



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, Oś Priorytetowa, RPZP. 08.00.00 Edukacja, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego

Szczecin, data: 13.11.2017

Forum Turystyki Regionów
ul. Korzeniowskiego 1
70-211 Szczecin
www.forumturystyki.pl

ZAPYTANIE OFERTOWE

Forum Turystyki Regionów
realizujące projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020 pn. „Kadry hotelarstwa i gastronomii” zaprasza do złożenia oferty na realizację następującego zadania:

Organizacja i przeprowadzenie szkoleń w ramach projektu
„Kadry hotelarstwa i gastronomii”.

Cel zamówienia

Celem głównym jest wzrost efektywności kształcenia zawodowego i jego dostosowanie do wymogów regionalnego rynku pracy zwiększający szanse na zatrudnienie poprzez wysokiej jakości szkolenia zawodowe.

Kod CPV

80000000-4

Nazwa kodu CPV

Usługi edukacyjne i szkoleniowe

Dodatkowe przedmioty zamówienia

55000000-0 Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego
55100000-1 Usługi hotelarskie
55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe
55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
55130000-0 Inne usługi hotelarskie

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55330000-2 Usługi kawiarniane
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
63500000-4 Usługi biur podróży, podmiotów turystycznych i pomocy turystycznej
70220000-9 Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne
73220000-0 Usługi doradcze w zakresie rozwoju

Miejsce i sposób składania ofert

Termin i sposób składania ofert:

- a). ofertę należy złożyć na załączonych formularzach;
- b). ofertę można: dostarczyć kurierem, operatorem pocztowym lub osobiście do biura Zamawiającego, ul. Korzeniowskiego 1, 70-211 Szczecin, pokój 188 a, w dni powszednie w godzinach od 8.00 do 16.00;
- c). ofertę należy dostarczyć do biura Zamawiającego nie później niż do 21.11.2017 r. do godz. 15.00
- d). ofertę należy dostarczyć w zamkniętej, nieprzezroczystej kopercie z napisem: „oferta dot: RPZP.08.06.00-IP.02-32-K23/17 (z zaznaczeniem numeru części składowej, na którą składana jest oferta.)
- d). W razie pytań dotyczących niniejszego zapytania prosimy o kontakt z Izą Opas - Zajdlewicz nr. tel. 91 434 21 87 w dni robocze 08.00-16.00

Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia

Iza Opas – Zajdlewicz

Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie ogłoszenia

tel. 91 434 21 87

Skrócony opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usług w zakresie kompleksowej organizacji i przeprowadzenia szkoleń w ramach projektu "Kadry hotelarstwa i gastronomii".

Zapytanie ofertowe jest podzielone na 3 części składowe:

część I

Świadczenie usług trenerskich do przeprowadzenia szkoleń zgodnie z opisem zamówienia:

- 1) Pokojowa** - 4 grupy po 32 h (4 edycje x 4 dni x 8h)
- 2) Organizator usług konferencyjnych** - 2 grupy po 48 h (2 edycje x 6 dni x 8h)

Jednostka miary to „godzina lekcyjna” (45 minut).

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert na poszczególne rodzaje szkoleń zawartych w części I Zapytania ofertowego.

część II

Świadczenie usług hotelarsko–gastronomicznych związanych z przeprowadzeniem szkoleń w ramach projektu: „Kadry hotelarstwa i gastronomii”:

- 1). Wynajem sal szkoleniowych zgodnie z opisem zamówienia.
- 2). Usługi noclegowe zgodnie z opisem zamówienia.
- 3). Usługi cateringowe zgodnie z opisem zamówienia.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych dotyczących poszczególnych usług zawartych w części II Zapytania ofertowego.

część III

Świadczenie usług doradczych w zakresie doradztwa grupowego oraz indywidualnego zgodnego z opisem zamówienia :

- 1). Doradztwo grupowe: - 4 godziny x 26 grup szkoleniowych
- 2). Doradztwo indywidualne : - 4 godziny dla każdego uczestnika szkolenia (4 h x 320 osób)

Jednostka miary to „godzina zegarowa” - 60 minut.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych dotyczących poszczególnych obszarów (w zakresie doradztwa indywidualnego oraz grupowego) zawartych w części II Zapytania ofertowego. Zamawiający zakłada, iż jeden trener zrealizuje od 0 do 1384 godzin doradztwa zawodowego w projekcie. Rzeczywiste zaangażowanie wybranych doradców zawodowych w realizację doradztwa w zakresie przewidzianym w projekcie będzie wynikało z ich dyspozycyjności oraz możliwości realizacyjnych.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne części (od I do III) Zapytania ofertowego.

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usług w zakresie kompleksowej organizacji i przeprowadzenia szkoleń w ramach projektu "Kadry hotelarstwa i gastronomii".

Zapytanie ofertowe jest podzielone na 3 części składowe:

Część I

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług trenerskich do przeprowadzenia szkoleń zgodnie z poniższą specyfikacją :

- 1). **Pokojowa** - 4 grupy po 32 h (4 edycje x 4 dni x 8h)

Szkolenia organizowane będzie w dwóch trybach (w zależności od potrzeb grupy docelowej):

- weekendowym (sobota-niedziela);
- w dni robocze;

Szkolenia będą odbywały się w terminach:

I edycja: IV kwartał 2017 - I kwartał 2018; miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia (w województwie zachodniopomorskim)

II edycja: II kwartał 2018 miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia (w województwie zachodniopomorskim)

III edycja: IV kwartał 2018 miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia (w województwie zachodniopomorskim)

IV edycja: I kwartał 2019 – II kwartał 2019; miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia (w województwie zachodniopomorskim)

2). Organizator usług konferencyjnych - 2 grupy po 48 h (2 edycje x 6 dni x 8h)

Szkolenia organizowane będzie w dwóch trybach (w zależności od potrzeb grupy docelowej):

- weekendowym (sobota-niedziela);
- w dni robocze;

Szkolenia będą odbywały się w terminach:

I edycja: IV kwartał 2017 - I kwartał 2018; miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia (w województwie zachodniopomorskim)

II edycja: III kwartał 2018 – IV kwartał 2018; miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia (w województwie zachodniopomorskim)

Część II

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarsko-gastronomicznych w związku z organizacją szkoleń w ramach projektu: „Kadry hotelarstwa i gastronomii” wg. poniższej specyfikacji:

- 1). Wynajem sal szkoleniowych zgodnie z opisem zamówienia.
- 2). Usługi noclegowe zgodnie z opisem zamówienia.
- 3). Usługi cateringowe zgodnie z opisem zamówienia.

Szczegółowy harmonogram oraz miejsca noclegów, sal szkoleniowych i wyżywienia zostaną podane przez Zamawiającego w terminie uzgodnionym podczas podpisania umowy.

Łączna liczba osób - uczestników szkoleń: 320

Liczba grup: 26 (każda grupa szkoleniowa liczy od 10 do 20 osób, w zależności od specyfiki danego szkolenia)

Terminy: wg kwartałów rozpoczęcia oraz zakończenia szkoleń

- 1) *Szkolenie BARMAN* - 10 os. x 32 h x 2 grupy (20 uczestników)
(I kwartał 2018 – III kwartał 2018)
- 2) *Szkolenie KELNER* - 10 os. x 32 h x 4 grupy (40 uczestników)
(I kwartał 2018 – I kwartał 2019)
- 3) *Szkolenie POKOJOWA* - 10 os. x 32 h x 4 grupy (40 uczestników)

(IV kwartał 2017 – II kwartał 2019)

4) *Szkolenie SOMMELIER* - 10 os. x 32 h x 2 grupy (20 uczestników)

(I kwartał 2018 – IV kwartał 2018)

5) *Szkolenie BARISTA* - 10 os. x 32 h x 2 grupy (20 uczestników)

(II kwartał 2018 – I kwartał 2019)

6) *Szkolenie RECEPCJONISTA* - 15 os. x 48 h x 3 grupy (45 uczestników)

(I kwartał 2018 – II kwartał 2019)

7) *Szkolenie CONCIERGE (hotelowy)* - 15 os. x 48 h x 1 grupa (15 uczestników)

(I kwartał 2018 – I kwartał 2018)

8) *Szkolenie ORGANIZATOR USŁUG CATERINGOWYCH* - 15 os. x 48 h x 2 grupy (30 uczestników)

(I kwartał 2018 – I kwartał 2019)

9) *Szkolenie ORGANIZATOR USŁUG KONFERENCYJNYCH* - 15 os. x 48 h x 2 grupy (30 uczestników)

(IV kwartał 2017 – IV kwartał 2018)

10) *Szkolenie ANIMATOR REKREACJI I ORGANIZACJI CZASU WOLNEGO* - 15 os. x 48 h x 4 grupy

(60 uczestników) (I kwartał 2018 – II kwartał 2019)

1. Wynajem sali szkoleniowej.

Zapewnienie sali szkoleniowej dla każdej grupy, dostępnej w godzinach zaplanowanych na przeprowadzenie zajęć (ramy czasowe zostaną ustalone z Wykonawcą), z niezbędnym wyposażeniem do przeprowadzenia zajęć: sala posiadająca dzienne oświetlenie, z bezprzewodowym dostępem do Internetu oraz rzutnik multimedialny, ekran, flipchart.

1). Szkolenie BARMAN

(I kwartał 2018 – III kwartał 2018)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 10 os. x 32 h (4 dni x 8h) x 2 grupy

2). Szkolenie KELNER

(I kwartał 2018 – I kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 10 os. x 32 h (4 dni x 8h) x 4 grupy

3). Szkolenie POKOJOWA

(IV kwartał 2017 – II kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 10 os. x 32 h (4 dni x 8h) x 4 grupy

4). Szkolenie SOMMELIER

(I kwartał 2018 – IV kwartał 2018)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 10 os. x 32 h (4 dni x 8h) x 2 grupy

5). Szkolenie BARISTA

(II kwartał 2018 – I kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 10 os. x 32 h (4 dni x 8h) x 2 grupy

6). Szkolenie RECEPCJONISTA

(I kwartał 2018 – II kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 15 os. x 48 h (6 dni x 8h) x 3 grupy

