

Lublin, 3 lipca 2014 r.

**Zapytanie ofertowe nr 10/2014**  
**dotyczące świadczenia usługi zapewnienia sali szkoleniowej, wyżywienia oraz noclegów**  
**na szkolenie stacjonarne w ramach projektu pt. „Dobre kadry szansą na innowacje”**  
**w województwie świętokrzyskim**

Szanowni Państwo,

W związku z przyznaniem przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości dofinansowania na realizację projektu „**Dobre kadry szansą na innowacje**” (nr umowy: **UDA-POKL.02.01.02-00-043/12**) realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki **Priorytet II** Rozwój zasobów ludzkich i potencjału adaptacyjnego przedsiębiorstw oraz poprawa stanu zdrowia osób pracujących, **Działanie 2.1** Rozwój kadr nowoczesnej gospodarki, **Poddziałanie 2.1.2** Partnerstwo dla zwiększania adaptacyjności **Fundacja Promocji Edukacyjnej ORYLION** zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty na wykonanie zamówienia w zakresie przedstawionym w zapytaniu ofertowym.

**I. ZAMAWIAJĄCY**

Fundacja Promocji Edukacyjnej ORYLION  
ul. Dolna Panny Marii 56, 20-010 Lublin

**II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Niniejsze zapytanie nie jest zapytaniem o cenę w rozumieniu przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Postępowanie nie podlega przepisom Prawo Zamówień Publicznych zgodnie z art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907, z późn. zm.). Zamawiający nie jest zobligowany do stosowania ustawy prawo zamówień publicznych. Wybór Wykonawcy będzie się odbywał z zachowaniem zasady konkurencyjności wymaganej przy realizacji projektów w PO KL.

**III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I TERMIN WYKONANIA**

**Przedmiotem zamówienia** jest usługa polegająca na zapewnieniu sal szkoleniowych, wyżywienia oraz noclegów na 9 szkoleń stacjonarnych dla Uczestników i wykładowców w ramach projektu „Dobre kadry szansą na innowacje” (Kody ze słownika CPV: 55120000-7 – usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji, 55110000-4 – hotelarskie usługi noclegowe, 55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków, 55500000-5 – usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków) **w województwie świętokrzyskim.**

**Organizator określa następujące warunki realizacji usługi:**

- 1) usługa obejmuje zapewnienie sali szkoleniowej, wyżywienia i noclegów dla Uczestników projektu i wykładowców podczas 3 dniowego zjazdu szkoleniowego,
- 2) sala szkoleniowa, wyżywienie oraz nocleg dla Uczestników projektu i wykładowców muszą być zapewnione w jednym miejscu,
- 3) zamówienie musi zostać zrealizowane w województwie świętokrzyskim, w odległości min. 20 km od granic administracyjnych miasta wojewódzkiego Kielce,

Człowiek – najlepsza inwestycja

- 4) 1 szkolenie będą realizowane w grupie średnio 20-osobowej, na jedną grupę przypada 1 lub 2 wykładowców, w systemie weekendowym od piątku do niedzieli lub na tygodniu,
- 5) szkolenia muszą zostać zrealizowane **w następujących terminach:**
- 17 – 19 listopada 2014 r.** – na tygodniu: poniedziałek - środa – 3 grupy szkoleniowe (średnio 60 Uczestników Projektu oraz od 3 do 6 wykładowców),
  - 20 - 22 marca 2015 r.** – weekend: piątek – niedziela – 3 grupy szkoleniowe (średnio 60 Uczestników Projektu oraz od 3 do 6 wykładowców),
  - 10 – 12 czerwca 2015 r.** - na tygodniu: środa – piątek – 3 grupy szkoleniowe (średnio 60 Uczestników Projektu oraz od 3 do 6 wykładowców)

**Zamawiający zastrzega możliwość przesunięcia terminów realizacji poszczególnych zjazdów szkoleniowych w zależności od przebiegu procesu rekrutacji w projekcie.**

