

SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA
przeprowadzone w ramach projektu
„Wsparcie osób niewidomych i ich rodzin”
nr 2/2017/PERITUS z dnia 11.05.2017

W związku z koniecznością dokonania szacowania wartości zamówienia w ramach planowanego postępowania dotyczącego wyboru Wykonawców świadczących usługi noclegowej i cateringowej w ramach projektu „Wsparcie osób niewidomych i ich rodzin” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zwracam się do Państwa z prośbą o oszacowanie kosztu realizacji ww. usług.

Przy szacowaniu kosztu proszę uwzględnić informacje zawarte poniżej.

1. Zamawiający:

Firma Peritus Paweł Strączek Andrzej Pakulski s.c., 10-274 Olsztyn, ul. Tarasa Szewczenki 5/4

2. Przedmiot zamówienia:

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Zakres usług w szczególności obejmuje:

Część I. Nocleg ze śniadaniem dla uczestników szkoleń. Usługa hotelarska realizowana będzie w następujący sposób:

- a) 11.09 – 15.09.2017 rok
 - i) Usługa noclegowa dla 10 osób niepełnosprawnych wzrokowo w 5 pokojach dwuosobowych z łazienką, łózkami pojedynczymi przez 4 noce;
 - ii) Śniadanie dla 10 uczestników szkolenia przez 4 dni;
 - iii) Sala szkoleniowa dostępna dla uczestników szkolenia i trenera przez 5 dni w godzinach 8.00 – 16.00;
- b) 18.09 – 20.09.2017 rok – 10 osób;
 - i) Usługa noclegowa dla 10 osób niepełnosprawnych wzrokowo w 5 pokojach dwuosobowych z łazienką, łózkami pojedynczymi przez 2 noce;
 - ii) Śniadanie dla 10 uczestników szkolenia przez 2 dni;
 - iii) Sala szkoleniowa dostępna dla uczestników szkolenia i trenera przez 3 dni w godzinach 8.00 – 16.00;
- c) 15.11 – 17.11.2017 rok – 10 osób ;
 - i) Usługa noclegowa dla 10 osób niepełnosprawnych wzrokowo w 5 pokojach dwuosobowych z łazienką, łózkami pojedynczymi przez 2 noce;
 - ii) Śniadanie dla 10 uczestników szkolenia przez 2 dni;
 - iii) Sala szkoleniowa dostępna dla uczestników szkolenia i trenera przez 3 dni w godzinach 8.00 – 16.00;
- d) 12.02 – 16.02.2018 rok – 10 osób;
 - i) Usługa noclegowa dla 10 osób niepełnosprawnych wzrokowo w 5 pokojach dwuosobowych z łazienką, łózkami pojedynczymi przez 2 noce;
 - ii) Śniadanie dla 10 uczestników szkolenia przez 2 dni;
 - iii) Sala szkoleniowa dostępna dla uczestników szkolenia i trenera przez 3 dni w godzinach 8.00 – 16.00;
- e) 17.09 – 21.09.2018 rok – 10 osób;
 - i) Usługa noclegowa dla 10 osób niepełnosprawnych wzrokowo w 5 pokojach dwuosobowych z łazienką, łózkami pojedynczymi przez 4 noce;
 - ii) Śniadanie dla 10 uczestników szkolenia przez 4 dni;
 - iii) Sala szkoleniowa dostępna dla uczestników szkolenia i trenera przez 5 dni w godzinach 8.00 – 16.00;

