



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Identyfikator: ZK/01-01/EF/SK

Zduńska Wola, 20 czerwca 2014 roku

ZAPYTANIE OFERTOWE

NA USŁUGI WYNAJMU SALI SZKOLENIOWEJ ORAZ USŁUGI CATERINGOWE W RAMACH PROJEKTU „FIZJOTERAPEUTA – ZAWÓD Z PRZYSZŁOŚCIĄ”

Zgodnie z Zasadą konkurencyjności w rozumieniu *Wytycznych w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki*, w związku z realizacją projektu „**Fizjoterapeuta – zawód z przyszłością**” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (umowa o dofinansowanie nr UDA.POKL.08.01.01-26-030/13-00) „Centrum Fizjoterapii OLDMED Mirosław Kapica” składa zapytanie ofertowe z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na usługę wynajmu sali szkoleniowej oraz usługi cateringowe dla uczestników ww. projektu.

Projekt realizowany jest w ramach Priorytetu VIII „Regionalne Kadry Gospodarki”, Działanie 8.1 „Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie”, Poddziałanie 8.1.1 „Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw” Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi przedmiotu zamówienia publicznego w ramach przepisów ustawy z dnia 29.01.2004 Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U z 2010r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm).

1. Zamawiający:

Centrum Fizjoterapii OLDMED Mirosław Kapica
Maciejów 9c, 98-220 Zduńska Wola

2. Miejsce publikacji ogłoszenia – zapytania ofertowego:

- ✓ strona internetowa Zamawiającego: www.fizjoterapeuci.pl
- ✓ siedziba Zamawiającego

3. Przedmiot zamówienia :

Usługi wynajmu sali szkoleniowej oraz usługi cateringowe na potrzeby projektu „Fizjoterapeuta – zawód z przyszłością”.

W ramach zapytania ofertowego zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych na wykonanie zamówienia.

SALA SZKOLENIOWA

CPV **70220000-9** Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

Warunki:

- ✓ sala musi być zlokalizowana na terenie Kielc;
- ✓ sala szkoleniowa musi stanowić odrębne, zamykane pomieszczenie i posiadać powierzchnię nie mniejszą niż 40 m², gwarantując tym samym optymalne warunki prowadzenia zajęć z zakresu



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

terapii manualnej w grupie 12 osobowej + trener (na sali rozstawiane będzie 6 szt. łózek rehabilitacyjnych wraz z materacami);

- ✓ sala musi być dostępna na 15 minut przed i po szkoleniu;
- ✓ sala musi być dostępna dla osób niepełnosprawnych – bez barier architektonicznych;
- ✓ sala musi być wyposażona w 13 miejsc siedzących oraz stolik umożliwiający zorganizowanie przerw kawowych;
- ✓ sala musi być właściwie oświetlona światłem dziennym, posiadać klimatyzację, dostęp do sieci energetycznej, stolik na sprzęt multimedialny, przedłużacz, kosz na śmieci;
- ✓ sala musi spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których prowadzone są zajęcia;
- ✓ Wykonawca, w ramach opłat za najem, będzie miał obowiązek utrzymania pomieszczenia w czystości i porządku;
- ✓ Wykonawca powinien zapewnić Zamawiającemu możliwość oznakowania pomieszczenia oraz budynku, w którym będą prowadzone zajęcia, zgodnie z wytycznymi realizacji projektów PO KL;
- ✓ w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej znajdować się musi zaplecze sanitarne z osobnymi toaletami dla kobiet i mężczyzn oraz papierem toaletowym, jednorazowymi ręcznikami i mydłem;
- ✓ sala powinna znajdować się w budynku zlokalizowanym w miejscu łatwo dostępnym dla osób dojeżdżających na szkolenie środkami komunikacji publicznej (przystanek komunikacji miejskiej musi znajdować się w odległości max 500 m), a w pobliżu obiektu (max do 100 m) musi znajdować się parking samochodowy z co najmniej 5 bezpłatnymi miejscami parkingowymi dla uczestników/czek szkoleń.

Dodatkowo Wykonawca umożliwi Zamawiającemu przechowywanie sprzętu niezbędnego do prowadzenia zajęć (tzn. 6 stołów rehabilitacyjnych wraz z materacami, ekran projekcyjny) w okresie realizacji szkoleń (tzn. od sierpnia 2014 roku do marca 2015 roku) oraz zapewni obsługę w postaci osób rozkładających/składających ww. sprzęt na sali szkoleniowej na potrzeby zajęć.

Ponadto sala szkoleniowa musi być zlokalizowana w obiekcie, w którym można skorzystać z noclegów. Korzystanie z zakwaterowania odbywać się będzie na podstawie indywidualnych potrzeb uczestników/czek szkoleń. Zamawiający nie pokrywa kosztów noclegów w ramach zamówienia.

