

Somonino, 11.02.2014 r.

**GMINA SOMONINO, UL. CEYNOWY 21, 83-314 SOMONINO**

**ZAPRASZA**

**do złożenia oferty w ramach projektu**

pn. „*Internet bez barier szansą rozwoju mieszkańców Gminy Somonino*”  
na świadczenie usług wynajmu sali komputerowej wraz z wyposażeniem oraz usługi cateringowej

**I. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług wynajmu sali komputerowej wraz z wyposażeniem oraz usługi cateringowej ramach projektu. „*Internet bez barier szansą rozwoju mieszkańców Gminy Somonino*” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka, 8 Oś Priorytetowa: Społeczeństwo informacyjne – zwiększenie innowacyjności gospodarki, Działanie 8.3 Przeciwdziałanie wykluczeniu cyfrowemu – eInclusion.

**2. Przedmiot zamówienia - obejmuje:**

**1) Wynajem sali komputerowej na szkolenie z obsługi komputera i Internetu:**

- lokalizacja: Gmina Somonino,
- sala komputerowa powinna komfortowo mieścić max. 11 osób.
- sala powinna być przystosowana do możliwości przeprowadzenia szkolenia,
- wyposażenie sali:
  - 11 wyposażonych i sprawnych stanowisk komputerowych z dostępem do Internetu,
  - komputery z zainstalowanym system Windows,
  - komputery z zainstalowanym pakietem MS Office,
  - ekran do prezentacji slajdów,
  - rzutnik multimedialny (projektor),
  - przedłużacz,
  - stolik na sprzęt audio – video,
- sala musi mieć dostęp do światła dziennego (posiadać okna) oraz możliwość zaciemniania,



- sala musi być odrębnym pomieszczeniem,
- w pobliżu sali powinno znajdować się miejsce na catering dla uczestników szkolenia,
- dostęp do zaplecza sanitarnego,
- Wykonawca musi oznaczyć drogę do sali komputerowej w sposób umożliwiający bezproblemowe dotarcia do niej uczestników i prowadzącego/prowadzącej szkolenie.
- Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania sali w należyтым porządku (uprzątnąć salę po każdym posiłku).

**2) Zapewnienie posiłku dla uczestników:**

- Wykonawca powinien zapewnić dostarczenie i wydanie w miejscu realizacji szkolenia posiłków dla Uczestników/czek i dla osoby prowadzącej, przez posiłek rozumie się: obiad, przekąski i napoje:
  - a) dwudaniowy obiad - każdy składający się z zupy oraz dania głównego – np. ziemniaki/frytki (każde po 200 gram), drób (150 gram), zestaw surówek z warzyw sezonowych (200 gram),
  - b) przygotowanie przekąsek przed rozpoczęciem szkolenia tj. 5 rodzajów kruchych ciasteczek (min. 10 szt./osobę); kawę, herbatę (łącznie 1 litr na osobę), cukier, śmietankę, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, 3 rodzaje soków owocowych (łącznie 2l/osobę).
  - c) przygotowanie i rozłożenie na sali przekąsek i napojów przed szkoleniem;
  - d) przygotowanie i dostarczeniem obiadu i przekąsek zgodnie z poniższym harmonogramem.

**3) Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.**

**II Wymagany termin realizacji przedmiotu zamówienia:**

Lp.		<b>Grupa 1: (10 uczestników + 1 prowadzący)</b>
<b>29 marca 2014 r.</b>		
1.	Godziny szkolenia:	9 <sup>00</sup> – 12 <sup>30</sup> (w tym przerwa na obiad)
	Godzina podania przekąsek:	8 <sup>45</sup>
	Godzina podania obiadu:	12 <sup>00</sup>
<b>30 marca 2014 r.</b>		
2.	Godziny szkolenia:	9 <sup>00</sup> – 12 <sup>30</sup> (w tym przerwa na obiad)
	Godzina podania przekąsek:	8 <sup>45</sup>
	Godzina podania obiadu:	12 <sup>00</sup>
<b>5 kwiecień 2014 r.</b>		
3.	Godziny szkolenia:	9 <sup>00</sup> – 12 <sup>30</sup> (w tym przerwa na obiad)
	Godzina podania przekąsek:	8 <sup>45</sup>
	Godzina podania obiadu:	12 <sup>00</sup>
<b>6 kwiecień 2014 r.</b>		

4.	Godziny szkolenia:	9 <sup>00</sup> – 12 <sup>30</sup> (w tym przerwa na obiad)
	Godzina podania przekąsek:	8 <sup>45</sup>
	Godzina podania obiadu:	12 <sup>00</sup>
<b>12 kwiecień 2014 r.</b>		
5.	Godziny szkolenia:	9 <sup>00</sup> – 12 <sup>30</sup> (w tym przerwa na obiad)
	Godzina podania przekąsek:	8 <sup>45</sup>
	Godzina podania obiadu:	12 <sup>00</sup>
<b>13 kwiecień 2014 r.</b>		
6.	Godziny szkolenia:	9 <sup>00</sup> – 12 <sup>30</sup> (w tym przerwa na obiad)
	Godzina podania przekąsek:	8 <sup>45</sup>
	Godzina podania obiadu:	12 <sup>00</sup>

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminów spotkań. Ewentualne nowe terminy spotkań zostaną ustalone z Wykonawcą / Wykonawcami.**

**III. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:**

- a) Cena – 100%; w kryterium „Cena” najwyższą liczbę punktów - 100 otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę brutto, a każda następna odpowiednio mniej zgodnie ze wzorem:  
Liczba punktów oferty = (cena oferty najniżej skalkulowanej x 100): cena oferty ocenianej.

**Opis sposobu obliczenia ceny składanej oferty:**

W cenę propozycji należy wliczyć:

- wartość usługi/dostawy określonej w oparciu o przedmiot zamówienia,
- obowiązujący podatek od towarów i usług VAT,
- koszty transportu/dostawy przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

Cena podana przez Wykonawcę za świadczoną usługę/dostawę jest obowiązująca przez okres ważności umowy/zlecenia wynikający ze wskazanego terminu w pkt. II.

Zamawiający wybierze propozycję odpowiadającą wszystkim postawionym przez niego kryteriom. Zamawiający za wykonaną usługę dokona płatności przelewem w ciągu 30 dni od daty dostarczenia faktury/rachunku do siedziby Zamawiającego.

**IV. Miejsce i termin złożenia oferty:**



- a) Ofertę, sporządzoną według załączonego wzoru, należy złożyć w terminie do dnia 27 luty 2014 r., do godz. 15.00 w formie pisemnej (za pośrednictwem poczty, kuriera lub dostarczoną osobiście), w siedzibie Zamawiającego, tj. ul. Ceynowy 21, 83-314 Somonino.
- b) Na korespondencji należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego oraz napis: **oferta na wynajem sali i cateringu**”.
- c) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- d) Oferty, które wpłyną po w/w terminie nie będą rozpatrywane.
- e) Oferty nie spełniające wymogów formalnych określonych w niniejszym zapytaniu nie będą rozpatrywane.
- f) **Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie dokonywania wyboru żadnej z ofert oraz wyboru najkorzystniejszej oferty w każdej z części zapytania.**

**Dopuszcza się składanie ofert częściowych.**

**V. Osoba uprawniona do kontaktów ws. zapytania ofertowego:**

Marcin Singer, inspektor ds. informatycznych, tel. 58 684 11 21, e-mail: [informatyk@somonino.pl](mailto:informatyk@somonino.pl);  
Alicja Malanowska, inspektor ds. rozwoju gospodarczego i promocji gminy tel. 58-684-11-21;  
e-mail: [rozwoj@somonino.pl](mailto:rozwoj@somonino.pl)

**VI. Informacje dotyczące zawarcia umowy:**

Zaproszenie ma na celu rozpoznanie rynku i wyłonienie najkorzystniejszego Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa o wartości poniżej 14 000 euro.

W załączeniu;

1. Wzór druk dla „Oferty”.

z up. WOJTA  
Jerzy Kowalewski  
ZASTĘPCA WOJTY  
(.....)  
**GMINA SOMONINO**  
83-314 Somonino, ul. Ceynowy 21  
NIP 589-10-31-191



.....  
(pieczęć wykonawcy, nazwa, adres)

.....  
(miejsowość, data)

**Gmina Somonino**  
**ul. Ceynowy 21**  
**83-314 Somonino**

## OFERTA

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia oferty na świadczenie usług wynajmu sali komputerowej wraz z wyposażeniem oraz usługi cateringowej w ramach projektu pn. „Internet bez barier szansą rozwoju mieszkańców Gminy Somonino

### Dane dotyczące Wykonawcy:

Nazwa: .....;  
Adres: .....;  
Nr telefonu/faks .....; e – mail .....;  
NIP ....., REGON .....

### Zobowiązanie Wykonawcy:

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe dotyczące usług wynajmu sali komputerowej wraz z wyposażeniem oraz usługi cateringowej oferujemy wykonanie usługi na warunkach określonych przez Zamawiającego za łączną cenę brutto w złotych w wysokości:.....

Szczegóły oferty przedstawiają się następująco:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Opis Oferenta
1.	Opis sali komputerowej i posiadanego zaplecza*	
2.	Cena wynajmu sali*	1. Cena brutto za wynajem sali komputerowej za jeden dzień ( w godzinach od 8 <sup>45</sup> do 12 <sup>30</sup> ).....PLN Słownie: ..... 2.Cena całkowita brutto za wynajem sali komputerowej ( 6 dni w godzinach od 8 <sup>45</sup> do 12 <sup>30</sup> ) .....PLN Słownie: .....
3.	Usługa cateringu –	



	proponowane menu (obiad + przekąski)	
4.	Cena usługi cateringu:	1.Cena brutto za wyżywienie 1 osoby (komplet: obiad + przekąski+ napoje) .....PLN, Słownie:..... 2. Cena całkowita brutto (66 kompletów ogółem) .....PLN, Słownie:.....
5.	Zakres oferty	Niniejsza oferta jest/nie* jest oferta częściową.

\*niewłaściwe skreślić

1. Oświadczam, że zaproponowana cena zawiera wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia, zgodnie z wymogami zapytania ofertowego i jej ceną ostateczną.
2. Oświadczam, że: zapoznałem się z treścią zapytania, nie wnosimy do niego zastrzeżeń, uzyskaliśmy konieczne informacje potrzebne do przygotowania oferty.
3. Oświadczam, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego.
4. Oświadczam, że uważam się za związany niniejszą oferta na czas 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
5. Oświadczam, że:
  - posiadam uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
  - posiadam wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje odpowiednim potencjałem;
  - technicznym oraz zasobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
  - znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie niniejszego Zamówienia.
6. Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb niniejszego postępowania, zgodnie z ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r., nr 101, poz. 926 z poen. zm.).

.....  
(podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentowanej oferenta)