7). Szkolenie CONCIERGE (hotelowy)

(I kwartał 2018 – I kwartał 2018)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 15 os. x 48 h (6 dni x 8h) x 1 grupa

8).Szkolenie ORGANIZATOR USŁUG CATERINGOWYCH

(I kwartał 2018 – I kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): - 15 os. x 48 h (6 dni x 8h) x 2 grupy

9). Szkolenie ORGANIZATOR USŁUG KONFERENCYJNYCH

(IV kwartał 2017 – IV kwartał 2018)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 15 os. x 48 h (6 dni x 8h) x 2 grupy

10). Szkolenie ANIMATOR REKREACJI I ORGANIZACJI CZASU WOLNEGO

(I kwartał 2018 – II kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 15 os. x 48 h (6 dni x 8h) x 4 grupy

11). DORADZTWO ZAWODOWE

Miejsce zajęć z zakresu doradztwa zawodowego jest uzależnione od ww. miejsc, w których będą odbywały się szkolenia. Każda z 26 grup szkoleniowych w programie szkolenia ma przewidziane 4h zajęć z zakresu doradztwa grupowego.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 26 grup x 4 h

Wszystkie sale szkoleniowe, muszą spełniać następujące wymogi:

- a) znajdować się na terenie województwa zachodniopomorskiego w budynku wyposażonym w pełne zaplecze sanitarne, zgodnie z wymogami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- b) podczas szkolenia: animator rekreacji i organizacji czasu wolnego niezbędnym wymogiem jest również dostęp do sali gimnastycznej oraz basenu.
- c) muszą być dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Jednostka miary (h) to „godzina zegarowa” - 60 minut.

2. Usługi noclegowe zgodne z opisem zamówienia.

Zapewnienie zakwaterowania ze śniadaniem w pokojach jedno lub dwuosobowych w standardzie na poziomie minimum ***. Wszystkie pokoje wyposażone będą w pełen węzeł sanitarny. Zamawiający zastrzega sobie taki układ pokoi, który nie spowoduje konieczności wspólnego zakwaterowania w jednym pokoju osób różnych płci. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowych.

1). Szkolenie *BARMAN*

(I kwartał 2018 – III kwartał 2018)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (3 pok. 2-os x 2 noce x 2 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 2 noce x 2 grupy)

2). Szkolenie *KELNER*

(I kwartał 2018 – I kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (3 pok. 2-os x 2 noce x 4 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 2 noce x 4 grupy)

3). Szkolenie *POKOJOWA*

(IV kwartał 2017 – II kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (3 pok. 2-os x 2 noce x 4 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 2 noce x 4 grupy)

4). Szkolenie *SOMMELIER*

(I kwartał 2018 – IV kwartał 2018)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (3 pok. 2-os x 2 noce x 2 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 2 noce x 2 grupy)

5). Szkolenie *BARISTA*

(II kwartał 2018 – I kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (3 pok. 2-os x 2 noce x 2 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 2 noce x 2 grupy)

6). Szkolenie *RECEPCJONISTA*

(I kwartał 2018 – II kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (5 pok. 2-os x 3 noce x 3 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 3 noce x 3 grupy)

7). Szkolenie *CONCIERGE (hotelowy)*

(I kwartał 2018 – I kwartał 2018)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodnie dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (5 pok. 2-os x 3 noce x 1 grupa)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 3 noce x 1 grupa)

8). Szkolenie *ORGANIZATOR USŁUG CATERINGOWYCH*

(I kwartał 2018 – I kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodnie dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (5 pok. 2-os x 3 noce x 2 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 3 noce x 2 grupy)

9). Szkolenie *ORGANIZATOR USŁUG KONFERENCYJNYCH*

(IV kwartał 2017 – IV kwartał 2018)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodnie dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (5 pok. 2-os x 3 noce x 2 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 3 noce x 2 grupy)

10). Szkolenie *ANIMATOR REKREACJI I ORGANIZACJI CZASU WOLNEGO*

(I kwartał 2018 – II kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodnie dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (5 pok. 2-os x 3 noce x 4 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 3 noce x 4 grupy)

Podane łączne zapotrzebowanie na noclegi jest maksymalnym przewidzianym w projekcie.

Po przeprowadzonej rekrutacji uczestników szkoleń Zamawiający ma prawo zmniejszyć liczbę noclegów w poszczególnych grupach, w szczególnych przypadkach nawet do zera. Dopuszcza się również zwiększenie lub zmniejszenie liczby noclegów w poszczególnych grupach (bez przekraczania łącznej liczby noclegów).

Dokładny harmonogram noclegów na 2017 r. zostanie ustalony przy podpisywaniu umowy, a dla noclegów w 2018 r. będzie podawany z wyprzedzeniem ustalonym przez Zamawiającego przy podpisywaniu umowy (będzie musiał uwzględniać warunki realizacji projektu).

3. Usługi cateringowe zgodne z opisem zamówienia.

Zapewnienie wyżywienia Uczestnikom szkoleń z uwzględnieniem specjalnych wymagań żywieniowych.

