



Kraków, dnia 4.01.2012 r.

Zapytanie ofertowe – nr 1/ALMA

Kod CPV 55110000-4, 55120000-7, 55300000-3

Szanowni Państwo,

Zapraszamy do składania ofert na wynajem sali konferencyjnej w dniach 26-27.01.2012, wyżywienie i ewentualny nocleg Uczestników i Trenerów podczas szkolenia na terenie Małopolski (poza granicami miasta Krakowa do 50 km od Krakowa).

1. Zamawiający: Alma Market S.A. w związku z realizacją projektu WND-POKL.08.01.01-12-472/11 „**Podniesienie kwalifikacji zawodowych kadry menadżerskiej firmy Alma poprzez coaching**”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, poddziałanie 8.1.1.
2. Opis przedmiotu zamówienia, kryteria oceny oferty oraz wykaz wymaganych dokumentów, które należy złożyć w przedmiotowym postępowaniu zawarto w Warunkach Zamówienia, stanowiących załącznik do niniejszego zapytania.
3. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
4. Ofertę należy przesłać na adres justyna.dudziak@prorozvoyovo.com (tel. 12 252 05 49) lub przesłać na adres Biura Projektu przy ul. Por. A. Stawarza 14/2, 30-540 Kraków, w nieprzekraczalnym terminie do dnia 19.01.2012 r.
5. Ostatecznego wyboru najkorzystniejszej oferty dokona Kierownik Projektu upoważniony przez Alma Market S.A. Wybór najkorzystniejszej oferty jest dokonywany w oparciu o ustalone w zapytaniu ofertowym kryteria i jest dokumentowany protokołem. Po zakończonym postępowaniu zostanie przesłana informacja o wyniku postępowania do każdego Wykonawcy, który złożył ofertę¹. Wybranie Wykonawcy i ewentualne rozpoczęcie negocjacji będą miały miejsce 20.01.2012 r. w Biurze Projektu przy ul. Por. A. Stawarza 14/2, 30-540 Kraków. Zamawiający podpisuje z Wykonawcą umowę w formie pisemnej w terminie nieprzekraczającym dnia realizacji zamówienia.

Alma Market S.A. może odstąpić od podpisania umowy, jeżeli cena wybranej oferty przewyższa kwotę, którą zamierzała przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia lub podjąć negocjacje z wybranym zgodnie z zasadą konkurencyjności Wykonawcą a w ostateczności powtórzyć postępowanie w trybie zasady konkurencyjności.

Z poważaniem,

Alma Market S.A.

¹ Informacja dotyczy wyłącznie wyniku złożonej oferty Wykonawcy

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





WARUNKI ZAMÓWIENIA

1. **Opis przedmiotu zamówienia**
2. **Wybór oferty - Kryteria oceny oferty, informacja na temat wag punktowych lub procentowych do poszczególnych kryteriów oceny oferty oraz informacja na temat sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium**
3. **Informacja na temat zakresu wykluczenia z możliwości realizacji zamówienia**
4. **Wymagane dokumenty**

1. Opis przedmiotu zamówienia

Termin realizacji zamówienia: 26-27.01.2012

Ilość osób związanych z zamówieniem: 15 Uczestników/ Uczestniczek oraz 2 Trenerów

Wynajem sali szkoleniowej (konferencyjnej) w dniach 26-27.01.2012 w godz. 9-17²

- sala szkoleniowa (konferencyjna) o powierzchni pozwalającej prowadzić szkolenie dla ok. 20 osób (krzesła w podkowie, stoły w kątach sali), z możliwością przesuwania stołów, przestrzenią pozwalającą na swobodne poruszanie się grupy podczas ćwiczeń,
- sala szkoleniowa bez filarów,
- odpowiednie oświetlenie: dostęp światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, a zarazem możliwość zaciemnienia sali podczas prezentacji multimedialnej,
- możliwość wypożyczenia w cenie sprawnego projektora multimedialnego, flipchart z zapasem papieru, ekranu do wyświetlania obrazów z projektora multimedialnego,
- miejsce na catering),
- dostęp do Internetu,
- dobra wentylacja lub klimatyzacja, ogrzewanie i zagwarantowanie możliwości przeprowadzenia szkolenia w ciszy,
- możliwość skorzystania z sali na godzinę przed zajęciami i godzinę po zajęciach

