



Kraków, 23.03.2010 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE nr 03/PSB/2010

Szanowni Państwo,

Zapraszamy do składania ofert na wynajem sali szkoleniowej oraz obsługę cateringową szkoleń w woj. łódzkim 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 sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem** na terenie **woj. łódzkiego** w celu realizacji ok. 10 dni szkoleniowych (8-godzinnych) w okresie od 13.04.2010 r. do 30.11.2010 r. w terminach wskazanych przez Zamawiającego, co najmniej na 10 dni przed dniem realizacji każdej edycji szkolenia. Pierwszy termin, w którym sala powinna być dostępna to 13.04.2010 r.

### Kryteria jakie powinna spełniać sala:

- 1.1 sala szkoleniowa zlokalizowana na terenie woj. łódzkiego
- 1.2 dostępność sali w godzinach: 8.30 – 17.30
- 1.3 sala szkoleniowa na dwadzieścia osób, ale o przestrzeni jak na ok. czterdzieści osób
- 1.4 sala powinna być wyposażona w:
  - ekran do prezentacji multimedialnych
  - projektor multimedialny
  - tablicę typu flip – chart wraz z wyposażeniem (papier, pisaki)
  - dostęp do sieci energetycznej zapewniającej podłączenie komputerów i projektora multimedialnego
  - przedłużacz, itp.
  - stoły, krzesła dla 20 osób
- 1.5 posiada okna i istnieje możliwość ich zasłaniania
- 1.6 stoły nie są zamocowane na stałe (skręcone ze sobą lub przymocowane do podłogi) i istnieje możliwość ich przestawiania
- 1.7 nie może to być sala w piwnicy lub suterenie
- 1.8 posiada klimatyzację, a temperatura na sali wynosić będzie min. 18° C maks. 22° C
- 1.9 toaleta jest usytuowana na tym samym piętrze
- 1.10 jest salą autonomiczną (nie jest salą dzieloną z jednej dużej sali)
- 1.11 posiada mocne oświetlenie
- 1.12 miejsca parkingowe dla trenera i obsługi szkolenia

**2. przygotowanie i dostarczenie usługi cateringowej** dla uczestników szkoleń oraz trenera w okresie od 13.04.2010 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:

- 2.1 usługa cateringowa będzie realizowana dla nie mniej niż 10 osób, maks. dla 17 osób
- 2.2 przerwy kawowe będą się składały z: kawy, herbaty, wody mineralnej, ciastek dostępnych bez ograniczeń w trakcie realizacji szkoleń (szkolenia są 8 godzinne)
- 2.3 lunch będzie składał się z dwóch dań: zupa + II danie + napoje
- 2.4 Wykonawca usługi zapewni obsługę, rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania wyżywienia
- 2.5 możliwość rezerwacji usługi cateringowej 5 dni przed każdą edycją szkolenia – gwarantowana dostępność usługi w wybranych terminach
- 2.6 prosimy o przesłanie przykładowego menu oferowanego w usłudze cateringowej

Złożona oferta powinna zawierać:

1. nazwę i adres oferenta
2. opis nawiązujący do parametrów wyszczególnionych w zapytaniu ofertowym
3. cenę jednostkową netto oraz brutto za dzień (8 godzin) wynajmu sali szkoleniowej
4. cenę netto oraz brutto usługi cateringowej (w tym 2 przerwy kawowe+lunch zgodnie z kryteriami opisanymi powyżej) w przeliczeniu na 1 osobę oraz w przeliczeniu na 12 osób
5. wskazanie osoby kontaktowej
6. miejsce położenia sal (adres) wraz ze zdjęciami i opisem ich wyposażenia
7. przykładowe menu oferowane w usłudze cateringowej
8. termin ważności oferty

Do postępowania dopuszczone zostaną wszystkie oferty dotyczące całości zamówienia tj. wynajem sali + catering (Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych). Odpowiedzi na zapytanie ofertowe będą przyjmowane do **dnia 26.03.2010 r. do godz. 14.00.**

Odpowiedź na ofertę można przesłać e-mailem na adres: [ewa.wiewiora@pmdg.pl](mailto: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. Dodatkowych informacji udziela p. Ewa Wiewióra, [ewa.wiewiora@pmdg.pl](mailto:ewa.wiewiora@pmdg.pl), tel. 012/292 76 32 wew. 87.

Wybór najkorzystniejszej oferty

1. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o kryterium ceny oraz dodatkowo będą brane pod uwagę położenie i wyposażenie sali i menu usługi cateringowej.
2. Wybór ofert nastąpi w trybie „Zasad finansowania POKL” z dnia 30 grudnia 2009 r.
3. Rozstrzygnięcie zapadnie w terminie: 26.03.2010 r.

Z poważaniem

Jakub Słupiński  
Kierownik Projektu