Pod pojęciem wyżywienia Zamawiający rozumie lunch, serwis kawowy oraz kolacje wg poniższej specyfikacji:

1). Szkolenie *BARMAN*

(I kwartał 2018 – III kwartał 2018)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodnie dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Usługi cateringowe:

Serwis kawowy - 4 dni x 10 os x 2 grupy

Lunch - 4 dni x 10 os x 2 grupy

Kolacja - 2 dni x 8 os. x 2 grupy

2). Szkolenie KELNER

(I kwartał 2018 – I kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Usługi cateringowe:

Serwis kawowy - 4 dni x 10 os x 2 grupy

Lunch - 4 dni x 10 os x 2 grupy

Kolacja - 2 dni x 8 os. x 4 grupy

3). Szkolenie POKOJOWA

(IV kwartał 2017 – II kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Usługi cateringowe:

Serwis kawowy - 4 dni x 10 os x 4 grupy

Lunch - 4 dni x 10 os x 4 grupy

Kolacja - 2 dni x 8 os. x 4 grupy

4). Szkolenie SOMMELIER

(I kwartał 2018 – IV kwartał 2018)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Usługi cateringowe:

Serwis kawowy - 4 dni x 10 os x 2 grupy

Lunch - 4 dni x 10 os x 2 grupy

Kolacja - 2 dni x 8 os. x 2 grupy

5). Szkolenie BARISTA

(II kwartał 2018 – I kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Usługi cateringowe:

Serwis kawowy - 4 dni x 10 os x 2 grupy

Lunch - 4 dni x 10 os x 2 grupy

Kolacja - 2 dni x 8 os. x 2 grupy

6). Szkolenie RECEPCJONISTA

(I kwartał 2018 – II kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Usługi cateringowe:

Serwis kawowy - 6 dni x 15 os x 3 grupy

Lunch - 6 dni x 15 os x 3 grupy

Kolacja - 3 dni x 12 os. x 3 grupy

7). Szkolenie CONCIERGE (hotelowy)

(I kwartał 2018 – I kwartał 2018)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Usługi cateringowe:

Serwis kawowy - 6 dni x 15 os x 1 grupa

Lunch - 6 dni x 15 os x 1 grupa

Kolacja - 2 dni x 12 os. x 1 grupa

8). Szkolenie ORGANIZATOR USŁUG CATERINGOWYCH

(I kwartał 2018 – I kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Usługi cateringowe:

Serwis kawowy - 6 dni x 15 os x 2 grupy

Lunch - 6 dni x 15 os x 2 grupy

Kolacja - 3 dni x 12 os. x 2 grupy

9). Szkolenie ORGANIZATOR USŁUG KONFERENCYJNYCH

(IV kwartał 2017 – IV kwartał 2018)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Usługi cateringowe:

Serwis kawowy - 6 dni x 15 os x 2 grupy

Lunch - 6 dni x 15 os x 2 grupy

Kolacja - 3 dni x 12 os. x 2 grupy

10). Szkolenie ANIMATOR REKREACJI I ORGANIZACJI CZASU WOLNEGO

(I kwartał 2018 – II kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin lub inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Usługi cateringowe:

Serwis kawowy - 6 dni x 15 os x 4 grupy

Lunch - 6 dni x 15 os x 4 grupy

Kolacja - 3 dni x 12 os. x 4 grupy

Miejsce wykonania usługi:

Usługi cateringowe winny być świadczone w miejscach odbywania się szkoleń.

Wszystkie posiłki, muszą spełniać następujące wymogi:

śniadanie dla osób korzystających z noclegu zawiera minimum:

- dania ciepłe typu: jajecznica, omlet, naleśniki, parówki/kielbaski itp. dla każdego uczestnika,
- dania zimne typu: pieczywo jasne i ciemne, masło, miód, dżem, półmiski wędlin, półmiski serów, mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, warzywa (np. pomidor, ogórek, itp.), napoje: herbata, kawa, sok owocowy, woda mineralna.

obiad/lunch w postaci szwedzkiego stołu lub serwowanej będzie się składał z minimum:

zupy, dania głównego, deseru oraz napojów: soki owocowe, woda mineralna (niegazowana), kawa, herbata wraz z dodatkami do kawy i herbaty – z uwzględnieniem potraw mięsnych, rybnych oraz wegetariańskich i bezglutenowych

kolacja – zupa, ciepłe danie główne oraz napoje: soki owocowe, woda mineralna, kawa, herbata wraz z dodatkami do kawy i herbaty – z uwzględnieniem potraw mięsnych, rybnych oraz wegetariańskich i bezglutenowych

serwis kawowy dla uczestników (podczas zajęć stacjonarnych powinien być zapewniony w sposób ciągły) składać się minimum z kawy, herbaty czarnej, cukru, mleka lub śmietanki do kawy, cytryny, oraz wody mineralnej niegazowanej w ilości zapewniającej swobodny dostęp dla wszystkich uczestników szkolenia. Dodatkowo powinny zostać zapewnione: soki (min. 300 ml / uczestnika) podane w dzbankach lub w butelkach, kruche ciasteczka (min 150g / osobę). Podane ilości dotyczą jednego dnia szkoleniowego.

Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Dokładny harmonogram szkoleń na 2017 r. zostanie ustalony przy podpisywaniu umowy, a dla szkoleń w 2018 r. będzie podawany z wyprzedzeniem ustalonym przez Zamawiającego przy podpisywaniu umowy (będzie musiał uwzględniać warunki realizacji projektu).

Część III

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie doradztwa zawodowego w wymiarze 1384 godzin (1h = 60 minut) w celu przeprowadzenie spotkań grupowych oraz indywidualnych w ramach projektu: „Kadry hotelarstwa i gastronomii”.

Spotkania będą prowadzone wg. poniższych wytycznych:

- Doradztwo grupowe: 26 grup x 4 h = 104 h
- Doradztwo indywidualne: 320 osób x 4 h/os. = 1280 h

DORADZTWO GRUPOWE - ma na celu uświadomienie uczestnikom roli i możliwości wsparcia przez doradcę zawodowego oraz istoty i zakresu działań w ramach opracowywania Indywidualnego Planu Działania (IPD).

DORADZTWO INDYWIDUALNE – w trakcie szkolenia odbędzie się cykl 4-godzinnych indywidualnych spotkań z doradcą zawodowym, w trakcie których uczestnik wraz z doradcą zawodowym podejmą działania mające na celu wypracowanie Indywidualnego Planu Działania (IPD) dla danej osoby zawierającego indywidualną wizję kariery i określenie celów zawodowych.

Od doradców zawodowych oczekuje się uwzględnienia specyfiki tej grupy zawodowej, tj. osób pracujących w branży hotelarsko-gastronomicznej, w szczególności przy bezpośredniej obsłudze ruchu turystycznego.

Spotkania organizowane będą w dwóch trybach (w zależności od potrzeb grupy docelowej):

- weekendowym,
- w dni robocze.

Ocena oferty

Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji:

Wymagania stawiane Wykonawcom:

Część I

- 1) Doświadczenie zawodowe:
 - a). Trenerzy muszą posiadać wykształcenie minimum średnie.
 - b). Trenerzy muszą posiadać doświadczenie zawodowe w danym obszarze szkoleniowym, na który składają ofertę.
 - c). Od każdego z trenerów wymagane jest minimum 2 letnie doświadczenie zawodowe w zakresie prowadzenia szkoleń w danym obszarze szkoleniowym, na który składają ofertę.
- 2). Po stronie trenera realizującego szkolenie leży zorganizowanie i opłacenie dojazdu do miejsca szkolenia oraz noclegu (jeżeli istnieje taka konieczność), w którym prowadził będzie zajęcia.

Istnieje możliwość przedłożenia oferty częściowej na jedno szkolenie.

Szczegóły oceny posiadanego doświadczenia zawodowego zostały przedstawione w części Zapytania pt: Kryteria oceny ofert.

Część II

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Posiadają aktualny wpis do Rejestru Organizatorów Turystyki i Pośredników Turystycznych zgodnie z zapisami ustawy o usługach turystycznych lub prowadzą własną działalność w zakresie usług hotelarsko-gastronomicznych na terenie województwa zachodniopomorskiego. tzn. dysponują bazą usługową niezbędną do realizacji zamówienia.
3. Dysponują minimum 2 letnim doświadczeniem w zakresie organizacji imprez o charakterze turystycznym w rozumieniu ustawy o usługach turystycznych lub w zakresie usług hotelarsko-gastronomicznych w przypadku prowadzenia własnej działalności w tym zakresie.
4. W ciągu ostatnich 2 lat działalności zorganizowali, na terenie województwa zachodniopomorskiego, minimum 30 imprez turystycznych w rozumieniu ustawy o usługach turystycznych, dla grup min. 15 osobowych lub, w przypadku prowadzenia własnej działalności hotelarsko-gastronomicznej, obsłużyli minimum 30 grup szkoleniowych, po minimum 15 osób każda, w zakresie usług hotelarsko-gastronomicznych. Dowodem na spełnienia tego warunku będzie załączony do oferty wykaz imprez turystycznych lub szkoleń o których mowa powyżej, zawierający co najmniej datę, miejsce imprezy/szkolenia, zleceniodawcę oraz liczbę osób.
5. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
6. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na wykonanie zamówienia.

Część III

- 1) Doświadczenie zawodowe:

- a) Doradcy zawodowi muszą posiadać wykształcenie w zakresie doradztwa zawodowego lub certyfikat doradcy zawodowego umożliwiający realizację zajęć zgodnie z założeniami projektu;
 - b) Od każdego z doradców wymagane jest minimum 2 letnie doświadczenie zawodowe w zakresie doradztwa zawodowego w obszarze szkoleniowym zgodnym z założeniami projektu.
- 2). Po stronie doradcy realizującego szkolenie leży zorganizowanie i opłacenie dojazdu oraz noclegu (jeżeli istnieje taka konieczność) do miejsca, w którym będzie prowadził doradztwo.
- 3). Zamawiający zakłada, iż jeden doradca zrealizuje w projekcie:
- a). 0- 104 h zajęć w zakresie doradztwa grupowego (26 grup x 4 h)
 - b). 0-1280 h zajęć w zakresie doradztwa indywidualnego (320 osób x 4 h/os)

Nie ma możliwości przedłożenia oferty częściowej – tylko w zakresie doradztwo grupowego lub tylko doradztwa indywidualnego.

