



Przemyśl, dnia 16-04-2014 r.

Znak sprawy: WOA.082.1.2014

Zapytanie ofertowe

Zamawiający:

Wojewódzki Ośrodek Ruchu Drogowego

ul. Topolowa 7, 37-700 Przemyśl

tel. (16) 675 06 58;

e-mail: magda@wordprzemysl.pl

W ramach realizacji projektu pt. „Nowe umiejętności Nowe możliwości” Wojewódzki Ośrodek Ruchu Drogowego w Przemyślu zaprasza do złożenia oferty

na świadczenie usługi noclegowej wraz z śniadaniem i obiadokolacją na terenie miasta Toruń dla 140 osób na 10 dni i 20 osób na 13 dni, podzielonych na maksymalnie 10 osobowe grupy szkoleniowe, ubiegających się o uprawnienia instruktora techniki jazdy z zakresu prawa jazdy kategorii A, B, C i D w ramach realizacji projektu pt. „Nowe umiejętności Nowe możliwości”

Forma finansowania

Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, PRIORYTET 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. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego na podstawie Umowy z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Rzeszowie o dofinansowanie projektu nr UDA-POKL.08.01.01-18-353/12-00.

Wymagania stawiane Wykonawcy:

1. Koszt usługi musi odnosić się do cen rynkowych.
2. Przedmiot zamówienia będzie wykonywany od 24 kwietnia 2014 do 31.10.2014r zgodnie z harmonogramem stanowiącym załącznik do zawartej umowy między Zamawiającym a Wykonawcą.
3. Warunki noclegu:
 - 3.1 Pokoje 1, 2 lub 3 osobowe lub domki letniskowe 4,5,6 osobowe z dostępem do łazienki.
 - 3.2 Każdy pokój/domek letniskowy musi być zamykany na klucz, musi mieć okno na zewnątrz i być wyposażony w dla każdej osoby w jedno oddzielne łóżko wraz z kompletem pościeli, szafę/y na ubrania.
 - 3.3 Nocleg musi się odbywać przy zachowaniu ciszy nocnej w godzinach od 22.00 - 6.00.



3.4 Pokoje i łazienki muszą być sprzątane na bieżąco tj. co najmniej raz dziennie, ręczniki muszą być zmieniane raz na dobę, mydło i papier toaletowy uzupełniane na bieżąco co najmniej raz na dobę.

3.5 Temperatura w pokojach i łazienkach nie może być niższa niż 18 stopni Celsjusza.

4 Wyżywienie–Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia każdemu Uczestnikowi projektu korzystającemu z noclegu w tym:

4.1 Śniadanie w godz. 7.00 - 9.00

4.2 Obiadokolacja złożona z (przystawki, zupa, danie główne, surówki, deseru i napoi: godz. 16.00 - 19.00 (czas trwania obiadu max. 60 minut)

4.3 Ogólne wymagania do wszystkich śniadań:

- Śniadania, w formie szwedzkiego stołu.
- do wyboru bez ograniczeń: różne rodzaje świeżego pieczywa, croissanty i ciastka francuskie, masło, dżem, marmolada i miód, wybór jogurtów, świeże, krojone owoce i warzywa (w tym pomidory i ogórki), różne rodzaje płatków śniadaniowych, mleko i mleko odtłuszczone, wybór wędlin, serów, pasztetów, grillowany bekon i kiełbaski śniadaniowe, ciepła jajecznica, kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana; soki owocowe - 100%, min. w 3 smakach, w tym, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki, dodatki do napojów, w postaci cukru białego, słodzika, śmietanki do kawy w dzbanuszkach, ceramicznych o pojemności nie większej niż 300 ml, cytryna pokrojona w plasterki - bez skórki; ponadto, napoje podawane będą w szklanych naczyniach;
- kawa i herbata będą świeżo zaparzone i serwowane na gorąco; herbata podawana min. w 3 rodzajach, w torebkach o wadze 1,5 - 2 g - bez ograniczeń na osobę, w naczyniach szklanych lub ceramicznych.