Maksymalna liczba dni najmu: 72 dni szkoleniowe

Maksymalna liczba godzin najmu: 576 godzin szkoleniowych¹ (72 dni x 8h)

CATERING

CPV **55300000-3** Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

CPV **55321000-6** Usługi przygotowania posiłków

Warunki:

- ✓ bufet kawowy dla 13 osób w sali szkoleniowej, o której mowa wyżej (dostępny przez cały czas prowadzenia zajęć), obejmujący:
 - kawę (w postaci warkana z wrzątkiem oraz kawy rozpuszczalnej lub ekspresu do kawy),
 - herbatę (w postaci warkana z wrzątkiem oraz saszetek z herbatą),
 - śmietankę do kawy, cukier, cytrynę (1 plaster/os.),oraz filiżanki, łyżeczki i serwetki;

¹ Godzina szkoleniowa to dla Zamawiającego 45 minut



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- ✓ obiad dla 13 osób w sali „restauracyjnej”, znajdującej się w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej (tzn. w tym samym budynku), obejmujący:
 - zupę (co najmniej 250 ml/os),
 - danie główne - mięsne lub rybne (co najmniej 150 g/os.) wraz z dodatkiem w postaci ziemniaków, ryżu, kaszy, frytek lub klusek śląskich (co najmniej 150 g/os.) oraz surówką (co najmniej 100 g/os.),
 - napoje (sok, woda niegazowana),
 - deser (co najmniej 120g/os.);
- ✓ w razie potrzeb zgłaszanych ze strony uczestników/czek menu powinno uwzględniać dania wegetariańskie;
- ✓ wszystkie posiłki wymagające formy podania „na ciepło” muszą mieć odpowiednią temperaturę (tzn. muszą być ciepłe);
- ✓ posiłki muszą być podawane w tradycyjnych (nie jednorazowych) naczyniach;

Maksymalna ilość poczęstunków kawowych i zestawów obiadowych: 936 szt. (72 dni x 13 osób)

Przygotowanie posiłków odbywać się będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania produktów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).

Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że faktury/rachunki za usługę będą wystawione za rzeczywistą liczbę osób korzystających z wyżywienia w danym dniu szkoleniowym.

SALA I POCZĘSTUNEK NA SPOTKANIE PODSUMOWUJĄCE PROJEKT

CPV **70220000-9** Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

CPV **55300000-3** Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Warunki:

- ✓ sala konferencyjna z miejscami siedzącymi dla max. 40 osób;
- ✓ bufet kawowy dla max. 40 osób, dostępny na sali konferencyjnej (przez cały czas trwania spotkania i co najmniej 30 minut przed jego rozpoczęciem): woda niegazowana, soki owocowe (2 rodzaje), ciasta (3 rodzaje), kawa, herbata, cukier, śmietanka do kawy, cytryna oraz filiżanki, łyżeczki, talerzyki i serwetki.

4. Termin realizacji zamówienia:

2014 rok - szkolenia

Sierpień: 11-12, 18-19

Wrzesień: 01-02, 08-09, 23-26

Październik: 06-07, 13-16, 21-22, 28-31

Listopad : 03-06, 10-11, 17-18, 24-25

Grudzień: 01-04, 08-11, 15-18

2015 rok - szkolenia

Styczeń: 08-13, 26-29

Luty: 02-05, 17-20,

Marzec: 02-05, 16-19



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zajęcia odbywać się będą w godzinach 10.00 – 17.15 lub 9.00 – 16.15

Harmonogram pierwszego dnia z dwudniowego modułu:

10.00 – 11.30 zajęcia
11.30 – 11.45 przerwa kawowa
11.45 – 13.15 zajęcia
13.15 – 14.00 obiad
14.00 – 15.30 zajęcia
15.30 – 15.45 przerwa kawowa
15.45 – 17.15 zajęcia

Harmonogram drugiego dnia z dwudniowego modułu:

9.00 – 10.30 zajęcia
10.30 – 10.45 przerwa kawowa
10.45 – 12.15 zajęcia
12.15 – 13.00 obiad
13.00 – 14.30 zajęcia
14.30 – 14.45 przerwa kawowa
14.45 – 16.15 zajęcia

20 marca 2015 roku – spotkanie podsumowujące projekt (max. 2 godziny)

5. Rozliczenie usługi:

Rozliczenie zamówienia następować będzie częściowo, tzn. faktury/rachunki za zrealizowane zamówienie, obejmujące zarówno usługi wynajmu sali jak i usługi cateringowe, wystawiane będą przez Wykonawcę na koniec każdego miesiąca, na podstawie protokołu odbioru.

Faktura/rachunek będzie płatna/y w terminie do 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego, przy czym Zamawiający uzależnia dotrzymanie ww. terminu od dostępności środków finansowych przekazanych przez Wojewódzki Urząd Pracy w Kielcach na realizację projektu „Fizjoterapeuta – zawód z przyszłością”.

6. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Oferenci, którzy spełniają następujące warunki:

- ✓ zrealizują usługi kompleksowo w tym samym obiekcie;
- ✓ posiadają wszelkie niezbędne uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
- ✓ znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- ✓ nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym - „Centrum Fizjoterapii OLDMED Mirosław Kapica”; przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między „Centrum Fizjoterapii OLDMED Mirosław Kapica” lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu „Centrum Fizjoterapii OLDMED Mirosław Kapica” lub osobami wykonującymi w imieniu „Centrum Fizjoterapii OLDMED Mirosław Kapica” czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- pełnieniu funkcji organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

7. Kryteria oceny oferty, sposób przyznawania punktacji (wagi procentowe) oraz obliczania ceny

Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia Wykonawcę, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów oraz Wykonawca nie zostanie wykluczony z postępowania, a jego oferta nie będzie podlegać odrzuceniu.

Oferty oceniane będą według **kryterium ceny (100%)**. Do porównania ofert będzie brana pod uwagę cena łączna za usługi wynajmu sali, usługi cateringowe dla maksymalnej ilości jednostek (tzn. godzin szkoleniowych oraz ilość poczęstunków kawowych i zestawów obiadowych) oraz usługi wynajmu sali i poczęstunku na potrzeby spotkania podsumowującego projekt, wskazanych w punkcie 3 niniejszej oferty.

Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę łączną otrzyma 100 pkt. Inni Wykonawcy odpowiednio mniej według wzoru:

$$P = \frac{C_{\min}}{C_n} \times 100$$

C min - cena minimalna w zbiorze

C n – łączna cena oferty badanej

P - liczba punktów przyznana ofercie

Wszystkie obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

W przypadku, gdy kwoty przedstawione w odpowiedziach na zapytanie będą wyższe od zaplanowanych w budżecie projektu Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji z Wykonawcą, który przedstawi najkorzystniejszą ofertę.

8. Opis przygotowania oferty

Wykonawca ubiegający się o realizację zamówienia musi założyć następujące dokumenty:

- ✓ uzupełniony formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego,
- ✓ oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych stanowiący załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

9. Miejsce i termin składania ofert

Ofertę należy złożyć nie później niż **do dnia 04.07.2014 r. do godziny 23.59**. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę. O ważności składanej oferty **decyduje data i godzina wpływu oferty**. Oferta winna być wypełniona długopisem lub komputerowo, w języku polskim, czytelnie, w jednym egzemplarzu. **Oferta musi zawierać pieczęć nagłówkową Oferenta oraz jego podpisy.**

Oferty muszą być przesłane mailowo na adres: fizjoterapeuci.kielce@poczta.pl lub faxem na nr **43 6569330** lub W przypadku przesłania oferty mailem musi być ona zeskanowana (z podpisami i pieczętkami).



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

10. Ogłoszenie wyników postępowania:

Zamawiający w dniu **07.07.2014 r.** dokona wyboru najkorzystniejszej oferty i sporządzi pisemny protokół z postępowania. Oferenci zostaną zawiadomieni o wyniku postępowania mailowo lub faxem. Informacja o wyborze oferty zostanie upubliczniona (w siedzibie Zamawiającego oraz na stronie internetowej). Z wybranym Oferentem zostanie podpisana umowa na wykonanie określonych w niniejszym zapytaniu usług.

11. Przesłanki odrzucenia oferty:

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- ✓ zostanie złożona po terminie składania ofert,
- ✓ nie będzie zawierała wszystkich wymaganych przez Zamawiającego pieczęci lub/i podpisów,
- ✓ będzie niekompletna (m.in. nie zostaną uzupełnione wszystkie pola) lub jej treść zostanie zmieniona w stosunku do wzorów będących załącznikami do niniejszego zapytania ofertowego,
- ✓ będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

12. Informacje dodatkowe:

- ✓ Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany treści niniejszego Zapytania ofertowego.
- ✓ Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- ✓ Wykonawca zobowiązuje się do wskazania Zamawiającemu osoby do kontaktu, koordynującej realizację zamówienia.
- ✓ Dopuszcza się zmiany w zakresie terminów realizacji spotkań z przyczyn niezależnych od Zamawiającego. W przypadku zmiany terminu Wykonawca zostanie powiadomiony o planowanej zmianie z wyprzedzeniem umożliwiającym wykonanie przedmiotu umowy.
- ✓ Oferta wiąże nie dłużej niż 30 dni od daty złożenia.
- ✓ Ze względu na fakt, iż niniejsza usługa realizowana jest w ramach projektu współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego Zamawiający informuje, że umowa z Wykonawcą zawierać będzie obowiązek udostępnienia dokumentacji, w tym dokumentacji finansowej, związanej z realizacją zamówienia.
- ✓ Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny lub do zamknięcia postępowania bez wyboru oferty.

13. Kontakt w sprawie zapytania ofertowego:

„Centrum Fizjoterapii OLDMED Mirosław Kapica”
tel. 783 785 408

14. Załączniki:

- 1) Formularz oferty
- 2) Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych