



EVACO Sp. z o.o.
ul. Kapelanka 13/13 A
30-347 Kraków

Kraków, 07.10.2013.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1
dla zamówień o wartości przekraczającej
wyrażoną w złotych równowartość kwoty 14 000 euro netto

na realizację usługi zapewnienia noclegów, wyżywienia i sal szkoleniowych dla
uczestników, uczestniczek i trenerów podczas szkoleń realizowanych w ramach projektu
Zielona firma współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

I. ZAMAWIAJĄCY

EVACO Sp. z o.o.
ul. Kapelanka 13/13 A
30-347 Kraków

II. MIEJSCE PUBLIKACJI OGŁOSZENIA ZAMÓWIENIA

1. Siedziba Zamawiającego,
2. Strona Zamawiającego: www.evaco.com.pl

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Zgodnie z Zasadą konkurencyjności określoną w Zasadach Finansowania Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Zamówienie stanowiące przedmiot niniejszego zapytania jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

IV. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Kody CPV

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

Kod CPV: 55270000-3 – Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe

Kod CPV: 55120000-7 – Usługi w zakresie spotkań i konferencji

Kod CPV: 55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

2. Przedmiotem zapytania jest zapewnienie noclegów, wyżywienia i sal szkoleniowych dla uczestników i trenerów w ramach projektu *Zielona firma* podczas szkoleń, realizowanych na terenie pięciu województw:
 - a) Podkarpackiego,
 - b) Małopolskiego,
 - c) Dolnośląskiego,
 - d) Opolskiego,
 - e) Śląskiego.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na zadania wskazane w zamówieniu.
4. Okres realizacji zamówienia: **01.01.2014. – 30.06.2015.**
5. Zamówienie składa się z pięciu zadań – dla każdej z nich przeprowadzona zostanie osobna ocena:
 - A. SZKOLENIA W WOJEWÓDZTWIE PODKARPACKIM:**
 - Miejsce realizacji szkoleń będzie znajdowało się w Rzeszowie lub w odległości maksymalnie 20 kilometrów od Rzeszowa,
 - Oferenci muszą złożyć ofertę kompleksową – w przypadku szkoleń w Województwie Podkarpackim Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. Warunkiem dopuszczenia oferty do realizacji jest kompleksowe świadczenie usług (zapewnienie noclegów, wyżywienia i sal szkoleniowych dla uczestników, uczestniczek i trenerów) podczas szkoleń zaplanowanych do realizacji w Województwie Podkarpackim,
 - Szacunkowa liczba grup szkoleniowych – 4 grupy (54 uczestnicy i uczestniczki oraz trenerzy). Zamówienie w ramach realizacji szkoleń w Województwie Podkarpackim obejmowało będzie:
 - ✓ Zapewnienie po 6 noclegów dla 54 uczestników i uczestniczek szkoleń w pokojach dwuosobowych – w sumie zapewnienie 324 noclegów,
 - ✓ Zapewnienie wyżywienia dla 54 uczestników i uczestniczek szkoleń (zapewnienie śniadań, obiadów, kolacji oraz przerw kawowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych). Na wyżywienie jednego uczestnika / uczestniczki podczas jednego zjazdu

szkoleniowego będą się składać: 2 obiady, 1 śniadanie, 1 kolacja, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych – w sumie zapewnienie 324 zestawów wyżywienia (648 osobodni wyżywienia), w tym:

- 324 śniadania,
 - 648 obiadów,
 - 324 kolacje,
 - 648 całodziennych przerw kawowych.
- ✓ Zapewnienie noclegów dla trenerów w pokojach jednoosobowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych dla 4 grup szkoleniowych – w sumie zapewnienie 24 noclegów,
 - ✓ Zapewnienie wyżywienia dla trenerów (zapewnienie śniadań, obiadów, kolacji oraz przerw kawowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych dla 4 grup szkoleniowych). Na wyżywienie trenerów podczas jednego zjazdu szkoleniowego składać się będą: 2 obiady, 1 śniadanie, 1 kolacja, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych – w sumie zapewnienie 24 zestawów wyżywienia (48 osobodni wyżywienia), w tym:
 - 24 śniadania,
 - 48 obiadów,
 - 24 kolacje,
 - 48 całodziennych przerw kawowych.
 - ✓ Wynajęcie sal szkoleniowych z wyposażeniem multimedialnym na 384 godzin szkoleniowych.
- Powyżej wymienione ilości godzin szkoleniowych, noclegów w pokojach jedno i dwuosobowych oraz wydanych posiłków są szacunkowe i mogą ulegać zmianie podczas realizacji projektu. Podobnie liczba grup szkoleniowych zaplanowanych do objęcia wsparciem w ramach projektu w Województwie Podkarpackim może ulec zmianie.

B. SZKOLENIA W WOJEWÓDZTWIE MAŁOPOLSKIM:

- Miejsce realizacji szkoleń będzie znajdowało się w Krakowie, w siedzibie Zamawiającego (ul. Kapelanka 13/13A, 30-347 Kraków). Miejsce noclegów musi znajdować się w Krakowie lub w odległości maksymalnie 20 kilometrów od Krakowa,
- Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Możliwe jest złożenie częściowej oferty obejmującej:
 - a) Zapewnienie noclegów dla uczestniczek i uczestników oraz trenerów wraz ze śniadaniami i kolacjami,Lub:

b) Zapewnienie obiadów i przerw kawowych dla uczestniczek i uczestników oraz trenerów w miejscu realizacji szkolenia.

Nie jest możliwe dalsze dzielenie oferty na mniejsze części.

- Szacunkowa liczba grup szkoleniowych – 4 grupy (54 uczestnicy i uczestniczki oraz trenerzy). Zamówienie w ramach realizacji szkoleń w Województwie Małopolskim obejmowało będzie:
 - ✓ Zapewnienie po 6 noclegów dla 54 uczestników i uczestniczek szkoleń w pokojach dwuosobowych – w sumie zapewnienie 324 noclegów,
 - ✓ Zapewnienie wyżywienia dla 54 uczestników i uczestniczek szkoleń (zapewnienie śniadań, obiadów, kolacji oraz przerw kawowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych). Na wyżywienie jednego uczestnika / uczestniczki podczas jednego zjazdu szkoleniowego będą się składać: 2 obiady, 1 śniadanie, 1 kolacja, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych – w sumie zapewnienie 324 zestawów wyżywienia (648 osobodni wyżywienia), w tym:
 - 324 śniadania,
 - 648 obiadów,
 - 324 kolacje,
 - 648 całodziennych przerw kawowych.
 - ✓ Zapewnienie noclegów dla trenerów w pokojach jednoosobowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych dla 4 grup szkoleniowych – w sumie zapewnienie 24 noclegów,
 - ✓ Zapewnienie wyżywienia dla trenerów (zapewnienie śniadań, obiadów, kolacji oraz przerw kawowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych dla 4 grup szkoleniowych). Na wyżywienie trenerów podczas jednego zjazdu szkoleniowego składać się będą: 2 obiady, 1 śniadanie, 1 kolacja, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych – w sumie zapewnienie 24 zestawów wyżywienia (48 osobodni wyżywienia), w tym:
 - 24 śniadania,
 - 48 obiadów,
 - 24 kolacje,
 - 48 całodziennych przerw kawowych.
- Powyżej wymienione ilości godzin szkoleniowych, noclegów w pokojach jedno i dwuosobowych oraz wydanych posiłków są szacunkowe i mogą ulegać zmianie podczas realizacji projektu. Podobnie liczba grup szkoleniowych zaplanowanych do objęcia wsparciem w ramach projektu w Województwie Małopolskim może ulec zmianie.

C. SZKOLENIA W WOJEWÓDZTWIE DOLNOŚLĄSKIM:

- Miejsce realizacji szkoleń będzie znajdowało się we Wrocławiu lub w odległości maksymalnie 20 kilometrów od Wrocławia,
- Oferenci muszą złożyć ofertę kompleksową – w przypadku szkoleń w Województwie Dolnośląskim Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. Warunkiem dopuszczenia oferty do realizacji jest kompleksowe świadczenie usług (zapewnienie noclegów, wyżywienia i sal szkoleniowych dla uczestników, uczestniczek i trenerów) podczas szkoleń zaplanowanych do realizacji w Województwie Dolnośląskim,
- Szacunkowa liczba grup szkoleniowych – 4 grupy (54 uczestnicy i uczestniczki oraz trenerzy). Zamówienie w ramach realizacji szkoleń w Województwie Dolnośląskim obejmowało będzie:
 - ✓ Zapewnienie po 6 noclegów dla 54 uczestników i uczestniczek szkoleń w pokojach dwuosobowych – w sumie zapewnienie 324 noclegów,
 - ✓ Zapewnienie wyżywienia dla 54 uczestników i uczestniczek szkoleń (zapewnienie śniadań, obiadów, kolacji oraz przerw kawowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych). Na wyżywienie jednego uczestnika / uczestniczki podczas jednego zjazdu szkoleniowego będą się składać: 2 obiady, 1 śniadanie, 1 kolacja, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych – w sumie zapewnienie 324 zestawów wyżywienia (648 osobodni wyżywienia), w tym:
 - 324 śniadania,
 - 648 obiadów,
 - 324 kolacje,
 - 648 całodziennych przerw kawowych.
 - ✓ Zapewnienie noclegów dla trenerów w pokojach jednoosobowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych dla 4 grup szkoleniowych – w sumie zapewnienie 24 noclegów,
 - ✓ Zapewnienie wyżywienia dla trenerów (zapewnienie śniadań, obiadów, kolacji oraz przerw kawowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych dla 4 grup szkoleniowych). Na wyżywienie trenerów podczas jednego zjazdu szkoleniowego składać się będą: 2 obiady, 1 śniadanie, 1 kolacja, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych – w sumie zapewnienie 24 zestawów wyżywienia (48 osobodni wyżywienia), w tym:
 - 24 śniadania,
 - 48 obiadów,
 - 24 kolacje,
 - 48 całodziennych przerw kawowych.

