

Kraków, dnia 15.03.2010 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 02/PSB/2010

Szanowni Państwo,

Zapraszamy do składania ofert na wynajem sali szkoleniowej oraz obsługę cateringową szkoleń **w Warszawie lub okolicy**, organizowanych przez firmę PM Doradztwo Gospodarcze Sp. z o.o. w ramach projektu „Synergia działań szkoleniowych i doradczych – zwiększenie konkurencyjności firm z Grupy Polskie Składy Budowlane” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Specyfikacja przedmiotu oferty:

1. wynajem sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem na terenie Warszawy lub okolic w celu realizacji ok. 10 dni szkoleniowych (8 –godzinnych) w okresie od 1.04.2010 r. do 30.11.2010 r. w terminach wskazanych przez Zamawiającego co najmniej na 10 dni przed dniem realizacji każdej edycji szkolenia.

Kryteria jakie powinny spełniać sale:

- sala konferencyjno-szkoleniowa na dwadzieścia osób, ale o przestrzeni jak na ok. czterdzieści osób z możliwością przesuwania stołów,
- minimalne wyposażenie sali: krzesła, stoły – dla 20 osób, przedłużacz, projektor multimedialny, ekran do prezentacji, flipchart z zapasem papieru i pisaków, dostęp do sieci energetycznej
- klimatyzacja (ewentualnie b. dobra wentylacja) i zagwarantowanie możliwości przeprowadzenia szkolenia w ciszy,
- temperatura na sali wynosić będzie min. 18° C maks. 22° C
- możliwość zasłaniania okien,
- to nie może być sala w piwnicy lub suterenie,
- przewidywany czas szkolenia w ciągu dnia: 9.00 – 17.00.
- prosimy o przesłanie zdjęć sali.

2. przygotowanie i dostarczenie usługi cateringowej dla uczestników szkoleń na terenie Warszawy lub okolic oraz trenera w okresie od 1.04.2010 r. do 30.11.2010 r. w miejscu realizacji szkoleń. Usługa cateringowa obejmuje 2 przerwy kawowe oraz lunch, która będzie dostarczana przez ok. 10 dni szkoleniowych.

Kryteria jakie powinna spełniać usługa cateringowa:

- usługa cateringowa będzie realizowana dla niemniej niż 10 osób, maks. dla 15 osób
- przerwy kawowe będą się składały z: kawy, herbaty, wody mineralnej, ciastek dostępnych bez ograniczeń w trakcie realizacji szkoleń (szkolenia są 8 godzinne realizowane w godz. od 9.00 do 17.00)
- lunch będzie składał się z dwóch dań: zupa + II danie + napoje
- Wykonawca usługi zapewni obsługę, rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania wyżywienia
- możliwość rezerwacji usługi cateringowej 5 dni przed każdą edycją szkolenia – gwarantowana dostępność usługi w wybranych terminach
- prosimy o przesłanie przykładowego menu oferowanego w usłudze cateringowej

Oferta, oprócz określenia ceny jednostkowej składników przedmiotu oferty, powinna zawierać:

- cenę wynajmu sali szkoleniowej na szkolenie 8-godzinne;
- cenę usługi cateringowej (w tym 2 przerwy kawowe + lunch zgodnie z kryteriami opisanymi powyżej) w przeliczeniu na 1 osobę oraz w przeliczeniu na 12 osób
- wskazanie osoby kontaktowej
- miejsce położenia sal wraz ze zdjęciami i opisem ich wyposażenia
- przykładowe menu oferowane w usłudze cateringowej

Odpowiedzi na zapytanie ofertowe będą przyjmowane do dnia 19 marca 2010 r. do godz. 16.00

Do postępowania dopuszczone zostaną wszystkie oferty dotyczące całości zamówienia tj. wynajem sali + catering (Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych), które wpłyną do biura w w/w terminie. Oferty oceniane będą w oparciu o następujące kryteria:

1. łączna cena oferty uwzględniająca 8h wynajmu Sali + cena cateringu dla 12 osób (w tym 2 przerwy kawowe + lunch zgodnie z kryteriami opisanymi powyżej) = 100% znaczenia kryterium w ocenie ofert;

Odpowiedź na ofertę można przesłać e-mailem na adres: ewa.wiewiora@pmdg.pl lub złożyć osobiście w siedzibie PM Doradztwo Gospodarcze Sp. z o.o., ul. Grochowska 39A, 31-516 Kraków lub przesłać pocztą na w/w adres (pod uwagę będą brane oferty, które wpłyną do biura w w/w terminie).

Wybór ofert nastąpi w trybie „Zasad finansowania POKL” z dnia 30 grudnia 2009 r.
Rozstrzygnięcie zapadnie w terminie: do 26 marca 2010 r.

Dodatkowych informacji udziela p. Ewa Wiewióra, ewa.wiewiora@pmdg.pl, tel. 12/292 76 32 wew. 82.

Z poważaniem

Jakub Słupiński
Kierownik Projektu