



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego

DOLNOŚLĄSKA
INSTYTUCJA POŚREDNICZĄCA
53-611 Wrocław, ul. Strzegomska 2-4
NIP: 8992623552 REGON: 020636248

Wrocław, dnia 20 listopada 2015r.
(dd/mm/rrrr).

Pieczęć zamawiającego

Numer sprawy: WA.371.....2015.AIM

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy: Wykonanie usługi kompleksowej organizacji szkolenia wraz z zapewnieniem usługi hotelarskiej, gastronomicznej oraz transportowej dla Dolnośląskiej Instytucji Pośredniczącej w dniach 10-11 grudnia 2015r.

Zwracamy się z prośbą o złożenie oferty na wykonanie:

.....
usług/dostaw/robót budowlanych¹

Zamawiający:

Dolnośląska Instytucja Pośrednicząca (dalej: Zamawiający)

Adres:

ul. Strzegomska 2-4
53-611 Wrocław

REGON: 020636248
Telefon: 71 776 58 00

NIP: 8992623552

Osoba do kontaktów: Anna Iwańska-Maciejewska

e-mail: anna.iwanska-
maciejewska@dip.dolnyslask.pl

Telefon: 71 776 58 67

1.

Przedmiot zamówienia:

Zamawiający planuje w dniach 10-11 grudnia 2015 roku szkolenie dla maksymalnie 60 osób. Zadaniem wykonawcy będzie realizacja kompleksowej usługi, w skład której wchodzi:

- a. zorganizowanie usługi szkoleniowej,
- b. wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem,
- c. usługa gastronomiczna,
- d. usługa hotelarska,
- e. usługa transportu z siedziby DIP na miejsce szkolenia oraz powrót.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników szkolenia o maksymalnie 20%.

CPV 79632000-3 - szkolenie dla pracowników
55000000-0 - Usługi hotelarskie
60000000-8 - Usługi transportowe

I. Usługa szkoleniowa.

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie w dniu 10 grudnia 2015r. usługi szkoleniowej dla Dolnośląskiej

¹ Niepotrzebne skreślić

Instytucji Pośredniczącej z tematyki dotyczącej zasad kwalifikowalności wydatków w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014-2020 w działaniach wdrażanych przez DIP.

1. Szkolenie powinno składać się z form wykładowych i warsztatowych (m.in. studium przypadku oraz ćwiczenia). Podczas szkolenia powinny zostać poruszone następujące tematy, na podstawie których zostanie przygotowany szczegółowy program szkolenia:
 - ogólne warunki i procedury w zakresie kwalifikowalności;
 - ramy czasowe kwalifikowalności;
 - ocena kwalifikowalności;
 - zasady ponoszenia wydatków;
 - metody rozliczenia;
 - wydatki niekwalifikowalne;
 - zasady kwalifikowalności w przypadku łączenia instrumentów finansowych.
2. Zlecenie ma obejmować jedno szkolenie trwające 6 godzin (w tym 5 godzin zajęć merytorycznych oraz 1 godzinę przerwy obiadowej).
3. Zamawiający przewiduje minimalnie 48, a maksymalnie 60 uczestników szkolenia.
4. Wykonawca w terminie max 2 dni roboczych przed datą realizacji szkolenia (tj. 08.12.2015 r.) przedstawi Zamawiającemu do akceptacji ramowy plan szkolenia. Plan szkolenia i godziny szkolenia muszą być zaakceptowane przez Zamawiającego.
5. W ramach usługi Wykonawca:
 - ✓ przygotowuje program szkolenia uwzględniający zakres tematyczny;
 - ✓ przygotowuje materiały szkoleniowe dla uczestników warsztatów;
 - ✓ wystawi uczestnikom szkolenia stosowne zaświadczenia potwierdzające ukończenie szkolenia; zapewni niezbędne materiały szkoleniowe oraz materiały do przeprowadzania ćwiczeń.

II. Usługa hotelarska, gastronomiczna, transportowa.

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi hotelarsko-gastronomicznej oraz transportowej dla Dolnośląskiej Instytucji Pośredniczącej (dalej DIP):