- ✓ Wynajęcie sal szkoleniowych z wyposażeniem multimedialnym na 384 godzin szkoleniowych.
- Powyżej wymienione ilości godzin szkoleniowych, noclegów w pokojach jedno i dwuosobowych oraz wydanych posiłków są szacunkowe i mogą ulegać zmianie podczas realizacji projektu. Podobnie liczba grup szkoleniowych zaplanowanych do objęcia wsparciem w ramach projektu w Województwie Dolnośląskim może ulec zmianie.

D. SZKOLENIA W WOJEWÓDZTWIE OPOLSKIM:

- Miejsce realizacji szkoleń będzie znajdowało się w Opolu lub w odległości maksymalnie 20 kilometrów od Opolu,
- Oferenci muszą złożyć ofertę kompleksową – w przypadku szkoleń w Województwie Opolskim Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. Warunkiem dopuszczenia oferty do realizacji jest kompleksowe świadczenie usług (zapewnienie noclegów, wyżywienia i sal szkoleniowych dla uczestników, uczestniczek i trenerów) podczas szkoleń zaplanowanych do realizacji w Województwie Opolskim,
- Szacunkowa liczba grup szkoleniowych – 4 grupy (54 uczestnicy i uczestniczki oraz trenerzy). Zamówienie w ramach realizacji szkoleń w Województwie Opolskim obejmowało będzie:
 - ✓ Zapewnienie po 6 noclegów dla 54 uczestników i uczestniczek szkoleń w pokojach dwuosobowych – w sumie zapewnienie 324 noclegów,
 - ✓ Zapewnienie wyżywienia dla 54 uczestników i uczestniczek szkoleń (zapewnienie śniadań, obiadów, kolacji oraz przerw kawowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych). Na wyżywienie jednego uczestnika / uczestniczki podczas jednego zjazdu szkoleniowego będą się składać: 2 obiady, 1 śniadanie, 1 kolacja, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych – w sumie zapewnienie 324 zestawów wyżywienia (648 osobodni wyżywienia), w tym:
 - 324 śniadania,
 - 648 obiadów,
 - 324 kolacje,
 - 648 całodziennych przerw kawowych.
 - ✓ Zapewnienie noclegów dla trenerów w pokojach jednoosobowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych dla 4 grup szkoleniowych – w sumie zapewnienie 24 noclegów,
 - ✓ Zapewnienie wyżywienia dla trenerów (zapewnienie śniadań, obiadów, kolacji oraz przerw kawowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych dla 4 grup szkoleniowych). Na wyżywienie

trenerów podczas jednego zjazdu szkoleniowego składać się będą: 2 obiady, 1 śniadanie, 1 kolacja, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych – w sumie zapewnienie 24 zestawów wyżywienia (48 osobodni wyżywienia), w tym:

- 24 śniadania,
 - 48 obiadów,
 - 24 kolacje,
 - 48 całodziennych przerw kawowych.
- ✓ Wynajęcie sal szkoleniowych z wyposażeniem multimedialnym na 384 godzin szkoleniowych.
- Powyżej wymienione ilości godzin szkoleniowych, noclegów w pokojach jedno i dwuosobowych oraz wydanych posiłków są szacunkowe i mogą ulegać zmianie podczas realizacji projektu. Podobnie liczba grup szkoleniowych zaplanowanych do objęcia wsparciem w ramach projektu w Województwie Opolskim może ulec zmianie.

E. SZKOLENIA W WOJEWÓDZTWIE ŚLĄSKIM:

- Miejsce realizacji szkoleń będzie znajdowało się w Sosnowcu, w siedzibie Zamawiającego (ul. Ks. J. Popiełuszki 36, 41-219 Sosnowiec). Miejsce noclegów musi znajdować się w Sosnowcu lub w odległości maksymalnie 20 kilometrów od Sosnowca,
- Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Możliwe jest złożenie częściowej oferty obejmującej:
 - a) Zapewnienie noclegów dla uczestniczek i uczestników oraz trenerów wraz ze śniadaniem i kolacją,
Lub:
 - b) Zapewnienie obiadów i przerw kawowych dla uczestniczek i uczestników oraz trenerów w miejscu realizacji szkolenia.

Nie jest możliwe dalsze dzielenie oferty na mniejsze części.

- Szacunkowa liczba grup szkoleniowych – 4 grupy (54 uczestnicy i uczestniczki oraz trenerzy). Zamówienie w ramach realizacji szkoleń w Województwie Śląskim obejmowało będzie:
 - ✓ Zapewnienie po 6 noclegów dla 54 uczestników i uczestniczek szkoleń w pokojach dwuosobowych – w sumie zapewnienie 324 noclegów,
 - ✓ Zapewnienie wyżywienia dla 54 uczestników i uczestniczek szkoleń (zapewnienie śniadań, obiadów, kolacji oraz przerw kawowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych). Na wyżywienie jednego uczestnika / uczestniczki podczas jednego zjazdu szkoleniowego będą się składać: 2 obiady, 1 śniadanie, 1 kolacja, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych – w sumie

zapewnienie 324 zestawów wyżywienia (648 osobodni wyżywienia),
w tym:

- 324 śniadania,
 - 648 obiadów,
 - 324 kolacje,
 - 648 całodziennych przerw kawowych.
- ✓ Zapewnienie noclegów dla trenerów w pokojach jednoosobowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych dla 4 grup szkoleniowych – w sumie zapewnienie 24 noclegów,
- ✓ Zapewnienie wyżywienia dla trenerów (zapewnienie śniadań, obiadów, kolacji oraz przerw kawowych podczas 6 dwudniowych zjazdów szkoleniowych dla 4 grup szkoleniowych). Na wyżywienie trenerów podczas jednego zjazdu szkoleniowego składać się będą: 2 obiady, 1 śniadanie, 1 kolacja, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych – w sumie zapewnienie 24 zestawów wyżywienia (48 osobodni wyżywienia), w tym:
- 24 śniadania,
 - 48 obiadów,
 - 24 kolacje,
 - 48 całodziennych przerw kawowych.
- Powyżej wymienione ilości godzin szkoleniowych, noclegów w pokojach jedno i dwuosobowych oraz wydanych posiłków są szacunkowe i mogą ulegać zmianie podczas realizacji projektu. Podobnie liczba grup szkoleniowych zaplanowanych do objęcia wsparciem w ramach projektu w Województwie Śląskim może ulec zmianie.

6. Opis przedmiotu zamówienia znajduje się w punkcie VI.

V. KRYTERIA OCENY OFERTY

Przy ocenie oferty brane będą pod uwagę następujące elementy:

1. Cena brutto (100%) – proszę o podanie wartości brutto za poszczególne części zamówienia.

Punkty za kryterium „cena” obliczone będą wg następującego wzoru:

$$\frac{\text{Cena brutto najtańszej oferty}}{\text{Cena brutto badanej oferty}} \times 100 = \text{ilość punktów}$$



Punktacja zostanie przyznana dla każdego zadania oddzielnie (osobno zostanie przeprowadzona ocena dla części A-E zamówienia, ponadto w przypadku części B i E, ocena zostanie przeprowadzona osobno dla każdej z dwóch części zamówień).

Za najkorzystniejszą w przypadku każdego zadania zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów.

Maksymalna możliwa do uzyskania liczba punktów w ramach danego zadania wynosi 100.

VI. OPIS PRZEDMIOTU I SPOSOBU REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Uwaga!

O dokładnej liczbie uczestniczek poszczególnych wydarzeń oraz zapotrzebowaniu na pokoje jedno lub dwuosobowe Zamawiający poinformuje najpóźniej na 1 dzień przed planowaną datą realizacji zamówienia. Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę uczestniczek korzystających z zakwaterowania i wyżywienia oraz innych usług o których mowa w przedmiotowym postępowaniu.

1. Wymagania ogólne dotyczące pokoi (noclegów) sal oraz wyżywienia:

- a. Sale szkoleniowe, pokoje oraz miejsce, gdzie podawane będą obiady i serwowane przerwy kawowe muszą znajdować się:
 - w jednym budynku lub w jednym kompleksie budynków,
 - na parterze lub na piętrze – nie mogą znajdować się w podpiwniczeniu, suterenie;
- b. W salach szkoleniowych musi znajdować się odpowiednie oświetlenie: dostęp do światła dziennego oraz całodobowe oświetlenie umożliwiające swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, a zarazem możliwość zaciemnienia sal podczas prezentacji multimedialnej;
- c. Możliwość zamykania sal na klucz podczas przerw;
- d. Możliwość zdeponowania materiałów szkoleniowych i informacyjno-promocyjnych na trzy dni przed planowanym szkoleniem;
- e. Zaplecze sanitarne (toalety), powinny znajdować się w każdym pokoju oraz na tym samym poziomie co sale szkoleniowe lub na innym poziomie z możliwością dojazdu windą;
- f. Sale szkoleniowe posiadają ogrzewanie przy spadku temperatury na zewnątrz poniżej 8 stopni;
- g. Sale szkoleniowe powinny być dostępne w godzinach szkoleń, jednak ze względu na konieczność przygotowania sal, zamawiający zastrzega sobie konieczność dostępu do sal na godzinę przed i po szkoleniu;
- h. Pomieszczenia, w których będą przebywać uczestnicy i uczestniczki projektu oraz trenerzy muszą mieć zapewnione zaplecze do przeprowadzenia szkoleń zgodnie z

wymaganiami polskiego prawa, tj. spełnić odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe;

- i. Oferent jest zobowiązany wyrazić zgodę na oznakowanie sal, m.in. naklejenie/rozwieszenie informacji o realizowanym szkoleniu oraz jego współfinansowaniu ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w miejscach ogólnie dostępnych, widocznych (np. drzwi, postawienie tablic informacyjnych, roll-up);
- j. Oferent zobowiązuje się do :
 - ponoszenia kosztów energii elektrycznej, ogrzewania, dostaw wody i odprowadzania ścieków oraz utrzymania czystości w pomieszczeniach, z których korzystają uczestniczki projektu;
 - zapewnienia obsługi technicznej sal w dni, kiedy planowane są szkolenia i w trakcie trwania szkoleń oraz interwencji osobistej w ciągu maksymalnie 1 godziny zegarowej od momentu zgłoszenia problemu;
 - dostarczenia maksymalnie w ciągu jednej godziny od momentu zgłoszenia urządzeń i sprzętów wolnych od wad jako zamienniki niesprawnych urządzeń i sprzętów będących na wyposażeniu sali.

