



Szczecin, dnia 05.06.2017r.

Rozeznanie rynku nr 1/7.3.3/2017

dotyczące wynajmu sal oraz wyżywienia Uczestników Projektu
w ramach projektu "WŁASNY BIZNES – wsparcie na starcie dla osób 50+"
realizowanego w ramach Działania 7.3.3 RPO WSL 2014-2020

Procedura prowadzona zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach EFRR, EFS oraz FS na lata 2014-2020

INFORMACJE OGÓLNE

Zamawiający:

EURO-CAPITAL DORADZTWO GOSPODARCZE SP. Z O. O. SP. K.

Adres: ul. Władysława IV 1, 70-651 Szczecin

NIP: 9552386019

Data ogłoszenia: 05.06.2017 r.

Termin składania oferty: 14.06.2017 r.

W związku z realizacją projektu "WŁASNY BIZNES – wsparcie na starcie osób 50+" w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego 2014-2020, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na wynajem sal dydaktycznych oraz wyżywienie Uczestników Projektu.

Tryb udzielenia zamówienia

Zamówienie powyżej kwoty 20.000 PLN netto do 50.000 PLN netto – rozeznanie rynku. Zamówienie stanowiące przedmiot niniejszego postępowania jest współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa zamówienia: rozeznanie rynku dotyczące wynajmu sal oraz wyżywienia Uczestników Projektu.

Zamówienie obejmuje łączną realizację usług, składających się z czterech części.

Rodzaj i przedmiot zamówienia zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień CPV:

1. CZĘŚĆ I - Wynajem sal na szkolenie "Zakładanie i prowadzenie firmy" (CPV: 70220000-9):

- 48 godzin szkolenia, dla 3 grup, średnio 12-13-sto osobowych, przeprowadzonych równocześnie (3 sale);
- łączna liczba dni szkoleniowych – 18 dni (6 dni x 8 h x 3 sale);
- łączna liczba godzin szkoleniowych – 144 h (1h = 45 min.)
- częstotliwość zajęć – 6 dni, w systemie dziennym i/lub weekendowym, maksymalna liczba godzin zajęć szkoleniowych - 8h/dzień, 1h-45 min. (zajęcia prowadzone np. od poniedziałku do soboty włącznie);
- termin szkolenia: sierpień 2017 zgodnie ze szczegółowym harmonogramem (przekazywany będzie Wykonawcy przez Zamawiającego w terminie minimum 3 dni przed datą realizacji przedmiotu zamówienia);
- sale mieszczą się na terenie obszaru subregionu północnego województwa śląskiego (powiat częstochowski, kłobucki lub myszkowski), z łatwym dostępem do komunikacji miejskiej, w budynku wyposażonym w pełne zaplecze sanitarne, zgodnie z wymogami bezpieczeństwa i higieny pracy;
- budynek jest przystosowany dla osób z niepełnosprawnością ruchową;
- sale są wyposażone w ekran, tablicę, rzutnik multimedialny, dostęp do Internetu;
- sale uwzględniają miejsce na catering dla uczestników w formie samoobsługi.

2. CZĘŚĆ II - Wynajem sal na doradztwo stacjonarne z zakresu przygotowania biznesplanu (CPV: 70220000-9)

- pomieszczenie musi być przystosowane do rozmowy co najmniej 2 osób;
- doradztwo obejmuje po 8 h dla maksymalnie 36 Uczestników Projektu, (3 sale jednocześnie; doradztwo jest świadczone indywidualnie na rzecz każdego z uczestników z osobna (1 uczestnik/1doradca)).
- łączna liczba godzin doradczych – 288 h;
- częstotliwość zajęć – w zależności od potrzeb uczestników projektu; maksymalna liczba godzin zajęć szkoleniowych - 8h/dzień, 1h-60 min, w systemie dziennym i/lub weekendowym;
- termin doradztwa: sierpień-wrzesień 2017 r., zgodnie ze szczegółowym harmonogramem (przekazywany będzie Wykonawcy przez Zamawiającego w terminie minimum 3 dni przed datą realizacji przedmiotu zamówienia);
- sale mieszczą się na terenie obszaru subregionu północnego województwa śląskiego (powiat częstochowski, kłobucki lub myszkowski), z łatwym dostępem do komunikacji miejskiej, w budynku wyposażonym w pełne zaplecze sanitarne, zgodnie z wymogami bezpieczeństwa i higieny pracy;
- budynek jest przystosowany dla osób z niepełnosprawnością ruchową.