Szczegóły oceny posiadanego doświadczenia zawodowego zostały przedstawione w części Zapytania pt: Kryteria oceny ofert.

Kryteria oceny ofert

Ocena ofert będzie dokonywana w podziale na każdą część zapytania.

Część I

Ocenie podlegają wyłącznie oferty kompletne, zgodnie z treścią i przedmiotem zamówienia oraz spełniające określone w Zapytaniu ofertowym wymagania.

1. Cena (C) – 40%.

Ocena nastąpi w oparciu o dane z załącznika nr 1 – Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę brutto¹ za 1 godzinę pracy trenera, tj. 45 minut, otrzyma 40 pkt., natomiast pozostali Wykonawcy zdobędą odpowiednią liczbę punktów wynikającą z poniższego wyliczenia:

$$C = C_n / C_o \times 40$$

gdzie C = przyznane punkty za cenę,

C_n = najniższa cena ofertowa (brutto) spośród ważnych ofert, C_o = cena badanej oferty.

2. Doświadczenie Wykonawcy (D) – 30%

Ocena nastąpi w oparciu o dane z załącznika nr 2 – zostaną przyznane punkty za posiadane doświadczenie w postaci liczby szkoleń przeprowadzonych w danym zakresie tematycznym szkolenia.

¹ Wskazana w Formularzu oferty cena brutto powinna obejmować wszystkie koszty w tym również koszt podatku VAT (jeśli Wykonawca jest jego płatnikiem), a także ewentualne składki ZUS i zaliczki na podatek dochodowy (jeśli dotyczy).

Łączna liczba przeprowadzonych szkoleń min. 8-godzinnych w tematyce danego szkolenia:

0- 1 szkoleń:	0 punktów
2 –7 szkoleń:	10 punktów
8 –12 szkoleń:	20 punktów
Powyżej 12 szkoleń:	30 punktów(max. pkt dla Wykonawcy)

3. Program szkolenia (P) – 20%

Wykonawca, który opracuje program dla danego szkolenia, otrzyma punkty za jakość sporządzonego programu. Punkty przyzna komisja ekspertów powołana do oceny programów szkoleniowych.

- 1 pkt – program zawiera błędy poważne;
- 2-6 pkt – program zawiera błędy, które nie wpływają na ogólną jakość; liczba błędów jest większa niż 5;
- 7-11 pkt – program zawiera błędy, które nie wpływają na ogólną jakość; liczba błędów nie przekracza 5;
- 12-16 pkt – program nie zawiera błędów jednak jej jakość jest średnia;
- 17-19 pkt – program jest dobrej jakości,
- 20 pkt – program jest bardzo dobrej jakości.

Program należy złożyć na załączniku nr 4 do części I Zapytania ofertowego.

Brak przesłanego Programu szkolenia będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

5. Dostępność usług Wykonawcy (U) – 10 %

Ocena nastąpi w oparciu o oświadczenie z załącznika nr 5 do części I Zapytania ofertowego. Wykonawca powinien oświadczyć w ofercie, iż gwarantuje dostępność szkoleń w danym module tematycznym, przy czym dostępność usług oznacza, że trener w czasie nie dłuższym niż 14 dni kalendarzowych od zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na jego usługę, rozpocznie realizację szkolenia (dotyczy okresu realizacji projektu).

W przypadku, gdy Wykonawca da gwarancję większej dostępności, czyli krótszy niż 14 dni termin na rozpoczęcie realizacji szkolenia, wówczas jego oferta otrzyma dodatkowe punkty w ocenie.

Sposób przyznawania punktów:

- 0 pkt – za zadeklarowanie dostępności 14 dni
- 2 pkt – za zadeklarowanie dostępności 11 dni
- 4 pkt – za zadeklarowanie dostępności 8 dni
- 6 pkt – za zadeklarowanie dostępności 5 dni
- 8 pkt – za zadeklarowanie dostępności 2 dni
- 10 pkt – za zadeklarowanie dostępności 1 dzień

Wykonawca powinien oświadczyć, że gwarantuje dostępność swoich usług w czasie nie dłuższym niż 14 dni. Tym samym maksymalna liczba dni, po której Wykonawca deklaruje gotowość do rozpoczęcia świadczenia usługi nie może być większa niż 14.

łącznie badana Oferta na część szkoleniową otrzyma punkty według następującego wzoru:

$$SP = C + D + P + U$$

SP - suma punktów

C – liczba punktów uzyskanych w kryterium Ceny,

D – liczba punktów uzyskanych w kryterium Doświadczenie trenerów,

P – liczba punktów w kryterium Program szkolenia,

U – liczba punktów uzyskanych w kryterium Dostępność usług Wykonawcy.

Część II

Ocenie podlegają wyłącznie oferty kompletne, zgodnie z treścią i przedmiotem zamówienia oraz spełniające określone w Zapytaniu ofertowym wymagania.

