



„Nauka dla Gospodarki – efektywne zarządzanie badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac badawczych”
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Uniwersytet Śląski
Dział Logistyki
ul. Bankowa 12
40-007 Katowice
tel. (32) 359 19 07
mail: joanna.kozbial@us.edu.pl;

Katowice 28. 01.2014

Zaproszenie do składania ofert

Niniejsze postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 4 pkt.8 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 14 000 Euro.

Usługa realizowana w ramach Projektu o nazwie „Nauka dla gospodarki – efektywne zarządzanie badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac badawczych”, objętego Programem Operacyjnym Kapitał Ludzki 2007 – 2013,

Priorytet IV: Szkolnictwo wyższe i nauka,

Działanie 4.2: Rozwój kwalifikacji kadr systemu B+R i wzrost świadomości roli nauki w rozwoju gospodarczym.

Dotyczy: organizacji noclegów, wyżywienia oraz sali konferencyjnej na potrzeby szkolenia pn. „Zarządzanie dużymi projektami badawczymi i ich finansowanie” oraz pt. „Praktyczne aspekty komercjalizacji i funkcjonowanie *spin off*”.

opis przedmiotu zamówienia

Uniwersytet Śląski zwraca się z uprzejmą prośbą o złożenie oferty na zorganizowanie noclegów, wyżywienia oraz sali konferencyjnej dla potrzeb przedmiotowego Szkolenia.

- 1. Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług z zakresu zakwaterowania, wyżywienia oraz wynajmu sali konferencyjnej** na potrzeby organizacji szkolenia pn. „Zarządzanie dużymi projektami badawczymi i ich finansowanie” oraz pn. „Praktyczne aspekty komercjalizacji i funkcjonowanie *spin off*”.

Wszystkie świadczenia wchodzące w skład niniejszego zamówienia winny być realizowane na terenie jednego hotelu.

„Nauka dla Gospodarki – efektywne zarządzanie badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac badawczych”
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Hotel o kategorii co najmniej „***” (trzy gwiazdki) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2006 r. Nr 22 poz. 169 z późn. zm.) wydanym na podstawie przepisu art. 45 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych.

Miejsce realizacji szkolenia:

Obiekt winien znajdować się **w promieniu nie większym niż 100 km od Katowic**, w miejscu atrakcyjnym turystycznie woj. śląskiego, np. Jura Krakowsko-Częstochowska, Beskidy, co podyktowane jest możliwością wsparcia turystyki regionu.

Z uwagi na planowany przyjazd pracowników naukowych z całej Polski, miejscowość winna charakteryzować się bardzo dobrą dostępnością komunikacji kolejowej i autobusowej.

2. **Ilość osób:** 17 osób (w tym 15 uczestników szkolenia, 1 prowadzący szkolenie oraz 1 opiekun)

3. **Termin realizacji:**

Szkolenie zostanie przeprowadzone w marcu 2014 r., w dni robocze (nie obejmując sobót i niedziel). Planowany przez Zamawiającego termin realizacji szkolenia to 10-12 marca 2014 r. lub 17-19 marca 2014 r.

Zamawiający zastrzega sobie prawo podania Wykonawcy ostatecznego terminu szkolenia, spośród terminów wskazanych powyżej, najpóźniej w terminie do 5 marca 2014 r.

4. **Przedmiot zamówienia obejmuje:**

4.1 **wynajem sali konferencyjnej** od godz. 11:00 pierwszego dnia szkolenia do godz. 15:00 ostatniego dnia szkolenia dla max 17 osób w miejscu zakwaterowania z planowaną **przerwą kawową** (jedna w pierwszym dniu szkolenia i po dwie w dwóch kolejnych dniach szkolenia) w trakcie trwania szkolenia. Razem 5 przerw kawowych.

Sala powinna być klimatyzowana, wyposażona w stoliki i krzesła ułożone w podkowę, dostosowana wielkością do ilości uczestników szkolenia. Dodatkowo sala powinna być wyposażona w rzutnik multimedialny i podłączony do niego komputer, ekran do projekcji prezentacji, tablicę typu flip chart oraz minimum 4 kolory pisaków/flamastrów. Wykonawca powinien zapewnić pomoc techniczną w zakresie przygotowania wyposażenia sali do przeprowadzenia szkolenia.

W ramach każdej z przewidzianych przerw kawowych powinny zostać podane w formie szwedzkiego stołu:

- kawa – w termosach lub z ekspresu
- herbata – w termosach lub w saszetkach do zaparzania
- dodatki: do kawy – cukier, śmietanka do kawy w płynie, do herbaty – cukier, cytryna
- soki owocowe min. 4 smaki podane w dzbankach lub rozlane do szklanek

„Nauka dla Gospodarki – efektywne zarządzanie badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac badawczych”
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach
- świeże owoce
- kanapka tradycyjna z szynką wędzoną i dodatkami na białym pieczywie
- kanapka z serami na ciemnym chlebie
- kanapka z łososiem wędzonym z dodatkami na białym pieczywie

Po 3 kanapki na osobę.

4.2 Wyżywienie dla 17 osób

1. dzień

obiad w formie tradycyjnej dwudaniowej podawany do stolików, deser, napoje (sok, kawa, herbata).
kolacja w formie stołu szwedzkiego (wraz z ciepłym daniem, zimną płytą, napojami (sok, kawa, herbata))

2. dzień

śniadanie w formie szwedzkiego stołu

obiad w formie tradycyjnej dwudaniowej podawany do stolików, deser, napoje (sok, kawa, herbata).
kolacja w formie stołu szwedzkiego (wraz z ciepłym daniem, zimną płytą, napojami (sok, kawa, herbata))

3. dzień

śniadanie w formie szwedzkiego stołu

obiad w formie tradycyjnej dwudaniowej podawany do stolików, deser, napoje (sok, kawa, herbata).

Razem: 2 śniadania, 3 obiady, 2 kolacje.

Zamawiający zastrzega, że posiłki podawane w poszczególnych dniach powinny się różnić się od siebie z zachowaniem tej samej wartości odżywczej i zostać zorganizowane w jednej sali restauracyjnej, co pozwoli na integrację uczestników. Wykonawca uwzględni w propozycji dań dania wegetariańskie. Strony ustalą najpóźniej na 5 dni przed realizacją szkolenia szczegółowe menu posiłków oraz godziny ich podawania.

4.3 Zakwaterowanie od godz. 10:00 w pierwszym dniu aż do końca doby hotelowej w dniu trzecim z możliwością przechowania bagażu do końca szkolenia w trzecim dniu.

Opłata klimatyczna powinna być wliczona w cenę noclegu. Wykonawca nie może żądać uiszczenia żadnych opłat od uczestników.

Uczestnicy szkoleń wraz z prowadzącym oraz opiekunem powinni zostać zakwaterowani w 17 pokojach 1-osobowych lub innych do pojedynczego wykorzystania, z łazienką.

Wykonawca zapewni dostęp do bezpłatnego: parkingu, Internetu dla uczestników szkolenia.



„Nauka dla Gospodarki – efektywne zarządzanie badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac badawczych”
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

WARUNKI DO UMOWY:

Podstawą wystawienia faktury i zapłaty Wykonawcy za wykonane usługi będzie podpisany przez Strony (bez uwag) protokół odbioru usługi.

Płatność przelewem w ciągu 14 dni od otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury. Faktura winna być wystawiona z podziałem na dwie pozycje (noclegi ze śniadaniem oraz najem sali i catering).

Uwaga: Płatność za usługi według faktycznego wykorzystania świadczeń.

KRYTERIUM OCENY OFERT:

cena – 100%

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta o najniższej całkowitej wartości brutto usługi.

OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY:

- 1) Na formularzu oferty należy przedstawić jednostkowe ceny brutto usług oraz całkowitą wartość brutto usługi (wartość oferty).
- 2) Wartość oferty należy podać w polskich złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 3) Cena oferty winna zawierać wszelkie koszty jakie ponosi Wykonawca w celu właściwej realizacji przedmiotu umowy, w szczególności zawierać koszt noclegów, wyżywienia, koszt wynajęcia sali konferencyjnej, koszt przerw kawowych oraz podatek VAT.

TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT:

Ofertę wraz z dokumentami prosimy przesłać mailem (joanna.kozbial@us.edu.pl)

w nieprzekraczalnym terminie do dnia **5.02.2014 r** do godziny **11:00**

Celem zawarcia stosownej umowy prosimy o przedłożenie niżej podanych dokumentów:

- oferty - wzór oferty stanowi załącznik nr 1
- kopii aktualnego odpisu z właściwego rejestru albo aktualnego zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (KRS, Zaświadczenie o działalności gospodarczej lub inny dokument powołujący) mówiącego w szczególności o przedmiocie działalności oraz sposobie reprezentacji;
- decyzja marszałka województwa w sprawie zaszeregowania obiektu, w którym świadczone będą usługi objęte przedmiotowym zamówieniem do rodzaju „hotel” oraz nadania kategorii co najmniej „***” (trzy gwiazdki) albo inny dokument lub oświadczenie Wykonawcy potwierdzające spełnianie wymagań co do wyposażenia oraz świadczonych usług właściwych dla obiektu hotelarskiego rodzaju „hotel”, kategorii co najmniej „***” (trzy gwiazdki), Oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem.



„Nauka dla Gospodarki – efektywne zarządzanie badaniami naukowymi i komercjalizacja wyników prac badawczych”
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

- kopii stosownego pełnomocnictwa - w przypadku podpisywania umowy przez osoby inne niż wymienione w dokumencie powyższym jako upoważnione do reprezentacji;
- oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2

Kopie dokumentów winny być potwierdzone przez odpowiednie osoby - zgodnie ze sposobem reprezentacji:

**„potwierdzam stan faktyczny i prawny na dzień
oraz zgodność niniejszego dokumentu z oryginałem”**

UWAGI KOŃCOWE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego zapytania Ofertowego.
2. Oferent może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty, wymagają zachowania formy pisemnej.
3. Oferty złożone po terminie lub w inny sposób niż określony w niniejszym zapytaniu nie zostaną rozpatrzone.
4. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie treści oferty lub dokumentów wymaganych od Wykonawcy.
5. Oferenci, których oferta zostanie wybrana, zostaną poinformowani pisemnie (drogą elektroniczną).
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy w przedmiocie realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia.
7. W związku z finansowaniem przedmiotowego zamówienia ze środków projektu – Wykonawca (ośrodek) wyrazi zgodę na zamieszczenie w salach wykładowych oraz w recepcji w trakcie trwania szkolenia plakatów związanych z projektem. Plakaty dostarczy Zamawiający.

sprawę prowadzi:

Joanna Koźbiał