2. Dodatkowo wymagania dotyczące zapewnienia noclegów (dotyczące pokoi):

- a. Każdy pokój musi mieć pełen węzeł sanitarny, uczestnicy i uczestniczki muszą mieć zapewniony całodobowy dostęp do ciepłej i zimnej wody;
- b. Każdy pokój dla uczestników i uczestniczek powinien być dwuosobowy;
- c. Każdy pokój dla trenerów powinien być jednoosobowy;
- d. Każdy pokój powinien być wyposażony w jedno lub dwa osobne łóżka. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wynajęcia pokoi wyposażonych w łóżka małżeńskie;
- e. Pokoje powinny być dostępne od godziny 12:00 pierwszego dnia szkolenia, do godziny 17:00 ostatniego (drugiego) dnia szkolenia.

3. Dodatkowo wymagania dotyczące wynajmu sal szkoleniowych:

- a. W sali szkoleniowej muszą znajdować się stoły i krzesła dla odpowiedniej liczby osób (13/14 uczestników i uczestniczek + trener/trenerka) z możliwością dowolnej aranżacji ich ustawienia dla uczestników szkoleń;
- b. Wyposażenie sali szkoleniowej: 2 flipcharty wraz z papierem, kolorowe pisaki, ekran do prezentacji, rzutnik multimedialny (projektor), przedłużacz, stolik na sprzęt audio-video, komputer dla trenera. Sale mają mieć możliwość wieszania kart flipchartów oraz innych materiałów dydaktycznych na ścianach lub przygotowanych do tego miejscach;
- c. Powinny zapewniać dostęp do źródeł prądu;
- d. Mają zapewnić dostęp do Internetu bezprzewodowego WIFI o minimalnej przepustowości 2Mb/s;

e. Mają zapewnioną klimatyzację i nagłośnienie.

4. Dodatkowe wymagania dotyczące wyżywienia:

- a. Śniadania podawane będą w formie szwedzkiego stołu i składały się będą z:
- zimnej płyty (min. 3 rodzaje wędlin oraz min. 2 rodzaje serów),
 - sałatek (min. 3 rodzaje),
 - dodatków (np. grzybki marynowane, ogórki kiszzone, oliwki, papryka, pomidory, etc., min. 4 rodzaje),
 - pieczywa,
 - jajecznicy lub parówek,
 - twarogu,
 - jajek na twardo,
 - napojów ciepłych i zimnych (kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe).
- b. Obiady będą serwowane w czasie przerwy podczas szkoleń i składały się będą z:
- zupy w ilości minimum 250 ml na osobę,
 - mięsa w ilości minimum 200 g na osobę,
 - surówki w ilości minimum 140 g na osobę,
 - dodatków skrobiowych w ilości minimum 200 g na osobę,
 - deseru – ciasta/lodów w ilości minimum 100 g na osobę,
 - napoju w ilości minimum 200 ml na osobę.
- c. Kolacje składały się będą z:
- zimnych przystawek (min. 3 rodzaje),
 - zimnej płyty (min. 2 rodzaje wędlin oraz min. 2 rodzaje serów),
 - sałatek (min. 2 rodzaje),
 - dodatków (np. grzybki marynowane, ogórki kiszzone, oliwki, papryka, pomidory, etc., min. 4 rodzaje),
 - pieczywa,
 - ciepłego dania głównego,
 - deseru (ciasta),
 - napojów ciepłych i zimnych (kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe).
- d. Przerwa kawowa będzie serwowana w czasie każdej przerwy podczas szkoleń i będzie składała się z:
- kawy,
 - herbaty,
 - drobnych kruchych ciasteczek w co najmniej czterech rodzajach po pięć na jedną osobę,
 - drożdżówek w co najmniej dwóch rodzajach w ilości po jednej na osobę,

- owoców w ilości co najmniej dwa na osobę (na przykład jabłko, gruszka, mandarynka),
 - śmietanki/mleka,
 - cytryny,
 - cukru,
 - wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w ilości minimalnie 500 ml na jedną osobę,
 - serwetek jednorazowych,
- Serwis kawowy będzie wydany w formie szwedzkiego stołu.
- e. Oferent powinien zapewnić menu mięsne oraz wegetariańskie, które będzie potwierdzone przez Zamawiającego;
 - f. Serwis kawowy podany będzie w sposób ciągły podczas wszystkich dni szkoleniowych;
 - g. Menu będzie zaakceptowane przez Zamawiającego najpóźniej trzy dni przed planowanym wydarzeniem;
 - h. Wykonawca gwarantuje, że usługi świadczone będą na najwyższym poziomie, a mianowicie: dostarczone produkty żywnościowe będą świeże i winne być przyrządzone w dniu dostawy;
 - i. Wykonawca jest zobowiązany do:
 - świadczenia usługi cateringowej/restauracyjnej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie,
 - przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.),
 - Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.

