



Kraków, dnia 9.01.2012 r.

Zapytanie ofertowe – nr 2/ALMA

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

Szanowni Państwo,

Zapraszamy do składania ofert na wynajem sali konferencyjnej w dniach 02-03.02.2012, 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 23.01.2012 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 24.01.2012 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: 02-03.02.2012

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

Wynajem sali szkoleniowej (konferencyjnej) w dniach 02-03.02.2012 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 02-03.02.2012

- 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 02-03.02.2012
- 2- osobowy pokój/pokole posiadające łazienkę (TV opcjonalnie)

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

- Śniadanie 03.02.2012 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



DELIKATESY





- Kolacja 02.02.2011 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				Cena wynajmu Sali szkoleniowej (konferencyjnej) za dzień szkolenia / z VAT			Hotel/ ośrodek - standard/ powyżej ***			Możliwość bezkosztowego przeniesienia szkolenia w uzasadnionych przypadkach	
	Oferta - termin wpłynięcia nie przekraczający 23.01.2012				Cena wyżywienia jednej osoby za dzień szkolenia / z VAT (przerwa kawowa, obiad, kolacja)			Hotel/ ośrodek - położenie			Termin uregulowania zobowiązania - 30 dni	
	Dane kontaktowe				Cena noclegu jednej osoby za jeden nocleg/ z VAT (pokój dwuosobowy, śniadanie wliczone w nocleg)			Jakość sali szkoleniowej (konferencyjnej), wyposażenie Sali, możliwość przyklejania materiałów do ścian				
	Przedmiot oferty dotyczy szkolenia 02-03.02.2012/ sala szkoleniowa, wyżywienie i nocleg				Oświadczenie o braku występowania powiązań osobowych lub kapitałowych			Serwis kawowy, obiad, kolacja, śniadanie -menu				

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





Informacja na temat wag punktowych lub procentowych do poszczególnych kryteriów oceny oferty	
Brak - odrzucenie oferty	
Brak - odrzucenie oferty	
Brak - odrzucenie oferty	
Brak - odrzucenie oferty	
Brak - odrzucenie oferty	
Brak - odrzucenie oferty	
Cena zgodna z budżetem projektu - 15 pkt, cena powyżej stawek budżetu projektu - 10 pkt, uwaga: oferty których koszty związane ze szkoleniem przekroczą o 20% kosztów przewidzianych w budżecie zostaną odrzucone	
Cena zgodna z budżetem projektu - 15 pkt, cena powyżej stawek budżetu projektu - 10 pkt, uwaga: oferty których koszty związane ze szkoleniem przekroczą o 20% kosztów przewidzianych w budżecie zostaną odrzucone	
Cena zgodna z budżetem projektu - 15 pkt, cena powyżej stawek budżetu projektu - 10 pkt, uwaga: oferty których koszty związane ze szkoleniem przekroczą o 20% kosztów przewidzianych w budżecie zostaną odrzucone	
Standard hotelu / ośrodka - od *** 10 pkt, do *** 0 pkt	
Hotel / ośrodek musi być położony na terenie woj. Małopolskiego poza granicami administracyjnymi Krakowa, położenie: do 25 km od Krakowa - 10 pkt, do 50 km od Krakowa - 5 pkt., pozostałe oferty - odrzucone	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Jakość sali szkoleniowej (konferencyjnej): sala spełniająca odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne, jakościowe, oświetleniowe (wymagane aktualne zdjęcia – dopuszczalny link do strony www) - 10 pkt 2. Wyposażenie sali szkoleniowej – projektor multimedialny, ekran, flipchart z papierem, dostęp do internetu w cenie wynajmu sali - 5 pkt 3. Możliwość przyklejania do ścian lub innych miejsc opracowanych przez Uczestników materiałów za pomocą patefixu, taśmy malarskiej - 5 pkt 	
Wymagane propozycje 3 zestawów menu, informacja o przerwie kawowej, formie kolacji i śniadania - wybór na podstawie listy rankingowej 0 do 10 pkt	
Brak - odrzucenie oferty	
Termin zapłaty zobowiązania - do 30 dni - 0 pkt, powyżej 30 dni - 5 pkt	

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

