



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

**URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO
Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich**

Białystok, 9 sierpnia 2017 r.

ROR-II.3053.2.18.2017

Zapytanie ofertowe

Zapraszam do złożenia oferty na usługę hotelowo-gastronomiczną dotyczącą „Forum Podlaskiej Sieci Lokalnych Grup Działania – rok wdrażania RLKS – doświadczenia i wyzwania” w terminie 20-21 września 2017 r., na obszarze funkcjonowania Lokalnej Grupy Działania „Puszcza Białowieska”, która swym zasięgiem obejmuje Powiat hajnowski oraz część Powiatu bielskiego (Gminy Bielsk Podlaski, Boćki oraz Orla) na rzecz 50-60 osób.

1. Zamawiający:

Województwo Podlaskie
ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 1
15-888 Białystok
NIP 542-25-42-016
Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego

2. Termin realizacji usługi:

20-21 września 2017 r.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiot zamówienia obejmuje zapewnienie usługi hotelowo-gastronomicznej na rzecz 50-60 osób w zakresie:

- noclegu ze śniadaniem,
- wynajmu sali konferencyjnej z pełnym wyposażeniem,
- wyżywienia (obiad 20.09, kolacja 20.09, obiad 21.09),
- bufetu kawowego/kanapkowego podczas wykładów.

Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający wskaże w terminie 3 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem Forum i zapłaci wyłącznie za faktycznie potwierdzone osoby.

Wykonawca w ramach zlecenia zapewni:

- 1) Nocleg ze śniadaniem potwierdzonym uczestnikom w pokojach jedno i/lub dwuosobowych. Każdy pokój wyposażony będzie w oddzielne łóżka, czystą pościel, ręczniki oraz węzeł sanitarny (łazienka, umywalka, WC), przy czym pokoje te muszą zapewniać warunki pobytu ogólnie przyjęte za czyste i schludne. Wszystkie pokoje usytuowane będą w tym samym

budynku, w którym odbędzie się wspólna kolacja lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie (do 50 m). Wykonawca zapewni w ogólnej liczbie pokoi, co najmniej 3 pokoje jednoosobowe, które umożliwią podział uczestników względem płci).

- 2) Salę konferencyjną w celu przeprowadzenia zajęć w formie wykładów i warsztatów (20-21.09.2017 r.). Sala klimatyzowana, wyposażona w stoły i krzesła w ilości zgodnej z ostateczną liczbą uczestników podaną przez Zamawiającego w terminie 3 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem Forum. W sali powinien znajdować się stół prezydialny, sprzęt do przeprowadzenia zajęć: rzutnik, ekran, flip-chart z mazakami, odpowiedni sprzęt nagłaśniający oraz minimum 2 mikrofony (1 mikrofon bezprzewodowy dla uczestników Forum oraz 1 mikrofon przy stole prezydialnym).
- 3) Usługę gastronomiczną obejmującą przygotowanie i wydanie:

Bufetu kawowego (20-21.09.2017 r.):

- w terminie 20 września 2017 r., na który składa się: kawa, mleko lub śmietanka do kawy, herbata (min. 3 rodzaje), cukier, woda gazowana/niegazowana, soki (min. 2 rodzaje), ciasto/ciastka (min. 3 rodzaje), owoce sezonowe – uzupełniane całodziennie w sposób ciągły,
- w terminie 21 września 2017 r., na który składa się: kawa, mleko lub śmietanka do kawy, herbata (min. 3 rodzaje), cukier, woda gazowana/niegazowana, soki (min. 2 rodzaje), ciasto/ciastka (min. 3 rodzaje), owoce sezonowe – jednorazowa przerwa kawowa.

Bufetu kanapkowego (20.09.2017 r.):

- Kanapki w ilości odpowiadającej liczbie uczestników Forum (min. 3 kanapki na osobę).

