



**Człowiek – najlepsza inwestycja**

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wrocław, dnia 6 lutego 2013 roku

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Dotyczy Projektu „Podniesienie kwalifikacji pracownic MMŚP NZOZ w zakresie opieki nad osobami starszymi” nr WND-POKL.08.01.01-02-258/12 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**1. ZAMAWIAJĄCY**

**Professional Gracjan Grela**

ul. Budowlanych 50

45-124 Opole

**Biuro Projektu:**

ul.: Kwiska 5/7 pok. 111

54-210 Wrocław

**2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

2.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa obejmująca:

- zakwaterowanie uczestniczek szkoleń (kod CPV 55110000-4 – hotelarskie usługi noclegowe)
- wyżywienie uczestniczek szkoleń i kadry szkoleniowej podczas zajęć teoretycznych (kod CPV 55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków)
- wyżywienie uczestniczek szkoleń i kadry szkoleniowej podczas zajęć praktycznych (kod CPV 55321000-6 usługi cateringowe)
- wynajem sali przystosowanej do prowadzenia szkoleń teoretycznych (kod CPV 70220000-9) w ramach projektu pt.: „Podniesienie kwalifikacji pracownic MMŚP NZOZ w zakresie opieki nad osobami starszymi” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

2.2 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zgodnie z poniższą tabelą:

Zakwaterowanie uczestników:	Zakwaterowanie wraz ze śniadaniem grupy szkoleniowej liczącej jednorazowo 15 uczestniczek szkolenia; zajęcia odbywają się w trybie weekendowym (sobota-niedziela); jedna edycja szkolenia obejmuje 9 dni szkoleń teoretycznych (4 pełne weekendy +1 sobota) oraz 6 dni zajęć praktycznych (3 pełne weekendy) → 7-9 noclegów: podczas
-----------------------------	--





### Człowiek – najlepsza inwestycja

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	<p>jednego weekendu 1 osobie przysługuje 1 nocleg ze śniadaniem.</p> <p>Łącznie zaplanowano 246 noclegów dla uczestników.</p> <p>Opis:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- obiekt noclegowy musi znajdować się w miejscach dobrze skomunikowanych w województwie dolnośląskim;</li><li>- obiekt noclegowy musi dysponować, co najmniej 15 indywidualnymi miejscami noclegowymi w pokojach jednoosobowych bądź dwuosobowych w trakcie trwania szkolenia, w sumie odbędzie się 4 edycje x 3 weekendy → łącznie 7 pełnych weekendów+1 sobota;</li><li>- noclegi powinny być w pokojach o wysokim standardzie (TV w każdym pokoju, z dostępem do Internetu bezprzewodowego);</li><li>- w każdym pokoju powinna być łazienka;</li><li>- obiekt noclegowy musi posiadać bezpłatny parking dla samochodów uczestników szkoleń.</li></ul>
Wyżywienie uczestników i kadry podczas zajęć teoretycznych	<p>Wyżywienie grupy szkoleniowej liczącej 15 osób + 1 trener ( jedna edycja szkolenia obejmuje 4 pełne weekendy+1 sobota: 9 dni)</p> <p>Organizacja wyżywienia podczas 1 edycji szkoleń obejmuje 144 osobodni (16 os. x 9 dni) przerwę kanapkową, obiad/obiadokolację oraz całodzienny serwis kawowy podczas trwania szkoleń/ podczas jednego weekendu szkoleniowego 1 osobie przysługuje całodzienna przerwa kawowa (min. 4 pełne serwisy), przerwa kanapkowa oraz obiad dwudaniowy/obiadokolacja;</p> <p>a) obiad/obiadokolacja musi składać się z zupy, ciepłego posiłku mięsnego lub wegetariańskiego (do wyboru) i zimnych napoi, do wyboru z menu lub z zaproponowanej przez obiekt noclegowy oferty menu.</p> <p>b) serwis kawowy w trakcie szkolenia musi zawierać, co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Minimum 2 termosy z kawą, naczynia – filiżanki do kawy nie mniej niż 2 sztuki na osobę, mieszadélka - nie mniej niż 2 sztuki na osobę, cukier w saszetkach jednorazowych - nie mniej niż 4 sztuki na osobę, śmietanka do kawy w płynie w pojemnikach jednorazowych (10 g) - nie mniej niż 2 sztuki na osobę, serwetki jednorazowe; w/w produkty spożywcze winny być najwyższej jakości.</li><li>- Minimum 2 termosy z herbatą, naczynia – filiżanki do herbaty nie mniej niż 2 sztuki na osobę, mieszadélka - nie mniej niż 2 sztuki na osobę, cukier w saszetkach jednorazowych - nie mniej niż 4 sztuki na osobę, serwetki jednorazowe; w/w produkty spożywcze winny być najwyższej jakości.</li><li>- Mieszanka ciastek, nie mniej niż 15 sztuk na osobę dziennie.</li><li>- Woda mineralna gazowana lub niegazowana w butelkach plastikowych, zakręcanych - nie mniej niż 1/2 litra wody mineralnej gazowanej lub niegazowanej na osobę dziennie.</li></ul>





### Człowiek – najlepsza inwestycja

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	<p>- Serwis kawowy powinien być wydawany minimum 15 minut przed rozpoczęciem zajęć oraz wymieniany w czasie trwania szkolenia, do wyczerpania potrzeb beneficjentów ostatecznych.</p> <p>c) przerwa kanapkowa – kanapki wielosmakowe (min. 5 kanapek/os., owoce filetowe, kawa, herbata, woda.</p> <p>Produkty podawane podczas serwisu kanapkowego, obiadu/obiadokolacji i całodziennego serwisu kawowego winny spełniać normy żywieniowe oraz sanitarno-epidemiologiczne.</p>
Wyżywienie uczestników i kadry podczas zajęć praktycznych	<p>Wyżywienie grupy szkoleniowej liczącej 15 osób + trener (grupy podzielone na podgrupy po 5 osób + 1 trener ( jedna edycja szkolenia obejmuje 3 pełne weekendy: 6 dni dla każdej 5 osobowej grupy uczestników + trener). Wykonawca powinien uwzględnić potrzebę dostarczenia wyżywienia jednocześnie do 3 punktów na terenie Wrocławia dla każdej grupy osobno.</p> <p>Organizacja wyżywienia podczas 1 edycji szkoleń praktycznych obejmuje łącznie 96 osobodni (16 os. x6 dni) przerwę kanapkową, obiad/obiadokolację oraz całodzienny serwis kawowy podczas trwania szkoleń/ podczas jednego weekendu szkoleniowego 1 osobie przysługuje całodzienna przerwa kawowa (min. 4 pełne serwisy), przerwa kanapkowa oraz obiad dwudaniowy/obiadokolacja;</p> <p>a) obiad/obiadokolacja musi składać się z zupy, ciepłego posiłku mięsnego lub wegetariańskiego (do wyboru) i zimnych napoi, do wyboru z menu lub z zaproponowanej przez obiekt noclegowy oferty menu.</p> <p>b) serwis kawowy w trakcie szkolenia musi zawierać, co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Minimum 2 termosy z kawą, naczynia – filiżanki do kawy nie mniej niż 2 sztuki na osobę, mieszadełka - nie mniej niż 2 sztuki na osobę, cukier w saszetkach jednorazowych - nie mniej niż 4 sztuki na osobę, śmietanka do kawy w płynie w pojemnikach jednorazowych (10 g) - nie mniej niż 2 sztuki na osobę, serwetki jednorazowe; w/w produkty spożywcze winny być najwyższej jakości.</li><li>- Minimum 2 termosy z herbatą, naczynia – filiżanki do herbaty nie mniej niż 2 sztuki na osobę, mieszadełka - nie mniej niż 2 sztuki na osobę, cukier w saszetkach jednorazowych - nie mniej niż 4 sztuki na osobę, serwetki jednorazowe; w/w produkty spożywcze winny być najwyższej jakości.</li><li>- Mieszanka ciastek, nie mniej niż 15 sztuk na osobę dziennie.</li><li>- Woda mineralna gazowana lub niegazowana w butelkach plastikowych, zakręcanych - nie mniej niż 1/2 litra wody mineralnej gazowanej lub niegazowanej na osobę dziennie.</li><li>- Serwis kawowy powinien być wydawany minimum 15 minut przed rozpoczęciem zajęć oraz wymieniany w czasie trwania szkolenia, do wyczerpania potrzeb beneficjentów ostatecznych.</li></ul> <p>c) przerwa kanapkowa – kanapki wielosmakowe (min. 5 kanapek/os., owoce filetowe,</p>



### Człowiek – najlepsza inwestycja

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	<p>kawa, herbata, woda.</p> <p>Produkty podawane podczas serwisu kanapkowego, obiadokolacji i całodziennego serwisu kawowego winny spełniać normy żywieniowe oraz sanitarno-epidemiologiczne.</p> <p>Posiłki mają być dostarczone do miejsca realizacji zajęć praktycznych, którym będą Domy Pomocy Społecznej lub inne placówki i ośrodki, zajmujące się opieką, leczeniem i pielęgnacją osób starszych na terenie Wrocławia. Miejsce dostarczenia posiłków zostanie dookreślone na dwa tygodnie przed rozpoczęciem zajęć.</p> <p>W cenę cateringu wliczony powinien być dowóz wyżywienia na miejsce odbywania się zajęć praktycznych.</p>
Wynajem sali przystosowanej do prowadzenia szkoleń:	<p>Sala przystosowana do przeprowadzenia szkoleń teoretycznych dla grupy szkoleniowej liczącej 15 osób;</p> <p>Dostępność sali przez 9 h (8:00-17:00)</p> <p>Możliwość dostępności dodatkowej Sali w przypadku zajęć pokrywających się równoległe z inną grupą szkoleniową.</p> <p>Wyposażenie sali:</p> <p>Odpowiednie oświetlenie: dostęp światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, a zarazem możliwość zaciemnienia sali podczas prezentacji multimedialnej,</p> <p>Krzesła: miękkie z oparciami o wysokości przystosowanej do wzrostu dorosłego człowieka,</p> <p>W salach musi znajdować się: odpowiednia liczba stołów i krzeseł z możliwością dowolnej aranżacji ich ustawienia dla uczestników szkoleń.</p> <p>Rozmiar sali – min. 30m<sup>2</sup></p> <p>Łatwy dostęp do źródła prądu ( gniazdko + przedłużacz),</p> <p>Ekran lub przynajmniej jedna biała ściana (lub bardzo jasna) pionowa ściana, na której można wyświetlać obraz z rzutnika,</p> <p>Dostęp do toalety (bliski, na tym samym piętrze),</p> <p>Odpowiednia odległość od źródeł hałasu,</p> <p>Zapewnione warunki dyskrecji (sala zamknięta, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania osób nie biorących udziału w szkoleniu),</p> <p>Miejsce na przechowywanie odzieży wierzchniej i/lub bagażu,</p> <p>Wykonawca jest zobowiązany na czas trwania szkoleń do oznakowania sal szkoleniowych przekazanymi przez Zamawiającego materiałami o wizualizacji zgodnej z wymogami Projektu.</p> <p>Wyposażenie sali: projektor, flipchart, urządzenia drukujące, bezpłatny bezprzewodowy dostęp do Internetu</p>

### **Człowiek – najlepsza inwestycja**

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

#### 3. WARUNKI DOTYCZĄCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

- Warunkiem koniecznym jest wyrażenie zgody na możliwość bezpłatnej zmiany rezerwacji w przypadku odwołania grupy szkoleniowej 2 dni przed zaplanowanym terminem szkolenia (dotyczy części a zamówienia)

#### 4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I ZAKRES WYKLUCZENIA Z MOŻLIWOŚCI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

4.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

4.1.1. akceptują treść zapytania ofertowego, bez zastrzeżeń – złożenie oferty uważane jest za akceptację treści zapytania i wyrażenie zgody na *WARUNKI DOTYCZĄCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA* zgodnie z punktem 3

4.1.2. Z możliwości realizacji zamówienia zostają wykluczone podmioty, które powiązane są z Professional Gracjan Grela lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Professional Gracjan Grela lub osobami wykonującymi w imieniu Professional Gracjan Grela czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobno lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub 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.

4.2. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie należy dostarczyć w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

Wraz z ofertą Oferent zobowiązany jest do złożenia:

4.2.1. podpisane oświadczenie o braku powiązań z Professional Gracjan Grela

4.3. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu przez wykonawców, określonych w punkcie 4.1. będzie dokonana w oparciu o kompletność i prawidłowość złożonych wraz z ofertą oświadczeń, jakich żąda zamawiający zgodnie z punktem 4.2. i zostanie dokonana według formuły „spełnia/nie spełnia”.

#### 5. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: od 01.03.2013r. – 31.10.2013r.

#### 6. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY



## **Człowiek – najlepsza inwestycja**

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

Oferent powinien przygotować ofertę w języku polskim

Oferta musi zawierać:

- pełną nazwę oferenta,
- numer NIP,
- adres siedziby oferenta,
- numer telefonu,
- formularz ofertowy zgodnie ze wzorem

5. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA: 30 dni od dnia złożenia oferty

6. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć do dnia: 20.02.2013 r. (do godziny – 15.00) osobiście, bądź drogą pocztową na adres: Professional Gracjan Grela, ul. Budowlanych 50, 45-124 Opole, lub Biuro projektu: ul.: Kwiska 5/7, pok. 111, 54-210 Wrocław.

Ewentualnie prosimy o przesłanie oferty pocztą elektroniczną na adres: [opiekunki@professional-group.pl](mailto:opiekunki@professional-group.pl) lub [biuro@professional-group.pl](mailto:biuro@professional-group.pl).

7. OCENA OFERT

7.1 Zamawiający dokona wyboru na podstawie następujących kryteriów:

- w części a): Cena ofertowa: 100%
- w części b): Cena ofertowa: 100%

8. SPOSÓB PRYZNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE DANEGO KRYTERIUM

8.1 Każda z 2 części zamówienia (część a/ część b) będą oceniane osobno.

Wyniki będą przedstawione w punktach na każdą z dwóch części: a i b.

8.2 Maksymalną liczbę punktów w części a) i b) otrzyma oferent, który:

- w pozycjach 2.3 część a) zaproponuje łącznie najniższą cenę brutto za poszczególne pozycje,

- w pozycji 2.3 część b) zaproponuje najniższą cenę brutto,

natomiast pozostali Oferenci otrzymają odpowiednio mniejszą liczbę punktów zgodnie z poniższym wzorem.

$P = (\text{najniższa oferowana cena} / \text{cena oferty badanej}) * 100 \text{ pkt.}$

Legenda:





### **Człowiek – najlepsza inwestycja**

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

P – punktowa wartość oferty

Najkorzystniejszą ofertą jest ta, która otrzyma łącznie za pozycje a) największą liczbę punktów

Najkorzystniejszą ofertą jest ta, która otrzyma za pozycje b) największą liczbę punktów.

8.3 Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji cen z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę w sytuacji gdy kwota w ofercie będzie wyższa od kwoty zaplanowanej w budżecie projektu na realizację usług będących przedmiotem niniejszego zapytania.

8.4 Informacja o wyniku postępowania zostanie wysłana do każdego oferenta który złożył ofertę.

#### 9. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udzielają:

Adrian Grela – kierownik projektu tel. 533 309 912

**Uprzejmie proszę o potwierdzenie wpływu zapytania do Państwa poprzez podpisanie i opieczątowanie niniejszego zapytania w dniu jego otrzymania i odesłanie na adres firmy bądź biura projektu, bądź odesłanie skanu pierwszej strony wraz z podpisem i datą wpływu poprzez pocztę elektroniczną na adres: [opiekunki@professional-group.pl](mailto:opiekunki@professional-group.pl) lub [biuro@professional-group.pl](mailto:biuro@professional-group.pl).**

Adrian Grela

Kierownik projektu







**Człowiek – najlepsza inwestycja**

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**FORMULARZ OFERTOWY**

<b>Pełna nazwa oferenta:</b>	
<b>NIP:</b>	
<b>Adres siedziby oferenta:</b>	
<b>Numer telefonu:</b>	

Nazwy proponowanych obiektów hotelowych *	
---	--

\*obligatoryjnie w przypadku składania oferty przez pośrednika

Ośrodek hotelowy powinien być położony na terenie Wrocławia, w woj. dolnośląskim. Szkolenie w terminach marzec 2013 – październik 2013.

<b>Usługa</b>	<b>Wartość zadania ogółem brutto</b>
Nocleg ze śniadaniem w pokoju 1 lub 2 osobowym dla 1 osoby zgodny z punktem 2.2 zapytania ofertowego	
Wyżywienie 1 osoby podczas zajęć teoretycznych zgodnie z punktem 2.2. zapytania ofertowego	
Wyżywienie 1 osoby podczas zajęć praktycznych (usługa cateringowa) zgodnie z punktem 2.2. zapytania ofertowego	
Wynajem sali szkoleniowej na minimum 9 h/ dzień	
Możliwość bezpłatnej zmiany rezerwacji w przypadku odwołania grupy szkoleniowej 2 dni przed zaplanowanym terminem szkolenia	TAK NIE

Oświadczam, iż podmiot ..... nie jest powiązany z Professional Gracjan Grela lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Professional Gracjan Grela lub osobami wykonującymi w imieniu Professional Gracjan Grela czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobno lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub 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.

.....  
*Data i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania oferenta*