3. CZĘŚĆ III – Zapewnienie obiadu dla uczestników szkolenia "Zakładanie i prowadzenie firmy" (CPV: 55520000-1)

- usługa obejmuje zapewnienie obiadu, składającego się z dwóch dań oraz napoju przez 6 dni szkoleniowych dla 36 Uczestników Projektu, wraz z dostarczeniem na miejsce realizacji szkolenia,
- łączna ilość osobodni – 216;
- termin realizacji: sierpień 2017 r., (możliwa jest zmiana terminu szkolenia, o czym Zamawiający poinformuje w terminie minimum 2 dni przed datą realizacji przedmiotu zamówienia);
- **Obiady powinny odpowiadać następującym kryteriom:**
 - ✓ wartość energetyczna powinna wynosić około 800-1200 kcal,
 - ✓ pierwsze danie powinno składać się z zupy, wykonanej z mięsa i/lub warzyw sezonowych, porcja min. 250 g.
 - ✓ drugie danie powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego - mięso, ryby, drób - porcja min. 120 g, produktów bogatych w węglowodany złożone - ziemniaki, kasza - porcja min. 200 g oraz dodatek warzywny - surówki, warzywa gotowane - porcja min. 100 g.
- Wykonawca zapewni zastawę stołową, sztućce i serwetki niezbędne do spożycia przygotowanego posiłku.
- Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków uwzględnić będzie stosowanie tylko świeżych produktów dostępnych na rynku.
- Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
- Świadczenie usług żywienia odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.).
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej temperatury wydawanych posiłków.

4. CZĘŚĆ IV – Zapewnienie przerwy kawowej dla uczestników szkolenia "Zakładanie i prowadzenie firmy" (CPV: 55520000-1)

- usługa obejmuje serwis kawowy i poczęstunek w trakcie trwania szkolenia, przez 6 dni szkoleniowych dla 36 Uczestników Projektu, wraz z dostarczeniem na miejsce realizacji szkolenia,
- łączna ilość osobodni – 216;
- termin realizacji: sierpień 2017 r., (możliwa jest zmiana terminu szkolenia, o czym Zamawiający poinformuje w terminie minimum 2 dni przed datą realizacji przedmiotu zamówienia);



- **Serwis kawowy powinien odpowiadać następującym kryteriom:**
 - ✓ składać się z przygotowanej i podanej w termosach, gorącej kawy i herbaty, wody mineralnej oraz soków owocowych, a także estetycznie podanych ciastek, przekąsek, itp.,
 - ✓ do kawy i herbaty powinny być podane cukier, cytryna i śmietanka/mleko,
 - ✓ dopuszcza się serwowanie kawy i herbaty w innej formie pod warunkiem, iż sposób ten będzie zapewniał szybkie podawanie napojów o właściwej temperaturze i jakości,
 - ✓ będzie dostępny przez cały dzień szkolenia.
 - Wykonawca zapewni filiżanki lub kubki, sztućce/mieszadełka oraz talerzyki i serwetki niezbędne do spożycia poczęstunku.
 - Poczęstunek winien posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu poczęstunku uwzględniać będzie stosowanie tylko świeżych produktów dostępnych na rynku.
 - Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
 - Świadczenie usług żywienia odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.).
 -
- 5. Wykonawca pozostaje w okresie realizacji przedmiotu zapytania ofertowego w pełnej dyspozycyjności Zamawiającego rozumiane jako:**
- realizacja przedmiotu zamówienia w miejscu i czasie ściśle określonym przez Zamawiającego, w oparciu o przedstawiany na bieżąco przez Zamawiającego harmonogram, uaktualniany w odniesieniu do możliwości i potrzeb Uczestników Projektu;
 - akceptacja świadczenia usług wyżywienia i wynajmu sal dydaktycznych w godzinach 8-21 bez możliwości ich zmiany (pełna dyspozycyjność);
 - akceptacja świadczenia usług we wskazanych przez Zamawiającego miejscach (dotyczy usług wyżywienia), bez możliwości ich zmiany (pełna dyspozycyjność);
- 6. Wykonawca składając ofertę zobowiązuje się do:**
- rzetelnej i terminowej, zgodnej z wymogami projektowymi realizacja przedmiotu zamówienia, w tym prowadzenie dokumentacji, potwierdzeń otrzymania przez Uczestników usług objętych zamówieniem;
 - niezwłoczne udostępnianie do wglądu na żądanie Instytucji Zarządzającej projektem, którego dotyczy niniejsze zapytanie oraz innych podmiotów uprawnionych do kontroli wszelkich dokumentów związanych z realizowanym Projektem, w tym dokumentów finansowych.
- 7. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.** Zakres części wybranej do realizacji nie może być mniejszy niż wskazany każdej części przedmiotu zamówienia. Przykładowo oferent może złożyć ofertę jedynie na wynajem sal na szkolenie, zgodnie z opisem w części I, natomiast nie może złożyć oferty na wynajem sal szkoleniowych na np. 5 dni szkoleniowych.
- 8.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania lub zmiany umowy z Wykonawcą przedmiotu zamówienia lub jego części, w przypadku wprowadzenia zmian merytorycznych w projekcie, dotyczących liczby lub tematyki szkoleń, zatwierdzonych przez Wojewódzki Urząd Pracy w Katowicach. W przypadku zaistnienia takiej sytuacji, przeprowadzona zostanie ponowna procedura wyboru Wykonawcy.



WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA

Z możliwości składania ofert wyklucza się Oferentów, którzy:

Są podmiotem powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- 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.

Procedurę prowadzi Prezes Zarządu EURO CAPITAL DORADZTWO GOSPODARCZE Sp. z o. o. Sp. k. – Piotr Sibilski.

KRYTERIA OCENY OFERTY

Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
Cena	100 %	100 pkt

OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE KRYTERIUM OCENY OFERTY

KRYTERIUM - Cena – waga 100%

Oferta z najniższą ceną otrzymuje 100 punktów. Sposób oceny pozostałych ofert pod kątem zaproponowanej ceny przebiega następująco **(najniższa cena / cena zaproponowana oferenta) x100 = ilość uzyskanych punktów**

TERMIN SKŁADANIA OFERT SPOSÓB PRZYGOTOWANIA I ZŁOŻENIA OFERTY

- Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
- Wykonawca przedstawi w swojej ofercie ceny cząstkowe i cenę całkowitą będącą sumą cen wszystkich wymienionych w niniejszym Rozeznaniu rynku usług.
- Oferta musi zawierać wypełniony formularz ofertowy wraz z oświadczeniem o braku powiązań kapitałowych i osobowych;
- Podpisaną ofertę należy przesłać mailem na adres piotr@eurocapitaldotacje.pl lub dostarczyć do siedziby Zamawiającego (ul. Władysława IV 1, 70-651 Szczecin) osobiście lub listem poleconym/kurierem do **14.06.2017 r. do godziny 15.00**. Decyduje data faktycznego wpływu oferty do Zamawiającego (nie np. data nadania, data stempla pocztowego). Oferty, które wpłyną po terminie zostaną odrzucone.
- Oferty niekompletne lub niezgodne z warunkami udziału w postępowaniu, będą odrzucone.
- Pytania do niniejszego zapytania należy kierować na adres e-mail: piotr@eurocapitaldotacje.pl



FORMULARZ OFERTOWY

Rozeznanie rynku nr 1/7.3.3/2017

dotyczące wynajmu sal oraz wyżywienia Uczestników Projektu
w ramach projektu "WŁASNY BIZNES – wsparcie na starcie dla osób 50+"
realizowanego w ramach Działania 7.3.3 RPO WSL 2014-2020

1. **ZAMAWIAJĄCY:**

EURO CAPITAL DORADZTWO GOSPODARCZE Sp. z o. o. Sp. k.
Adres: ul. Władysława IV 1, 70-651 Szczecin
NIP: 9552386019

2. **WYKONAWCA:** Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

Nazwa firmy:	
Imię i nazwisko osoby do kontaktu:	
Nr telefonu:	
Adres e-mail:	
NIP	

3. **KRYTERIUM** – oferujemy przedmiot zamówienia, zgodnie ze specyfikacją rozeznania rynku nr 1/7.3.3/2017 z dnia 05.06.2017 r. za następującą cenę:

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość zamówienia	Cena jednostkowa brutto	Wartość zamówienia brutto
1	CZĘŚĆ I - Wynajem sal na szkolenie "Zakładanie i prowadzenie firmy"	godzina	144 h		
2	CZĘŚĆ II - Wynajem sal na doradztwo stacjonarne z zakresu przygotowania biznesplanu	godzina	288 h		
3	CZĘŚĆ III – Zapewnienie obiadu dla uczestników szkolenia "Zakładanie i prowadzenie firmy"	osobodzień	216 osobodni		
4	CZĘŚĆ IV – Zapewnienie przerwy kawowej dla uczestników szkolenia "Zakładanie i prowadzenie firmy"	osobodzień	216 osobodni		
ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA:					

Łączna wartość zamówienia słownie:

4. **SKŁADAJĄC NINIEJSZĄ OFERTĘ OŚWIADCZAMY, ŻE:**

- 1) Zapoznaliśmy się z treścią niniejszego rozeznania rynku nr 1/7.3.3/2017 z dnia 05.06.2017r.
- 2) Spełnimy wszystkie wskazane kryteria i akceptujemy warunki wskazane w rozeznaniu rynku nr 1/7.3.3/2017 z dnia 05.06.2017r.
- 3) Gwarantujemy wykonanie całości zamówienia zgodnie z treścią rozeznania rynku nr 1/7.3.3/2017 z dnia 05.06.2017r.



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- 4) Nie posiadamy powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika
 - pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej (rodzice, dzieci, wnuki, teściowie, zięć, synowa), w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia (rodzeństwo, krewni małżonka/i) lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

....., dnia

.....

(pieczęć i czytelny podpis)