1. Cena (C) – 70%

Ocena nastąpi w oparciu o dane z załącznika nr 1 – Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę brutto² otrzyma 70 pkt., natomiast pozostali Wykonawcy zdobędą odpowiednią liczbę punktów wynikającą z poniższego wyliczenia:

$$C = C_n / C_o \times 70$$

gdzie C = przyznane punkty za cenę,

C_n = najniższa cena ofertowa (brutto) spośród ważnych ofert, C_o = cena badanej oferty.

Ocena nastąpi w oparciu o maksymalny łączny koszt za usług hotelarsko–gastronomicznych zgodnie z liczbą świadczeń przewidzianych w projekcie.

2). Dostępność usług Wykonawcy (U) – 30%.

Ocena nastąpi w oparciu o oświadczenie z załącznika nr 2. Wykonawca powinien oświadczyć w ofercie, iż gwarantuje dostępność usług hotelarsko-gastronomicznych, przy czym dostępność usług oznacza, że Wykonawca w czasie nie dłuższym niż 14 dni kalendarzowych od zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na jego usługę, rozpocznie realizację szkolenia (dotyczy okresu realizacji projektu).

W przypadku, gdy Wykonawca da gwarancję większej dostępności, czyli krótszy niż 14 dni termin na rozpoczęcie realizacji usług, wówczas jego oferta otrzyma dodatkowe punkty w ocenie.

Sposób przyznawania punktów:

0 pkt – za zadeklarowanie dostępności 14 dni

2 pkt – za zadeklarowanie dostępności 11 dni

6 pkt – za zadeklarowanie dostępności 8 dni

10 pkt – za zadeklarowanie dostępności 5 dni

20 pkt – za zadeklarowanie dostępności 2 dni

30 pkt – za zadeklarowanie dostępności 1 dzień

² Wskazana w Formularzu oferty cena brutto powinna obejmować wszystkie koszty w tym również koszt podatku VAT (jeśli Wykonawca jest jego płatnikiem), a także ewentualne składki ZUS i zaliczki na podatek dochodowy (jeśli dotyczy).

Część III

Ocenię podlegają wyłącznie oferty kompletne, zgodnie z treścią i przedmiotem zamówienia oraz spełniające określone w Zapytaniu ofertowym wymagania.

1. Cena (C) – 40%

Ocena nastąpi w oparciu o dane z załącznika nr 1 – Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę brutto³ za 1 godzinę pracy doradcy, tj. 60 minut, otrzyma 40 pkt., natomiast pozostali Wykonawcy zdobędą odpowiednią liczbę punktów wynikającą z poniższego wyliczenia:

$$C = C_n / C_o \times 40$$

gdzie C = przyznane punkty za cenę,

C_n = najniższa cena ofertowa (brutto) spośród ważnych ofert, C_o = cena badanej oferty.

2. Doświadczenie Wykonawcy (D) – 30%.

Ocena nastąpi w oparciu o dane z załączników nr 3 i 4 do części III Zapytania ofertowego – zostaną przyznane punkty za ilość przeprowadzonych zajęć z zakresu doradztwa grupowego oraz Indywidualnych Planów Działania przeprowadzonych przez doradców (spełniających wymagania dot. minimalnego doświadczenia zawodowego).

Łączna liczba godzin z zakresu doradztwa grupowego:

0- 1:	0 punktów
2 – 50:	5 punktów
51 – 100:	10 punktów
Powyżej 100:	15 punktów (max. pkt dla Wykonawcy)

Łączna liczba godzin doradztwa indywidualnego z zakresu tworzenia Indywidualnych Planów Działania:

0- 1:	0 punktów
2 – 50:	5 punktów
51 – 100:	10 punktów
Powyżej 100:	15 punktów (max. pkt dla Wykonawcy)

3. Program doradztwa (P) – 20%

Wykonawca, który opracuje program zajęć z zakresu doradztwa grupowego oraz Indywidualnego Planu Działania (Załącznik nr 6 do Części III Zapytania ofertowego), otrzyma punkty za jakość sporządzonego programu. Punkty przyzna komisja ekspertów powołana do oceny programów szkoleniowych.

1 pkt	– program zawiera błędy poważne;
2-6 pkt	– program zawiera błędy, które nie wpływają na ogólną jakość; liczba błędów jest większa niż 5;
7-11 pkt	– program zawiera błędy, które nie wpływają na ogólną jakość; liczba błędów nie przekracza 5;
12-16 pkt	– program nie zawiera błędów jednak jej jakość jest średnia;
17-19 pkt	– program jest dobrej jakości,
20 pkt	– program jest bardzo dobrej jakości.

³ Wskazana w Formularzu oferty cena brutto powinna obejmować wszystkie koszty w tym również koszt podatku VAT (jeśli Wykonawca jest jego płatnikiem), a także ewentualne składki ZUS i zaliczki na podatek dochodowy (jeśli dotyczy).

Brak przesłanego Programu doradztwa będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

5. Dostępność usług Wykonawcy (U) – 10 %

Ocena nastąpi w oparciu o oświadczenie z załącznika nr 6. Wykonawca powinien oświadczyć w ofercie, iż gwarantuje dostępność szkoleń w danym Obszarze tematycznym, przy czym dostępność usług oznacza, że doradca w czasie nie dłuższym niż 14 dni kalendarzowych od zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na jego usługę, rozpocznie realizację szkolenia (dotyczy okresu realizacji projektu).”

