



ZAPYTANIE OFERTOWE

Szanowni Państwo,

Jesteśmy firmą szkoleniowo – doradczą, realizującą projekty szkoleniowe współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego. Poszukujemy ośrodka szkoleniowego/hotelu zlokalizowanego na terenie Trójmiasta, z którym współpracować będziemy w zakresie wynajmu sal, zakwaterowania i wyżywienia przy realizacji projektu nr. UDA-POKL.09.02.00-22-014/11-00 pt. „PI SMOK skuteczny model kształcenia nauczycieli otwartych szkół podstawowych w zakresie pracy z uczniami niepełnosprawnymi i przewlekle chorymi”.

1. Opis przedmiotu zamówienia

Kody CPV: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków; 55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji; 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe.

Współpraca będzie polegała na zapewnieniu przez Wykonawcę sali szkoleniowej, wyżywienia (dla średnio 12 osób) i noclegów dla uczestników w trakcie trwania szkoleń zgodnie z punktami zawartymi poniżej:

- Wyżywienie
 - ✓ obiad (dwa dania + napoje, deser)
 - ✓ przerwa kawowa zmieniana każdorazowo (kawa, herbata, woda, soki, kruche ciasteczka/ciasto, owoce) lub serwis ciągły (kawa, herbata, woda, soki, kruche ciasteczka/ciasto, owoce ew. kanapki). Przez serwis ciągły rozumiemy uzupełnianie na bieżąco napojów i ciastek w trakcie spotkania. Serwis będzie zapewniony na sali szkoleniowej
 - ✓ Wykonawca powinien zapewnić menu mięsne i wegetariańskie.
- Nocleg
 - ✓ pokój jednoosobowy z łazienką (w cenę wliczone śniadanie);
 - ✓ pokój dwuosobowy z łazienką (w cenę wliczone śniadanie).
- Wynajem sali szkoleniowej na każdy dzień spotkania
 - ✓ sala szkoleniowa umożliwiająca ustawienie stołów w tzw. podkowę;
 - ✓ Wykonawca powinien móc zapewnić salę szkoleniową o powierzchni: min. 45m²;
 - ✓ wyposażenie: stół, krzesła, flipchart z papierem i mazakami, ekran i stolik do rzutnika oraz rzutnik;
 - ✓ Wykonawca powinien zapewnić obsługę techniczną sali;
 - ✓ sala szkoleniowa powinna być zgodna z wymaganiami polskiego prawa tj. spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe;
 - ✓ sala powinna umożliwiać udział osób niepełnosprawnych;
 - ✓ sala powinna posiadać min. oświetlenie sztuczne;
 - ✓ sala powinna być w okresach zimowych ogrzewana;
 - ✓ sala powinna być wyposażona w sprawną klimatyzację;
 - ✓ Wykonawca zobowiązuje się do umieszczenia w widocznym miejscu (na drzwiach sali szkoleniowej i recepcji) informacji o realizacji szkoleń zgodnie z wzorem dostarczonym przez Zamawiającego;

2. Okres współpracy

Październik 2013r – luty 2014r.

(szczegółowe terminy zostały zawarte w zał.nr. 1 –HARMONOGRAM szkoleń)



3. Kryterium oceny oferty

Zostanie wybrany Wykonawca, który zaoferuje najniższą cenę.

Ceny dla uzyskania przejrzystej porównywalności muszą być podane w formie brutto w złotych polskich we wszystkich składnikach oferty. W przypadku gdy Wykonawca przedstawi ceny w innej walucie lub w formie netto oferta z przyczyn formalnych nie będzie podlegała ocenie. W przypadku, gdy miejsce realizacji szkolenia przedstawione przez Wykonawcę będzie różnić się od miejsca zawartego w zapytaniu ofertowym – oferty te również nie będą brane pod uwagę.

Cena obliczana będzie według następującego algorytmu:

Wartość noclegów w pokojach jednoosobowych: (1 pokój jednoosobowy x 1 doba) x cena

Wartość noclegów w pokojach dwuosobowych: (1 pokój dwuosobowy x 1 doba) x cena

Wartość wyżywienia: obiad, serwis kawowy ciągły (12 osób x 1 dzień szkoleniowy) x cena

Wartość wynajmu sal: (1 dzień x cena)

Suma oferty = suma nocleg + suma wyżywienie + suma sala szkoleniowa

4. Termin i sposób składania ofert

Będą akceptowane wyłącznie oferty złożone na załączonym wzorze uwzględniające wszystkie ceny składowe oferty. W przypadku braku podania ceny w jednym z składników przedmiotu zamówienia oferta zostaje uznana za niekompletną i ulegnie odrzuceniu. Wypełniony formularz prosimy przesłać e-mailem na adres: mbugiera@oditk.pl lub faksem na nr 0-58 341-13-85.

Termin składania oferty: **30.09.2013 do godziny 12:00**

Oferty przesłane po terminie nie będą podlegały ocenie.

5. Osoba do kontaktu

A, e-mail: mbugiera@oditk.pl, Tel. 0-58 326-24-18.

6. Istotne zapisy umowy realizacyjnej

- z Wykonawcą zostanie podpisana stosowna umowa przesłana przez Zamawiającego;
- w związku z dofinansowaniem realizacji zamówienia przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Wykonawca zobowiąże się do przechowywania i udostępnienia dokumentacji związanej z niniejszym zamówieniem do 31 grudnia 2020 roku;
- płatność za realizację usługi: przelewem do 14 dni po zrealizowaniu każdego z planowanych spotkań i otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury;
- nie przewiduje się płatności zaliczkowych;

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyn.

Zapraszamy do składania ofert