



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

Zapytanie ofertowe nr 03/AK/2011

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55100000-1

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 zwracamy się do Państwa z zapytaniem ofertowym dotyczącym świadczenia usług : wynajmu sal szkoleniowych, noclegów, wyżywienia na terenie Krakowa.

Zakres oferty

Oferta winna zawierać informacje na temat dostępności i ceny następujących usług:

1. Noclegi dla Uczestników projektu oraz trenerów w pokojach 1 i 2 osobowych
2. Wyżywienie dla Uczestników projektu i trenerów: śniadanie, obiad, kolacja oraz przerwy kawowe.
3. Sala szkoleniowa zdolna pomieścić 15 Uczestników i Trenera przy ustawieniu w podkowę wraz z podstawowym wyposażeniem (rzutnik, flipchart, papier markery, dostęp do Internetu)
4. Sala szkoleniowa specjalistyczna do przeprowadzenia szkolenia gastronomicznego dla 15 osób – TYP 1
5. Sala szkoleniowa specjalistyczna wyposażona w 15 stanowisk komputerowych – TYP 2

W ramach projektu, w okresie od 12.09 do 16.12.2011 przewiduje się 30 dwudniowych szkoleń, w tym:

- 20 szkoleń standardowych
- 4 szkolenia z wykorzystaniem sali TYP 1
- 4 szkolenia z wykorzystaniem sali TYP 2

Terminy realizacji usług

Wrzesień 2011

- 19 i 20 IX (stand.)
- 21-22 IX (stand.)
- 26-27 IX (stand.)
- 27 i 29 IX (stand.)

Październik 2011

- 3 i 5 X (stand.)
- 5-6 X (stand.)
- 6-7 X (typ 2)
- 10-11 X (stand)
- 11 i 13 X (stand.)

- 11 i 13 X (typ 2)
- 13-14 X (stand., 2 gr.)
- 17-18 X (stand.)
- 17 i 19 X (stand., 2 gr.)
- 20-21 X (stand., 2 gr.)
- 21 i 25 X (stand.)
- 24-25 X (stand.)
- 24-25 X (typ 1)
- 27-28 X (stand.)
- 27-28 X (typ 2)

Listopad 2011

- 2 i 4 XI (typ 2)
- 3-4 XI (stand.)
- 4 i 7 XI (stand.)
- 7 i 9 XI (stand.)
- 8-9 XI (typ 1)
- 9-10 XI (stand.)
- 14-15 XI (typ 1)
- 21-22 XI (typ 1)





Szkolenia odbywać się będą w godzinach 9-17 (z przerwą na lunch). Noclegi (w zależności od bieżących potrzeb) rozpoczynają się będą na wieczór przed każdym dniem szkolenia.

Przedstawione wyżej terminy szkoleń mogą ulec zmianie na 14 dni przed planowaną datą w porozumieniu z wykonawcą.

W formularzu ofertowym w rubryce DOSTĘPNOŚĆ TERMINÓW proszę zaznaczyć TAK jeśli wszystkie wymienione terminy są dostępne, lub NIE jeśli przynajmniej jeden wymieniony termin jest niedostępny.

Przygotowanie oferty

W ramach pojedynczego szkolenia potrzebne będą maksymalnie:

1. Noclegi dla Uczestników projektu oraz trenerów:
 - 3 pokoje 2-os. – jeden nocleg,
 - 1 pokój 1 osobowy – 2 noclegi
2. Wyżywienie dla Uczestników projektu i trenerów:
 - 8 śniadań
 - 32 obiady
 - 8 kolacji
 - 32 całodziennych serwisów kawowe
3. Sala szkoleniowa (przewidywane godziny od 9:00 do 17:00):
 - 2 dni

Proszę przygotować ofertę w oparciu o następujące dane:

- Maksymalna liczba noclegów (pokoje 1 osobowe): 60
- Maksymalna liczba noclegów (pokoje 2 osobowe): 90
- Maksymalna liczba śniadań: 120
- Maksymalna liczba obiadów: 960
- Maksymalna liczba kolacji: 240
- Maksymalna liczba całodziennych serwisów kawowych: 960
- Maksymalna liczba dni wynajmu sali szkoleniowej:
 - standardowej 44
 - typ 1 8
 - typ 2 8

Faktyczne wykorzystanie powyższych usług będzie zależało od zapotrzebowania Uczestników projektu.

W formularzu ofertowym proszę wpisywać ceny netto każdej pozycji

Wymagania minimalne

- **Noclegi** w pokojach 1 i 2 osobowych – pokoje z osobnymi łózkami. Każdy pokój winien mieć własną łazienkę i oddzielne wejście.
- **Sala szkoleniowa:**
 - standardowa: – sala wykładowa zdolna pomieścić 15 uczestników i trenera:





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- o powierzchni co najmniej 25 m²
- ze stołami ustawionymi w „podkowę” oraz krzesłami dla wszystkich Uczestników i trenera,
- oświetlona, ogrzewana, z dostępem do prądu,
- wyposażona w laptop, rzutnik, ekran, flipchart, papier i markery.
- specjalistyczna typ 1 – sala wykładowa zdolna pomieścić 15 uczestników i trenera:
 - o powierzchni co najmniej 30 m²
 - oświetlona, ogrzewana, z dostępem do prądu
 - wyposażona w co najmniej 5 stanowisk kucharskich (dla 3 osób każde)
- specjalistyczna typ 2 – sala wykładowa zdolna pomieścić 15 uczestników i trenera:
 - o powierzchni co najmniej 30 m²
 - oświetlona, ogrzewana, z dostępem do prądu
 - wyposażona w co najmniej 17 stanowisk komputerowych, połączonych w sieć, z dostępem do Internetu.
 - wyposażona w rzutnik i ekran.
- **Wyżywienie:**
 - Śniadania – proszę podać cenę. Jeśli śniadania są wliczone w cenę noclegu proszę wpisać 0.
 - Obiady – 2 dania oraz napój.
 - Kolacja – Proszę podać cenę.
- **Serwisy kawowe:**
 - kawa, herbata, woda gazowana, woda niegazowana, różne soki – serwowane przez cały dzień
 - ciastka (co najmniej 4 rodzaje) i/lub owoce serwowane – serwowane przez cały dzień
 - wymiana brudnych naczyń.

Uwagi:

- *Jeżeli w ofercie proponowane są różne sale szkoleniowe lub hotele, wszystkie one muszą spełniać wymagania minimalne*
- *W wypadku pobierania przez Państwa opłaty klimatycznej, proszę o zawarcie jej w koszcie noclegów.*

Usługi/wyposażenie dodatkowe

Podane w formularzu usługi dodatkowe dla Uczestników szkoleń w oferowanym przez Państwa hotelu lub dodatkowe wyposażenie w salach szkoleniowych należy zaznaczyć TYLKO wówczas, gdy jest oferowane przez Państwa BEZ DODATKOWYCH OPŁAT.

Jeżeli oferent oferuje więcej niż jeden hotel lub więcej niż jedną salę szkoleniową danego typu, należy zaznaczyć tylko te usługi/wyposażenie dodatkowe, które są oferowane we wszystkich hotelach/salach szkoleniowych

Zasady współpracy

- Wszystkie usługi będą realizowane na podstawie umowy





- Rozliczanie na podstawie faktycznego wykorzystania.
- Płatność za usługi dokonana będzie w terminie do 30 dni od otrzymania faktury
- Zmniejszanie bądź zwiększanie zakresu usług możliwe do 3 dni przed terminem realizacji
- Anulowanie terminu i zmiany na inny na 14 dni przed terminem realizacji
- Zmiana lokalizacji oferowanych usług możliwa jest tylko pod warunkiem zapewnienia nie niższych standardów niż zawarte w ofercie i każdorazowo wymaga zgody kierownika projektu.

Procedura wyboru

Podstawą dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty będą dane z formularza ofertowego.
Zastosowane zostanie kryterium punktowe: max 100 pkt.

- **Cena: maks. 35 pkt.**

$$C = (C_{\min}/C_x) \cdot 35$$

C: ilość punktów przyznanych danej ofercie za cenę netto.

C_{\min} : minimalna cena brutto zaoferowana w odpowiedzi na zapytanie.

C_x : cena rozpatrywanej oferty.

Sposób obliczenia ceny rozpatrywanej oferty:

$$C_x = (22 \cdot S_s + 4 \cdot S_1 + 4 \cdot S_2) / 15 + 32 \cdot W_{sk} + 32 \cdot W_o + 8 \cdot W_s + 8 \cdot W_k + 2 \cdot N_1 + 3 \cdot N_2,$$

gdzie:

S_s oznacza cenę sali szkoleniowej (standard), S_1 – sali specjalistycznej typ1, S_2 – typ 2,

W_{sk} – cenę serwisu kawowego, W_o – obiadu, W_s – śniadania, W_k – kolacji,

N_1 – cenę noclegu w pokoju 1-os., a N_2 – w 2-os.

- **Sale szkoleniowe: maks. 35 pkt.**

Na podstawie tabeli „1. Opis sal szkoleniowych” zostaną przyznane punkty za:

- powierzchnię sali zgodnie z tabelą

	Powierzchnia sali szkoleniowej		
	poniżej 30 m ²	30 m ² i więcej do 40 m ²	40 m ² i więcej
standardowa	0 pkt	6 pkt	11 pkt
typ 1	0 pkt	1 pkt	2 pkt
typ 2	0 pkt	1 pkt	2 pkt

- wyposażenie dodatkowe zgodnie z tabelą

sala	za każde NIEODPŁATNE wyposażenie z tab. 1.4	za zapewnienie 8 lub więcej stanowisk kucharskich
standardowa	2 pkt	-
typ 1	1 pkt	1 pkt
typ 2	1 pkt	-





- **usługi hotelarskie: 30 pkt.**

Na podstawie tabeli „2. Noclegi i wyżywienie” zostaną przyznane punkty za:

- standard hotelu, zgodnie z tabelą

**** i więcej	10 pkt
***	8 pkt
** i mniej	0 pkt

- usługi dodatkowe, po 5 pkt za każdą nieodpłatnie świadczoną usługę z tabeli 2.2 formularza ofertowego

- odległość hotelu od sal szkoleniowych, zgodnie z tabelą:

Sala szkoleniowa:	Liczba punktów:
w budynku	10 pkt
poza budynkiem do 500 m	8 pkt
ponad 500 m do 1 km	6 pkt
ponad 1 km	0 pkt

Zamawiający dokona wyboru Wykonawcy, którego oferta spełnia wymagania określone w zapytaniu ofertowym oraz została uznana za najkorzystniejszą, według przyjętych kryteriów oceny ofert.

Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy bez podania przyczyny.

Oferta, której cena za pojedynczy termin przekroczy wartość zakładaną w budżecie projektu, nie spełni kryteriów dostępu bądź nie ma dostępnych wszystkich terminów nie będzie brana pod uwagę!

Sposób i termin złożenia oferty

Oferta winna odpowiadać w pełni na powyższe zapytanie i zawierać:

- Wypełniony formularz ofertowy, podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentowania Oferenta.
- Przykładowe menu w ramach zaakceptowanej ceny

Ofertę należy przysłać na adres biuro-efs@illuminatus.pl lub faksem na numer 12 376 84 59 w nieprzekraczalnym terminie do 02.09.2011r. Oferty otrzymane po terminie nie będą brane pod uwagę. Po ogłoszeniu wyników postępowania, zwycięski Oferent musi niezwłocznie dostarczyć oryginał oferty pocztą bądź osobiście.

Wybór najkorzystniejszej oferty odbędzie się do 02.09.2011r. O wyniku oferencji zostaną poinformowani e-mailem

Dodatkowych informacji udziela biuro projektu tel. 784-653-181 e-mail: biuro-efs@illuminatus.pl