VII. WYMAGANIA WOBEC OFERENTÓW

1. Dodatkowo informujemy, iż wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzenia innych działań wynikających z wymogów realizacji usług na rzecz projektów dofinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w tym w szczególności: umożliwienie EVACO Sp. z o.o. oraz Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości i innym upoważnionym przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości instytucjom wglądu do dokumentów związanych z realizacją usług w ramach projektu, w tym dokumentów finansowych.

2. Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia nie mogą być powiązani z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, przy czym przez powiązanie kapitałowe lub osobowe rozumie się:
- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - posiadanie udziałów lub co najmniej 10% udziałów lub 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.

W związku z powyższym w odpowiedzi na zapytanie ofertowe Zamawiający prosi o przesłanie Oświadczenia o braku powiązań z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo – **załącznik nr 2**. Brak przesłania podpisanego Oświadczenia będzie skutkowało wykluczeniem oferty z postępowania.

VIII. ZAWARTOŚĆ OFERTY

Kompletna oferta musi zawierać:

1. Wypełniony formularz ofertowy (osobno dla każdego zadania) – **załącznik nr 1A, 1B, 1C, 1D lub 1E** wraz z ceną usługi (Oferent wypełnia cenę tylko w przypadku tych części, na które składa ofertę. W przypadku części B i E Oferent może złożyć ofertę na jedną z dwóch części zamówienia lub na obie części),
2. Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo – podpisany **załącznik nr 2**,
3. Wypełniony i podpisany **załączniki nr 3**,
4. Wypełniony i podpisany **załączniki nr 4**.

IX. TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

Prosimy o złożenie oferty wyłącznie na formularzu stanowiącym **Załącznik nr 1** do niniejszego Zapytania w terminie do **23.10.2013. do godz. 16:00** (decyduje data wpływu) w Siedzibie Zamawiającego w Krakowie (ul. Kapelanka 13/13 A, 30-347 Kraków) drogą pocztową, przesyłką kurierską, osobiście lub drogą elektroniczną na email: aleksandra.scibichkopiec@evaco.pl.

Załącznik nr 1 oraz pozostałe dokumenty muszą być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Oferenta.



W przypadku składania ofert drogą elektroniczną konieczny jest podpis Oferenta (np. w formie skanu).

X. KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM

Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktu z Oferentami jest Aleksandra Ścibich – Kopic, aleksandra.scibich-kopic@evaco.pl, tel. 501 375 960.

XI. UWAGI KOŃCOWE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź unieważnienia Zapytania Ofertowego bez podania przyczyny w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego Zapytania Ofertowego.
2. Oferent może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.
3. Zamawiający wykluczy z postępowania Oferentów, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu określonych w punkcie VII i VIII.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny ofert wiarygodności przedstawionych przez Oferentów dokumentów, wykazów, danych i informacji.
5. Zamawiający wykluczy z postępowania Oferentów, co do których wskutek sprawdzenia wiarygodności oferty poweźmie informacje o zawarciu w złożonej ofercie danych niezgodnych z prawdą. Ofertę Oferenta wykluczonego z postępowania uznaje się za odrzuconą.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo podjęcia negocjacji ze wszystkimi oferentami, którzy nie zostali wykluczeni z postępowania.
7. Oferty złożone po terminie lub w inny sposób niż określony w punkcie IX nie zostaną rozpatrzone.
8. Zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 §1 k.c.
9. Oferenci uczestniczą w postępowaniu ofertowym na własne ryzyko i koszt, nie przysługują im żadne roszczenia z tytułu odstąpienia przez Zamawiającego od postępowania ofertowego.
10. Ocena zgodności ofert z wymaganiami Zamawiającego przeprowadzona zostanie na podstawie analizy dokumentów i materiałów, jakie Oferent zawarł w swej ofercie. Ocenie podlegać będzie zarówno formalna jak i merytoryczna zgodność oferty z wymaganiami.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.
12. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
13. Oferent, którego oferta zostanie wybrana, zostanie poinformowany pisemnie.

Biuro Projektu: EVACO Sp. z o.o. ul. Kapelanka 13/13A, 30-347 Kraków tel. kom.: 501 059 753; tel.: 12 266 80 90, biuro@zielonafirma.eu

14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy o realizację przedmiotu niniejszego Zapytania.

Serdecznie zapraszamy do współpracy.

Z poważaniem,
Aleksandra Ścibich – Kopiec
Project Manager
EVACO Sp. z o.o.