- f) 26.09 – 28.09.2018 rok – 10 osób;
 - i) Usługa noclegowa dla 10 osób niepełnosprawnych wzrokowo w 5 pokojach dwuosobowych z łazienką, łózkami pojedynczymi przez 2 noce;
 - ii) Śniadanie dla 10 uczestników szkolenia przez 2 dni;
 - iii) Sala szkoleniowa dostępna dla uczestników szkolenia i trenera przez 3 dni w godzinach 8.00 – 16.00;
- g) 15.10 – 17.10.2018 rok – 20 osób;
 - i) Usługa noclegowa dla 20 osób niepełnosprawnych wzrokowo w 10 pokojach dwuosobowych z łazienką, łózkami pojedynczymi przez 2 noce;
 - ii) Śniadanie dla 20 uczestników szkolenia przez 2 dni;
 - iii) 2 sale szkoleniowe dostępne dla uczestników szkolenia i trenera przez 3 dni w godzinach 8.00 – 16.00;
- h) 14.01 – 18.01.2019 rok – 10 osób;
 - i) Usługa noclegowa dla 10 osób niepełnosprawnych wzrokowo w 5 pokojach dwuosobowych z łazienką, łózkami pojedynczymi przez 4 noce;
 - ii) Śniadanie dla 10 uczestników szkolenia przez 4 dni;
 - iii) Sala szkoleniowa dostępna dla uczestników szkolenia i trenera przez 5 dni w godzinach 8.00 – 16.00;
- i) 23.01 – 25.01.2019 rok – 10 osób;
 - i) Usługa noclegowa dla 10 osób niepełnosprawnych wzrokowo w 5 pokojach dwuosobowych z łazienką, łózkami pojedynczymi przez 2 noce;
 - ii) Śniadanie dla 10 uczestników szkolenia przez 2 dni;
 - iii) Sala szkoleniowa dostępna dla uczestników szkolenia i trenera przez 3 dni w godzinach 8.00 – 16.00;
- j) 11.02 – 13.02.2019 rok – 10 osób;
 - i) Usługa noclegowa dla 10 osób niepełnosprawnych wzrokowo w 5 pokojach dwuosobowych z łazienką, łózkami pojedynczymi przez 2 noce;
 - ii) Śniadanie dla 10 uczestników szkolenia przez 2 dni;
 - iii) Sala szkoleniowa dostępna dla uczestników szkolenia i trenera przez 3 dni w godzinach 8.00 – 16.00;
- k) 1.04 – 5.04.2019 rok – 10 osób;
 - i) Usługa noclegowa dla 10 osób niepełnosprawnych wzrokowo w 5 pokojach dwuosobowych z łazienką, łózkami pojedynczymi przez 4 noce;
 - ii) Śniadanie dla 10 uczestników szkolenia przez 4 dni;
 - iii) Sala szkoleniowa dostępna dla uczestników szkolenia i trenera przez 5 dni w godzinach 8.00 – 16.00;
- l) 13.05 – 15.05.2019 rok – 10 osób.
 - i) Usługa noclegowa dla 10 osób niepełnosprawnych wzrokowo w 5 pokojach dwuosobowych z łazienką, łózkami pojedynczymi przez 2 noce;
 - ii) Śniadanie dla 10 uczestników szkolenia przez 2 dni;
 - iii) Sala szkoleniowa dostępna dla uczestników szkolenia i trenera przez 3 dni w godzinach 8.00 – 16.00;

Informacje dodatkowe:

- 1) Każdy pokój dwuosobowy powinien posiadać dwa oddzielne pojedyncze łóżka;
- 2) Każdy pokój powinien posiadać własne zaplecze sanitarne przynależące bezpośrednio do pokoju;
- 3) Śniadanie zostanie zorganizowane w postaci „szwedzkiego stołu” wraz z gorącymi napojami kawa, herbata czarna, herbaty smakowe, z dodatkami: mleko/śmietanka, cukier oraz wodą mineralną i sokiem, przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków bezmięsnych (wegetariańskich/wegańskich/koszerowych/itp.)
- 4) Harmonogram godzinowy posiłków podporządkowany będzie pod wymagania Zamawiającego

Część II. Wyżywienie dla uczestników szkoleń. Usługa obejmować będzie wyżywienie w postaci obiadu, kolacji oraz przerwy kawowej w trakcie trwania szkoleń:

1) Obiad:

- a) Obiad dla 10 uczestników przez 5 dni szkolenia w dniach 11.09 – 15.09.2017 rok;
- b) Obiad dla 10 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 18.09 – 20.09.2017 rok;
- c) Obiad dla 10 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 15.11 – 17.11.2017 rok;
- d) Obiad dla 10 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 12.02 – 16.02.2018 rok;
- e) Obiad dla 10 uczestników przez 5 dni szkolenia w dniach 17.09 – 21.09.2018 rok;
- f) Obiad dla 10 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 26.09 – 28.09.2018 rok;
- g) Obiad dla 20 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 15.10 – 17.10.2018 rok;

- h) Obiad dla 10 uczestników przez 5 dni szkolenia w dniach 14.01 – 18.01.2019 rok;
- i) Obiad dla 10 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 23.01 – 25.01.2019 rok;
- j) Obiad dla 10 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 11.02 – 13.02.2019 rok;
- k) Obiad dla 10 uczestników przez 5 dni szkolenia w dniach 1.04 – 5.04.2019 rok;
- l) Obiad dla 10 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 13.05 – 15.05.2019 rok;

Informacje dodatkowe:

- 1) Każdy obiad składać się ma z dwóch dań, deseru i napoju (sok, kompot, itp.). Posiłki będą takie same dla wszystkich uczestników przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków bezmięsnych (wegetariańskich/ wegańskich/ koszernych/ itp.), o których wykonawca zostanie poinformowany najpóźniej do godz. 10.00 w dniu realizacji usługi.
- 2) Harmonogram godzinowy posiłków podporządkowany będzie pod wymagania Zamawiającego

2) Kolacja:

- a) Kolacja dla 10 uczestników przez 4 dni szkolenia w dniach 11.09 – 14.09.2017 rok;
- b) Kolacja dla 10 uczestników przez 2 dni szkolenia w dniach 18.09 – 19.09.2017 rok;
- c) Kolacja dla 10 uczestników przez 2 dni szkolenia w dniach 15.11 – 16.11.2017 rok;
- d) Kolacja dla 10 uczestników przez 2 dni szkolenia w dniach 12.02 – 15.02.2018 rok;
- e) Kolacja dla 10 uczestników przez 4 dni szkolenia w dniach 17.09 – 20.09.2018 rok;
- f) Kolacja dla 10 uczestników przez 2 dni szkolenia w dniach 26.09 – 27.09.2018 rok;
- g) Kolacja dla 20 uczestników przez 2 dni szkolenia w dniach 15.10 – 16.10.2018 rok;
- h) Kolacja dla 10 uczestników przez 4 dni szkolenia w dniach 14.01 – 17.01.2019 rok;
- i) Kolacja dla 10 uczestników przez 2 dni szkolenia w dniach 23.01 – 24.01.2019 rok;
- j) Kolacja dla 10 uczestników przez 2 dni szkolenia w dniach 11.02 – 12.02.2019 rok;
- k) Kolacja dla 10 uczestników przez 4 dni szkolenia w dniach 1.04 – 4.04.2019 rok;
- l) Kolacja dla 10 uczestników przez 2 dni szkolenia w dniach 13.05 – 14.05.2019 rok;

