



ILLUMINATUS Sp. z o.o.  
ul. Uphagena 26/28/005  
80-237 Gdańsk

Protokół wyboru ofertyna zapytanie ofertowe nr 02/AK/2011

W związku z realizacją projektu szkoleniowego pt. „Akademia kompetencji – inwestycja w kadry branży turystycznej Małopolski” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki o nr umowy UDA-POKL.08.01.01-12-135/10

dotyczącym świadczenia usług :szkolenia – Blok dla kucharzyi szkolenia – Blok dla recepcjonistów.

Zapytanie ofertowe stanowi załącznik nr 1 do protokołu.

Zapytania zostały wysłane, dostarczone do następujących podmiotów:

<i>Lp</i>	<i>Podmiot</i>	<i>Adres</i>	<i>Sposób dostarczenia zapytania ofertowego</i>
1	<b>SEKA S.A.</b> (oddział Kraków)	ul. Wrocławska 75 30-011 Kraków	krakow@seka.pl
2	<b>Instytut Turystyki w Krakowie Sp. z o.o.</b>	Łęże 23, 30-614 Kraków	Dostarczono osobiście w dniu 17.08.2011 i uzyskano potwierdzenie otrzymania zapytania ofertowego
3	<b>Stowarzyszenie B-4</b> (odział Kraków)	Al. Krasińskiego 11a pok. 202, 31-111 Kraków	Dostarczono osobiście w dniu 17.08.2011 i uzyskano potwierdzenie otrzymania zapytania ofertowego
4	<b>Fundacja Centrum Transferu Technologii Turystycznych</b>	Ks. Zygmunta Goliana 1; 32-020 Wieliczka	Dostarczono osobiście w dniu 17.08.2011 i uzyskano potwierdzenie otrzymania zapytania ofertowego
5	<b>EUROPOINT Group</b>	ul. Grzegórzecka 33 31-532 Kraków	biuro@europoint.com.pl

oraz umieszczone w siedzibie Zamawiającego i na stronach internetowych

- projektu [www.illuminatus-efs.pl](http://www.illuminatus-efs.pl) oraz
- beneficjenta [www.illuminatus.pl](http://www.illuminatus.pl)





Na zapytanie w terminie podanym w zapytaniu wpłynęła 1 oferta od **Instytutu Turystyki w Krakowie Sp. z o. o.** (Załącznik nr 2), dnia: 24.08.2011 r. (mailowo i złożona osobiście w biurze projektu)

## Procedura wyboru

### I etap: Sprawdzenie oferty pod kątem kryteriów formalnych

<u>Kompletność</u>				Spełnio ne kryteriu m
Podpis osoby upoważnionej do reprezentacji (zgodnie z wpisem do KRS/EDG)			TAK	<b>TAK</b>
Wypełnienie wszystkich tabel formularza ofertowego			TAK	<b>TAK</b>
Liczba referencji w formularzu ofertowym	10	Liczba załączonych referencji	10	<b>TAK</b>
Liczba trenerów w wykazie wykładowców	17	Liczba załączonych CV	17	<b>TAK</b>
Oświadczenie oferenta, że trenerzy wymienieni w ofercie są pracownikami Oferenta lub że będą dostępni w okresie realizacji szkoleń			TAK	<b>TAK</b>

<u>Kryteria dostępu (minimalne wymagania)</u>		Wartość		Spełnio ne kryteriu m
		w ofercie	minimal na	
Doświadczenie wykazane w tabeli „Wykaz przeprowadzonych szkoleń” w okresie od 01.08.2009 do 31.07.2011	Blok dla Kucharzy	375 h	30 h	TAK
	Blok dla Recepcjonistów	645 h	30 h	TAK
Liczba trenerów dostępnych do przeprowadzenia szkoleń i wykazanych w tabeli „Wykaz dostępnych wykładowców”	Blok dla Kucharzy	5 osób	2 osoby	TAK
	Blok dla Recepcjonistów	13 osób	2 osoby	TAK
Cena netto za przygotowanie i przeprowadzenie 2 szkoleń z 1 tematu	6.260 zł	Cena maks.	6.260 zł	TAK

### II etap: Wybór najlepszej oferty

Ocena nadesłanej oferty wg kryterium punktowego: max 100 pkt.