4.4 Ogólne wymagania do wszystkich obiadokolacji:

- obiad powinien składać się z przystawki, zupy, dania głównego, surówek, deseru i napoi;
- posiłki powinny bazować na tradycyjnej kuchni polskiej;
- przystawki: w formie szwedzkiego stołu do wyboru bez ograniczeń: różne rodzaje świeżego pieczywa, wybór wędlin, serów, pasztetów warzywa z pieca (w tym pomidory ogórki papryka cukinia marchew), pieczarki panierowane, tatar wołowy, tatar z tuńczyka, różne rodzaje śledzia (w tym marynowany, w śmietanie, oleju), studzienina różne rodzaje (wegetariańska, mięsna) pierożki faszerowane różne rodzaje, sałatki różne rodzaje (wegetariańskie, mięsne, rybne)
- zupy: żurek, kapuśniak, krupnik, barszcz czerwony, rosół, zupa pomidorowa, zupa ogórkowa, zupa grzybowa, chłodnik; potrawy z kapusty i ziemniaków, w ilości min. 200 ml na osobę;
- dania główne: wszelkiego rodzaju mięsa - głównie wieprzowina, drób i wołowina, rozmaicie przygotowane, oraz w mniejszym stopniu ryby morskie i słodkowodne, w



ilości min. 150 g mięsa lub ryby na osobę, ciepłe dodatki do dania głównego (dobre odpowiednio do propozycji dania), w ilości min. 100 g na osobę,

- zestawy surówek, min 2 surówki dobrane do propozycji dania
- deser w postaci ciasta pieczonego, min 2 rodzaje, w ilości min. 100 g na osobę,
- napoje zimne i gorące do wyboru: 2 rodzaje 100% soków owocowych, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata czarna, zielona, owocowa, w ilości min. 150 ml kawy i min. 150 ml herbaty na osobę, min. 250 ml soków owocowych na osobę i min. 250 ml wody (gazowanej i niegazowanej) na osobę.

4.5 Dodatkowe kryteria:

- Napoje podawane będą w szklanych naczyniach;
- Wykonawca zapewni materiałowe obrusy na stołach, dekorację stołów według własnego uznania oraz sztućce, serwetki, zastawę (talerze, filiżanki, szklaneczki);
- obiady powinny być zróżnicowane, dany obiad nie powinien powtarzać się częściej niż raz na 3 dni szkoleniowych.
- obsługa kelnerska w postaci min. 1 kelner na 10 uczestników projektu
- posiłki muszą być świeże

4.6 W przypadku zaistnienia w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia okoliczności wskazujących na niewywiązywanie się przez Wykonawcę w należyty sposób z powierzonych mu zadań, Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w terminie 1 dnia zmiany sposobu realizacji tej części przedmiotu zamówienia.

4.7 Dodatkowe obowiązki Wykonawcy:

Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu w terminie do 7 dni po zakończeniu świadczenia usługi dla każdej maksymalnie 10 osobowej grupy:

- list potwierdzających odbiór wsparcia,
- imiennego wykazu osób które skorzystały z usługi noclegu
- imiennego wykazu osób które skorzystały z usługi śniadania
- imiennego wykazu osób które skorzystały z usługi obiadokolacji,
- ankiet wypełnionych przez odbiorców wsparcia
- protokołu zdawczo-odbiorczego

Powyższe wzory dokumentów zostaną przekazane Wykonawcy w dniu podpisania umowy

4.8 Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktury wraz ze specyfikacją „Koszt noclegu wraz z śniadaniem i obiadokolacją dla Uczestników projektu Nowe umiejętności Nowe możliwości” w ramach kursu Instruktor techniki jazdy kategorii.... Grupa.....” po zrealizowaniu usługi dla każdej 10 osobowej grupy szkoleniowej oraz po dostarczeniu dokumentów, o których mowa w pkt 4.7

Wymagane dokumenty:

1. Formularz ofertowy **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego

2. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w zapytaniu ofertowym **załącznik nr 2** do zapytania ofertowego
3. Preliminarz kosztów **załącznik nr 3** do zapytania ofertowego

