

BIAŁOŁĘCKI OŚRODEK SPORTU
00-114 Warszawa
tel. 22 676 50 72
e-mail: a.kozziel@bos.waw.pl

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zleceniodawca/Zamawiający :

Białołęcki Ośrodek Sportu, z siedzibą przy ul. Światowida 56, 03-144 Warszawa przesyła zapytanie ofertowe na zamówienie wyłączone z obowiązku stosowania przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych na:

prorowadzenie zajęć Aqua Aerobiku w różnych formach w wymiarze 52 jednostek w Białołęckim Ośrodku Sportu w Warszawie w czwartki od dnia 5 kwietnia 2018 r. do dnia 20 grudnia 2018 r. w godzinach 20:00-20:45 oraz 20:45-21:30 na pływalni przy ul. Światowida 56

Zajęcia raz w tygodniu dla 2 grup (max 18 osób w jednej grupie), zajęcia 45 min.

2. Opis przedmiotu zamówienia: **zgodnie z umową zlecenie dla osoby fizycznej / umową dla osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą**, która stanowi załącznik do zapytania ofertowego.
3. Miejsce realizacji zamówienia: **Białołęcki Ośrodek Sportu, ul. Światowida 56, 03-144 Warszawa**
4. Wymagania dla Zleceniobiorcy/Wykonawcy: **opisane w umowie zlecenie dla osoby fizycznej/ umowy dla osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą**, która stanowi załącznik do zapytania ofertowego.
5. Oferty na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania ofertowego należy składać w formie elektronicznej: a.kozziel@bos.waw.pl lub osobiście w Białołęckim Ośrodku Sportu przy ul. Strumykowej 21, pok. 2B w godz. 8.00 – 16.00
6. Termin składania ofert upływa dnia **27 marca 2018 r. o godzinie 12.00**
7. Osoba uprawniona do kontaktów z oferentami:

Anna Kozieł tel. 22 676 50 72 wew. 122 lub 606-261-334, w godz. 8.00-16.00

e-mail: a.kozziel@bos.waw.pl

8. Inne informacje:

Kryterium wyboru oferty:

Cena brutto - 60%

Doświadczenie - 40%

Zasady oceny ofert według ustalonych kryteriów

Każda z ofert będzie oceniana wg powyższych kryteriów zgodnie z poniższym wzorem

$$P = P1 + P2$$

gdzie:

P – łączna liczba punktów ocenianej oferty

P1 – liczba punktów przyznana ocenianej ofercie w kryterium „Cena brutto”

P2 – liczba punktów przyznana ocenianej ofercie w kryterium „Doświadczenie”

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów przyjętych w kryteriach.

Maksymalnie Zleceniobiorca może uzyskać 100 pkt, w kryterium cena – 60 pkt, w kryterium doświadczenie – 40 pkt.

Kryterium „Cena brutto”

Ocena ofert w kryterium dokonana będzie na podstawie następującego wzoru:

$$P1 = \frac{\text{najniższa cena ofertowa brutto}}{\text{cena oferty badanej brutto}} \times 100 \times 60\%$$

Kryterium „Doświadczenie”

Ocena ofert w tym kryterium dokonana będzie na podstawie następującego wzoru

$$P2 = \frac{S_o}{S_{\max} (10 \text{ zajęć})} \times 100 \times 40\%$$

gdzie:

P2 - uzyskana przez ofertę liczba punktów za doświadczenie w prowadzeniu zajęć.

S_o – ilość przeprowadzonych zajęć grupowych o tematyce zgodnej z przedmiotem zamówienia, w ciągu ostatnich trzech lat (należy przedstawić wykaz w którym będzie podana data rozpoczęcia i zakończenia zajęć, miejsce oraz informacja dla kogo zajęcia były organizowane, maksymalnie można wykazać 10 zajęć), wskazanie większej ilości nie będzie brane pod uwagę, maksymalna ilość szkoleń, które będą punktowane to 10 szkoleń.


S_{max} - największa ilość przeprowadzonych szkoleń o tematyce zgodnej z przedmiotem zamówienia w ciągu ostatnich trzech lat – 10 zajęć.

Jeżeli złożona oferta w kryterium jest równa zero (S_o = 0) – Wykonawca otrzymuje 0pkt

Jeżeli złożona oferta w kryterium jest równa maksymalnej ilości zajęć, tj. 10 zajęć – Wykonawca otrzyma 40 pkt.

Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

Za najkorzystniejszą, zostanie uznana oferta, która spełni wszystkie warunki i wymagania oraz przedstawi najkorzystniejszy bilans z punktu widzenia wszystkich kryteriów oceny ofert. W przypadku gdy dwie lub więcej ofert przedstawiać będzie taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną za realizację zamówienia.

W-wa 21.03.2018	
miejscowość, data	pieczętka i podpis pracownika wnioskodawcy