- 6) szczegółowy harmonogram realizacji usługi ustalony będzie w porozumieniu z kadrą zarządzającą projektem minimum z 1 tygodniowym wyprzedzeniem,
- 7) **sala szkoleniowa** powinna spełniać następujące warunki:
- posiadać powierzchnię nie mniejszą niż 25 m<sup>2</sup>, gwarantującą optymalne prowadzenie zajęć w grupie średnio 20 - osobowej, czyli pomieszczenie z zapewnionym zapleczem do przeprowadzenia szkolenia, zgodnie z wymaganiami polskiego prawa, tj. spełniać odpowiednie warunki bezpieczeństwa, sanitarne, akustyczne, jakościowe, a także posiadać instalację grzewczą,
  - zapewniać dostęp do źródeł prądu oraz do Internetu (przewodowego lub/i bezprzewodowego),
  - posiadać rzutnik multimedialny z ekranem, flipchart z arkuszami papieru, mazaki,
  - zapewniać odpowiednie oświetlenie: dostęp światła dziennego oraz całodobowe oświetlenie umożliwiające swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie,
  - sala szkoleniowa musi być autonomiczna, nie znajdująca się na korytarzu, w restauracji, piwnicy, itp.,
  - sala szkoleniowa powinna być dostępna przez 8 h szkoleniowych dziennie z przerwami (pomiędzy 8:00 a 18:00),
  - sala powinna być dostępna na min. 15 minut przed i po szkoleniu w celu rozłożenia i złożenia niezbędnego sprzętu szkoleniowego przez wykładowcę/wykładowców,
  - w sali szkoleniowej powinien znajdować się stolik na zapewnienie przerwy kawowej,
- 8) **noclegi są rozumiane jako:**
- noclegi w hotelu o standardzie minimum trzygwiazdkowym na terenie województwa świętokrzyskiego w weekendy lub na tygodniu – 2 doby/ 1 osoba,
  - pokoje 2 osobowe dla Uczestników projektu do wykorzystania przez 2 osoby, z dwoma oddzielnymi łóżkami o wysokim standardzie i wyposażeniu wraz z samodzielnymi łazienkami,
  - pokoje 1 osobowe dla wykładowców do wykorzystania przez 1 osobę, z jednym łóżkiem o wysokim standardzie i wyposażeniu wraz z samodzielną łazienką,
  - szczegóły co do ilości osób i pokoi będą ustalane z Wykonawcą najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem; szczegółowe terminy realizacji zostaną uzgodnione z Wykonawcą i zapisane w umowie,
- 9) **wyżywienie oznacza:**
- zapewnienie każdego dnia szkolenia wyżywienia obejmującego śniadanie, obiad, kolację i całodzienną przerwę kawową wszystkim Uczestnikom projektu oraz wykładowcom,

Człowiek – najlepsza inwestycja

- **śniadania są rozumiane jako posiłek obejmujący co najmniej:** pieczywo ciemne i jasne, półmiski mięsne (min. 4 rodzaje wędlin), sery (np. białe, żółte, pleśniowe), masło, mleko, płatki śniadaniowe, kawę rozpuszczalną, herbatę oraz gorącą wodę np. w termosie, cukier i słodzik, śmietankę do kawy, naczynia i sztućce dla każdej osoby,
- **obiady są rozumiane jako:** dwudaniowy ciepły posiłek (zupa i drugie danie z surówką) oraz sok dla każdej osoby, z możliwością otrzymania dania wegetariańskiego,
- **całodzienne przerwy kawowe obejmujące co najmniej:** kawę rozpuszczalną, herbatę oraz gorącą wodę w termosie, cytrynę, cukier i słodzik, śmietankę do kawy, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w butelkach, ciastka, naczynia i sztućce dla każdej osoby,
- **kolacja w formie bufetu szwedzkiego obejmująca co najmniej:** jedno danie na ciepło, półmiski mięsne (min. 4 rodzaje wędlin), sery (np. białe, żółte, pleśniowe), pieczywo, sałatki, warzywa, masło, mleko, napoje zimne (np. soki) i gorące – kawa rozpuszczalna, herbata, cukier i słodzik, śmietankę do kawy, naczynia i sztućce dla każdej osoby,
- w 1 dniu zjazdu szkoleniowego kolacja powinna być uroczysta,
- śniadania powinny być serwowane w formie bufetu szwedzkiego,
- posiłek dla każdej osoby powinien być ciepły, wysokiej jakości odżywczej,
- nie dopuszcza się podania plastikowych i papierowych naczyń i sztućców (z wyjątkiem kubeczków na wodę mineralną), przy każdym posiłku powinny być zapewnione naczynia i sztućce dla każdej osoby,
- szczegółowe menu posiłków zostanie przesłane do akceptacji przez Zamawiającego (min. 7 dni przed realizacją usługi),
- dopuszcza się zmianę/rozszerzenie menu, po uprzedniej konsultacji z Zamawiającym (min. 2 dni przed realizacją usługi).

#### IV. WARUNKI NIEZBĘDNE DO SPEŁNIENIA PRZEZ WYKONAWCĘ:

Do składania ofert zapraszamy Wykonawców, którzy spełniają łącznie następujące warunki:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie;
- 3) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- 5) nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
  - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
  - posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
  - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
  - pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Człowiek – najlepsza inwestycja

## V. KRYTERIA WYBORU OFERT:

1. Po spełnieniu przez oferentów wszystkich wskazanych wyżej kryteriów (w tym braku powiązań osobowych i kapitałowych), przy wyborze oferty będziemy się kierować **kryterium 100% cena**.
2. Łączna cena obejmuje: zapewnienie sali szkoleniowej, wyżywienia i noclegów dla Uczestników projektu oraz wykładowców.
3. Cena powinna być podana w złotych wraz ze wszystkimi należnymi podatkami i obciążeniami. Ceną podlegającą ocenie jest wartość brutto oferty. Cenę oferty stanowi łączna wartość brutto za realizację usługi.
4. Punkty przyznawane za **kryterium 100% cena** będą liczone wg następującego wzoru:
 
$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Cena brutto najtańszej oferty}}{\text{Cena brutto ocenianej oferty}} \times 100$$
5. Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę wynosi 100. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Oferta z najwyższą liczbą punktów uznana zostanie za najkorzystniejszą.
6. Po zakończeniu procedury oceny ofert Zamawiający wyśle informację e-mailowo o wyniku postępowania do każdego Wykonawcy, który złożył ofertę. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zostanie wezwany do podpisania umowy.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę, w przypadku gdy cena najkorzystniejszej oferty przekroczy budżet projektu, którym dysponuje Zamawiający.

## VI. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTOWANIA SIĘ Z OFERANTAMI

Ze strony Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcami została upoważniona: **p. Katarzyna Ruczkowska**, e-mail: [projekty@orylion.pl](mailto:projekty@orylion.pl), tel. 81/ 532-62-06.

## VII. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania, w przypadku wystąpienia następujących okoliczności:

- 1) w postępowaniu wpłynęły wadliwe oferty i nie można usunąć ich wad,
- 2) w toku postępowania ujawniono niemożliwą do usunięcia wadę postępowania uniemożliwiającą zawarcie zgodnej z Projektem umowy z Wykonawcą.

## VIII. INFORMACJE DODATKOWE

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
3. Oferta ze strony Wykonawcy musi spełniać wszystkie wymogi stawiane w zapytaniu ofertowym.
4. Dokumenty składające się na ofertę powinny być podpisane przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu Wykonawcy.
5. W przypadku, gdy dokumenty składające się na ofertę podpisuje osoba nieuprawniona do reprezentowania Wykonawcy (uprawnioną zgodnie z odpisem Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej), do oferty należy załączyć pełnomocnictwo do występowania w imieniu Wykonawcy.

Człowiek – najlepsza inwestycja

6. Oferta powinna zawierać wypełniony i podpisany Formularz oferty.
7. Składana oferta powinna być sporządzona czytelnie w języku polskim.
8. Oferta musi być spięta w sposób trwały, uniemożliwiający przypadkowe zdekompletowanie.
9. Ewentualne poprawki powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby upoważnionej.
10. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzać jakichkolwiek zmian w treści po upływie terminu składania ofert.
11. Wykonawca ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku Postępowania.
12. Formularz zapytania wraz z załącznikami jest dostępny na stronie internetowej Fundacji Promocji Edukacyjnej Orylion – [www.orylion.pl](http://www.orylion.pl).
13. Oferta powinna być opatrzona pieczęcią firmową, posiadać datę sporządzenia oraz podpis Wykonawcy.
14. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem poczty tradycyjnej lub elektronicznej na adres [projekty@orylion.pl](mailto:projekty@orylion.pl) lub dostarczona osobiście na adres: **Fundacja Promocji Edukacyjnej Orylion** - ul. Dolna Panny Marii 56, 20-010 Lublin **do dnia 21-07-2014 roku do godz. 14.00** (liczy się data wpływu).
15. Oferty składane osobiście lub za pośrednictwem poczty tradycyjnej powinny być złożone, w zamkniętej kopercie opisanej wg poniższego wzoru. Koperta powinna być opatrzona pieczęcią firmową i być opisana w następujący sposób: **„Oferta na świadczenie usługi zapewnienia sali szkoleniowej, wyżywienia oraz noclegów na szkolenie stacjonarne w ramach projektu „Dobre kadry szansą na innowacje” w województwie świętokrzyskim”**.
16. Oferty złożone po terminie, na innym druku, niekompletne lub nie spełniające stawianych wymagań nie będą rozpatrywane.
17. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
18. Wykonawca ma obowiązek zaakceptowania: możliwości realizacji zamówienia i zapłaty przez Zamawiającego za faktycznie uczestniczącą liczbę osób i korzystających z usługi oraz fakt, że płatność za zrealizowaną usługę nastąpi po jej zakończeniu.

#### IX. ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO:

1. Odwołania postępowania, unieważnienia go, w całości lub w części w każdym czasie bez podania przyczyny.
2. Zamknięcia postępowania bez dokonywania wyboru oferty
3. Zmiany terminów i ilości osób wyznaczonych w zapytaniu w przypadku nie zebrania się oczekiwanej liczby osób chętnych do uczestnictwa w danym szkoleniu.
4. Wyłącznej interpretacji zapisów ogłoszenia

#### ZAŁĄCZNIKI:

- 1) Formularz oferty.

Człowiek – najlepsza inwestycja