

Lublin, 28.11.2014 r.

Zamawiający:

Polskie Towarzystwo Ekonomiczne

Zakład Szkolenia i Doradztwa Ekonomicznego Sp. z o. o.

ul. Północna 22a

20-064 Lublin

tel/fax: 081 534 35 50

NIP: 712-015-85-00

REGON: 430017654

Zaproszenie do składania ofert

na wynajem sal szkoleniowych oraz catering

KOD CPV: 55000000-0 – Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

Postępowanie odbywa się zgodnie z zasadą konkurencyjności i dotyczy projektu „NATURAL GREEN MARKETING. Szkolenia i doradztwo z zakresu marketingu ekologicznego, kreowania wizerunku i marki MMŚP branż Natural & Organic Products wspierające wdrażanie eko innowacji”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki: Priorytetu II. Rozwój zasobów ludzkich i potencjału adaptacyjnego przedsiębiorstw oraz poprawa stanu zdrowia osób pracujących, 2.1. Rozwój kadr nowoczesnej gospodarki, 2.1.1 Rozwój Kapitału Ludzkiego w przedsiębiorstwach.

Zapytanie ofertowe wraz z załącznikami dostępne jest na stronie www.pte.lublin.pl oraz na tablicy ogłoszeń w siedzibie Polskiego Towarzystwa Ekonomicznego Zakład Szkolenia i Doradztwa Ekonomicznego Sp. z o. o., 20-064 Lublin, ul. Północna 22a.

I. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wynajem sal szkoleniowych, catering i zakwaterowanie w Lublinie

a) Okres realizacji usługi:

Grupa 1:	Grupa 2:
-----------------	-----------------

1. 14.01.2015	1. 17.02.2015
2. 16.01.2015	2. 18.02.2015
3. 17.01.2015	3. 11.03.2015
4. 02.02.2015	4. 12.03.2015
5. 03.02.2015	5. 24.03.2015
6. 10.02.2015	6. 25.03.2015
7. 11.02.2015	7. 30.03.2015
8. 12.02.2015	8. 31.03.2015
9. 17.02.2015	9. 07.04.2015
10. 18.02.2015	10. 08.04.2015
11. 19.02.2015	11. 13.04.2015
12. 11.03.2015	12. 14.04.2015
13. 12.03.2015	13. 21.04.2015
14. 13.03.2015	14. 22.04.2015

b) Liczba osób w grupie:

1 grupa: 12 osób + trener = 13 osób

2 grupa: 15 osób + trener = 16 osób

c) Sala szkoleniowa: wyposażona w ekran projekcyjny, flipchart, Internet bezprzewodowy

Wykonawca udostępnia sale w godzinach 8.00 – 18.00

d) Wyżywienie (dziennie):

1 obiad, w tym:

- zupa (minimum 250 ml/osobę)
- porcja mięsa lub ryby (nie mniej niż 150 g/osobę)
- ziemniaki/ryż/kasza/makaron
- surówka/salátka
- sok/kompot/woda mineralna (minimum 250 ml/osobę)

Serwis kawowy (całodzienny) – uzupełniany w trakcie szkolenia:

- kawa
- herbata
- soki
- woda mineralna
- ciastka/ciasto (minimum 150 g/osobę dziennie)
- cukier, śmietanka (mleko do kawy), cytryna.

- e) Oferent zapewnia salę szkoleniową i wyżywienie na terenie jednego obiektu.
- f) Oferent zapewnia bezpłatny parking uczestnikom szkoleń lub koszt parkingu wlicza w cenę oferty.
- g) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia oraz zwiększenia ilościowego zamówienia – na min. 3 dni przed planowaną datą spotkania.
- h) Podane w Zapytaniu ofertowym terminy mogą ulec nieznacznym zmianom. Każda zmiana konsultowana będzie z Oferentem.

II. Wymagania w stosunku do Wykonawcy

1. Wykonawca nie może być powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym:
 - a) przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego 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;
 - Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - Pełnieniu funkcji członka 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

III. Termin i miejsce złożenia oferty

1. Zainteresowani realizacją przedmiotu zamówienia powinni złożyć lub przesłać pisemną ofertę w Sekretariacie Polskiego Towarzystwa Ekonomicznego Zakład Szkolenia i Doradztwa Ekonomicznego Sp. z o. o., 20-064 Lublin, ul. Północna 22a do dnia 15.12.2014 r. do godziny 15:00. **Nie dopuszcza się składania ofert faksem i drogą elektroniczną (skan oferty).**

IV. Termin związania ofertą

Oferent związany jest ofertą przez 30 dni od dnia złożenia oferty.

V. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą, czytelną techniką. Wszystkie kartki oferty powinny być trwale spięte, ponumerowane oraz zaparafowane lub podpisane przez osobę składającą ofertę. Ewentualne poprawki w tekście Oferty muszą być naniesione w czytelny sposób i parafowane przez osobę, która jest jej Wykonawcą.
2. Oferta powinna być złożona w zamkniętej kopercie z podaniem danych adresowych oferenta i adnotacją:

„Dotyczy zapytania ofertowego na wynajem sal szkoleniowych oraz catering - Natural Green Marketing”

3. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku Postępowania. Zamawiający w żadnym przypadku nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty. Wykonawcy zobowiązują się nie podnosić jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu względem Zamawiającego.
4. Oferta powinna zawierać:
 - wypełniony formularz ofertowy (zał. nr 1);
 - oświadczenie o nie powiązaniu z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo (zał. nr 2);
 - propozycja jadłospisu (zał. nr 3).
5. Powyższe dokumenty i oświadczenia muszą być w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez osobę/osoby upoważnione do reprezentacji. **Brak powyższych informacji lub ich niezgodność z zapytaniem ofertowym stanowić będzie o odrzuceniu oferty z powodów formalnych.**
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych.

VI. Ocena ofert

I etap - ocena formalna, mająca na celu sprawdzenie czy oferty spełniają formalne wymagania wynikające z treści zapytania ofertowego, tj.:

- 1) Czy oferta została złożona po wyznaczonym terminie
- 2) Czy oferta została złożona we właściwym miejscu
- 3) Czy do oferty nie załączono wszystkie wymagane dokumenty
- 4) Czy oferta jest zgodna z wymaganiami wynikającymi z zapytania ofertowego.

Oferty spełniające kryteria oceny formalnej zostaną dopuszczone do oceny merytorycznej i wyboru oferty najkorzystniejszej.

II etap – Ocena merytoryczna

1. Cena - 100%

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Cena ofertowa brutto najtańszej oferty}}{\text{Cena ofertowa brutto ocenianej oferty}} \times 100$$

2. Wybór najkorzystniejszej oferty odbywa się na posiedzeniu komisji oceniającej oferty składającej się z pracowników Zamawiającego.
3. Zamawiający może prowadzić negocjacje cenowe z oferentem, którego oferta została wybrana.

4. Zamawiający niezwłocznie po wybraniu oferty albo zamknięciu postępowania bez dokonania wyboru, powiadamia oferenta o jego wyniku albo o zamknięciu postępowania bez dokonania wyboru.
5. Po wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający wezwie niezwłocznie oferenta, który złożył najkorzystniejszą ofertę do zawarcia umowy. Jeżeli w terminie 7 dni od wezwania do podpisania umowy oferent nie zawrze umowy, Organizator może zawrzeć umowę z oferentem, którego oferta była następna w kolejności, pod warunkiem, że nie upłynął termin związania ofertą.
6. Informacja o wynikach postępowania zostanie ogłoszona po wyborze najkorzystniejszej oferty na stronie internetowej PTE Zakład Szkolenia i Doradztwa Ekonomicznego Sp. z o. o.

IX. Postanowienia końcowe

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - 1) odwołania postępowania, unieważnienia go w całości lub w części w każdym czasie bez podania przyczyny,
 - 2) zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty,
 - 3) zmiany terminów wyznaczonych w ogłoszeniu,
 - 4) żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od oferentów na każdym etapie postępowania,
 - 5) wyłącznej interpretacji zapisów ogłoszenia.
2. Zamawiający od chwili udostępnienia warunków, a oferent od chwili złożenia oferty zgodnie z ogłoszeniem są obowiązani postępować zgodnie z postanowieniami ogłoszenia.

X. Dodatkowe informacje

1. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktów z oferentami jest p. Kamila Pękala tel. (081) 534 35 50 Kontakt w dni robocze w godzinach 10:00-14:00.
2. Wszelkie pytania i wątpliwości związane z niniejszym postępowaniem należy zgłaszać w formie pisemnej na numer faksu (081) 534 35 50 do dnia 10.12.2014 r.

Załączniki:

- Formularz ofertowy (zał. nr 1);
- Oświadczenie o nie powiązaniu z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo (zał. nr 2);
- Propozycja jadłospisu (zał. nr 3).

.....
Zamawiający