1. Standard obiektu: Przedmiot zamówienia musi zostać zrealizowany w obiekcie posiadającym decyzję kategoryzacyjną na hotel co najmniej czterogwiazdkowy.
2. Lokalizacja obiektu: obiekt ma być zlokalizowany w powiecie kłodzkim, w granicach administracyjnych gminy Łądek Zdrój. Wszystkie usługi objęte przedmiotem zamówienia mają być świadczone na terenie jednego obiektu.
3. Obiekt z salą restauracyjną powinien mieć aktualną zgodę właściwej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej na prowadzenie w wybranym lokalu usługi gastronomicznej z obsługą kelnerską stosownie do ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914 z późn. zm.), i rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 29.05.2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730).
4. W pomieszczeniach, w których odbywać się będzie szkolenie jak i zakwaterowanie uczestników musi być odpowiednia temperatura: 20-24°C.
5. Wykonawca jest zobowiązany do zakwaterowania uczestników szkolenia w godzinach odpowiednich do przygotowanego programu szkoleniowego, który to program zostanie przekazany Wykonawcy na 2 dni przed terminem realizacji szkolenia.
6. Zamawiający planuje przyjazd uczestników szkolenia około godz. godziny 10.00 pierwszego dnia, a wyjazd około godz. 14.00 dnia drugiego.
7. Usługami hotelarsko-gastronomicznymi objętych ma być maksymalnie 60 osób, przy czym Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby osób uczestniczących w szkoleniu oraz korzystających z usługi hotelarskiej i gastronomicznej do 20%. Dokładna liczba osób uczestniczących w szkoleniu oraz korzystających z usługi hotelarskiej będzie podana Wykonawcy drogą elektroniczną oraz potwierdzona telefonicznie najpóźniej 2 dni przed planowanym terminem realizacji usługi.
8. Wyżywienie:
 - a) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia: 2 lunchy, 2 przerw kawowych, 1 obiadu, 1 kolacji i 1 śniadania;
 - b) Lunch, obiad, śniadanie i przerwy kawowe mają być podane w formie bufetu szwedzkiego, przy czym przerwa kawowa winna być zorganizowana bezpośrednio przy sali lub w sali, w której będzie prowadzone szkolenie;

- c) Wykonawca zapewni możliwość zamiany określonej liczby potraw na wegetariańskie lub dietetyczne, po wcześniejszym zgłoszeniu przez Zamawiającego pocztą elektroniczną, potwierdzonym telefonicznie na 2 dni przed planowanym rozpoczęciem szkolenia;
- d) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyżywienie w formie i rodzaju, o którym mowa poniżej. Wszelkie zmiany dot. menu powinny być uzgodnione z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia;
- e) Godziny podawania posiłków, przerwy kawowej zostaną wskazane przez Zamawiającego 2 dni przed rozpoczęciem planowanego szkolenia;
- f) Wykonawca zapewni:
 - **Lunch**, który winien składać się z jednodaniowego ciepłego posiłku – porcja nie mniejsza niż 350 ml oraz kanapek i sałatek różnego rodzaju oraz napojów ciepłych i zimnych.
 - **Obiad**, który winien składać się z jednodaniowego ciepłego posiłku tj. porcja nie mniejsza niż 500 g/ 1 osobę z zachowaniem następujących wielkości:
 - o Mięso / Ryby - ok. 30 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
 - o Ziemniaki / ryż - ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
 - o Surówki / sałatki (min. 2 rodzaje) - ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania.
 - o Napoje: kawa, herbata, soki nie mniej niż 300 ml na porcję.
 - **Przerwy kawowe ciągłe**, uzupełniane wg potrzeb - które winny składać się z kawy świeżo parzonej i herbaty ekspresowej w różnych wariantach smakowych do wyboru (minimum 3), każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach, sok owocowy 100 % 0,2l/os., woda mineralna niegazowana lub gazowana 0,33l/os. Słodka przekąska serwowana dodatkowo do przerwy kawowej, zawierająca ciasta pieczone co najmniej dwa rodzaje oraz ciasteczka kruche i owoce.
 - **Kolację** tj.: Kolacja winna obejmować:
 - o Dania na gorąco: barszcz czerwony i/lub zupa grzybowa, pierogi różnego smaku (m.in. z kapustą i grzybami), ziemniaki gotowane i zapiekane, bukiet surówek, kapusta z grochem i grzybami, ryba smażona karp i/ lub łosoś, pstrąg, dorsz; danie mięsne – devolay i/lub kotlet schabowy i/ lub karczek w sosie, strogonof
 - o Przekąski zimne: karp i/lub inna ryba w galarecie, łosoś faszzerowany, śledzie w oleju i /lub śmietanie, deski serów, deski mięs (np. pieczony schab ze śliwką, pieczony karczek, pieczeń rzymska, boczek faszzerowany) półmiski pikli i marynat, tymbaliki drobiowe z warzywami, sałatki (min. 2 rodzaje) pieczywo, masło,
 - o Deser: kutia z bakaliami, sernik lub jabłecznik – 100 g/os.
 - o Napoje: Kawa, herbata w różnych wariantach smakowych do wyboru (nielimitowane spożycie), cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty, sok owocowy 100 % 0,2l/os., woda mineralna niegazowana lub gazowana 0,33l/os.
 - o Dodatkowo w formie bufetu szwedzkiego „stół wiejski” tzn. swojskie wędliny, mięsa, pierogi itp. (Ilość dostosowana do ilości osób biorących udział w kolacji).
 - **Śniadanie** winno zawierać:
 - o Dania na gorąco: min. 2 potrawy, do wyboru: kiełbaski lub parówki, jajecznicza, naleśniki;
 - o Dania na zimno: pieczywo, masło wędliny i pasztety - różne rodzaje, sałatki, sery żółte, twarożki różne smaki, świeże pomidory i ogórki, jogurty, płatki śniadaniowe, dżem;
 - o Dania na słodko: 2 rodzaje ciast z nadzieniem – min. 1 szt./osobę, kruche ciasteczka, ciastka w czekoladzie min. 100g/osobę;
 - o Napoje: kawa, herbata w różnych wariantach smakowych, cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty.

Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru menu, które zaproponuje wyłoniony Wykonawca.

9. Usługa wynajęcia sali: Wykonawca winien zapewnić w ramach szkolenia:

- sala szkoleniowa ma być udostępniona Zamawiającemu w pierwszym dniu szkolenia tj. 10.12.2015 r. od godziny 10.00 do godziny 18.00 oraz w dniu 11.12.2015 r. od godziny 9:00 do godziny 13:00;
- wielkość sali szkoleniowej powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia - ok. 60 osób;
- sala szkoleniowa musi być wyposażona w sprzęt multimedialny odpowiedni dla prawidłowego przeprowadzenia szkolenia (ekran, projektor, nagłośnienie, min. 2 bezprzewodowe mikrofony, dostęp do Internetu, możliwość podłączenia laptopa);
- sala szkoleniowa powinna być bez filarów, kolumn (sala nie może zawierać elementów utrudniających kontakt wizualny), z dostępem do światła dziennego, umożliwiającą komfortowe usadzenie min. 60 osób (w układzie podkowy lub w maksymalnie 3 rzędach);

10. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić podczas całego pobytu rezydenta, sprawującego opiekę nad prawidłowym przebiegiem realizacji warunków umowy.
11. Usługa hotelarska. Wykonawca zapewni zakwaterowanie (1 nocleg) dla max 60 osób. Zamawiający wymaga, aby zakwaterowanie uczestników szkolenia było w pokojach 1 i 2-osobowych z łazienką: 4 pokoje 1-osobowe z łazienką oraz 28 pokoi dwuosobowych. Zamawiający nie dopuszcza opcji pokoi trzypokojowych. Ustalenia i decyzje dotyczące np. ostatecznej liczby uczestników szkolenia bądź dokładnych godzin posiłków i przerw kawowych uzgadniane będą przez Zamawiającego z Wykonawcą za pomocą poczty elektronicznej.
12. Dojazd dla uczestników szkolenia w obie strony (tj. do wybranego miejsca szkolenia - wyjazd rano 10.12.2015r. około godz. 8.00 spod siedziby Zamawiającego - oraz powrót pod siedzibę Zamawiającego 11.12.2015r. – wyjazd z hotelu ok. godziny 14.00) jednym autokarem wyposażonym w klimatyzację.
13. Wymagania stawiane Wykonawcy:
 - Wykonawca odpowiedzialny jest za zgodność przedmiotu zamówienia z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
 - Wykonawca wskaże imiennie osobę odpowiedzialną i będącą do dyspozycji Zamawiającego przez cały okres trwania danego spotkania (poda jego dane kontaktowe, adres e-mail, telefon) dla sprawnego i terminowego wykonania przedmiotu zamówienia.

Informacje dodatkowe:

Wykonawca nie może być wnioskodawcą, którego wniosek o dofinansowanie realizacji projektu jest w trakcie oceny formalnej lub merytorycznej lub wnioskodawcą, którego projekt znajduje się na liście projektów zatwierdzonych do dofinansowania oraz na liście rezerwowej projektów w ramach zakończonych lub prowadzonych naborów o dofinansowanie realizacji projektów ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz Budżetu Państwa, w ramach dotacji udzielanych przez DIP. Wykonawca nie może być również beneficjentem, z którym DIP ma podpisaną umowę o dofinansowanie projektu oraz beneficjentem, którego projekt jest w okresie trwałości. Dotyczy to również Wykonawcy proponującego obiekt, który spełnia powyższe przesłanki.

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego. Obsługa zadań DIP w ramach PT.

2. Termin realizacji zamówienia:

Dwa dni - 10-11 grudnia 2015 r.

3. Kryteria oceny ofert:

- Cena - 70% Inne: Bezpłatny pakiet - 20%
Doświadczenie zawodowe - 10%

Zamawiający wybierze ofertę o ~~najkorzystniejszej cenie~~/o największej liczbie sumy punktów w kryterium cena i innych kryteriów.

1. Zasady oceny kryterium „Cena” Pi(C)

W przypadku kryterium „Cena” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

$$Pi(C) = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 70$$

Pi(C)	liczba punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium „Cena”
Cmin	najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert,
Ci	cena oferty "i"

Maksymalnie Zamawiający w tym kryterium może przyznać 70 punktów.