- **Doświadczenie: 50 pkt.** (cena brutto z poz. 8 tabeli „Wykaz przeprowadzonych szkoleń”)

$$D = (D_x / D_{\max}) * 50$$





D - ilość punktów przyznanych danej ofercie za doświadczenie.

$D_{max}$  – największy wymiar doświadczenia – suma liczby przeprowadzonych szkoleń w podanych zakresach tematycznych, liczonych w godzinach, w okresie od 01.08.2009 do 31.07.2011, łącznie dla obydwu bloków szkoleń **1020 h**

$D_x$  – wymiar doświadczenia rozpatrywanej oferty. **1020 h**

**Sposób obliczenia:  $D = (1020 h / 1020 h) * 50$**

**WYNIK – 50 pkt**

- **Referencje: 10 pkt.** (dane na podstawie załączonych kopii referencji)

R = liczba referencji dotyczących szkoleń dla branży hotelarsko-gastronomicznej w okresie od 01.08.2009 do 31.07.2011; maksymalny wynik to 10 pkt (za 10 referencji lub więcej)

*UWAGA: W przypadku przedstawienia referencji nie dotyczących szkoleń dla branży hotelarsko-gastronomicznej Zamawiający nie będzie brał ich pod uwagę podczas procedury wyboru najlepszej oferty.*

R = Liczba załączonych referencji za okres 1.8.2009 – 31.7.2011

**6\***

*\*Referencje z Hotelu Fortuna Bis, Hotelu Rezydentnie spełniają wymagań określonych w Zapytaniu ofertowym w zakresie dat przeprowadzonych szkoleń, a referencje od firmy Karat i AGH Miasteczko Studenckie w ogóle nie precyzują daty przeprowadzonej usługi*

**WYNIK – 6 pkt**

- **Liczba dostępnych wykładowców: 10 pkt.** (dane z tabeli „Wykaz dostępnych wykładowców”)

W = ilość wykładowców dostępnych dla Oferenta na czas prowadzenia szkoleń określonych w zakresie oferty, łącznie dla obydwu bloków szkoleń; maksymalny wynik to po 5 pkt. (za 5 lub więcej wykładowców) dla każdego z 2 bloków, łącznie 10 pkt.

**Sposób obliczenia:**

**Liczba dostępnych wykładowców w ofercie:**

**Blok dla Kucharzy: 4 osoby\* – wynik: 4 pkt.**

**Blok dla Recepcjonistów: 13 osób – wynik: 5 pkt**

**$W = 4 + 5 = 9$**

**RAZEM WYNIK – 9 pkt**

*\*Z załączonego CV R. Murawskiej nie wynika, iż posiada kwalifikacje do prowadzenia szkoleń gastronomicznych w bloku dla Kucharzy*

- **Cena: 30 pkt.** (dane z tabeli „Cena”)

$C = (C_{min} / C_x) * 30$

C - ilość punktów przyznanych danej ofercie.

$C_x$  – cena za usługę oferowana przez Oferenta liczona jako suma ceny przygotowania programu i materiałów szkoleniowych na jedno szkolenie oraz przeprowadzenia





szkolenia w wymiarze 32h (2 edycje)  
 $C_{\min}$  - najniższa cena spośród nadesłanych ofert.

**Sposób obliczenia:  $(6.620 \text{ zł} / 6.620 \text{ zł}) * 30$**   
**WYNIK – 30 pkt**

Wynik końcowy oferty Instytutu Turystyki w Krakowie to:  
 **$50 \text{ pkt.} + 6 \text{ pkt.} + 9 \text{ pkt.} + 30 \text{ pkt.} = 95 \text{ pkt}$**

**Wybór najkorzystniejszej oferty:**

1. Instytut Turystyki w Krakowie. -95 pkt

25. sierpnia 2011    *Bartosz Dągiel*

Data i podpis kierownika projektu

