

Projekt jest finansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2007-2013



Ministerstwo Rodziny,
Pracy i Polityki Społecznej

Wsparcie w starcie



POLSKA FUNDACJA
PRZEDSIĘBIORCZOŚCI



BANK GOSPODARSTWA
KRAJOWEGO

Szczecin, 03.02.2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE 2/2017

Polska Fundacja Przedsiębiorczości, realizując projekty objęte Inicjatywą JEREMIE w województwach zachodniopomorskim, wielkopolskim, dolnośląskim, pomorskim, łódzkim i kujawsko-pomorskim, współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz budżetu państwa w ramach Regionalnych Programów Operacyjnych na lata 2007-2013, oraz projekt SFP Kujawiak-Inwestycje finansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2007-2013 i projekt „Pierwszy biznes-Wsparcie w starcie II” zwraca się z prośbą o przygotowanie oferty zgodnie z poniższą specyfikacją:

<p>Przedmiot zamówienia Zakres usługi/ zakupu</p>	<p>Organizacja trzydniowego seminarium w terminie 24-26.05.2017 r. na terenie województwa lubuskiego: NOCLEGI (dla 65 osób): 2 noclegi w pokojach 1 osobowych – 17 osób (17 pokoi), 2 noclegi w pokojach 2 osobowych - 48 osób (24 pokoi).</p> <p>PARKING- dla 19-stu aut</p> <p>USŁUGI GASTRONOMICZNE (dla 65 osób): 24.05.2017 r. (środa) <u>Uroczysta kolacja:</u> dania serwowane: minimalnie: przystawka, dwa ciepłe dania: zupa+drugie danie, na każdym stole: zimne zakąski i przekąski, bufet w formie szwedzkiego stołu: <u>minimalnie:</u> 6 rodzajów przystawek, 6 rodzajów dań na ciepło, 6 rodzajów dań na zimno, zimne przekąski w bufecie (zestaw wędlin i serów itp.), 6 rodzajów sałatek, pieczywo, owoce, 6 rodzajów ciast, kawa, herbata, soki, woda). Menu do zaproponowania (dopuszczane kilka wariantów).</p> <p>25.05.2017 r. (czwartek) <u>Śniadanie</u> w formie szwedzkiego stołu: minimalnie: 3 dania na ciepło, 3 dania na zimno, zimne przekąski w bufecie (zestaw wędlin i serów), bufet sałatkowy, pieczywo, kawa, herbata, soki, woda, owoce, ciasta (dopuszczane kilka wariantów menu).</p> <p><u>Usługa cateringowa:</u> ciągły serwis kawowy podczas szkolenia: kawa, herbata, woda, soki, ciasteczka.</p> <p><u>Obiad:</u> przystawka, dania ciepłe: zupa + drugie danie, napój, deser (dopuszczane kilka wariantów menu).</p> <p><u>Kolacja na świeżym powietrzu z ogniskiem:</u> w formie szwedzkiego stołu: minimalnie: 3 dania na ciepło, 3 dania na zimno, zimne przekąski w bufecie (zestaw wędlin, serów itp.), bufet sałatkowy, kawa, herbata, soki, woda (dopuszczane kilka wariantów menu) (w przypadku niesprzyjającej pogody kolacja w restauracji).</p>
---	--

Projekty współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz budżetu państwa w ramach Regionalnych Programów Operacyjnych na lata 2007-2013