Warunki realizacji umowy:

1. Usługa będzie realizowana na terenie miasta Toruń
2. Przedmiot zamówienia musi być wykonany w terminie od 24 kwietnia 2014r. do 31.10.2014r zgodnie z ustalonym harmonogramem
3. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne:
 - a) po wykonaniu przedmiotu zamówienia, stwierdzonego protokołem zdawczo odbiorczym, który Wykonawca przedłoży Zamawiającemu do akceptacji (podpisu) przed wystawieniem faktury,
 - b) na podstawie faktur VAT, przelewem na rachunek bankowy (wskazany w fakturach Wystawcy) w terminie do 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.
 - c) Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości nieprzekraczającej kwoty złotych brutto wyliczonej zgodnie z ceną jednostkową, wskazaną w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik do zapytania ofertowego.
 - d) Cena jednostkowa brutto, obejmująca wykonanie usługi objętej przedmiotem umowy dla jednego uczestnika podana w ofercie jest niezmienna do końca realizacji przedmiotu umowy.
 - e) Cena jednostkowa brutto, obejmująca wykonanie usługi objętej przedmiotem umowy dla jednego uczestnika podana w ofercie obejmuje wszystkie koszty wykonania przedmiotu umowy.
 - f) Z tytułu realizacji niniejszej umowy Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie za faktycznie zrealizowany przedmiot umowy, obliczone jako iloczyn ceny jednostkowej brutto, wskazanej w ofercie, obejmującej wykonanie usługi objętej przedmiotem umowy dla jednego uczestnika i liczby uczestników.
 - g) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne po wykonaniu przedmiotu zamówienia dla każdej maksymalnie 10 osobowej grupy , po wykonaniu usługi stwierdzonego protokołem zdawczo odbiorczym, który Wykonawca przedłoży Zamawiającemu do akceptacji (podpisu) przed wystawieniem faktur,
 - h) na podstawie faktur VAT, przelewem na rachunek bankowy (wskazany w fakturach Wykonawcy) w terminie do 30 dni od daty doręczenia do siedziby Wojewódzkiego Ośrodka Ruchu Drogowego w Przemyślu ul. Topolowa 7, 37-700 Przemyśl, oryginałów prawidłowo wystawionych faktur VAT lub rachunków potwierdzonych przez przedstawiciela Zamawiającego dokonującego odbioru przedmiotu umowy.
 - i) w przypadku wystawienia przez Wykonawcę faktury/rachunku niespełniającego warunków Zamawiający uzna fakturę/ rachunek za nieprawidłowo wystawiony i zwróci go Wykonawcy, a termin zapłaty będzie liczony od dnia doręczenia prawidłowo wystawionej faktury/rachunku do siedziby Zamawiającego.



- j) wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktur lub rachunków w terminie do 7 dni kalendarzowych od daty realizacji usług wynikających z przedmiotu umowy.
- k) zamawiający nie udziela zaliczek.

Termin i miejsce składania oferty:

Oferty należy składać w Biurze Projektu Wojewódzkiego Ośrodka Ruchu Drogowego w Przemyślu w godzinach od 7:30 do 15:30 lub za pośrednictwem poczty na adres: ul. Topolowa 7, 37-700 Przemyśl pokój nr 10 do dnia **22-04-2014 do godz. 9:30.**

Kryterium wyboru oferty:

5.1 Cena – 100%;

Maksymalną ilość punktów za „cenę” otrzyma Wykonawca proponujący najniższą cenę brutto zamówienia. Punkty będą liczone wg wzoru:

$$K = \frac{C_n}{C_o} \times 100$$

C_n- najniższa zaoferowana cena,

C_o- cena rozpatrywanej oferty,

K- ilość punktów którą otrzyma badana oferta

6. Sposób przygotowania oferty:

1. Ofertę należy sporządzić na formularzu ofertowym stanowiącym **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty, oświadczeń oraz innych dokumentów w języku innym niż polski.
3. Ofertę składa się z zachowaniem formy pisemnej, pod rygorem nieważności. Ofertę należy sporządzić na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą czytelną techniką.
4. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej.
4. Oferta winna być złożona w zamkniętej i nieprzejrzystej kopercie (opakowaniu) opieczetowanej pieczętką firmową, oznaczonej dokładną nazwą i adresem Wykonawcy, zaadresowanej na Zamawiającego i oznaczonej napisem:



Nazwa i Adres Wykonawcy

Biuro projektu

„Nowe umiejętności Nowe możliwości”

37-700 Przemyśl, ul. Topolowa 7

Oferta na usługę noclegu wraz z śniadaniem i obiadową kolacją na terenie miasta Toruń w ramach realizacji projektu pn.

„Nowe umiejętności Nowe możliwości”

Znak postępowania.....

Nie otwierać przed dniem 22 kwietnia 2014 r. przed godziną 9.30.



Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego z dnia 16.04.2014r.



(Pieczęćka firmowa Oferenta)

Wojewódzki Ośrodek Ruchu Drogowego
ul Topolowa 7
37-700 Przemyśl

Wykonawca:

Siedziba:

Reprezentowany przez:

(imię i nazwisko / stanowisko służbowe)

Odpowiadając na zapytanie ofertowe z dnia dotyczące przedstawionych w zapytaniu ofertowym informuję, iż:

1. Oferuję wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia, za kwotę w wysokości:
2. Zobowiązuję się do wykonania usługi w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
3. Oświadczam, iż akceptuję warunki zawarte w zapytaniu ofertowym i zobowiązuję się w przypadku przyjęcia mojej propozycji do zawarcia umowy na ww. warunkach.
4. W załączeniu przekazuję wymagane dokumenty
5. Termin ważności oferty:
6. Dodatkowo oświadczam/y, że:
 - a) Podane ceny dotyczą wykonania usługi na warunkach żądanych przez Zamawiającego i uwzględniają wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.
 - b) Zgadzam/y się na termin płatności w ciągu 30 dni od dostarczenia faktury zamawiającemu,
 - c) Oświadczam/y że zapoznaliśmy się zapytaniem ofertowym i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy konieczne informacje i wyjaśnienia do przygotowania oferty.
 - d) Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami umowy wskazanymi w zapytaniu ofertowym i akceptujemy go bez zastrzeżeń oraz zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy w przedstawionym kształcie, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
8. Oświadczamy, że oferta nie zawiera / zawiera (właściwe podkreślić) informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Informacje takie zawarte są w następujących dokumentach:

..... dnia roku.

(miejscowość)



Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego z dnia 16.04.2014r.

.....
Pieczęć wykonawcy

O Ś W I A D C Z E N I E

o spełnieniu warunków udziału w zapytaniu ofertowym

Składając ofertę w ramach zapytania ofertowego nr **WOA.082.1.2014** na usługi noclegowe wraz z śniadaniem obiadową kolacją na terenie miasta Przemysła dla 29 osób podzielonych na maksymalnie 10 osobowe grupy szkoleniowe, ubiegających się o uprawnienia instruktora techniki jazdy z zakresu prawa jazdy kategorii A, B, C i D w ramach realizacji projektu pt. „Nowe umiejętności Nowe możliwości”, prowadzonym w trybie zapytania ofertowego w imieniu swoim :

Oświadczam/my, że spełniam/my warunki udziału w zapytaniu ofertowym dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia,
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.....
czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy



Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego z dnia 16.04.2014r.

.....
(pieczęć wykonawcy)

PRELIMINARZ KOSZTÓW

Lp.	TREŚĆ/OPIS	Kwota brutto w zł
1.	Koszt noclegu	
2.	Koszty śniadania	
3.	Koszty obiadokolacji	
7.	Ogółem koszt noclegu z śniadaniem i obiadokolacją w złotych brutto	
8.	Koszt noclegu z śniadaniem i obiadokolacją 1 osoba/ 1 dzień w złotych brutto	

....., dnia

.....
czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy