

Ustka, 07.11.2024

HOTEL JANTAR ĆWIGOŃ I WSPÓLNICY Spółka Jawna

Ul. Wczasowa 14, 76-270 Ustka

NIP 8393195771

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2/2024

W związku z realizacją przedsięwzięcia nr KPOD.01.03-IW.01-7931/24 pn. „Rozszerzenie działalności Hotelu Jantar w regionie 1 pomorskim” w ramach Programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności, Priorytet Odporność i konkurencyjność gospodarki - część grantowa, Działanie A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności, HOTEL JANTAR ĆWIGOŃ I WSPÓLNICY Spółka Jawna ogłasza zgodnie z zasadą konkurencyjności postępowanie w trybie zapytania ofertowego.

1. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zakup systemu IT (licencji) do zarządzania obszarem gastronomicznym i hotelowym, usługi wdrożeniowej, szkoleniowej oraz sprzętu komputerowego, według poniższego zakresu i wymagań:

I. Zakup licencji na oprogramowanie do zarządzania obszarem gastronomicznym i hotelowym, w tym:

Lp.	Wyszczególnienie licencji, wymaganych funkcjonalności	Ilość [szt.]
1	Moduł główny systemu (licencja podstawowa) – zintegrowanego systemu zarządzania obejmującego wszystkie obszary funkcjonowania Hotelu	1
2	Moduł Gastronomia – do kompleksowego zarządzania procesami gastronomicznym: planowanie i kalkulacja imprez, rezerwacja imprez, obsługa zamówień, przekazywanie zamówień do kuchni, planowanie gastronomii wg zamówień, organizacja procesu obsługi dań, zarządzanie gospodarką magazynową i zakupami, grafikiem pracy, rozliczenia zamówień, rozliczenia kosztów i przychodów, szczegółowa analiza kosztów, wyników, przekrojowe raportowanie	4
3	Integracja z urządzeniami mobilnymi (tablety, smartfony)	1
4	Moduł Hotel – do zarządzania pokojami: obsługa rezerwacji (indywidualnych, grupowych, w tym pobyków pakietowych z możliwością przydzielania wyżywienia wg rodzaju i typu osoby), meldunków, rozliczeń z gośćmi, centralna kartoteka klientów z możliwością przypisania warunków specjalnych, zarządzanie kalendarzem – wydarzenia specjalne	7
5	Elektroniczna karta meldunkowa (powyżej 50 pokoi – dowolna ilość urządzeń)	1

6	Integracja z zamkami elektronicznymi Hartmann	1
7	Moduł do zarządzania House Keeping (powyżej 50 pokoi – dowolna ilość urządzeń) – grafiki sprzątnięcia, rozliczenia środków, zapasy, monitoring bieżącego stanu sprzątnięcia, wyłączenia pokoi w przypadku awarii, remontów, przesyłanie wiadomości pomiędzy stanowiskami pracy	1
8	Integracja z channel managerem ProfitRoom (sprzedaż i rezerwacje online z różnych źródeł – eliminacja overbookingu)	1
9	Moduł współpracy z systemem finansowo-księgowym Optima (integracja danych z ww. obszarów)	1

II. Usługa wdrożeniowa ww. systemu IT do zarządzania obszarem gastronomicznym i hotelowym, obejmująca:

1. instalację systemu na wskazanych stanowiskach,
2. podłączenie i konfigurację współpracy z urządzeniami i systemami zewnętrznymi (drukarki fiskalne, urządzenie mobilne, systemy rezerwacyjne, finansowo-księgowy, in.),
3. konfigurację szczegółowych danych i parametrów gastronomicznych i hotelowych, zasobów, użytkowników, uprawnień.

III. Zakup nowego fabrycznie sprzętu:

Lp.	Wyszczególnienie	Ilość [szt.]
1	Urządzenie dotykowe POS – o parametrach: – procesor 4-rdzeniowy, 4M Cache – 2-przegubowa podstawa (możliwości regulacji) – pamięć 8GB – dysk M.2 SSD 128GB – ekran 15” formatu 4:3 – zainstalowany system operacyjny MS Windows 10 – czujnik jasności	2
2	Tablet – o parametrach: – ekran 6-7' – system operacyjny: Android 13 – pamięć 4 GB RAM + dysk 64 GB – pojemność baterii/akumulatora: 7040 mAh – łączność bezprzewodowa: Bluetooth, Wi-Fi	1

Wszelkie wymienione powyżej dane techniczne urządzeń służą do określenia standardu jakości przedmiotu zamówienia, mogą być zastąpione innymi o nie gorszych lub lepszych parametrach technicznych, użytkowych, jakościowych, funkcjonalnych.

IV. Przeszkolenie pracowników Hotelu z zakresu wdrażanego ww. systemu IT do zarządzania obszarem gastronomicznym i hotelowym, według poniższego programu (20 godz.):

1. omówienie struktury systemu, modułów, opcji menu oraz zasad poruszania się (komputery, POS, tablet, smartfony)
2. zarządzanie procesami gastronomicznym:
 - a. kompleksowa obsługa zamówień, rezerwacji imprez (odrębnie dla cateringu i restauracji)
 - b. definiowanie rodzajów zamówień, typów wyżywienia, rodzajów posiłków, dań
 - c. konfiguracja food cost'ów
 - d. planowanie gastronomii, bony
 - e. organizacja procesu obsługi dań
 - f. zarządzanie, grafikami pracy, rozliczenia kosztów i przychodów, szczegółowa analiza kosztów, wyników, przekrojowe raportowanie,
 - g. gospodarka magazynowa – konfiguracja kartotek, przyjmowanie, wydawanie towaru, zwroty, ustawienia stanów magazynowych, planowanie zakupów
3. zarządzanie procesami hotelowymi i housekeepingu:
 - a. definiowanie zasobów (pokoje, wyposażenia) i parametrów usług, form płatności
 - b. kompleksowa obsługa rezerwacji (bezpośredniej i z platform online)
 - c. kompleksowa obsługa meldunków, elektroniczna karta meldunkowa, elektroniczne zamki
 - d. zarządzanie grafikami sprzątania pokoi, monitoring, wyłączenia pokoi,
 - h. gospodarka magazynowa środkami do sprzątania – konfiguracja kartotek, przyjmowanie, wydawanie, ustawienia stanów magazynowych, planowanie zakupów
4. zarządzanie sprzedażą, rozliczeniami, raportowanie:
 - a. konfiguracja cen usług (gastronomii, pokoi, pakietów, usług dodatkowych)
 - b. wystawianie paragonów, faktur, korekt
 - c. zarządzanie zaliczkami – przyjmowanie, modyfikacje, rejestry, rozliczenia
 - d. definiowanie zestawień i raportów (szczegółowych wyników poszczególnych obszarów działalności, w tym nowej usługi)

Oferta cenowa musi zawierać wszystkie koszty kompletnego wykonania przedmiotu zamówienia, określonego w niniejszym zapytaniu ofertowym (pkt. I-IV).

Kody CPV

48000000-8 Pakiety oprogramowania i systemy informatyczne

72263000-6 Usługi wdrażania oprogramowania

30213100-6 Komputery przenośne

30213200-7 Komputer tablet

79632000-3 Szkolenie pracowników

2. Termin realizacji zamówienia

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: do 3 m-cy od daty zawarcia umowy.

3. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają wiedzę i doświadczenie w realizacji podobnych zamówień oraz niezbędny potencjał techniczny, organizacyjny i finansowy, umożliwiający prawidłową realizację przedmiotu zamówienia we wskazanym zakresie i terminie.

Dodatkowe warunki udziału: zakaz powiązań osobowo-kapitałowych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

W celu uniknięcia konfliktu interesów, zamówienia nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Osoby dokonujące czynności związane z przygotowaniem oraz przeprowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia zapewniają bezstronność i obiektywizm.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem (lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy) a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
- c) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Ocena spełnienia ww. warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana poprzez analizę złożonych przez Wykonawcę oświadczeń. W przypadku braku wymaganych oświadczeń Wykonawca zostanie wykluczony z udziału w postępowaniu.

4. Kryteria oceny ofert

Przy ocenie ofert zostaną uwzględnione następujące kryteria:

- a. Cena netto
- b. Okres gwarancji

Wagi procentowe do poszczególnych kryteriów oceny ofert:

Lp.	Kryterium	Waga %	Maksymalna liczba punktów
a	Cena netto	90%	90
b	Okres gwarancji	10%	10
RAZEM		100%	100

- a. Kryterium ceny netto będzie oceniane zgodnie z formułą:

$$A = (B/C) \times 100 \text{ punktów} \times \text{waga punktowa}$$

gdzie A – ilość przyznanych punktów

B – cena netto najniższa ze złożonych ofert

C – cena netto rozpatrywanej oferty

waga punktowa 90%

- b. Kryterium okresu gwarancji będzie oceniane zgodnie z zestawieniem:

okres udzielonej gwarancji 12 miesięcy – 0 punktów

okres udzielonej gwarancji 13-24 miesięcy – 5 punktów

okres udzielonej gwarancji powyżej 24 miesięcy – 10 punktów

Zamawiający wymaga udzielenia gwarancji na ww. przedmiot zamówienia na okres minimum 12 miesięcy. Oferty zawierające okres gwarancji krótszy niż 12 miesięcy będą odrzucone.

Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny ofert:

Całkowita liczba punktów, jaką otrzyma oferta będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w ramach kryteriów. Oferta o najwyższej liczbie punktów łącznie zostanie uznana za ofertę najkorzystniejszą.

Jeżeli dwie lub więcej ofert otrzyma taką samą najwyższą liczbę punktów, za najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta spośród nich, która zawiera najlepszej jakości parametry techniczne.

Jeżeli zaoferowana cena będzie rażąco niska, bądź też wzbudzi wątpliwości co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym, Zamawiający zażąda od Wykonawcy złożenia wyjaśnień w terminie do 7 dni kalendarzowych.

Rażąco niska cena, to cena, która odbiega o ponad 30% od wartości obliczonej jako średnia arytmetyczna cen wszystkich ofert niepodlegających odrzuceniu. Wyjaśnienia przedstawione przez Wykonawcę powinny zawierać dowody dotyczące wyliczenia ceny. Po otrzymaniu wyjaśnień, Zamawiający dokonuje - w konsultacji z Wykonawcą - ich oceny. Oferta może podlegać odrzuceniu wyłącznie w przypadku, gdy przedstawione dowody nie uzasadniają ceny w niej podanej.

5. Termin i sposób składania ofert

Termin na złożenie ofert wynosi: 7 dni.

Bieg terminu rozpoczyna się w dniu następującym po dniu upublicznienia zapytania ofertowego, a kończy się z upływem ostatniego dnia.

O terminowym złożeniu oferty decyduje data złożenia oferty za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności. Oferty złożone w inny sposób nie będą podlegać ocenie. Do złożenia oferty przez Bazę konieczne jest założenie konta.

Termin ważności oferty winien wynosić minimum 30 dni.

Nie dopuszcza się składania ofert częściowych oraz wariantowych.

6. Lista dokumentów wymaganych od Wykonawcy

- a. Oferta – sporządzona w języku polskim na formularzu ofertowym (stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego) oraz podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy
- b. Podpisane oświadczenie o braku powiązań (załącznik nr 2)

7. Określenie warunków istotnych zmian umowy

Zamawiający nie przewiduje możliwości dokonywania zmian zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy.

8. Komunikacja poprzez Bazę Konkurencyjności

Komunikacja przez Bazę Konkurencyjności jest obowiązkowa – zarówno składanie ofert, jak i zadawanie pytań (i udzielanie odpowiedzi) ma miejsce przez Bazę Konkurencyjności, przez zakładki „Oferty” oraz „Pytania”.

Wykonawcy mają prawo zadawać pytania dotyczące zapytania ofertowego, Zamawiający ma obowiązek udzielenia na nie odpowiedzi. Aby spełnić zasadę równego traktowania wykonawców Zamawiający upublicznia pytania wraz z odpowiedziami tak, by wszyscy zainteresowani mieli równy dostęp do informacji.

9. Unieważnienie postępowania

Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia:

- a. jeżeli środki pochodzące z Programu KPO, które Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, nie zostaną mu przyznane,
- b. kiedy cena najlepszej oferty przekracza środki przewidziane i dostępne na zamówienie,
- c. w innych przypadkach określonych w przepisach.