2. Zasady oceny kryterium „Bezpłatny pakiet” Pi(B)

W przypadku kryterium „Bezpłatny pakiet” Zamawiający przyzna maksymalnie 20 punktów za możliwość skorzystania przez Zamawiającego z następującego (ych) bezpłatnego (ych) pakietu(ów):

- ✓ Bezpłatny wstęp na saunę/jacuzzi - znajdujący się w obiekcie, w którym będą nocować uczestnicy - 10 pkt.
- ✓ Bezpłatny wstęp na basen- znajdujący się w obiekcie, w którym będą nocować uczestnicy – 10 pkt.

3. Zasady oceny kryterium „Doświadczenie zawodowe” Pi (D)

W przypadku kryterium „Doświadczenie zawodowe” Zamawiający przyzna 10 punktów za minimum 3 letnie doświadczenie zawodowe osoby wytypowanej do przeprowadzenia szkolenia instytucji zajmującej się funduszami unijnymi.

Zamawiający w tym kryterium może przyznać maksymalnie 10 punktów.

4. Łączna punktacja przyznana ważnej i nieodrzuconej ofercie wg kryteriów:

- a) Cena
- b) Bezpłatny pakiet
- c) Doświadczenie zawodowe

$$\Sigma = P_i (C) + P_i (B) + P_i (D)$$

Zamówienie zostanie udzielone temu wykonawcy, którego oferta uzyska w sumie za obydwie kryteria najwyższą liczbę punktów. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia.

4. Wzór umowy.

Wzór umowy stanowi załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.

5. Sposób składania ofert:

Oferty należy składać w terminie określonym w niniejszym zapytaniu ofertowym:



pisemnie



faksem



drogą elektroniczną na adres osoby wskazanej do kontaktu

6. Sposób przygotowania oferty²:

a) Forma pisemna:

Ofertę sporządzoną w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze lub nieścieralnym atramentem, należy umieścić w zamkniętej kopercie opisanej:
nazwa i adres Zamawiającego, nazwa i adres oferenta, napis:

„Wykonanie usługi szkoleniowej, hotelarskiej, gastronomicznej i transportowej dla Dolnośląskiej Instytucji Pośredniczącej w dniach 10-11 grudnia 2015r.”

b) Forma elektroniczna:

Ofertą w formie elektronicznej jest oferta złożona za pośrednictwem poczty elektronicznej. Oferta

² Zamawiający wybiera jedną lub więcej form składania ofert

	<p>elektroniczna winna być przygotowana tak jak oferta składana w formie pisemnej – skany podpisanych dokumentów należy przesłać na adres mailowy pracownika Zamawiającego wskazanego do kontaktów w sprawie procedury zamówienia. W tytule maila powinna znaleźć się informacja o tym, że mail zawiera ofertę na niniejsze zapytanie ofertowe.</p> <p>Kompletna oferta musi zawierać:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Formularz oferty, sporządzony na podstawie wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania ofertowego; 2. Pełną informację dotyczącą wybranego miejsca pobytu, tj. <ol style="list-style-type: none"> a) nazwa i adres obiektu, b) adres strony internetowej obiektu, c) wskazanie końcowej godziny doby hotelowej, 3. Stosowne pełnomocnictwo(a) - w przypadku, gdy ofertę w imieniu Wykonawcy podpisuje pełnomocnik; 4. Dokument potwierdzający wymaganą przez Zamawiającego minimalną kategoryzację dla zaproponowanego obiektu, tj. posiadanie przez zaproponowany obiekt czterech gwiazdek - <u>o ile zaproponowany obiekt nie znajduje się na stronie http://turystyka.gov.pl/MOH.aspx</u> <p>Oferta może zawierać dodatkowo Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego – Oświadczenie dotyczące oferowanego bezpłatnego pakietu.</p>
--	---

7.	<p>1) Wykonawcy ubiegający się o zamówienie muszą spełniać niżej wymienione warunki udziału w postępowaniu:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) posiadać uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień; b) posiadać wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia; c) dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia; d) znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
-----------	--

8.	<p>Inne istotne postanowienia:</p> <p>Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.</p> <p>Jeżeli cena oferty wyda się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić będzie wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich ofert, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień w określonym terminie, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy.</p> <p>Zamawiający, oceniając wyjaśnienia, bierze pod uwagę obiektywne czynniki, w szczególności oszczędność metody wykonania zamówienia, wybrane rozwiązania techniczne, wyjątkowo sprzyjające warunki wykonywania zamówienia dostępne dla wykonawcy, oryginalność projektu wykonawcy oraz wpływ pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów. Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.</p> <p>Niniejsze zapytanie oraz określone w nich warunki mogą być przez Zamawiającego zmienione lub odwołane.</p> <p>Zamawiający informuje, że w przypadku nieotrzymania minimum dwóch ważnych ofert w terminie określonym w pkt. 9 niniejszego zapytania ofertowego, Zamawiający dokonuje wyboru dowolnego Wykonawcy, który spełnia wszystkie kryteria i warunki określone w zapytaniu ofertowym.</p> <p>Zamawiający po wyborze najkorzystniejszej oferty niezwłocznie powiadomi o tym fakcie Wykonawców zamieszczając dodatkowo informację na swojej stronie internetowej.</p> <p>Zamawiający informuje, iż obok formy pisemnej dopuszcza porozumiewanie się z Wykonawcami za pomocą faksu lub poczty elektronicznej.</p>
-----------	---

Zamawiający informuje, że w niniejszym postępowaniu Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej określone w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.).

9. Miejsce i termin składania ofert (termin składania ofert jest to data i godzina otrzymania oferty przez Zamawiającego):

1. Termin składania ofert:

Ofertę należy złożyć do dnia 30 listopada 2015r.
godzina 9:00

2. Miejsce składania ofert pisemnych:

Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego tj. we Wrocławiu przy ulicy Strzegomskiej 2-4 – I piętro (sekretariat).

3. Miejsce składania ofert w wersji elektronicznej:

Oferty w wersji elektronicznej należy wysłać na e-mail osoby wskazanej do kontaktu.

Anna Iwańska-Maciejewska

.....
Inspektor.....

[podpis sporządzającego]

Wrocław, dnia 20. 11. 2015r.


.....
Kierownik Zamawiającego

[podpis Kierownika Zamawiającego]



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego

Numer sprawy: WA.371.....⁸⁴2015.AIM

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

.....
/pieczęć Wykonawcy/

WZÓR FORMULARZA OFERTY

I. ZAMAWIAJĄCY:

Dolnośląska Instytucja Pośrednicząca
ul. Strzegomska 2-4
53-611 Wrocław

II. WYKONAWCA:

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe: Na wykonanie kompleksowej organizacji szkolenia wraz z usługą hotelarską, gastronomiczną i transportową dla Dolnośląskiej Instytucji Pośredniczącej oferujemy następujące ceny:

Wypełnia Wykonawca będący podatnikiem VAT		
Wykonanie usługi kompleksowej organizacji usługi szkoleniowej dla Dolnośląskiej Instytucji Pośredniczącej (dla maksymalnej ilości uczestników szkolenia)	Cena netto w PLN	Cena brutto w PLN
<i>Liczba:</i>		
<i>słownie:</i>		
Wypełnia Wykonawca niebędący podatnikiem VAT		
Wykonanie usługi kompleksowej organizacji usługi szkoleniowej dla Dolnośląskiej Instytucji Pośredniczącej (dla maksymalnej ilości uczestników szkolenia)	cena (liczba i słownie) obejmująca podatek dochodowy i należne ubezpieczenia społeczne i zdrowotne¹	
<i>Liczba:</i>		
<i>Słownie:</i>		

¹ O ile dotyczy



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego

Przedstawiamy następujące wymagane informacje:

nazwa i adres proponowanego obiektu	adres strony internetowej obiektu	wskazanie końcowej godziny doby hotelowej

Dodatkowo:

1. Akceptuję / -my termin wykonania zamówienia określony w zapytaniu ofertowym.
2. Przystępując do udziału w postępowaniu oświadczam / -amy, że:
 - a) Posiadam / -y uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
 - b) Posiadamy / -y wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia;
 - c) Dysponuję / -emy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
 - d) Znajduję / -emy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Ponadto oświadczam, jako Wykonawca, że:

- e) prowadzę działalność gospodarczą/składam ofertę w imieniu firmy**:

 (wpisać dokładną nazwę firmy, adres siedziby firmy, NIP),
- f) nie prowadzę działalności gospodarczej**,
3. Oświadczam / -y, że zapoznałem / -liśmy się z zapytaniem ofertowym Zamawiającego i uznaję / -emy się za związanych określonymi w nim zasadami postępowania.
4. Oświadczam / -y, że zapoznałem / -liśmy się ze wzorem umowy i zobowiązuję / -emy się, w przypadku wyboru mojej / naszej oferty, do zawarcia umowy na warunkach w niej określonych, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego
5. Oświadczam / -y, że uważam / -y się za związanego / -ych ofertą:
 - w przypadku wyboru mojej oferty – do dnia zawarcia umowy,
 - w przypadku wyboru innej oferty - przez okres 15 dni od ostatecznego terminu otwarcia ofert,
 - w razie odwołania niniejszego postępowania - do dnia jego odwołania,
 - w razie niewybrania żadnej oferty – do upływu terminu wyboru ofert.
6. Załącznikami do niniejszej oferty są:

1.	
2.	

Data i podpis:



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego

Numer sprawy: WA.371.....⁸⁴2015

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

.....
/pieczęć Wykonawcy/

Oświadczenie

Oświadczam, jako Wykonawca organizacji kompleksowej usługi szkoleniowej, hotelarskiej, gastronomicznej i transportowej dla Dolnośląskiej Instytucji Pośredniczącej z Wrocławia, że w ramach ceny zaproponowanej w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego, oferuję bezpłatny pakiet:

Nazwa pakietu	Wpisać odpowiednio: TAK lub NIE
Bezpłatny wstęp na saunę/jacuzzi znajdujące się w obiekcie, w którym będą nocować uczestnicy szkoleń (w godzinach od 17:00 do 20:00)	
Bezpłatny wstęp na basen znajdujący się w obiekcie, w którym będą nocować uczestnicy szkoleń (w godzinach od 17:00 do 20:00)	

Ponadto oświadczam, że obiekt, w którym będą przebywać i nocować uczestnicy szkolenia w dniach 10-11.12.2015r. posiada zgodnie ze standaryzacjągwiazdki.
(wpisać odpowiednio cztery lub pięć)

.....
(podpis Wykonawcy)



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego

Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego

....., data.....

.....
Imię i nazwisko osoby, która będzie wykonywać dla Dolnośląskiej Instytucji Pośredniczącej usługę w zakresie przeprowadzenia szkolenia

Oświadczenie

Oświadczam, że wytypowana ze strony Wykonawcy osoba, która będzie wykonywać dla Dolnośląskiej Instytucji Pośredniczącej usługi w zakresie przeprowadzenia szkolenia, posiada minimum trzyletnie doświadczenie zawodowe w instytucji zajmującej się tematyką funduszy unijnych.

.....
(podpis Wykonawcy)

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego

Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

Umowa nr DIP/...../15

zawarta w dniu2015 roku we Wrocławiu pomiędzy:

Dolnośląską Instytucją Pośredniczącą z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Strzegomskiej 2-4 posiadającą REGON 020636248 oraz NIP 8992623552 reprezentowaną przez:

.....
zwaną dalej **Zamawiającym**

a

.....
zwaną/ym dalej **Wykonawcą**

o następującej treści:

§ 1.

1. Przedmiotem umowy jest wykonanie dla Zamawiającego kompleksowej organizacji szkolenia.
2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy zawarty jest w:
 - a) zapytaniu ofertowym z dnia2015 r.,
 - b) ofercie Wykonawcy z dnia2015 r.

§ 2.

1. Zamawiający zleca w ramach przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1, a Wykonawca przyjmuje do wykonania kompleksową usługę organizacji szkolenia w tym zapewnienie szkolenia dla pracowników oraz usługi hotelarskiej, gastronomicznej i transportowej.
2. Usługi wskazane w ust. 1 obejmować będą m.in.:
 - 2.1. jeden nocleg z 10 na 11.12.2015 roku dla uczestników szkolenia, w pokojach jedno i dwuosobowych (rodzaje i liczba poszczególnych pokoi zostaną przekazane wykonawcy na min. 2 dni przed planowaną datą usługi, z uwzględnieniem potrzeb Zamawiającego i możliwości technicznych Wykonawcy),
 - 2.2. wyżywienie:

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia: 2 lunchy, 2 przerw kawowych, 1 obiadu, 1 kolacji i 1 śniadania;

- b) Lunch, obiad, śniadanie i przerwy kawowe mają być podane w formie bufetu szwedzkiego, przy czym przerwa kawowa winna być zorganizowana bezpośrednio przy sali lub w sali, w której będzie prowadzone szkolenie;
- c) Wykonawca zapewni możliwość zamiany określonej liczby potraw na wegetariańskie lub dietetyczne, po wcześniejszym zgłoszeniu przez Zamawiającego pocztą elektroniczną, potwierdzonym telefonicznie na 2 dni przed planowanym rozpoczęciem szkolenia;
- d) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyżywienie w formie i rodzaju, o którym mowa poniżej. Wszelkie zmiany dot. menu powinny być uzgodnione z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia;
- e) Godziny podawania posiłków, przerwy kawowej zostaną wskazane przez Zamawiającego 2 dni przed rozpoczęciem planowanego szkolenia;

Wykonawca zapewni:

- **Lunch**, który winien składać się z jednodaniowego ciepłego posiłku – porcja nie mniejsza niż 350 ml oraz kanapek i sałatek różnego rodzaju oraz napojów ciepłych i zimnych.
- **Obiad**, który winien składać się z jednodaniowego ciepłego posiłku tj. porcja nie mniejsza niż 500 g/ 1 osobę z zachowaniem następujących wielkości:
 - o Mięso / ryby - ok. 30 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
 - o Ziemniaki / ryż - ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
 - o Surówki / sałatki (min. 2 rodzaje) - ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
 - o Napoje: kawa, herbata, soki nie mniej niż 300 ml na porcję.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego

- **Przerwy kawowe ciągłe**, uzupełniane wg potrzeb - które winny składać się z kawy świeżo parzonej i herbaty ekspresowej w różnych wariantach smakowych do wyboru (minimum 3), każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach, sok owocowy 100% 0,2l/os., woda mineralna niegazowana lub gazowana 0,33l/os. Słodka przekąska serwowana dodatkowo do przerwy kawowej, zawierająca ciasta pieczone co najmniej dwa rodzaje oraz ciasteczka kruche i owoce.
- **Kolację** tj.: Kolacja winna obejmować:
 - o Dania na gorąco: barszcz czerwony i/lub zupa grzybowa, pierogi różnego smaku (m.in. z kapustą i grzybami), ziemniaki gotowane i zapiekane, bukiet surówek, kapusta z grochem i grzybami, ryba smażona karp i/ lub łoś, pstrąg, dorsz; danie mięsne – devolay i/lub kotlet schabowy i/ lub karczek w sosie, strogonof
 - o Przekąski zimne: karp i/lub inna ryba w galarecie, łoś faszerowany, śledzie w oleju i /lub śmietanie, deski serów, deski mięs (np. pieczony schab ze śliwką, pieczony karczek, pieczeń rzymska, boczek faszerowany) półmiski pikli i marynat, tymbaliki drobiowe z warzywami, sałatki (min. 2 rodzaje) pieczywo, masło,
 - o Deser: kutia z bakaliami, sernik lub jabłecznik – 100 g/os.
 - o Napoje: Kawa, herbata w różnych wariantach smakowych do wyboru (nielimitowane spożycie), cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty, sok owocowy 100 % 0,2l/os., woda mineralna niegazowana lub gazowana 0,33l/os.
 - o Dodatkowo w formie bufetu szwedzkiego „stół wiejski” tzn. swojskie wędliny, mięsa, pierogi itp. (Ilość dostosowana do ilości osób biorących udział w kolacji).
- **Śniadanie** winno zawierać:
 - o Dania na gorąco: min. 2 potrawy, do wyboru: kielbaski lub parówki, jajecznica, naleśniki;
 - o Dania na zimno: pieczywo, masło wędliny i pasztety - różne rodzaje, sałatki, sery żółte, twarożki różne smaki, świeże pomidory i ogórki, jogurty, płatki śniadaniowe, dżem;
 - o Dania na słodko: 2 rodzaje ciast z nadzieniem – min. 1 szt./osobę, kruche ciasteczka, ciastka w czekoladzie min. 100g/osobę;
 - o Napoje: kawa, herbata w różnych wariantach smakowych, cukier, mleko do kawy, cytrynado herbaty.

2.3. zapewnienie sali konferencyjnej stosownie do wymagań opisanych w zapytaniu ofertowym,

2.4. dojazd uczestnikom szkolenia w obie strony:

- a. do wybranego miejsca szkolenia - wyjazd rano 10.12.2015r. ok. godz. 8:00 spod siedziby Zamawiającego,
- b. powrót pod siedzibę Zamawiającego 11.12.2015r. - wyjazd z hotelu ok. godziny 14:00, autokarem wyposażonym w klimatyzację.

2.5. Zamawiający zleca w ramach przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1, organizację usługi szkoleniowej z tematyki dotyczącej zasad kwalifikowalności wydatków w ramach RPO WD 2014-2020 w działaniach wdrażanych przez DIP.

1. Szkolenie powinno składać się z form wykładowych i warsztatowych (m.in. studium przypadku oraz ćwiczenia). Podczas szkolenia powinny zostać poruszone następujące tematy, na podstawie których zostanie przygotowany szczegółowy program szkolenia:
 - ogólne warunki i procedury w zakresie kwalifikowalności;
 - ramy czasowe kwalifikowalności;
 - ocena kwalifikowalności;
 - zasady ponoszenia wydatków;
 - metody rozliczenia;
 - wydatki niekwalifikowalne;
 - zasady kwalifikowalności w przypadku łączenia instrumentów finansowych.
2. Szkolenie ma trwać 6 godzin (w tym 5 godzin zajęć merytorycznych oraz 1 godzinę przerwy obiadowej).
3. Zamawiający przewiduje minimalnie 48, a maksymalnie 60 uczestników szkolenia.
4. Wykonawca w terminie max 2 dni roboczych przed datą realizacji szkolenia (tj. do 08.12.2015 r.) przedstawi Zamawiającemu ramowy plan szkolenia. Plan szkolenia i godziny szkolenia muszą być zaakceptowane przez Zamawiającego.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego

5. W ramach usługi Wykonawca:

- przygotuje program szkolenia uwzględniający zakres tematyczny;
- przygotuje materiały szkoleniowe dla uczestników warsztatów;
- wystawi uczestnikom szkolenia stosowne zaświadczenia potwierdzające ukończenie szkolenia;
- zapewni niezbędne materiały szkoleniowe oraz materiały do przeprowadzania ćwiczeń.

§ 3.