	<p>26.05.2017 r. (piątek) <u>Śniadanie</u> w formie szwedzkiego stołu: minimalnie: 3 dania na ciepło, 3 dania na zimno, zimne przekąski w bufecie (zestaw wędlin i serów), bufet sałatkowy, pieczywo, kawa, herbata, soki, woda, owoce, ciasta (dopuszczane kilka wariantów menu).</p> <p><u>Usługa cateringowa:</u> ciągły serwis kawowy podczas szkolenia: kawa, herbata, woda, soki, ciasteczka.</p> <p><u>Obiad:</u> przystawka, dania ciepłe: zupa + drugie danie, napój, deser (dopuszczane kilka wariantów menu).</p> <p>PROPOZYCJA ORGANIZACJI CZASU (atrakcje dla 65 osób): 24.05.2017 r. podczas uroczystej kolacji: preferowane atrakcje na wieczór integracyjny: 20:00-22:00 oprawa artystyczna/wieczór tematyczny, 22:00-02:00 konkursy, quizy, zabawy, muzyka z DJem, 25.05.2017 r. po obiedzie: event integracyjny: gry, zabawy, konkurencje zespołowe, integracyjne do zaproponowania dopasowane do przedziału wieku 30-65 lat (dwa warianty w zależności od warunków pogodowych), Podczas kolacji: grill/ognisko, muzyka ze sprzętu. Podczas pobytu: Dostępność basenu, saun, siłowni, strefy wellness.</p> <p>WYNAJEM SAL KONFERENCYJNYCH: - klimatyzowane sale muszą być wyposażone w profesjonalny sprzęt do obsługi spotkań (rzutnik, flipchart, nagłośnienie): 24.05.2017 (środa) (3 h) 4 mniejsze sale dla grup do 20 osób, preferowane ustawienie „w podkowę”, 25.05.2017 r. (czwartek) (5 h) Jedna duża sala dla 65 osób, preferowane teatralne ustawienie krzeseł, 26.05.2017 r. (piątek) (3 h) 4 mniejsze sale lub jedna/dwie podzielone na części dla 4 grup do 20 osób, preferowane ustawienie „w podkowę” (do późniejszego ustalenia wg zaleceń firmy szkoleniowej).</p>
Informacje dodatkowe	<p>- <u>Wstępna liczba uczestników i rodzaje pokoi zostanie przekazana wraz ze zleceniem, ostateczna lista uczestników zostanie określona i potwierdzona na dwa dni przed przyjazdem.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - w załączeniu wstępna Agenda Seminarium, - do zapytanie ofertowego nie stosuje się Ustawy Prawa Zamówień Publicznych, - dopuszcza się składanie ofert wariantowych, - dopuszcza się podpisanie umowy zobowiązującej przed wykonaniem usługi, - dopuszcza się zaproponowanie innego 3 dniowego terminu w maju br. poza wskazanym, - nie dopuszcza się składania ofert częściowych, - nie dopuszcza się składania ofert przez pośredników i operatorów turystycznych, - nie dopuszcza się płatności faktury pro-forma ani wpłaty zaliczki, - czas związania ofertą min. 2 tygodnie, - oferty nie spełniające kryteriów formalnych nie będą oceniane, - zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania ofertowego, - zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od części zamówienia, - na wniosek oferenta, treść oferty i warunki mogą być objęte klauzulą poufności.
Oferta	<p><u>Oferta musi być sporządzona poprzez wypełnienie METRYCZKI zgodnie ze wzorem i musi zawierać:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - krótki opis hotelu, - propozycja organizacji czasu wolnego, - koszty noclegu wraz ze śniadaniem (dla pokoi jedno- i dwuosobowych), - koszt uroczystej kolacji, - koszt obiadu, - koszt kolacji, - koszt usługi cateringowej (przerwy kawowej), - koszt atrakcji podczas uroczystej kolacji, - koszt eventu integracyjnego, - koszt wynajmu sal konferencyjnych, - proponowane menu (dopuszczane kilka wariantów),

Projekty współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz budżetu państwa w ramach Regionalnych Programów Operacyjnych na lata 2007-2013

	<ul style="list-style-type: none"> - propozycje innych atrakcji zawartych w cenie pobytu, - informacje o kosztach dodatkowych (jeśli występują), - informacja o formie płatności, - czas związania ofertą, - cena brutto za całość zlecenia, - oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych z Polską Fundacją Przedsiębiorczości zgodnie ze wzorem, - dokument lub potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię dokumentu potwierdzającego prawo do składania oświadczeń w imieniu Oferenta (np. upoważnienie + odpis z KRS lub informacja odpowiadająca odpisowi aktualnemu z Centralnej Informacji KRS, wydruk wpisu w CEIDG, itp.). <p>Dopuszczane jest dołączanie załączników do metryczki</p>
Forma płatności	Preferowany przelew 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej FV po wykonaniu usługi.
Termin nadsyłania ofert	<p>Podpisane oferty należy przysłać do 14 lutego 2017 roku (decyduje data wpływu)</p> <ul style="list-style-type: none"> • pocztą elektroniczną na adres a.korkiewicz@pfp.com.pl, • faksem na numer 91 312 92 02, • lub osobiście lub listownie na adres ul. Monte Cassino 32, 70-466 Szczecin. <p>W przypadku wysyłania ofert za pomocą poczty elektronicznej sporządzoną ofertę należy wydrukować, podpisać, zeskanować i wysłać jako załącznik do maila.</p>
Kryteria wyboru	<p><u>Kryteria formalne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Termin nadesłania ofert, - Zgodność oferty z zapytaniem ofertowym (m.in. metryczka wraz załącznikami), <p><u>Kryteria pozostałe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kompleksowość oferty, - Propozycja organizacji czasu wolnego, - Dodatkowe świadczenia, - Cena. <p>Niespełnienie kryteriów formalnych skutkuje odrzuceniem oferty.</p>
Zleceniodawca	Polska Fundacja Przedsiębiorczości ul. Monte Cassino 32, 70-466 Szczecin NIP 851-22-42-911

Ewentualne pytania dotyczące wydarzenia, prosimy kierować do Pani Agnieszki Korkiewicz pod numer telefonu: (91) 312 92 00.

Projekty współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz budżetu państwa w ramach Regionalnych Programów Operacyjnych na lata 2007-2013

