

II dnia konferencji – w godz. 9.00 – 19.00

III dnia konferencji – w godz. 9.00 – 13.00.

7. Dodatkowo Wykonawca powinien zabezpieczyć II dnia konferencji:

– 3 sale szkoleniowe na 30 osób każda. Każda sala szkoleniowa powinna być wyposażona w: 30 krzeseł (ustawienie do uzgodnienia), rzutnik, laptop, ekran, flipchart wraz z papierem i kolorowymi markerami, dostęp do internetu bezprzewodowego.

8. Cena wynajęcia sali konferencyjnej i 3 sal szkoleniowych wraz wyposażeniem powinna być wliczona w cenę oferty.

9. Usługodawca zapewni usługę restauracyjną – śniadanie, obiady i kolację, przerwy kawowe w tym samym obiekcie hotelowym, w którym jest świadczona usługa hotelarska. Wykonawca zapewni śniadania w cenie pokoju. W skład usługi restauracyjnej wchodzi:

a) **śniadanie** (w godz. 7.00 – 9.00) – bufet: kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna, jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, deska serów żółtych, twarożek, jogurty, dżem, sałatka warzywna, warzywa (min. pomidory, ogórki, papryka, sałata), jajecznicza, parówki lub kiełbaski na ciepło.

b) **obiad** (w godz. 13.00 – 15.00) – bufet: zupa, danie główne (zawierające sztukę mięsa o wadze zgodnej ze standardami i normami żywienia grupowego, nie dopuszcza się dań zawierających mięso mielone, gulaszy, itp. oraz ziemniaki w różnej postaci.), a także dania wegetariańskie i wegańskie (do uzgodnienia), zestaw surówek, deser (minimum dwie propozycje do wyboru), kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna. Obiad musi być zapewniony dla wszystkich uczestników konferencji w sali restauracyjnej.

c) **kolacja** (w godz. 19.00 – 21.00) – bufet: min. 2 gorące dania, zawierające potrawy mięsne (zawierające sztukę mięsa o wadze zgodnej ze standardami i normami żywienia grupowego, nie dopuszcza się dań zawierających mięso mielone, gulaszy, itp.), wegetariańskie i wegańskie (do uzgodnienia) oraz wędliny, sery, sałatki warzywne, jasne i ciemne pieczywo, masło, kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna. Kolacja musi być zapewniona dla wszystkich uczestników konferencji w sali restauracyjnej.

d) **przerwa kawowa ciągła** – w I dniu konferencji: w godz. 11.00 – 18.00, II dnia: 9.00 – 18.00, III dnia: 9.00 – 12.00 z uzupełnianiem produktów w formie bufetu zawierającego: kawę, herbatę, mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytrynę, wodę mineralną wyprodukowaną przez przedsiębiorstwo spółdzielcze, ciastka kruche oraz raz podane owoce (10 g na osobę bez uzupełniania). Przerwy kawowe muszą być zapewnione obok sali konferencyjnej lub w sali konferencyjnej dla uczestników konferencji.

10. Usługa restauracyjna będzie świadczona w dniach:

– 04.11.2015 r. – I dzień konferencji (ciągła przerwa kawowa od godz. 11.00, obiad, kolacja)

– 05.11.2015 r. – II dzień

konferencji (śniadanie, przerwa kawowa ciągła, obiad, kolacja)

– 06.11.2015 r. – III dzień konferencji (śniadanie, przerwa kawowa ciągła, obiad).

11. Rozliczenie kosztów usługi hotelarskiej i restauracyjnej nastąpi na podstawie faktycznej liczby uczestników konferencji zgodnie z §4 ust. 2 wzoru umowy (tj. liczba wykorzystanych noclegów i

spożytych posiłków x oferowana cena jednostkowa).

12. Realizacja przedmiotu zamówienia świadczona będzie zgodnie ze sztuką, wiedzą hotelarską i kulinarną, z zachowaniem obowiązujących przepisów i norm, higieny oraz zgodnie ze szczegółowymi ustaleniami Stron.
13. Ostateczna liczba uczestników zostanie przekazana Usługodawcy na 3 dni kalendarzowe przed planowanym rozpoczęciem konferencji.
14. Wykonawca na 7 dni kalendarzowych przed terminem wykonania usługi przedstawi do akceptacji Zamawiającego propozycję menu.
15. Dokładne godziny świadczenia usług restauracyjnych wymagają uzgodnienia z Zamawiającym.

2. Informacja o potencjalnych wykonawcach, do których wysłane zostało zapytanie ofertowe:

Zapytanie ofertowe wysłano do następujących podmiotów:

- 1) **PULAWSKA RESIDENCE HOTEL**, ul. Puławska 361, 02-801 Warszawa
e-mail: agudanowicz@pulawskaresidence.com.pl, mwlodarczyk@pulawskaresidence.com.pl,
- 2) **Best Western Hotel Portos**, ul. ul. Mangalia 3a, 02-758 Warszawa, e-mail: sales@bwportos.pl
- 3) **Centrum Konferencyjno – Szkoleniowe Boss Spółka z o.o.**, Żwanowiecka 20, 04-849 Warszawa,
e-mail: katarzyna.parzyszek@hotelboss.pl, hotelboss@hotelboss.pl,

3. Informacja o sposobie upublicznienia zapytania ofertowego:

Zapytanie ofertowe zamieszczono w dniu 20.08.2015 r. na stronie internetowej Zamawiającego (www.ozrss.pl) oraz na stronie internetowej www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl

4. Termin składania ofert:

Termin składania ofert oznaczono na dzień: 03.09.2015 r., do godz. 15.00.