Obiadu trzydaniowego w formie bufetu szwedzkiego (20-21.09.2017 r.):

- 2 rodzaje zup do wyboru (1 porcja / min. 250 ml na osobę),
- 2 rodzaje dań głównych do wyboru, w tym danie mięsne i danie jarskie (ryba - z wykluczeniem pangii),
- zestaw dodatków – min. 3 rodzaje, np. zapiekane ziemniaki z ziołami, ryż sypki, kopytka,
- 2 rodzaje surówek do wyboru, w tym 1 surówka ze świeżych warzyw,
- deser,
- napoje zimne serwowane w dzbankach – woda z cytryną i miętą min. 0,5 l na osobę oraz sok owocowy/kompot min. 0,25 l na osobę,

Kolacji serwowanej: (20.09.2017 r.):

- danie na gorąco – min. 2 rodzaje, w tym 1 dania mięsne i 1 danie jarskie (ryba - z wykluczeniem pangii),
 - wybór zimnych przekąsek – min. 3 (w ilości co najmniej 2 sztuki na osobę), np. pasztet z dziczyzną, deska wędlin, schab nadziewany śliwką i morelą, rolada szpinakowo-łososiowa, pieczywo, smalec, ogórki kiszzone, itp.,
 - napoje: woda, sok/kompot, herbata, kawa,
 - deser: np. ciasta krojone (co najmniej 3 rodzaje do wyboru) w ilości co najmniej 1 porcja na osobę).
- 4) Sala, w której będą podawane posiłki powinna mieścić jednocześnie całą grupę szkoleniową w jednej przestrzeni.

W terminie 5 dni od dnia podpisania umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu co najmniej trzy propozycje menu obiadu oraz kolacji. W razie braku akceptacji Wykonawca przedstawi w ciągu jednego dnia alternatywne menu zgodne z opisem i ustaleniami Zamawiającego.

4. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) Dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania niniejszego zlecenia.
- 2) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie niniejszego zlecenia.
- 3) Prowadzą działalność gospodarczą związaną z zakresem niniejszego zlecenia.

Złożenie oferty będzie traktowane jako jednoznaczne ze złożeniem oświadczenia Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu. Ponadto Zamawiający uzna za spełniony warunek prowadzenia działalności gospodarczej, jeżeli firmę Wykonawcy będzie można odnaleźć w rejestrze CEIDG/KRS lub Wykonawca przedstawi na tę okoliczność skany dokumentów.

5. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty:

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga kryterium
1.	Cena brutto	80 pkt
2.	Wykonawca zapewnia serwowanie obiadów i kolacji w innej sali niż sala wykładowa	10 pkt
3.	Usługa będzie świadczona w wystandaryzowanym hotelu o kategorii 3* lub wyższej	10 pkt

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie poniższego wzoru:

$$P = P_C + P_W + P_U$$

gdzie:

P – łączna ilość punktów

P_C – ilość punktów w kryterium „Cena brutto”

P_W – ilość punktów w kryterium „Wykonawca zapewnia serwowanie obiadów i kolacji w innej sali niż sala wykładowa”

P_U – ilość punktów w kryterium „Usługa będzie świadczona w wystandaryzowanym hotelu o kategorii 3* lub wyższej”

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

1) Kryterium „Cena brutto” (max. 80 pkt):

Ocena ofert dokonywana w kryterium „Cena brutto” będzie wyliczana według poniższego wzoru:

$$P_c = \frac{\text{najniższa cena brutto ze wszystkich złożonych ofert}}{\text{cena brutto wskazana w ofercie badanej}} \times 100 \times 80$$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

2) Kryterium „Wykonawca zapewnia serwowanie obiadów i kolacji w innej sali niż sala wykładowa” – (max. 10 pkt):

Ocena ofert dokonywana w ramach kryterium „Wykonawca zapewnia serwowanie obiadów i kolacji w innej sali niż sala wykładowa” będzie dokonywana na podstawie złożonej deklaracji. Wykonawca może otrzymać 0 albo 10 punktów. Jeżeli Wykonawca zapewni serwowanie obiadów i kolacji w innej sali niż sala wykładowa otrzyma 10 punktów.