Obsługa cateringowa każdorazowo dla ok. 15 Uczestników/Uczestniczek szkolenia oraz dla Trenerów (každorazowo 2 trenerów) w dniach 26-27.01.2012

- Przerwa kawowa – na bieżąco uzupełniana / w czasie przerw (minimum dwa razy): kawa, herbata, napoje, ciastka, owoce oraz bieżąca wymiana brudnych naczyń,
- Obiad – zupa, drugie danie, deser i napoje. Wymagane propozycje min. 3 zestawów menu.

Nocleg dla Uczestników/ Uczestniczek oraz Trenerów³

- Nocleg między 26/27.01.2012
- 2- osobowy pokój/pokole posiadające łazienkę (TV opcjonalnie)

Wyżywienie (śniadanie i kolacja) dla Uczestników/ Uczestniczek oraz Trenerów dla których został przewidziany nocleg

- Śniadanie 27.01.2012 w ramach kosztu noclegu dla Uczestników/ Uczestniczek oraz trenerów dla których został przewidziany nocleg

² Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin wynajmu sali

³ Ilość pokoi max 9, min 0 – ilość pokoi zostanie uzgodniona po dokonaniu wyboru Wykonawcy

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





- Kolacja 26.01.2011 dla Uczestników/ Uczestniczek oraz trenerów dla których został przewidziany nocleg

Zastrzeżenia

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu szkolenia, zmiany ilości dni oraz zmiany ilości osób. Sposób informowania o w/w zmianach zawarty zostanie w umowie z Wykonawcą.

2. Wybór oferty - Kryteria oceny oferty, informacja na temat wag punktowych lub procentowych do poszczególnych kryteriów oceny oferty oraz informacja na temat sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium

Tabela – strona 5

3. Informacja na temat zakresu wykluczenia z możliwości realizacji zamówienia

Z możliwości realizacji zamówienia wyłączone są podmioty, które powiązane są z Alma Market S.A. lub prorozvoyovo s.c. Sylwia Cichowska, Rafał Cichowski (Partner w projekcie) oraz osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Alma Market S.A. lub prorozvoyovo s.c. Sylwia Cichowska, Rafał Cichowski oraz osobami wykonującymi w imieniu Alma Market S.A. lub prorozvoyovo s.c. Sylwia Cichowska, Rafał Cichowski czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawanie 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.

Osobą dokonującą wyboru oferty jest Sylwia Kuś (Kierownik Projektu)

W celu potwierdzenia braku powiązań kapitałowych lub osobowych, o których mowa powyżej, potencjalny wykonawca dołącza do oferty **oświadczenie o braku występowania ww. powiązań.**

Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień. Wykonawca musi posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponować potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. Wykonawca musi znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

4. Wymagane dokumenty

- Dane kontaktowe tj. nazwa hotelu/ośrodka, adres, strona internetowa hotelu/ośrodka, dane osób upoważnionych do zawarcia umowy i dane do umowy, dane osoby odpowiedzialnej za przedstawioną ofertę wraz z numerem telefonu itd.