W przypadku, gdy Wykonawca da gwarancję większej dostępności, czyli krótszy niż 14 dni termin na rozpoczęcie realizacji usług, wówczas jego oferta otrzyma dodatkowe punkty w ocenie.

Sposób przyznawania punktów:

- 0 pkt – za zadeklarowanie dostępności 14 dni
- 2 pkt – za zadeklarowanie dostępności 11 dni
- 4 pkt – za zadeklarowanie dostępności 8 dni
- 6 pkt – za zadeklarowanie dostępności 5 dni
- 8 pkt – za zadeklarowanie dostępności 2 dni
- 10 pkt – za zadeklarowanie dostępności 1 dzień

Wykonawca powinien oświadczyć, że gwarantuje dostępność swoich usług w czasie nie dłuższym niż 14 dni. Tym samym maksymalna liczba dni, po której Wykonawca deklaruje gotowość do rozpoczęcia świadczenia usługi nie może być większa niż 14.

Łącznie badana Oferta na część III: doradztwo zawodowe otrzyma punkty według następującego wzoru:

$$SP = C + D + P + U$$

- C – liczba punktów uzyskanych w kryterium Ceny,
- D – liczba punktów uzyskanych w kryterium Doświadczenie doradcy
- P – liczba punktów w kryterium Program szkolenia,
- U – liczba punktów uzyskanych w kryterium Dostępność usług Wykonawcy.

Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki:

- a. Posiadającą minimum 2 letnie doświadczenie zawodowe w realizacji szkoleń - warunek konieczny - weryfikowane na podstawie załącznika nr 2 – **dot. Części I**
- b. Posiadającą minimum 2 letnie doświadczenie zawodowe w zakresie doradztwa zawodowego - warunek konieczny - weryfikowane na podstawie załącznika nr 2 – **dot. Części III**
- c. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej, finansowej i kadrowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia - warunek konieczny - weryfikowane na podstawie załącznika nr 7 (część III), załącznika nr 3 (część II), załącznika nr 6 (część I) - **dot. Części I, II, III,**
- d. Przyjmują do wiadomości i zaakceptują istotne postanowienia umowy – weryfikowane na podstawie załącznika nr 10 pt: Istotne Warunki Umowy - **dot. Części I, II, III**
Dostarczą kompletną ofertę zgodnie z niniejszym Zapytaniem ofertowym.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

Spełnienie powyższych warunków Zamawiający oceni na zasadzie spełnia/nie spełnia. Oznacza to, że oferta Oferenta, który nie spełni powyższych kryteriów zostanie odrzucona.

1. Niezwłocznie po rozstrzygnięciu procedury Zamawiający upubliczni informację o wynikach postępowania, zgodnie z wytycznymi w tym zakresie.
2. W przypadku gdy cena brutto zaoferowana przez Wykonawcę/Oferenta, który uzyskał najwyższą liczbę punktów w ocenie ofert, będzie wyższa niż cena wynikająca z budżetu projektu, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zaproponowania temu Wykonawcy rozliczenia jego usług według maksymalnej stawki przyjętej w budżecie w projekcie. W przypadku uzyskania zgody Wykonawcy na zmniejszenie ceny, rozliczenie nastąpi według zaproponowanej stawki. Brak takiej zgody skutkowało będzie unieważnieniem tej części zapytania ofertowego.
3. Po wyborze najkorzystniejszych ze złożonych ofert Zamawiający zastrzega sobie możliwość podpisania umowy na 2 pierwsze szkolenia rozpoczynające się w IV kwartale 2017.
4. Zamawiający zastrzega możliwość zmian treści umów z Wykonawcami pod warunkiem wystąpienia przesłanek uzasadniających takie zmiany, takich jak np.: zmiana terminu realizacji projektu, zmiana liczby osób uczestniczących w projekcie czy też zmiany we wniosku o dofinansowanie ww. projektu spowodowane zmianami w wytycznych dotyczących realizacji umowy o dofinansowanie ww. projektu.
6. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień oraz dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od podpisania umowy w przypadku nie zaakceptowania przez Wykonawcę istotnych warunków umowy w terminie 7 dni kalendarzowych (liczonych od dnia przekazania informacji o wyborze). Zamawiający może wybrać kolejną ofertę o najwyższej punktacji spośród pozostałych ofert.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia zapytania ofertowego w każdym momencie bez podawania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.

Wykluczenia

Zgodnie z wytycznymi, z udziału w niniejszym postępowaniu wykluczeni są Wykonawcy powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ w wytycznych programowych;
- c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Załączniki do zapytania ofertowego:

CZĘŚĆ I

Formularz oferty z załącznikami 1-8

CZĘŚĆ II

Formularz oferty z załącznikami 1-4

CZĘŚĆ III

Formularz oferty z załącznikami 1-9

Załącznik nr 10 - Istotne postanowienia umowy.

Złożenie zapytania ofertowego, jak też otrzymanie w wyniku zapytania oferty cenowej, nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia i nie łączy się z koniecznością wobec Zamawiającego zawarcia umowy.