Informacje dodatkowe:

- 1) Kolacja składać się ma z dania ciepłego, zimnych przekąsek, gorącego napoju (kawa i herbata), wody mineralnej oraz soku przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków bezmięsnych (wegetariańskich/wegańskich/koszernych/itp.), o których Wykonawca zostanie poinformowany najpóźniej do godz. 10.00 w dniu realizacji usługi.
- 2) Harmonogram godzinowy posiłków podporządkowany będzie pod wymagania Zamawiającego.

3) Przerwa kawowa

- a) Przerwa kawowa dla 10 uczestników przez 5 dni szkolenia w dniach 11.09 – 15.09.2017 rok;
- b) Przerwa kawowa dla 10 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 18.09 – 20.09.2017 rok;
- c) Przerwa kawowa dla 10 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 15.11 – 17.11.2017 rok;
- d) Przerwa kawowa dla 10 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 12.02 – 16.02.2018 rok;
- e) Przerwa kawowa dla 10 uczestników przez 5 dni szkolenia w dniach 17.09 – 21.09.2018 rok;
- f) Przerwa kawowa dla 10 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 26.09 – 28.09.2018 rok;
- g) Przerwa kawowa dla 20 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 15.10 – 17.10.2018 rok;
- h) Przerwa kawowa dla 10 uczestników przez 5 dni szkolenia w dniach 14.01 – 18.01.2019 rok;
- i) Przerwa kawowa dla 10 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 23.01 – 25.01.2019 rok;
- j) Przerwa kawowa dla 10 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 11.02 – 13.02.2019 rok;
- k) Przerwa kawowa dla 10 uczestników przez 5 dni szkolenia w dniach 1.04 – 5.04.2019 rok;
- l) Przerwa kawowa dla 10 uczestników przez 3 dni szkolenia w dniach 13.05 – 15.05.2019 rok;

Informacje dodatkowe:

- 1) Przerwa kawowa składać się ma z gorących napojów (kawa, herbata czarna, herbaty smakowe), z dodatkami: mleko/śmietanka, cukier, wody mineralnej, soków oraz ciast, ciastek oraz słonych przekąsek.
- 2) Harmonogram przerw kawowych podporządkowany będzie pod wymagania Zamawiającego.

3. Zasady świadczenia usług:

- 1) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają niezbędną infrastrukturę do wykonania zamówienia, tj. Wykonawcy składający ofertę muszą spełniać poniższe minimalne wymagania:
 - a) Posiadają obiekt dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych w tym w szczególności osób niepełnosprawnych wzrokowo;
 - b) Obiekt znajduje się na terenie województwa warmińsko-mazurskiego;
 - c) Obiekt posiada co najmniej dwie sale, przystosowane do przeprowadzenia szkolenia i dysponuje odpowiednim sprzętem (wielkość sali pozwalająca na ustawienie stołów dla średnio 10 uczestników; sala wyposażona w stoły, krzesła (fotele), projektor, ekran projekcyjny, tablica typu Flip chart, stały bezprzewodowy dostęp do Internetu;

4. Informacje dodatkowe:

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. Oferta musi obejmować wszystkie 2 Części określone w punkcie 2 niniejszego zapytania.

Prosimy o oszacowanie kosztów brutto/netto świadczenia usługi noclegowej oraz wyżywienia i przedstawienie wartości w załączniku nr 1. Cena brutto i netto powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Prosimy o przesłanie wyceny na adres e-mail: peritus.olsztyn@gmail.com w terminie do **dnia 25.05.2017 r. do godz. 15.00.**

Przedstawione zapytanie o cenę nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności, w związku z planowaniem uruchomienia postępowania o udzielanie zamówienia.

Załącznik nr 1

OFERTA

ZŁOŻONA W ODPOWIEDZI NA SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

nr 2/2017/PERITUS z dnia 11.05.2017r

1. Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

Nazwa Osoby/Firmy:	
Imię i nazwisko osoby do kontaktu:	
Adres:	
Nr telefonu:	
Adres e-mail:	

2. Wartość szacunkowa:

Wyszczególnienie	Cena netto bez VAT	Cena brutto
Część I. Nocleg ze śniadaniem dla uczestników szkoleń		
Część II. Wyżywienie dla uczestników szkoleń		
W tym: Kolacja		
W tym: Obiad		
W tym: Przerwa kawowa		

* Cena brutto i netto powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

.....
podpis