

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

Katowice 16.12.2013

### 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.

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia

„Organizacja noclegów, wyżywienia i sal na potrzeby warsztatów transgranicznych dla nauczycieli ”

Przedmiot zamówienia obejmuje organizację 3 warsztatów w terminach 6-7.02.2014; 6-7.03.2014 oraz 9-10.10.2014 r

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych zgodnie z poniższym podziałem:

#### część A :

termin realizacji – **6-7.02.2014** (1 doba) **oraz 6-7.03.2014** (1 doba)

miejsce realizacji – Euroregion Beskidy i Śląsk Cieszyński - w promieniu nie większym niż 20 km od przejścia granicznego w Cieszynie

#### część B:

termin realizacji – **9-10.10.2014** (1 doba)

miejsce realizacji – Euroregion Silesia - w promieniu nie większym niż 28 km od przejścia granicznego w Chałupkach

### opis przedmiotu zamówienia część A

Maksymalna przewidywana ilość uczestników warsztatów: 30 nauczycieli na 1 warsztat; razem 60 osób

#### Zakwaterowanie:

Wykonawca zapewni 15 pokoi dwuosobowych z pełnym węzłem sanitarnym w pokojach (łazienka, ubikacja). Zakwaterowanie wszystkich uczestników warsztatów na terenie jednego budynku, w którym jest zlokalizowana sala konferencyjna, jadalnia i sala rekreacyjna. Nie dopuszcza się możliwości zakwaterowania uczestników w dwóch lub większej ilości ośrodków.

### Wyżywienie:

Warsztaty zaczynają się 6 lutego (6 marca) przerwą kawową pierwszego dnia, a kończy obiadem ostatniego dnia.

6.02.2014/6.03.2014 – przerwa kawowa, obiad, przerwa kawowa, kolacja dla maksymalnie 30 osób

7.02.2014/7.03.2014 – śniadanie, przerwa kawowa, obiad dla maksymalnie 30 osób

Razem w ramach 1 warsztatu: 1 śniadanie, 2 obiady, 1 kolacja, 3 przerwy kawowe

Forma podawania posiłków:

- Śniadanie i przerwy kawowe: szwedzki stół
- Obiad serwowany tradycyjnie
- Kolacja forma tradycyjna (ciepły posiłek) oraz szwedzki stół

Wykonawca uwzględnieni w menu dla osób z dietą wegańska i wegetariańską odpowiednie posiłki. Zamawiający ustali z ośrodkiem (hotelem) na 10 dni przed warsztatami szczegółowy skład posiłków w poszczególnych dniach warsztatów.

Minimalny skład posiłków:

- przerwa kawowa: kawa, herbata, woda, soki oraz ciasto wypiekane na miejscu,
- obiad: zupa, drugie danie, kompot,
- kolacja wzmocniona zamiast zwykłej kolacji: ciepły posiłek – do stolika; zimna płyta (m.in. wybór wędlin, sałatki, pieczywo, galaretki, faszerowane mięsa), ciepłe, zimne napoje, deser – szwedzki stół.

### Sala konferencyjna:

Wykonawca udostępni bezpłatnie na terenie hotelu (ośrodka) w okresie trwania warsztatów salę mieszczącą wszystkich uczestników warsztatów, najlepiej z bezpośrednim dostępem do tarasu, wyposażoną w miejsca do siedzenia, 3 stoły, białą tablicę do pisania pisakami, nagłośnienie, TV, sprzęt audiowizualny tj. projektor, ekran, flipchart. Sala na wyłączność w trakcie trwania warsztatów.

### Inne:

Wykonawca zapewni na terenie hotelu (ośrodka):

- dostęp do kawiarni do godziny 22.00 – koszt korzystania po stronie uczestników indywidualnie,
- bezpłatny dostęp do parkingu usytuowanego bezpośrednio przy hotelu (ośrodku)
- bezpłatny dostęp do Internetu zarówno w sali, jak i w pokojach hotelowych.

## opis przedmiotu zamówienia część B

Maksymalna przewidywana ilość uczestników warsztatów: 30 nauczycieli

### Zakwaterowanie:

Wykonawca zapewni 15 pokoi dwuosobowych z pełnym węzłem sanitarnym w pokojach (łazienka, ubikacja). Zakwaterowanie wszystkich uczestników warsztatów na terenie jednego budynku, w którym jest zlokalizowana sala konferencyjna, jadalnia i sala rekreacyjna. Nie dopuszcza się możliwości zakwaterowania uczestników w dwóch lub większej ilości ośrodków.

### Wyżywienie:

Warsztaty zaczynają się 9 października przerwą kawową pierwszego dnia, a kończy obiadem ostatniego dnia.

9.10.2014 – przerwa kawowa, obiad, przerwa kawowa, uroczysta kolacja dla maksymalnie 30 osób

10.10.2014 – śniadanie, przerwa kawowa, obiad dla maksymalnie 30 osób

Razem: 1 śniadanie, 2 obiady, 1 uroczysta kolacja, 3 przerwy kawowe

Forma podawania posiłków:

- Śniadanie i przerwy kawowe: szwedzki stół
- Obiad serwowany tradycyjnie
- Kolacja forma tradycyjna (ciepły posiłek) oraz szwedzki stół

Wykonawca uwzględni w menu dla osób z dietą wegańską i wegetariańską odpowiednie posiłki. Zamawiający ustali z ośrodkiem (hotelem) na 10 dni przed warsztatami szczegółowy skład posiłków w poszczególnych dniach warsztatów.

Minimalny skład posiłków:

- przerwa kawowa:: kawa, herbata, woda, soki oraz kruche ciasteczka,
- obiad: zupa, drugie danie, kompot,
- uroczysta kolacja: bogata zimna płyta (m.in. wybór wędlin, sałatki, pieczywo, galaretki, faszerowane mięsa), ciepłe, zimne napoje, deser – szwedzki stół.; kolację kończy ciepły posiłek – do stolika;

### Sala konferencyjna:

Wykonawca udostępni bezpłatnie na terenie hotelu (ośrodka) w okresie trwania warsztatów salę mieszczącą wszystkich uczestników warsztatów, najlepiej z bezpośrednim dostępem do tarasu, wyposażoną w miejsca do siedzenia, 3 stoły, białą tablicę do pisania pisakami, nagłośnienie, TV, sprzęt audiowizualny tj. projektor, ekran, flipchart. Sala na wyłączność w trakcie trwania warsztatów.

Inne:

Wykonawca zapewni na terenie hotelu (ośrodka):

- dostęp do kawiarni do godziny 22.00 – koszt korzystania po stronie uczestników indywidualnie,
- bezpłatny dostęp do parkingu usytuowanego bezpośrednio przy hotelu (ośrodku)
- bezpłatny dostęp do Internetu –Wi-Fi - zarówno w sali, jak i w pokojach hotelowych.

**dla części A i B**

**SPOSÓB ROZLICZANIA:** według faktycznie wykorzystanych świadczeń; ostateczna ilość osób zostanie podana przez Zamawiającego w terminie do 7 dni przed warsztatami

**WARUNKI PŁATNOSCI:** płatność przelewem w terminie 14 dni od otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.

**KRYTERIUM OCENY OFERT:**

**cena – 100%**

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta o najniższej wartości brutto usługi.

**OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY:**

- 1) Na formularzu oferty należy przedstawić jednostkowe ceny brutto od osoby oraz łączną wartość usługi (wartość oferty).
- 2) Wartość oferty należy podać w polskich złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 3) Cena winna zawierać wszelkie koszty jakie ponosi Wykonawca w celu właściwej realizacji przedmiotu umowy, w szczególności: wynagrodzenie osób zaangażowanych w realizację usługi, koszt noclegów, wyżywienia, koszty ogólne oraz zysk Wykonawcy.

**TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT:**

**Ofertę wraz z dokumentami prosimy przesłać mailem ([joanna.kozbial@us.edu.pl](mailto:joanna.kozbial@us.edu.pl))**

**w nieprzekraczalnym terminie do dnia 31.12.2013 do godziny 12:00**

Wykonawca winien złożyć następujące dokumenty:

- ofertę - wzór oferty stanowi załącznik nr 1a (część A) lub 1b (część B)
- 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 (firma)

- kopii stosownego pełnomocnictwa - w przypadku podpisywania umowy przez osoby inne niż wymienione w dokumencie powyższym jako upoważnione do reprezentacji (firma)
- oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 (dla części A i B)

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.

sprawę prowadzi:

Joanna Koźbiał