

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Zachodniopomorska Szkoła Biznesu w Szczecinie zwraca się z zapytaniem ofertowym dotyczącym zakwaterowania, udostępnienia sal szkoleniowych i cateringu dla pracowników dydaktycznych uczestniczących w szkoleniu wyjazdowym w ramach projektu „Nowa era menedżera - program rozwoju potencjału dydaktycznego Zachodniopomorskiej Szkoły Biznesu”, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IV „Szkolnictwo wyższe i nauka”, Działanie 4.1 „Wzmocnienie i rozwój potencjału dydaktycznego uczelni oraz zwiększenie liczby absolwentów kierunków o kluczowym znaczeniu dla gospodarki opartej na wiedzy”, Poddziałanie 4.1.1 „Wzmocnienie potencjału dydaktycznego uczelni”, współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

### Specyfikacja przedmiotu oferty:

Przedmiotem zapytania jest udostępnienie 2 sal szkoleniowych, zakwaterowanie, wyżywienie dla uczestników szkolenia oraz dla organizatorów szkolenia. Przewiduje się realizację szkolenia w następujących terminach:

- a) 4 marca 2011 dla maksymalnie 35 osób,
- b) 5 marca 2011 dla maksymalnie 35 osób,

Zajęcia szkoleniowe będą realizowane zgodnie z następującym harmonogramem:

1. Piątek (04.03.2011)
  - przyjazd uczestników od godziny 10.00
  - sesja szkoleniowa 10.30 - 18.00
2. Sobota
  - sesja szkoleniowa 10.00 - 15.00

### Na przedmiot zamówienia składa się;

1. dostarczenie noclegów dla uczestników szkoleń dwudniowych w ośrodku, w którym jednocześnie wynajęte zostaną sale szkoleniowe w terminach wskazanych przez Zamawiającego

Kryteria jakie powinny spełniać dostarczone noclegi:

1.1 ośrodek posiada zaplecze szkoleniowo-konferencyjne; teren ośrodka jest ogrodzony i monitorowany; na terenie ośrodka znajduje się parking dla gości hotelowych.

1.2 zapytanie dotyczy odpowiednio:

- w terminie 4-5.03.2011 - 10 maksymalnie pokoi dwuosobowych z pojedynczymi łózkami i maksymalnie 15 pokoi jednoosobowych

1.3 w każdym pokoju jest łazienka i telewizor

1.4 możliwość zakwaterowania uczestników od godz. 10.00 pierwszego dnia szkolenia

1.5 możliwość opuszczenia pokoi przez uczestników do godz. 15.00 drugiego dnia szkolenia

1.6 wskazany w czasokres trwania szkolenia traktowany będzie jako jedna doba hotelowa.

## 2. wynajem sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem na terenie ośrodka

Kryteria jakie powinna spełniać sala:

2.1 sala szkoleniowa na maksymalnie 35 osób, ale o wystarczającej przestrzeni do prowadzenia zajęć warsztatowych

2.2. ustawienie sali - bankietowe (do pracy grup 5 - osobowych)

2.3 sale powinny być wyposażone 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
- przedłużacze (możliwość podłączenia laptopów uczestników do prądu), itp.
- stoły, krzesła dla 35 osób
- stół i krzesło dla trenera

2.4 posiada okna i istnieje możliwość ich zasłaniania

2.5 stoły nie są zamocowane na stałe (skręcone ze sobą lub przymocowane do podłogi) i istnieje możliwość ich przestawiania

2.6 nie może to być sala w piwnicy lub suterenie

2.7 toaleta jest usytuowana na tym samym piętrze

2.8 posiada mocne oświetlenie.

## 3. przygotowanie i dostarczenie usługi cateringowej dla uczestników oraz obsługi szkolenia wyjazdowego w miejscu realizacji szkoleń.

Usługa cateringowa obejmuje:

1 dzień szkolenia - 2 serwisy kawowe, obiad oraz uroczystą kolację,

II dzień szkolenia - śniadanie, 1 serwis kawowy, dwudaniowy obiad z napojem (lub bufet szwedzki zapewniający dwudaniowy obiad).

Kryteria jakie powinna spełniać usługa cateringowa:

3.1 przerwy kawowe będą się składały z: kawy, herbaty, dodatki do napojów ciepłych (cukier, mleko, cytryna), napojów zimnych (wody mineralnej/soków), ciastek dostępnych bez ograniczeń w trakcie realizacji szkoleń

3.2 obiad składał się będzie z zupy, drugiego dania oraz napoju

3.3 śniadania i kolacje podawane będą poza godzinami szkolenia tj. przed godz. 10.00 i po godz. 19.00

3.4 Wykonawca usługi zapewni obsługę, rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania wyżywienia.

**Złożona oferta powinna zawierać:**

1. nazwę i adres oferenta
2. opis nawiązujący do parametrów wyszczególnionych w zapytaniu ofertowym
3. cenę jednostkową brutto wynajmu sali szkoleniowej
4. cenę jednostkową za usługę cateringową z rozbiem na jej poszczególne składowe
5. wskazanie osoby kontaktowej
6. termin ważności oferty
7. miejsce położenia pokoi hotelowych i sal (adres) wraz ze zdjęciami i opisem ich wyposażenia, oraz przykładowe menu oferowane w usłudze cateringowej

Do postępowania dopuszczone zostaną wszystkie oferty dotyczące całości zamówienia tj. wynajem sali + catering + noclegi. Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych. Ofertę prosimy przesyłać na adres mailowy [eswiergiel@zpsb.szczecin.pl](mailto:eswiergiel@zpsb.szczecin.pl) do dnia 18 stycznia 2011 roku do godziny 15.00.

Dodatkowych informacji udziela:

Ewelina Świergiel  
Koordynator Zadania  
tel. 608 03 13 03

Wybór najkorzystniejszej oferty

1. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o kryterium ceny oraz dodatkowo mogą być brane pod uwagę położenie i wyposażenie sali szkoleniowej pokoi oraz menu usługi cateringowej
3. Rozstrzygnięcie zapadnie w terminie do 20 stycznia 2011 r.