



Szczecin, 23.03.2011r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE nr 5/2011

Zgodnie z obowiązującymi u Zamawiającego „Zasadami realizacji zamówień wyłączonych z obowiązku stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych”, na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych z późniejszymi zmianami DORADCA Ewa Prus (zwana dalej Zamawiającym) w związku z realizacją projektu „Akademia dla mikro, małych i średnich przedsiębiorstw” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, zaprasza do złożenia oferty na **organizację szkoleń dla średnio 10 osób** dotyczącym cateringu, zakwaterowania i udostępnienia sal szkoleniowych dla uczestników i obsługi projektu zgodnie z poniższą specyfikacją.

### 1. Opis przedmiotu zamówienia.

1) Przedmiot zamówienia obejmuje organizację szkoleń w południowo-zachodniej części województwa zachodniopomorskiego, obejmującej powiaty: stargardzki, gryfiński, pyrzycki, myśliborski i choszczeński oraz gminy: Kołbaskowo, Miasto Szczecin, Goleniów, Maszewo, Dobra (powiat łobeski), Węgorzyno, Drawsko Pomorskie, Kalisz Pomorski, Tuczno, Człopa.

Miejscem szkolenia może być: hotel, pensjonat, dworek lub inne miejsce spełniające kryteria w/w. Zapytanie ofertowe dotyczy organizacji 1 edycji szkolenia, z możliwością powtarzalności od 1 do maksymalnie 15 edycji, co uzależnione będzie od ilości zgłaszających się osób.

Jedno szkolenie obejmować będzie 16 godzin, w podziale na dwa dni szkoleniowe po 8 godzin lekcyjnych dziennie.

Liczba osób: średnio 10 uczestników + 1 wykładowca + 1 opiekun szkolenia = średnio łącznie 12 osób.

2) Na przedmiot zamówienia składa się łącznie:

A. przygotowanie i dostarczenie usługi cateringowej dla uczestników, wykładowcy i opiekuna w miejscu realizacji szkolenia.

I dzień:

- 2 serwisy kawowe, każdy składający się kawy, herbaty, cukru, cytryny, śmietanki/mleczka, ciastek.
- obiad, każdy składający się z pierwszego dania (zupa), drugiego dania (ziemniaki, mięso, surówka/warzywa gotowane), napoju.
- kolację, składającą się co najmniej z jednego ciepłego dania, trzech zimnych przystawek, napoju i deseru;

II dzień:

- śniadanie w formie bufetu szwedzkiego z co najmniej jednym ciepłym daniem oraz ciepłym napojem;
- 2 serwisy kawowe, każdy składający się kawy, herbaty, cukru, cytryny, śmietanki/mleczka, ciastek.
- obiad, każdy składający się z pierwszego dania (zupa), drugiego dania (ziemniaki, mięso, surówka/warzywa gotowane), napoju.

Kryteria jakie ponadto powinna spełniać usługa cateringowa:

- śniadania i kolacje podawane będą poza godzinami szkolenia tj. przed godz. 9.00 i po godz. 19.00

- Wykonawca usługi zapewni obsługę, rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania żywienia.

B. dostarczenie noclegów dla uczestników i obsługi szkoleń dwudniowych w ośrodku, w którym jednocześnie wynajęte zostaną sale szkoleniowe w terminach wskazanych przez Zamawiającego

Kryteria jakie powinny spełniać dostarczone noclegi:

- zapewnienie noclegów w pokojach 1-osobowych lub 2-osobowych do pojedynczego wykorzystania;
- ośrodek posiada zaplecze szkoleniowo-konferencyjne;
- teren ośrodka jest ogrodzony i monitorowany;
- na terenie ośrodka znajduje się parking dla gości hotelowych;
- w każdym pokoju jest łazienka, ręczniki i telewizor;
- możliwość zakwaterowania uczestników od godz. 8.30 pierwszego dnia szkolenia;
- możliwość opuszczenia pokoi przez uczestników do godz. 17.00 drugiego dnia szkolenia.

C. wynajem sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem na terenie ośrodka

Kryteria jakie powinna spełniać sala:

- sala szkoleniowe na minimum 10 osób, ale o wystarczającej przestrzeni do prowadzenia zajęć warsztatowych



- ustawienie sali – bankietowe;
- stoły nie są zamocowane na stałe (skręcone ze sobą lub przymocowane do podłogi) i istnieje możliwość ich przestawiania;
- sale powinny być wyposażone w:
  - ekran do prezentacji multimedialnych;
  - projektor multimedialny;
  - tablicę typu flip – chart wraz z wyposażeniem (papier, pisaki);
  - dostęp do sieci energetycznej zapewniającej podłączenie komputerów i projektora multimedialnego;
  - przedłużacze (możliwość podłączenia laptopa wykładowcy do prądu), itp.;
  - stoły, krzesła dla minimum 10 osób;
  - stół i krzesło dla trenera;
- sala posiada okna i istnieje możliwość ich zasłaniania;
- nie może to być sala w piwnicy lub suterenie;
- toaleta jest usytuowana na tym samym piętrze;
- posiada mocne oświetlenie;
- dostęp do sali szkoleniowej w każdym dniu szkolenia od godz. 8.30 do godz. 17.30.

3) W kalkulacji kosztów własnych organizacji szkolenia należy uwzględnić w szczególności:

- a) koszty związane z wyżywieniem, tj. przygotowaniem i podaniem serwisów kawowych, obiadów, śniadań i kolacji w ramach wyznaczonych szkoleń godzin;
- b) koszty związane z noclegiem;
- c) koszty związane z wynajęciem sali szkoleniowej;
- d) koszty dodatkowe.

## **2. Informacja o możliwości składania oferty wariantowej.**

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych, tj. ofert częściowych na poszczególne części zapytania.

## **3. Termin wykonania zamówienia.**

Zamawiający ustala okres wykonania zamówienia na okres od daty podpisania umowy do grudnia 2011 roku. Ostateczna ilość osób w grupie może ulec zmianie, o czym wybrany Oferent zostanie poinformowany najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem szkolenia. Istnieje możliwość organizacji tylko 1 szkolenia w danej lokalizacji, co uzależnione będzie od ilości zgłaszających się z danego terenu osób chętnych do udziału w projekcie.

## **4. Opis warunków składania ofert oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.**

1) Złożona oferta powinna zawierać:

- a). nazwę i adres oferenta
- b). opis nawiązujący do parametrów wyszczególnionych w zapytaniu ofertowym uwzględniający m.in.
  - miejsce położenia pokoi hotelowych i sali (adres) wraz ze zdjęciami i opisem ich wyposażenia;
  - lokalizację z uwzględnieniem odległości od dworca pkp lub przystanku PKS;
  - przykładowe menu oferowane w usłudze cateringowej i serwisie kawowym;
  - opis atrakcji dodatkowych, z których będą mogli skorzystać bezpłatnie uczestnicy szkolenia w czasie wolnym (np. basen, jacuzzi, bilard) oraz atrakcji dostępnych w okolic;
- c). wskazanie osoby kontaktowej;

2) Do złożenia oferty zgodnie z zapytaniem mogą przystąpić wyłącznie ci Wykonawcy, którzy przygotowani są do przyjęcia zlecenia na świadczenie ww. usług. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków określonych w zapytaniu na podstawie złożonych ofert i zapisów w nich zawartych zgodnie ze stawianymi wymaganiami. Prawidłowo złożone oferty zostaną ocenione zgodnie z „Kryteriami oceny ofert”, zawartymi w punkcie 5 niniejszego zapytania.

## **5. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie.**

1) W uwagi na to, iż powyższe zamówienie będzie realizowane w ramach projektu współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał



Ludzki, w budżecie założone są określone wydatki na poszczególne części zamówienia. Wykonawca jest zobowiązany więc do organizacji szkolenia po niżej wymienionych cenach.

Koszty jednego szkolenia:

- wynajem sali szkoleniowej: 800,00 zł brutto;
- usługa hotelowa dla 10 uczestników (catering, serwis kawowy, noclegi): 3.697,00 zł brutto;
- usługa hotelowa dla wykładowcy i opiekuna (catering, serwis kawowy, noclegi): 687,00 zł brutto.

2) W związku z pkt 5.1) Zamawiający nie będzie oceniał składanych ofert pod kątem ceny (jest ona stała), natomiast będzie oceniał oferty według następujących kryteriów jakościowych:

- doświadczenie oferenta świadczenia ww. usług - maksymalnie 15 pkt
- jakość obsługi klienta - maksymalnie 15 pkt
- lokalizacja wg kryterium bliskości środka regionu określonego w pkt.1.1) - maksymalnie 10 pkt
- dostępności komunikacyjna miejsca organizacji szkolenia (bliskość dworca pkp lub przystanku pks) - maksymalnie 5 pkt
- atrakcyjność wyposażenia sali szkoleniowej - maksymalnie 10 pkt
- atrakcyjność wyposażenia pokoi dla uczestników i obsługi szkolenia - maksymalnie 5 pkt
- atrakcyjność menu oferowanego podczas szkolenia - maksymalnie 15 pkt
- dodatkowe elementy menu, inne niż wymienione w pkt. 1 części A, np. zimne napoje w serwisie kawowym, deser, itp. (za każdy wymieniony element można otrzymać 2 pkt) - maksymalnie 10 pkt
- możliwość skorzystania z atrakcji obiektu podczas czasu wolnego (za każdą z wymienionych atrakcji można otrzymać 2 pkt) - maksymalnie 10 pkt
- atrakcyjność okolicy - maksymalnie 5 pkt

Maksymalna ilość punktów do otrzymania: **100 pkt**

#### 6. Miejsce i termin składania ofert:

Przygotowane oferty należy składać na adres [akademia@doradca.org.pl](mailto:akademia@doradca.org.pl) lub w biurze DORADCA Ewa Prus przy al. Powstańców Wlkp. 63A lok. 105 w Szczecinie do dnia 30 marca 2011 r. do godz. 15.00. Zamawiający informuje, iż ocenie podlegać będą tylko te propozycje w/w usług, które dotyczą całości zamówienia tj. wynajem sali + catering + noclegi oraz które wpłyną do zamawiającego w okresie od dnia wszczęcia niniejszego zapytania ofertowego do dnia, w którym upłynie termin składania propozycji.

#### 7. Termin związania ofertą:

Termin związania ofertą wynosi 30 dni licząc od dnia w którym upłynął termin ich składania.

8. Oferent, którego propozycja usługi oceniona zostanie jako najkorzystniejsza, zobowiązany zostanie do podpisania z zamawiającym umowy.

9. Wykonawca zgadza się na udostępnienie dokumentacji związanej z zamówieniem uprawnionym instytucjom zewnętrznym w celu przeprowadzenia audytu projektu lub jego kontroli finansowej oraz zobowiązuje się do przechowywania dokumentacji związanej z w/w zamówieniem do 31.12.2020 r.

10. Do kontaktów i wyjaśnień ze strony Zamawiającego upoważniona jest Pani Marta Przeczewska, tel. 91 482 82 06, kom. 609 564 500 lub e-mail: [akademia@doradca.org.pl](mailto:akademia@doradca.org.pl)

Szczecin, dnia: 23.03.2011 r.

Zatwierdził: Kierownik Projektu Ewa Prus