5. Kryterium oceny ofert:

- a) Kryterium cenowe (KC) – 60%
- b) Kryterium bazy hotelarsko-konferencyjnej (KBDL) – 20%
- c) Kryterium różnorodności menu (KRM) – 10 %
- d) Kryterium długości doby hotelowej – 10%

- a) Kryterium cenowe (KC) – 60 %

Sposób wyliczenia punktów oferty dla kryterium ceny (KC):

$$W_{\text{obliczana}} = X_{\text{min}} / X_{\text{oferowana}} * 100 \text{ pkt} * 60\%$$

gdzie:

$W_{\text{obliczana}}$ – wartość punktowa, którą należy wyznaczyć

X_{min} – wartość najniższej ceny spośród złożonych ofert wykonawców

$X_{\text{oferowana}}$ – wartość kolejnych, po minimalnej, oferowanych cen.

- b) Kryterium bazy dydaktyczno-lokalowej (KBDL) – 20% (maks. 10 pkt):

– Oferent dysponuje dzieloną salą na 260 osób, w której można przygotować ustawienie kinowe, a po jej podziale na min. 2 sale przesuwными przegrodami zmodyfikować w ciągu 30 minut na ustawienia do prowadzenia 2 warsztatów (5 pkt.)

– dysponuje 3 salami warsztatowymi na min. 30 osób każda z ustawieniem krzeseł kinowym bądź w kole (5 pkt.).

- c) Kryterium różnorodności menu (KRM) – 10% (maks. 10 pkt).
- do wyboru w menu obiadowym min. 2 dania główne (spełniające wymogi opisu przedmiotu zamówienia) – 2 pkt.; do wyboru więcej niż obejmuje zakres zamówienia (dodatkowe 2 pkt)
 - do wyboru w menu kolacji min. 2 dania gorące (spełniające wymogi opisu przedmiotu zamówienia) – 2 pkt.; do wyboru więcej niż obejmuje zakres zamówienia (dodatkowe 2 pkt)
 - do wyboru w menu obiadowym min. 2 desery (spełniające wymogi opisu przedmiotu zamówienia) – 1 pkt.; do wyboru więcej niż obejmuje zakres zamówienia (dodatkowy 1 pkt).
- d) Kryterium długości doby hotelowej – 10% (maks.10 pkt)
- uczestnicy będą mogli rozpocząć zakwaterowanie I dnia konferencji od godz. 10 lub wcześniej (5 pkt.)
 - uczestnicy będą mogli korzystać z pokoi w III dniu konferencji do godz. 13 lub dłużej (5 pkt.)

6. Wykaz ofert, które wpłynęły do Zamawiającego:

- 1) Centrum Konferencyjno-Szkoleniowe Boss sp. z o.o., ul. Żwanowiecka 20, 04-849 Warszawa, w dn. 02.09.2015 r.

7. Ocena ofert:

Z powodu wpłynięcia jednej oferty nie dokonano oceny punktowej (brak możliwości porównania spełniania wyznaczonych w zapytaniu ofertowym kryteriów).

8. Wybrana Oferta:

Nazwa Wykonawcy: Centrum Konferencyjno-Szkoleniowe Boss sp. z o.o., e-mail: hotelboss@hotelboss.pl

Cena oferty brutto: 170.512,20 zł

Uzasadnienie wyboru: oferent spełnia warunki dot. odległości od centrum Warszawy, możliwości dojazdu jednym środkiem transportu zbiorowego (publicznego) z centrum Warszawy. Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne (Hotel Boss) posiada standard hotelu 3* (decyzja Wojewody Mazowieckiego nr 436/2003 potwierdzająca zaszeregowanie obiektu hotelarskiego Boss do rodzaju hotel, kategorii * * * (trzy gwiazdki).

Przedstawiono wymagane warunki, tj. wykaz wykonanych usług (wymagane 10 konferencji, szkoleń liczących min. 100 os. trwających 2 dni w ciągu ostatnich 12 miesięcy; wymagane min. 10 konferencji, szkoleń w ciągu ostatnich 12 miesięcy organizowanych dla instytucji publicznych (administracji publicznej), organizacji pozarządowych).

9. Data sporządzenia protokołu postępowania: 04.09.2015 r.

10. Osoba prowadząca postępowanie:

Agnieszka Deja, koordynatorka projektu

Data i podpis: 04.09.2015 r.

11. Osoba sporządzająca protokół:

Agnieszka Deja, koordynatorka projektu

Data i podpis: 04.09.2015 r.



12. Osoba zatwierdzająca wynik postępowania:

Imię i nazwisko: Aneta Englot

Funkcja: Członek Zarządu OZRSS

Data i podpis: 04.09.2015 r.

Osoba zatwierdzająca wynik postępowania:

Imię i nazwisko: Cezary Miżejewski

Funkcja: Prezes Zarządu OZRSS

Data i podpis: 04.09.2015 r.

13. Załącznikami do niniejszego protokołu są:

- a) Załącznik nr 1 – Oświadczenie Zamawiającego o braku powiązań Zamawiającego z Wykonawcami, który złożył ofertę
- b) Załącznik nr 2 – Oświadczenie osoby prowadzącej postępowanie i sporządzającej protokół o braku powiązań Zamawiającego z Wykonawcami, który złożył ofertę
- c) Załącznik nr 3 – Oświadczenie osób zatwierdzających wynik postępowania o braku powiązań Zamawiającego z Wykonawcą, który złożył ofertę
- d) Załącznik nr 4 – Potwierdzenie upublicznienia zapytania ofertowego