Załącznik nr 1A do Zapytania Ofertowego

FORMULARZ OFERTOWY
SZKOLENIA W WOJEWÓDZTWIE PODKARPACKIM

.....
(miejsowość, data)

.....
.....
.....
.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

OFERTA

Do: EVACO Sp. z o.o.
ul. Kapelanka 13/13 A
30-347 Kraków

Odpowiadając na Zapytanie Ofertowe, dotyczące wyboru Wykonawcy usługi zapewnienia noclegów, wyżywienia, sal szkoleniowych dla uczestników, uczestniczek i trenerów podczas szkoleń realizowanych w ramach projektu *Zielona firma* współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zgodnie z wymogami określonymi w Zapytaniu Ofertowym, oświadczamy, iż oferujemy realizację zamówienia w zakresie:

1. Zapewnienie noclegów dla uczestników i uczestniczek szkoleń w pokojach dwuosobowych.

Cena za 1 nocleg 1 osoby w pokoju dwuosobowym:
(Słownie:)

2. Zapewnienie wyżywienia dla uczestników, uczestniczek szkoleń oraz trenerów (zapewnienie śniadań, obiadów, kolacji oraz przerw kawowych podczas dwudniowych zjazdów szkoleniowych).



Cena za wyżywienie 1 osoby podczas 1 zjazdu szkoleniowego (2 obiady, 1 śniadanie, 1 kolacja, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych):

(Słownie:)

3. Zapewnienie noclegów dla trenerów w pokojach jednoosobowych.

Cena za 1 nocleg 1 osoby w pokoju jednoosobowym:

(Słownie:)

4. Wynajęcie sal szkoleniowych z wyposażeniem multimedialnym.

Cena za 1 godzinę wynajęcia sali szkoleniowej z wyposażeniem multimedialnym:
.....

(Słownie:)

.....
Miejscowość i data

.....
(Podpis)

Załącznik nr 1B do Zapytania Ofertowego

FORMULARZ OFERTOWY
SZKOLENIA W WOJEWÓDZTWIE MAŁOPOLSKIM

.....
(miejsowość, data)

.....
.....
.....
.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

OFERTA

Do: EVACO Sp. z o.o.
ul. Kapelanka 13/13 A
30-347 Kraków

Odpowiadając na Zapytanie Ofertowe, dotyczące wyboru Wykonawcy usługi zapewnienia noclegów, wyżywienia, sal szkoleniowych dla uczestników, uczestniczek i trenerów podczas szkoleń realizowanych w ramach projektu *Zielona firma* współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zgodnie z wymogami określonymi w Zapytaniu Ofertowym, oświadczamy, iż oferujemy realizację zamówienia w zakresie:

1. Zapewnienie noclegów dla uczestników i uczestniczek szkoleń w pokojach dwuosobowych.

Cena za 1 nocleg 1 osoby w pokoju dwuosobowym:

(Słownie:)



2. Zapewnienie śniadań i kolacji dla uczestników, uczestniczek szkoleń oraz trenerów (zapewnienie śniadań oraz kolacji podczas dwudniowych zjazdów szkoleniowych).

Cena za 1 osobę podczas 1 zjazdu szkoleniowego (1 śniadanie, 1 kolacja):

.....

(Słownie:)

3. Zapewnienie obiadów i przerw kawowych dla uczestników, uczestniczek szkoleń oraz trenerów podczas dwudniowych zjazdów szkoleniowych.

Cena za 1 osobę podczas 1 zjazdu szkoleniowego (2 obiady, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych):

(Słownie:)

4. Zapewnienie noclegów dla trenerów w pokojach jednoosobowych.

Cena za 1 nocleg 1 osoby w pokoju jednoosobowym:

(Słownie:)

.....

Miejscowość i data

.....

(Podpis)

Załącznik nr 1C do Zapytania Ofertowego

FORMULARZ OFERTOWY
SZKOLENIA W WOJEWÓDZTWIE DOLNOŚLĄSKIM

.....
(miejsowość, data)

.....
.....
.....
.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

OFERTA

Do: EVACO Sp. z o.o.
ul. Kapelanka 13/13 A
30-347 Kraków

Odpowiadając na Zapytanie Ofertowe, dotyczące wyboru Wykonawcy usługi zapewnienia noclegów, wyżywienia, sal szkoleniowych dla uczestników, uczestniczek i trenerów podczas szkoleń realizowanych w ramach projektu *Zielona firma* współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zgodnie z wymogami określonymi w Zapytaniu Ofertowym, oświadczamy, iż oferujemy realizację zamówienia w zakresie:

1. Zapewnienie noclegów dla uczestników i uczestniczek szkoleń w pokojach dwuosobowych.

Cena za 1 nocleg 1 osoby w pokoju dwuosobowym:
(Słownie:)

2. Zapewnienie wyżywienia dla uczestników, uczestniczek szkoleń oraz trenerów (zapewnienie śniadań, obiadów, kolacji oraz przerw kawowych podczas dwudniowych zjazdów szkoleniowych).



Cena za wyżywienie 1 osoby podczas 1 zjazdu szkoleniowego (2 obiady, 1 śniadanie, 1 kolacja, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych):

(Słownie:)

3. Zapewnienie noclegów dla trenerów w pokojach jednoosobowych.

Cena za 1 nocleg 1 osoby w pokoju jednoosobowym:

(Słownie:)

4. Wynajęcie sal szkoleniowych z wyposażeniem multimedialnym.

Cena za 1 godzinę wynajęcia sali szkoleniowej z wyposażeniem multimedialnym:
.....