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





- Cenę jednostkową brutto za jeden dzień (8 godzin) wynajmu Sali szkoleniowej (konferencyjnej) oraz informacja o stawce VAT⁴,
- Cenę jednostkową brutto usługi wyżywieniowej w przeliczeniu na jedną osobę tj. koszt cateringu, obiadu, kolacji oraz informacja o stawce VAT,
- Cenę jednostkową brutto usługi noclegowej (wraz ze śniadaniem) w przeliczeniu na jedną osobę oraz informacja o stawce VAT,
- Informacje o dojeździe do hotelu (ośrodka) komunikacją miejską oraz samochodem, ilość km od miasta Krakowa,
- Zdjęcia oferowanej Sali szkoleniowej (widoczna cała sala) oraz szczegółowe informacje zgodne z tabelą pkt.2,
- Zdjęcia pokoi lub link do strony internetowej,
- Zdjęcie hotelu/ośrodka – informacja o standardzie,
- Przykładowe menu (3 zestawy) w ramach zaproponowanej ceny, gotowość do sprostania oczekiwaniom Trenerów i Uczestników/czek,
- Wykaz wszystkich dodatkowych opłat, które trzeba ponieść w celu realizacji Państwa oferty,
- Informacja o dodatkowych atrakcjach na terenie hotelu/ ośrodka i w okolicy,
- Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z firmą Alma Market S.A. lub prorozvoyovo s.c. Sylwia Cichowska, Rafał Cichowski oraz osobą dokonującą wyboru oferty pkt.3,
- Informacja o możliwość bezkosztowego przeniesienia szkolenia w uzasadnionych przypadkach,
- Informacja o wymaganym terminie uregulowania należności.

⁴ Przy cenach wymagana jest informacja o możliwości negocjacji

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



DELIKATESY





Dotyczy pkt. 2

KRYTERIA OCENY OFERTY														
	WARUNKI OGÓLNE - BRAK / ODRZUCENIE OFERTY				KOSZT USŁUGI / Max 45 pkt.			HOTEL/ OŚRODEK - max 50 pkt.		INNE - max 5 pkt.				
Kryteria oceny oferty	Oferta w j. polskim	Oferta - termin wpłynięcia nie przekraczający 19.01.2012	Dane kontaktowe	Przedmiot oferty dotyczy szkolenia 26-27.01.2012/ sala szkoleniowa, wyżywienie i nocleg	Oświadczenie o braku występowania powiązań osobowych lub kapitałowych	Cena wynajmu Sali szkoleniowej (konferencyjnej) za dzień szkolenia/ z VAT	Cena wyżywienia jednej osoby za dzień szkolenia/ z VAT (przerwa kawowa, obiad, kolacja)	Cena noclegu jednej osoby za jeden nocleg/ z VAT (pokój dwuosobowy, śniadanie wliczone w nocleg)	Hotel/ ośrodek - standard/ powyżej ***	Hotel/ ośrodek - położenie	Jakość sali szkoleniowej (konferencyjnej), wyposażenie Sali, możliwość przyklejania materiałów do ścian	Serwis kawowy, obiad, kolacja, śniadanie -menu	Możliwość bezkosztowego przeniesienia szkolenia w uzasadnionych przypadkach	Termin uregulowania zobowiązania - 30 dni

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





Informacja na temat sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium
Brak - odrzucenie oferty
Brak - odrzucenie oferty
Brak - odrzucenie oferty
Brak - odrzucenie oferty
Brak - odrzucenie oferty
Przyznanie punktacji na podstawie informacji w ofercie - wymagana informacja o cenie brutto wynajmu Sali za dzień szkolenia / 8 godz.
Przyznanie punktacji na podstawie oferty - wymagana informacja o cenie brutto wyżywienia jednej osoby za przerwę kawową, obiad, kolację
Przyznanie punktacji na podstawie oferty - wymagana informacja o cenie brutto noclegu jednej osoby w pokoju dwuosobowym
Punkty przyznawane będą na podstawie oferty i informacji ze strony
Punkty przyznawane będą na podstawie oferty i informacji ze strony
Punkty przyznawane będą na podstawie oferty - wymagane wszystkie informacje oraz zdjęcia Sali
Punkty przyznawane będą na podstawie informacji z oferty
Nie dotyczy - brak odrzucenie oferty
Punkty przyznawane będą na podstawie informacji z oferty

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

