

Kraków, dnia 26 stycznia 2010 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1/POKL_ANVIX/2010

Szanowni Państwo,

Zapraszamy do składania ofert na wynajem sali szkoleniowej oraz obsługę cateringową szkoleń organizowanych przez firmę ANVIX Sp. z o.o. w ramach projektu „Nie taki turysta straszny czyli jak sprawnie zarządzać i efektywnie pracować w przemyśle turystycznym w Małopolsce” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Specyfikacja przedmiotu oferty:

1. wynajem sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem na terenie Zakopanego w celu realizacji ok.3 dni szkoleniowych (8-godzinnych) w okresie od 09.02.2010 r. do 31.12.2011 r. w terminach wskazanych przez Zamawiającego, co najmniej na 10 dni przed dniem realizacji każdej edycji szkolenia. Pierwsze terminy, w których sala powinna być dostępna to 09.02.2010, 17.02.2010 oraz 24.02.2010 r.

Kryteria jakie powinna spełniać sala:

- 1.1 sala szkoleniowa zlokalizowana na terenie Zakopanego
- 1.2 dostępność sali w godzinach: 8.00 – 18.00
- 1.3 sala szkoleniowa na dziesięć osób, ale o przestrzeni jak na ok. dwadzieścia osób
- 1.4 sala powinna być wyposażona w:
 - ekran do prezentacji multimedialnych
 - projektor multimedialny
 - tablicę typu flip – chart wraz z wyposażeniem (papier, pisaki)
 - dostęp do sieci energetycznej zapewniającej podłączenie komputerów i projektora multimedialnego
 - przedłużacz, itp.
 - stoły, krzesła dla 10 osób
- 1.5 posiada okna i istnieje możliwość ich zasłaniania
- 1.6 stoły nie są zamocowane na stałe (skręcone ze sobą lub przymocowane do podłogi) i istnieje możliwość ich przestawiania
- 1.7 nie może to być sala w piwnicy lub suterenie
- 1.8 posiada klimatyzację, a temperatura na sali wynosić będzie min. 18° C maks. 22° C
- 1.9 toaleta jest usytuowana na tym samym piętrze
- 1.10 jest salą autonomiczną (nie jest salą dzieloną z jednej dużej sali)
- 1.11 posiada mocne oświetlenie
- 1.12 miejsca parkingowe dla trenera i obsługi szkolenia

2. przygotowanie i dostarczenie usługi cateringowej dla uczestników szkoleń oraz trenera w okresie od 09.02.2010 r. do 31.12.2011 r. w miejscu realizacji szkoleń. Usługa cateringowa obejmuje 2 przerwy kawowe oraz lunch, która będzie dostarczana przez ok. 3 dni szkoleniowych.

Kryteria jakie powinna spełniać usługa cateringowa:

- 2.1 usługa cateringowa będzie realizowana dla niemniej niż 10 osób, maks. dla 15 osób
- 2.2 przerwy kawowe będą się składały z: kawy, herbaty, napojów zimnych (wody mineralnej/soków), ciastek dostępnych bez ograniczeń w trakcie realizacji szkoleń (szkolenia są 8 godzinne)
- 2.3 lunch będzie składał się z dwóch dań: zupa + II danie + napoje
- 2.4 Wykonawca usługi zapewni obsługę, rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania wyżywienia
- 2.5 możliwość rezerwacji usługi cateringowej 5 dni przed każdą edycją szkolenia – gwarantowana dostępność usługi w wybranych terminach
- 2.6 prosimy o przesłanie przykładowego menu oferowanego w usłudze cateringowej

Złożona oferta powinna zawierać:

1. nazwę i adres oferenta
2. opis nawiązujący do parametrów wyszczególnionych w zapytaniu ofertowym
3. cenę jednostkową netto oraz brutto za dzień (8 godzin) wynajmu sali szkoleniowej
4. cenę netto oraz brutto usługi cateringowej (w tym 2 przerwy kawowe + lunch zgodnie z kryteriami opisanymi powyżej) w przeliczeniu na 1 osobę oraz w przeliczeniu na 10 osób
5. wskazanie osoby kontaktowej
6. miejsce położenia sal (adres) wraz ze zdjęciami i opisem ich wyposażenia
7. przykładowe menu oferowane w usłudze cateringowej
8. termin ważności oferty

Do postępowania dopuszczone zostaną wszystkie oferty dotyczące całości zamówienia tj. wynajem sali + catering (Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych). Odpowiedzi na zapytanie ofertowe będą przyjmowane do **dnia 1 lutego 2010r. do godziny 16.00.**

Odpowiedź na ofertę można przesłać e-mailem na adres: j.szokalska@anvix.pl, lub złożyć osobiście w siedzibie ANVIX Sp. z o.o., ul. Grunwaldzka 18, 31-524 Kraków lub przesłać pocztą na w/w adres. Dodatkowych informacji udziela p. Justyna Szokalska, tel. 012/628 51 21

Wybór najkorzystniejszej oferty

1. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o kryterium ceny oraz dodatkowo będą brane pod uwagę położenie i wyposażenie sali i menu usługi cateringowej.
2. Wybór ofert nastąpi w trybie „Zasad finansowania POKL” z dnia 01 kwietnia 2009 r.
3. Rozstrzygnięcie zapadnie w terminie: 2.02.2010 r.

Z poważaniem

Iwona Kokosza
Kierownik Projektu