(Słownie:)

.....
Miejscowość i data

.....
(Podpis)



Załącznik nr 1D do Zapytania Ofertowego

FORMULARZ OFERTOWY
SZKOLENIA W WOJEWÓDZTWIE OPOLSKIM

.....
(miejsowość, data)

.....
.....
.....
.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

OFERTA

Do: EVACO Sp. z o.o.
ul. Kapelanka 13/13 A
30-347 Kraków

Odpowiadając na Zapytanie Ofertowe, dotyczące wyboru Wykonawcy usługi zapewnienia noclegów, wyżywienia, sal szkoleniowych dla uczestników, uczestniczek i trenerów podczas szkoleń realizowanych w ramach projektu *Zielona firma* współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zgodnie z wymogami określonymi w Zapytaniu Ofertowym, oświadczamy, iż oferujemy realizację zamówienia w zakresie:

1. Zapewnienie noclegów dla uczestników i uczestniczek szkoleń w pokojach dwuosobowych.

Cena za 1 nocleg 1 osoby w pokoju dwuosobowym:
(Słownie:)

2. Zapewnienie wyżywienia dla uczestników, uczestniczek szkoleń oraz trenerów (zapewnienie śniadań, obiadów, kolacji oraz przerw kawowych podczas dwudniowych zjazdów szkoleniowych).



Cena za wyżywienie 1 osoby podczas 1 zjazdu szkoleniowego (2 obiady, 1 śniadanie, 1 kolacja, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych):

(Słownie:)

3. Zapewnienie noclegów dla trenerów w pokojach jednoosobowych.

Cena za 1 nocleg 1 osoby w pokoju jednoosobowym:

(Słownie:)

4. Wynajęcie sal szkoleniowych z wyposażeniem multimedialnym.

Cena za 1 godzinę wynajęcia sali szkoleniowej z wyposażeniem multimedialnym:
.....

(Słownie:)

.....
Miejscowość i data

.....
(Podpis)

Załącznik nr 1E do Zapytania Ofertowego

FORMULARZ OFERTOWY
SZKOLENIA W WOJEWÓDZTWIE ŚLĄSKIM

.....
(miejsowość, data)

.....
.....
.....
.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

OFERTA

Do: EVACO Sp. z o.o.
ul. Kapelanka 13/13 A
30-347 Kraków

Odpowiadając na Zapytanie Ofertowe, dotyczące wyboru Wykonawcy usługi zapewnienia noclegów, wyżywienia, sal szkoleniowych dla uczestników, uczestniczek i trenerów podczas szkoleń realizowanych w ramach projektu *Zielona firma* współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zgodnie z wymogami określonymi w Zapytaniu Ofertowym, oświadczamy, iż oferujemy realizację zamówienia w zakresie:

1. Zapewnienie noclegów dla uczestników i uczestniczek szkoleń w pokojach dwuosobowych.

Cena za 1 nocleg 1 osoby w pokoju dwuosobowym:

(Słownie:)



2. Zapewnienie śniadań i kolacji dla uczestników, uczestniczek szkoleń oraz trenerów (zapewnienie śniadań oraz kolacji podczas dwudniowych zjazdów szkoleniowych).

Cena za 1 osobę podczas 1 zjazdu szkoleniowego (1 śniadanie, 1 kolacja):

.....

(Słownie:)

3. Zapewnienie obiadów i przerw kawowych dla uczestników, uczestniczek szkoleń oraz trenerów podczas dwudniowych zjazdów szkoleniowych.

Cena za 1 osobę podczas 1 zjazdu szkoleniowego (2 obiady, przerwy kawowe podczas 2 dni szkoleniowych):

(Słownie:)

4. Zapewnienie noclegów dla trenerów w pokojach jednoosobowych.

Cena za 1 nocleg 1 osoby w pokoju jednoosobowym:

(Słownie:)

.....

Miejscowość i data

.....

(Podpis)



Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego

Oświadczenie Oferenta ubiegającego się o udzielenie zamówienia

Oświadczam, że nie jestem powiązany/a z EVACO Sp. z o.o. lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu EVACO Sp. z o.o. lub osobami wykonującymi w imieniu EVACO Sp. z o.o. czynności związanych 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% udziałów lub 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.

.....
Miejscowość i data

.....
(Podpis)

Załącznik nr 3 do Zapytania Ofertowego

Oświadczenie

Oferent uważa się za związanego ofertą przez 30 dni od terminu jej składania oraz deklaruje możliwość realizacji usług zgodnie z przedmiotem zapytania ofertowego.

.....
Miejscowość i data

.....
(Podpis)

Załącznik nr 4 do Zapytania Ofertowego

Oświadczenie

Przystępując do udziału w postępowaniu oświadczam, że:

1. Posiadam uprawnienia do wykonywania działalności i czynności niezbędnych do wykonania ww. przedmiotu zamówienia.
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym, a także osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
4. Akceptuję określone w zapytaniu warunki udziału w postępowaniu.

.....
Miejscowość i data

.....
(Podpis)