



Zamość, 2010-09-6

**OGŁOSZENIE O ZAPYTANIU OFERTOWYM
dla zamówień o wartości przekraczającej
wyrażonej w złotych równowartości kwoty 14 000 euro**

Wyższa Szkoła Zarządzania i Administracji w Zamościu jako podmiot, który wspólnie z Partnerem Projektu - Szkołą Języków i Zarządzania Nauczycielskie Kolegium Języków Obcych „PROMAR- INTERNATIONAL” realizuje Projekt „Z gospodarki do edukacji – studia podyplomowe” realizowany w ramach Poddziałania 3.3.2 Efektywny system kształcenia i doskonalenia nauczycieli – projekty konkursowe

Zaprasza do składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia pn.:

„Wynajem pomieszczeń do prowadzenia zajęć oraz zapewnienie poczęstunku dla słuchaczy Podyplomowych Studiów Pedagogicznych w Rzeszowie i w Zamościu realizowanych w ramach projektu „Z gospodarki do edukacji – studia podyplomowe” finansowanego ze środków EFS w semestrze zimowym roku akademickiego 2010/2011”

1. Określenie przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wynajem sal dydaktycznych oraz zapewnienie poczęstunku dla 69-osobowej grupy uczestników studiów podyplomowych w Rzeszowie oraz 61 osobowej grupy w Zamościu:

A/ Przedmiotem zamówienia jest wynajem w Rzeszowie i w Zamościu lub w promieniu 15 km od tych miast, sali wykładowej na 69 miejsc, 2 sal ćwiczeniowych na 35 miejsc oraz 3 sal językowych po 15 miejsc do prowadzenia zajęć dydaktycznych w ramach projektu, wg powszechnie obowiązujących standardów

Szczegółowe wymagania co do przedmiotu zamówienia :

- zaoferowanie w jednym budynku lub w budynkach sąsiadujących sali wykładowej, sal ćwiczeniowych i językowych,
 - wyposażenie sal w sprzęt dydaktyczny (umieszczony na stałe rzutnik multimedialny i komputer, tablice itp.). W przypadku braku sprzętu umieszczonego na stałe Zamawiający dopuszcza również sprzęt przenośny,
 - pomieszczenia winny charakteryzować się dobrym stanem technicznym (min. podłogi winny być równe i bezpieczne, ściany czyste i estetyczne, krzesła i stoliki w dobrym stanie technicznym i estetycznym,
 - temperatura w pomieszczeniach nie może być niższa niż 16 stopni Celsjusza,
 - udogodnienia dla osób niepełnosprawnych pozwalające na pełny dostęp do sali wykładowej oraz sal ćwiczeniowych i językowych (podjazd dla niepełnosprawnych, dostosowane toalety),
 - dostęp do parkingu na ok. 50 samochodów osobowych (własnego bądź ogólnodostępnego – nieodpłatnego do 10 min. pieszo od miejsca odbywania zajęć),
 - Zamawiający dopuszczają zaoferowanie mniejszej ilości sal pod następującym warunkiem: w danej godzinie zgodnie z planem zajęć mogą odbywać się zajęcia bądź w jednej grupie wykładowej (sala wykładowa na 69 miejsc), bądź zajęcia w 2 grupach ćwiczeniowych (2 sale na minimum 35 miejsc) lub w 3 grupach językowych (3 sale po min. 15 miejsc)
- Fakturę za wynajem pomieszczeń Wykonawca wystawi na podstawie zrealizowanego harmonogramu zajęć.

B/ Przedmiotem zamówienia jest usługa związana z zapewnieniem poczęstunku dla 69-osobowej grupy uczestników studiów podyplomowych w Rzeszowie oraz 61 osobowej grupy w Zamościu:

Szczegółowe wymagania co do przedmiotu zamówienia :

- poczęstunek dla uczestników zajęć należy zrealizować w terminach i godzinach wyszczególnionych w pkt 3,
- poczęstunek obejmuje , krusze ciastka i napoje (kawa, herbata, cukier, śmietanka do kawy, napój zimny – woda mineralna) w racjonalnych ilościach wystarczających w ciągu całego dnia zajęć oraz: ciepły posiłek – danie obiadowe lub garmazeryjne barowe, jedno dziennie dla każdego uczestnika.

Oferowana usługa powinna obejmować również zapewnienie obsługi uczestników i koniecznego sprzętu (czajnik do gotowania wody, nakrycia – jednorazowe lub trwałe, rozłożenie i zebranie nakryć). Dystrybucja ciepłego posiłku powinna odbyć się w odpowiednio przystosowanym pomieszczeniu (bar, stołówka), o ile takowe znajdować się będzie w miejscu odbywania zajęć.

Fakturę za poczęstunek Wykonawca wystawi na podstawie imiennej listy poświadczonej własnoręcznymi podpisami osób korzystających z poczęstunku, którą Wykonawca załączy do faktury.

2. Sposób uzyskania informacji dotyczących przedmiotu zamówienia :

Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia można uzyskać osobiście w siedzibie Zamawiającego – Wyższa Szkoła Zarządzania i Administracji w Zamościu ul. Akademicka 4, pok. nr 4, telefonicznie lub drogą korespondencji elektronicznej.

Osobą uprawnioną do kontaktów z wykonawcami jest:

Władysław Molas, tel. (084) 677 67 76, e-mail: wmolas@wszia.edu.pl

3. Terminy wykonania zamówienia:

Soboty i niedziele w następujących terminach: 25-26.09.2010, 9-10.10.2010, 23-24.10.2010, 6-7.11.2010, 20-21.11.2010, 4-5.12.2010, 18-19.12.2010, 8-9.01.2011, 22-23.01.2011, 5-6.02.2011 Sale do prowadzenia zajęć winny być dostępne w godz. 8.00 – 20,00, napoje i ciastka w godz. 9.00-18.00, ciepły posiłek wydawany przez 1 godzinę w okresie 12.00-14.00.

4. Opis wymagań stawianych wykonawcy:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy złożą ofertę oraz dokumenty formalno prawne tj. odpis aktualny z KRS (nie starszy niż 6 miesięcy) lub wpis do ewidencji działalności gospodarczej, ksero NIP, REGON, potwierdzenie statusu podatnika podatku od towarów i usług (dotyczy płatników VAT).

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy posiadający udokumentowane doświadczenie w obsłudze cateringowej dużych (60 osobowych) grup szkoleniowych. Do oferty należy dołączyć stosowne oświadczenie w tym zakresie (druk do pobrania na stronie internetowej Zamawiającego).

W ofercie powinno się również znaleźć zobowiązanie wykonawcy do zabezpieczenia technicznego prowadzonych zajęć (otwarcie i zamknięcie budynku i sal we wskazanych terminach i godzinach, sprząatanie, rozłożenie sprzętu dydaktycznego etc.).

5. Kryteria wyboru oferty

Oferenci winni złożyć oddzielne oferty na obsługę grupy zamojskiej oraz rzeszowskiej

Zawarte w ofercie informacje powinny umożliwić jej ocenę pod kątem następujących kryteriów:

- cena za jeden dzień wyżywienia na uczestnika.
- cena za godzinę wynajmu sali wykładowej,
- cena za godzinę wynajmu sali ćwiczeniowej/językowej/

Wagi procentowe za spełnienie poszczególnych kryteriów:

- cena za jeden dzień wyżywienia na uczestnika – 60%.
- cena za godzinę wynajmu sali wykładowej – 15%.
- cena za godzinę wynajmu sali ćwiczeniowej /językowej/– 25%.

Maksymalna cena ważona wynosi: 15zł x 60% + 70zł x 15% + 30zł x 25% = 27 zł

6. Opis sposobu wyboru oferty najkorzystniejszej

Na wstępie zostaną odrzucone oferty:

- z ceną za wyżywienie 1 słuchacza przekraczającą kwotę zaplanowaną w budżecie projektu, tj. 15 zł na 1 osobę,
- z ceną za wynajem sali wykładowej bądź ćwiczeniowej przekraczającą kwotę zaplanowaną w budżecie projektu, za 1 godzinę, tj. 70 zł. za salę wykładową oraz 30 zł za salę ćwiczeniową i językową,
- nie spełniające wymagań wskazanych w ogłoszeniu i zaproszeniu.

Oferta z najniższą ceną ważoną złożona przez wykonawcę, spełniającego wymagania określone w ogłoszeniu i zaproszeniu zostanie wybrana jako oferta najkorzystniejsza.

7. Miejsce i termin składania ofert:

Oferty należy składać w siedzibie Wyższej Szkoły Zarządzania i Administracji w Zamościu

ul. Akademicka 4, pok. nr 34 lub pocztą w terminie do dnia **14.09.2010 r. do godz. 15.30**. Oferta winna być sporządzona na „Formularzu oferty” - druk do pobrania na stronie internetowej <http://www.wszia.edu.pl/index.php?p=przetargi>

8. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty:

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zawierająca: nazwę (firmę), siedzibę i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano zostanie opublikowana na stronie internetowej <http://www.wszia.edu.pl/index.php?p=przetargi>

9. Informacja o terminie i miejscu podpisania umowy:

Informacja o terminie i miejscu podpisania umowy zostanie przekazana wykonawcy, którego oferta będzie najkorzystniejsza.

10. Niniejsze zamówienie nie jest realizowane w oparciu o ustawę z dnia 29 stycznia 2004 Prawo zamówień publicznych, ale w oparciu o zasadę konkurencyjności w rozumieniu wytycznych: Zasady finansowania Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (dostępne m.in.: <http://www.kapitalludzki.gov.pl/dokumenty/system-realizacji-po-kl/>).

**Kanclerz
Wyższej Szkoły Zarządzania
i Administracji w Zamościu**

Dokumenty do pobrania:

1. Formularz oferty cenowej
2. Oświadczenie