3) Kryterium „Usługa będzie świadczona w wystandaryzowanym hotelu o kategoryzacji 3* lub wyższej” – (max. 10 pkt):

Ocena ofert dokonywana w ramach kryterium „Usługa będzie świadczona w wystandaryzowanym hotelu o kategoryzacji 3* lub wyższej” będzie dokonywana na podstawie złożonej deklaracji. Wykonawca może otrzymać 0 albo 10 punktów. Jeżeli Wykonawca zapewni realizację usługi w wystandaryzowanym hotelu o kategoryzacji 3* lub wyższej” otrzyma 10 punktów.

6. Istotne postanowienia przyszłego zlecenia:

- 1) Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury lub innego równoważnego dokumentu księgowego, po wykonaniu przedmiotu zamówienia w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury lub innego równoważnego dokumentu księgowego przez Wykonawcę, pod warunkiem, iż wpłynie ona do Zamawiającego w terminie 7 dni od dnia wystawienia. W przeciwnym wypadku zapłata nastąpi w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury lub innego równoważnego dokumentu księgowego.
- 2) Obciążenie kosztami zakwaterowania i wyżywienia nastąpi zgodnie z ilością osób podaną w terminie 3 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem Forum.
- 3) Podstawą wystawienia faktury lub innego równoważnego dokumentu księgowego jest podpisane bez zastrzeżeń przez Zamawiającego protokołu odbioru usługi, potwierdzającego zgodność tych działań z poszczególnymi obowiązkami Wykonawcy.
- 4) Przedłożona oferta obejmuje wszystkie składowe przedmioty zamówienia.

7. Miejsce i sposób uzyskania dodatkowych informacji dotyczących przedmiotu zamówienia:

Informacja telefoniczna: tel. (85) 66 54 207

Informacja e-mailowa: ksow@wrotapodlasia.pl

8. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej w oparciu o wzór określony przez Zamawiającego w załączniku nr 1 na adres mailowy ewa.sacharczuk@wrotapodlasia.pl lub ksow@wrotapodlasia.pl.

Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę, osobę/y reprezentującą/e Wykonawcę zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze, osobę/osoby uprawnioną/e do reprezentowania Wykonawcy albo osobę/y działającą/e na podstawie pełnomocnictwa. Na etapie składania ofert dopuszcza się dostarczenie skanu, pod warunkiem, że Wykonawca dostarczy oryginał oferty na etapie podpisania umowy.

Cena oferty winna obejmować podatek od towarów i usług według stawki obowiązującej w dniu składania ofert.

Termin składania ofert upływa w dniu **18 sierpnia 2017 r. o godz. 13.30.**

Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie oferty.

9. Informacja na temat wykluczenia Wykonawców:

Wykonawca może zostać wykluczony z postępowania w następujących okolicznościach:

- 1) Oferta została złożona przez podmiot niespełniający warunków udziału w postępowaniu.
- 2) Oferta została złożona przez podmiot powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w ich imieniu, lub osobami wykonującymi w ich imieniu czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania w sprawie wyboru wykonawcy, chyba że osoba nie będzie brała udziału w dalszym postępowaniu w sprawie wyboru wykonawcy.

10. Informacja na temat możliwości odrzucenia ofert:

Oferta może zostać odrzucona z postępowania w następujących okolicznościach:

- 1) Oferta została złożona po terminie składania ofert.
- 2) Oferta jest niekompletna (nie została wypełniona we wszystkich wymaganych polach).

11. Określenie możliwości składania ofert częściowych:

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych w ramach przedmiotu zamówienia.

12. Określenie warunków zmiany umowy:

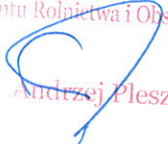
Zamawiający nie przewiduje zmiany warunków umowy.

13. Czy Wykonawca zastrzega możliwość zakończenia postępowania bez wyboru żadnej z ofert:

Tak.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Wzór umowy

DYREKTOR
Departamentu Rolnictwa i Obszarów Rybackich

Andrzej Pleszuk

Sponadnia:
GŁÓWNY SPECJALISTA

ES
Ewa Sacharczuk
08.08.2017

KIEROWNIK
Sekretariatu Regionalnego
Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich


Marcin Muszyc

7.08.2017