



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Warszawa, dn. 4 grudnia 2012r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE nr 8.1.1-732/11/2012/01**  
**w ramach Projektu pt.:**

**„CERTYFIKOWANY AUDYTOR – II EDYCJA”** współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Nr umowy UDA – POKL.08.01.01-24-732/11-00

Grupa Kapitałowa „Business Consulting Group” Sp. z o.o. mając na uwadze zachowanie zasady konkurencyjności przy wyborze Wykonawców zaprasza do składania ofert na realizację zamówienia pt.:

**Obsługa hotelarsko - restauracyjna szkoleń realizowanych w ramach projektu**  
**„CERTYFIKOWANY AUDYTOR – II EDYCJA”**

Projekt jest 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 – w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w okresie od 1 listopada 2012 do 31 października 2013 w woj. śląskim (zwanym w dalszej części „Projekt”).

**I.ZAMAWIAJĄCY**

Grupa Kapitałowa „Business Consulting Group” Sp. z o.o.  
ul. Jana III Sobieskiego 102 a lok. U7  
00-764 Warszawa  
NIP: 7010002547  
REGON: 140301990

Osoba upoważniona przez Zamawiającego do bieżących kontaktów, w tym udzielania odpowiedzi na zapytania oferentów:

**Monika Karlikowska**

tel. kom. 600 317 582

tel. 22 55 09 109

faks 22 696 52 72

e-mail: [m.karlikowska@bcgconsulting.pl](mailto:m.karlikowska@bcgconsulting.pl)

**II. TRYB ZAPYTANIA I ZASTRZEŻENIA**

1. Grupa Kapitałowa „Business Consulting Group” Sp. z o.o. nie jest zobowiązana do wyboru wykonawcy z zastosowaniem przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych(Dz. U. z 2010 r. nr 113, poz.759 z późn. zm.).



2. Do niniejszego zapytania ofertowego stosowana jest zasada konkurencyjności określona w wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki z dnia **14 sierpnia 2012r.**
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru Wykonawcy według kryteriów wyszczególnionych w punkcie V lub unieważnienia niniejszego postępowania w całości lub w części bez podawania przyczyny.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia oferty wyłącznie na całość zapytania ofertowego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dowolnego wyboru Oferentów, z którymi będą prowadzone negocjacje w odniesieniu do całości zakresu złożonych ofert oraz do zawarcia umowy z jednym Wykonawcą wyłonionym w drodze negocjacji.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania lub zamknięcia procesu wyboru Wykonawcy i odstąpienia od negocjacji bez podania przyczyn. Z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wystąpienia z zapytaniem dotyczącym dodatkowych informacji, dokumentów lub wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
8. Informujemy, że powyższe zapytanie nie stanowi oferty zawarcia umowy ani też oferty prowadzenia negocjacji i jest skierowane do wielu adresatów.
9. Termin związania ofertą wynosi 90 dni od dnia jej złożenia.
10. W przypadku gdy kwota oferty złożona przez Oferenta przekroczy kwotę, którą dysponuje Zamawiający na realizację zadań projektowych związanych z obsługą hotelarsko – restauracyjną, Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia negocjacji z Oferentami, którzy spełnili wymogi formalne oraz w zakresie przedstawionym w punkcie III, zgodnie z punktem IV niniejszego zapytania ofertowego.
11. Negocjacje będą prowadzone kolejno z Oferentami, którzy uzyskali najwyższą liczbę punktów zgodnie z punktem VI powyższego zapytania ofertowego tj. Kryteria Oceny.
12. Z Oferentem, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie podpisana umowa w uzgodnionym przez strony terminie. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy obejmują:
  - rozliczenie z Oferentem będzie następowało na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT, w terminie do 30 dni kalendarzowych od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT.
  - Oferent zobowiąże się do umożliwienia organom kontrolującym realizację Projektu, wglądu do dokumentów Oferenta związanych z realizacją zamówienia, w tym dokumentów finansowych.
13. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: [www.bcgconsulting.pl](http://www.bcgconsulting.pl),
14. Z zapytania wykluczone są podmioty powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Nie złożenie załącznika nr 2 do Zapytania ofertowego spowoduje wykluczenie Oferenta z przedmiotowego postępowania.



### **III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

#### **Kody CPV dotyczące przedmiotu zamówienia:**

**55300000-3** - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**55120000-7** - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

**70220000-9** - Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest wybór Wykonawcy w zakresie usługi hotelarsko – restauracyjnej dla 4 grup po 20 osób + 1 trener (68 dni szkoleniowych) w Katowicach w okresie od stycznia do września 2013 roku w ramach projektu „CERTYFIKOWANY AUDYTOR – II EDYCJA”, a w szczególności:

- wynajem sali konferencyjnej łącznie na 68 dni dla 20-osobowych grup + 1 trener (8 godzin każdego dnia) wraz z niezbędnym wyposażeniem technicznym [rzutnik multimedialny (projektor), ekran, flipchart, flamastry] w następujących terminach:

Rok 2013								
Styczeń	Luty	Marzec	Kwiecień	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Wrzesień
12-13.01.	2-3.02.	2-3.03.	6-7.04.	11-12.05.	8-9.06.	6-7.07.	31.08.	01.09.
26-27.01.	9-10.02.	9-10.03.	12-14.04.	17-19.05.	8-9.06.	13-14.07.		7-8.09.
	16-17.02.	16-17.03.	13-14.04.	25-26.05.	15-16.06.	13-14.07.		21-22.09.
	23-24.02.	23-24.03.	19-21.04.		22-23.06.	26-28.07.		
	23-24.02.	23-24.03.	27-28.04.		29-30.06.			

- zapewnienie przerw kawowych (68 dni szkoleniowych x 21 osób);
- zapewnienie przerw lunchowych (68 dni szkoleniowych x 21 osób);

#### **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

- Szkolenia będą odbywać się w Katowicach w miejscu, do którego można dojechać środkiem komunikacji publicznej.
- Szkolenia będą odbywać się w hotelu lub ośrodku szkoleniowo – konferencyjnym o standardzie minimum 3 - gwiazdkowym.
- Sala konferencyjna oraz miejsce wydawania lunchu muszą znajdować się w tym samym budynku.
- Sala konferencyjna musi mieć dostęp do światła dziennego.
- W salach konferencyjnych będzie zapewniony bezpłatny dostęp do Internetu.
- Sala konferencyjna musi: spełniać wymogi bezpieczeństwa (dokumentacja potwierdzająca ten fakt musi być okazana na żądanie Zamawiającego), wymogi akustyczne, oświetleniowe, musi być ogrzewana (w okresie zimowym) i klimatyzowana (w okresie letnim). Sala musi posiadać zaplecze sanitarne. Wielkość sali powinna wynosić powyżej 40 m<sup>2</sup>. Ustawienie



stołów i krzeseł w podkowę oraz oddzielny stolik dla trenerów z wyposażeniem dodatkowym: rzutnik multimedialny (projektor), ekran, flipchart i flamastry. W sali konferencyjnej powinna być możliwość umieszczania na ścianach kartek z flipchartu.

7. Obsługa restauracyjna dla uczestników to zapewnienie każdego dnia szkolenia minimum:
  - a. 2 przerw kawowych (minimum: kawa, herbata, ciastka, woda, soki)
  - b. przerwy lunchowej (minimum 1 ciepłe danie, napoje; preferowane dodatkowo są: zupa/przystawka)
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bezkosztowego odwołania lub zmiany terminu realizacji szkolenia w terminie do 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorygowania wielkości zamówienia przerw kawowych i obiadów w terminie do 1 dnia przed realizacją szkolenia.
10. Oferent powinien dysponować minimum 2 salami konferencyjnymi i powinien zapewnić dostępność sal w wyżej wymaganym okresie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korzystania jednocześnie z jednej lub dwóch sal konferencyjnych.
11. Sale konferencyjne powinny być przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych.
12. Zapewnienie możliwości powielenia i/lub wydruku materiałów w trakcie realizacji szkoleń.
13. Zapewnienie odpowiedniego, zgodnego z Wytycznymi Dotyczącymi Oznaczenia Projektów w Ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (s. 23 i 24) oznakowania pomieszczeń i najbliższego ich otoczenia, przy pomocy materiałów projektowych (roll-up, plakaty, oznakowanie kierunków, harmonogramy zajęć).

#### IV. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy sporządzić na załączonym druku „FORMULARZ OFERTOWY” (Załącznik nr 1) w języku polskim w formie pisemnej.
2. Ofertę należy dostarczyć do siedziby Zamawiającego osobiście, wysłać listownie lub elektronicznie z dopiskiem: „**Odpowiedź na Zapytanie ofertowe nr 8.1.1-732/11/2012/01**” do dnia **19 grudnia 2012 r. do godz. 14.00**. Oferty otrzymane po wyznaczonym terminie nie będą rozpatrywane. W przypadku wysyłki pocztowej lub wysyłki kurierskiej za datę wpływu uznaje się datę doręczenia oferty Zamawiającemu.
3. Do składania ofert zapraszamy wykonawców, którzy spełniają następujące warunki:
  - a. zaoferują przedmiot zamówienia co najmniej zgodny z wymogami Zamawiającego określonymi w niniejszym dokumencie.
  - b. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
  - c. dysponują odpowiednią ilością czasu, niezbędną do rzetelnego wywiązania się z obowiązków opisanych w przedmiocie zamówienia niniejszego zapytania ofertowego.



- d. złożą Oświadczenie, że nie są powiązani osobowo i kapitałowo z Zamawiającym<sup>1</sup>.
4. Oferta powinna zawierać w szczególności:
- cenę jednostkową netto i brutto wynajmu sali konferencyjnej wraz ze sprzętem/dzień szkoleniowy;
  - cenę jednostkową netto i brutto wyżywienia składającego się z przerwy kawowej (minimum: kawa, herbata, soki, cytryna, mleko, woda gazowana i niegazowana, wybór ciasteczek kruchych),
  - cenę jednostkową netto i brutto wyżywienia składającego się z przerwy lunchowej (minimum 1 ciepłe danie);
  - łącną cenę brutto całego zamówienia:
    - wynajem sali konferencyjnej – 68 dni szkoleniowych (4 grupy x 17 dni szkoleniowych);
    - przerwa kawowa – 1428 osobodni (21 osób x 2 podania x 4 grupy x 17 dni szkoleniowych),
    - przerwa lunchowa 1428 osobodni (21 osób x 4 grupy x 17 dni szkoleniowych).
5. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z formą reprezentacji określoną w Krajowym Rejestrze Sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla formy organizacyjnej Wykonawcy.

## **V. KRYTERIA OCENY OFERT**

### **1. CENA – Waga 70 pkt.**

W tym kryterium Zamawiający przydzieli każdej badanej ofercie odpowiednią liczbę punktów wg wzoru 1.

Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę, otrzyma 70 punktów, natomiast pozostali Wykonawcy odpowiednio mniej punktów według wzoru 1 zamieszczonego poniżej.

**Wzór 1:**

$$C = \frac{C_{\min}}{C_x} \times 70 \text{ pkt}$$

<sup>1</sup>Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Beneficjentem (Zamawiającym) lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Beneficjenta (Zamawiającego) lub osobami wykonującymi w imieniu Beneficjenta (Zamawiającego) czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawaniu w związku małżeńskim, stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli



gdzie:

C – liczba punktów za kryterium „cena”;

C min – najniższa cena wynikająca ze złożonych ofert;

Cx – cena oferty badanej.

## 2. DOŚWIADCZENIE W ORGANIZACJI SZKOLEŃ – Waga 30 pkt

Maksymalna liczba punktów w danym kryterium, jakie może otrzymać oferta to 30 pkt.

W kryterium doświadczenie w przeprowadzeniu szkoleń Zamawiający przewiduje wyliczenie oceny punktowej doświadczenia oferenta/oferentów na podstawie informacji zawartej w załączniku nr 1 niniejszego zapytania ofertowego potwierdzającego przeprowadzenie obsługi hotelarsko-restauracyjnej usług szkoleniowych, w okresie poprzedzającym 3 lata od dnia ogłoszenia niniejszego zapytania ofertowego. Oferent musi potwierdzić ww. doświadczenie w postaci oświadczenia. Oferent zobowiązany jest na życzenie Zamawiającego dołączyć dokumenty poświadczające należyte wykonanie zlecenia - referencje w formie oryginału lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentacji Oferenta.

Wykonawca, który wykaże największe doświadczenie, otrzyma 30 punktów, natomiast pozostali Wykonawcy odpowiednio mniej punktów według wzoru 2 zamieszczonego poniżej.

**Wzór 2:**

$$D = \frac{Dx}{D \max} \times 30 \text{ pkt}$$

gdzie:

D – liczba punktów za kryterium „doświadczenie”;

D max – najwyższe doświadczenie wynikające ze złożonych ofert;

Dx- doświadczenie oferty badanej

## VI. SPOSÓB OCENY OFERT

1. Sprawdzenie czy oferta spełnia wymagania przedstawione w zapytaniu ofertowym. Oferty spełniające wymagania zostaną poddane dalszej ocenie. Oferty nie spełniające któregokolwiek z wymagań zostaną odrzucone.
2. Porównanie przedstawionych ofert.
3. Wybór najkorzystniejszej oferty i sporządzenie protokołu.

## VII.ZAŁĄCZNIKI:

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Kryteria oceny

Załącznik nr 3 - Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym