

Lublin, 16 kwietnia 2014

Zapytanie ofertowe nr 5/2014
dotyczące świadczenia usługi zapewnienia sal szkoleniowych, wyżywienia oraz noclegów
na szkolenia 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 zwiększenia 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 3 szkolenia stacjonarne 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**.

Człowiek – najlepsza inwestycja

Organizator określa następujące warunki realizacji usługi:

- 1) usługa obejmuje zapewnienie 3 sal szkoleniowych, wyżywienia i noclegów dla 60 Uczestników projektu i 6 wykładowców podczas 3 dniowych szkoleń,
- 2) sale szkoleniowe, 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. 10 km od granic administracyjnych miasta wojewódzkiego Kielce,
- 4) w szkoleniach weźmie udział 60 Uczestników projektu (na każdą grupę przypada po 2 wykładowców), szkolenia będą realizowane w 3 grupach 20-osobowych, w systemie weekendowym od piątku do niedzieli,
- 5) szkolenia muszą zostać zrealizowane **w terminie 13 – 15 czerwca 2014 r.**,
- 6) szczegółowy harmonogram realizacji usługi ustalony będzie w porozumieniu z kadrą zarządzającą projektem minimum z 1 tygodniowym wyprzedzeniem,
- 7) **każda sala szkoleniowa** powinna spełniać następujące warunki:
 - posiadać powierzchnię nie mniejszą niż 25 m², gwarantując optymalne prowadzenie zajęć w grupach 20 - osobowych, czyli pomieszczenia 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,
 - sale szkoleniowe powinny być dostępne przez 8 h szkoleniowych dziennie z przerwami (pomiędzy 8:00 a 18:00),
- 8) **noclegi są rozumiane jako:**
 - noclegi w hotelu o standardzie minimum dwugwiazdkowym na terenie województwa świętokrzyskiego w weekendy (z piątku na sobotę i z soboty na niedzielę) – 2 doby/ 1 osoba,
 - pokoje 2 osobowe do wykorzystania przez 2 osoby, z dwoma oddzielnymi łóżkami o wysokim standardzie i wyposażeniu wraz z samodzielnymi łazienkami (w ciągu jednego weekendu liczba osób nie przekroczy 66) – należy dysponować max. 33 wolnymi pokojami,
 - szczegóły co do ilości osób i pokoi będą ustalane z Wykonawcą najpóźniej 5 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 przerwy kawowe wszystkim Uczestnikom projektu oraz wykładowcom (60 Uczestników projektu i 6 wykładowców),
 - **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,

Człowiek – najlepsza inwestycja

- **obiady są rozumiane jako:** dwudaniowy ciepły posiłek (zupa i drugie danie z surówką) oraz sok dla każdej osoby, z możliwością otrzymania dania wegetariańskiego,
- **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 sztucze 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 sztucze dla każdej osoby,
- posiłek dla każdej osoby powinien być ciepły, wysokiej jakości odżywczej,
- śniadania powinny być serwowane w formie bufetu szwedzkiego,
- nie dopuszcza się podania plastikowych i papierowych naczyń i sztuców (z wyjątkiem kubeczków na wodę mineralną), przy każdym posiłku powinny być zapewnione naczynia i sztucze dla każdej osoby,
- szczegółowe menu posiłków zostanie przesłane do akceptacji przez Zamawiającego (min. 7 dni przez realizacją usługi),
- dopuszcza się zmianę/rozszerzenie menu, po uprzedniej konsultacji z Zamawiającym (min. 2 dni przez 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.

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.**

Człowiek – najlepsza inwestycja

2. Łączna cena obejmuje: zapewnienie sal szkoleniowych, 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, 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 wymagania 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.
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 lub dostarczona osobiście na adres: **Fundacja Promocji Edukacyjnej Orylion** - ul. Dolna Panny Marii 56, 20-010 Lublin **do dnia 05-05-2014 roku do godz. 13.00** (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 sal szkoleniowych, wyżywienia oraz noclegów na szkolenia 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