Wykonawca oświadcza, że wykona przedmiot umowy zgodnie z postanowieniami umowy i kompletnie z punktu widzenia celu, któremu ma służyć.

§ 4.

Wykonawca zapewni obiekt:

- a) zlokalizowany poza obszarem miasta Wrocławia, w obrębie województwa dolnośląskiego, w powiecie kłodzkim, w obrębie administracyjnym gminy Łądek Zdrój.
- b) posiadający 4 gwiazdki/spełniający standard obiektu min czterogwiazdkowego,
- c) wyposażony salę konferencyjną, umożliwiającą usadzenie minimum 60 osób, z klimatyzacją, wyposażoną w sprzęt multimedialny (projektor, ekran, nagłośnienie, min. 2 bezprzewodowe mikrofony, dostęp do Internetu, możliwość podłączenia laptopa) znajdującą się w budynku, w którym będą przebywać i nocować uczestnicy szkolenia,
- d) posiadający restaurację i własne zaplecze kuchenne umożliwiające zrealizowanie usługi.

§ 5.

1. Cena za wykonanie zleconych czynności wynosibrutto (słownie:złoty/100), w tym podatek VAT w wysokości zł, wynagrodzenie nettozł / cena za wykonanie zleconych czynności wynosi..... zł¹.
2. Cena obejmuje całkowitą należność, jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy z uwzględnieniem maksymalnej liczby uczestników szkolenia, o której mowa w § 8, wszelkie podatki, opłaty oraz inne obciążenia, jakie mogą zostać nałożone na Zamawiającego i Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. W przypadku mniejszej liczby uczestników szkolenia wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 zostanie obniżone o 0,1% wartości brutto za każdą osobę poniżej maksymalnej liczby uczestników szkolenia.
4. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego. Obsługa zadań DIP w ramach PT.

§ 6.

1. Wpłata wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 1 nastąpi w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej(go) faktury/rachunku przez Wykonawcę.
2. W przypadku niedotrzymania przez Zamawiającego terminu zapłaty, Wykonawca ma prawo żądać ustawowych odsetek za opóźnienie.
3. Fakturę /rachunek należy wystawić po zakończeniu wykonywania usług, o których mowa w § 1, na:

Dolnośląska Instytucja Pośrednicząca
ul. Strzegomska 2-4
53-611 Wrocław
NIP 8992623552

§ 7.

1. Zamawiający może żądać od Wykonawcy kary umownej w przypadku:
 - a) odstąpienia przez jedną ze Stron od umowy wskutek okoliczności, za które odpowiada Wykonawca - w

¹ Wypełnić odpowiednio



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014 – 2020 oraz z budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego

- wysokości 1 000 złotych;
- b) niewykonania całości lub części przedmiotu umowy - w wysokości pełnego wynagrodzenia brutto, jakim zostanie obciążony Zamawiający przez inny podmiot realizujący tę usługę w innym terminie;
 - c) niewłaściwego wykonania przedmiotu umowy - w wysokości 25% wynagrodzenia netto jakie otrzymałby Wykonawca w przypadku prawidłowego wykonania usługi.
2. Zapłata kary umownej nastąpi w ciągu 14 dni od otrzymania przez Wykonawcę informacji o obciążeniu.
 3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kary umownej z wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy.
 4. Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych prawa cywilnego, jeżeli wysokość szkody przekracza wysokość kar umownych lub jeżeli szkoda powstała z powodów nieobjętych karą umowną.

§ 8.

1. Zamawiający przewiduje minimalnie 45, a maksymalnie 60 uczestników szkolenia.
2. Ostateczną ilość uczestników szkolenia Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed planowaną datą realizacji usługi.

§ 9.

Realizacja zadań objętych niniejszą umową nastąpi w terminie od 10.12.2015 r. do 11.12.2015 r. (dwa dni).

§ 10.

Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy, w całości lub w części, bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego

§ 11.

1. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w przypadkach wymienionych w kodeksie cywilnym, a także w terminie do 8 grudnia 2015 roku, w razie gdyby wyjazd, o którym mowa w § 1 ust. 1, został odwołany. Odstąpienie od umowy nie pozbawia Zamawiającego do żądania kary umownej, o której mowa w § 7 ust. 1.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

§ 12.

1. Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za realizację postanowień niniejszej umowy jest; tel. e-mail:
2. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za realizację postanowień niniejszej umowy jest.....; tel. e-mail:

§ 13.

Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron wyrażoną w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

§ 14.

1. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie odpowiednie przepisy kodeksu cywilnego.
2. Strony ustalają, że ewentualne spory wynikłe na tle wykonania przedmiotu umowy rozstrzygać będzie właściwy sąd dla siedziby Zamawiającego.

§ 15.

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa egzemplarze otrzymuje Zamawiający, a jeden Wykonawca, i po przeczytaniu całości podpisano.

Zamawiający

Wykonawca