



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

URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO
Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich
15-089 Białystok, ul. J. Kilińskiego 16

Białystok, 10 maja 2019 r.

ROR-II.3053.2.1.2019

Zapytanie ofertowe

Zapraszam do złożenia oferty na realizację usługi hotelowo-gastronomicznej dotyczącej „Forum Podlaskiej Sieci Lokalnych Grup Działania” w terminie 13-14 czerwca 2019 r., na rzecz 34-42 osób na terenie Suwalsko-Sejneńskiej Lokalnej Grupy Działania, tj. powiat suwalski lub sejneński z wyłączeniem miast powyżej 20 tyś. mieszkańców.

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:

13-14 czerwca 2019 r.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiot zamówienia obejmuje zapewnienie usługi hotelowo-gastronomicznej na rzecz 34-42 osób w zakresie:

- noclegu ze śniadaniem,
- wynajmu sali konferencyjnej z pełnym wyposażeniem,
- wyżywienia (obiad 13.06, kolacja 13.06, obiad 14.06),
- 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, jednak nie mniej jak 30.

Wykonawca w ramach zlecenia zapewni:

- 1) Nocleg ze śniadaniem potwierdzonym uczestnikom (nie mniej jak 30 osobom) 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.

Wykonawca zapewni w ogólnej liczbie pokoi, co najmniej 5 pokoi jednoosobowych, które umożliwią podział uczestników względem płci.

- 2) Salę konferencyjną w celu przeprowadzenia zajęć w formie wykładów i warsztatów (13-14.06.2019 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 do prezentacji multimedialnych, laptop, flipchart z flamastrami, 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 (13-14.06.2019 r.):

- w terminie 13.06.2019 r. oraz 14.06.2019 r., na który składa się: kawa mielona i rozpuszczalna, mleko lub śmietanka do kawy, herbata (min. 3 rodzaje), cukier, woda gazowana/niegazowana, ciasto/ciastka (min. 3 rodzaje).

Bufetu kanapkowego (13.06.2019 r.):

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

Obiadu trzydaniowego w formie bufetu szwedzkiego (13-14.06.2019 r.):

- 2 rodzaje zup do wyboru – np. zupa krem z brokołu, barszcz ukraiński, rosół (1 porcja / min. 250 ml na osobę),
- 2 rodzaje dań głównych do wyboru – np. kotlet mediolański z suszonymi pomidorami, kiszka ziemniaczana, kartacze, polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych, pierogi z kapustą i grzybami,
- 2 rodzaje zestawu dodatków – np. zapiekane ziemniaki z ziołami, ziemniaki gotowane, kopytka,
- 2 rodzaje surówek do wyboru, w tym 1 surówka ze świeżych warzyw,
- deser - np. szarlotka na ciepło, sernik,
- napoje zimne serwowane w dzbankach – woda z cytryną i miętą min. 0,25 l na osobę oraz sok owocowy/kompot min. 0,25 l na osobę.

Kolacji serwowanej: (13.06.2019 r.):

- danie na gorąco – min. 2 rodzaje do wyboru (np. kotlet schabowy, roladki drobiowe, szczupak faszerowany z sosem tatarskim, papryka faszerowana z kaszą jaglaną i warzywami w sosie paprykowo-śmietanowym),
- wybór zimnych przekąsek – min. 5 (w ilości co najmniej 2 sztuki na osobę), np. deska wędlin z piklami, deski serów, schab z musem chrzanowym i ananase, pieczarki faszerowane, pasztet domowy z żurawiną, jajka faszerowane pieczarkami, tatar z polędwicy wołowej z ogórkiem i cebulką, sałatka z suszonymi pomidorami i sosem balsamicznym, sałatki jarzynowe, pieczywo mieszane),
- napoje: woda, soki/kompot (min 2 rodzaje), 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:

Warunkiem udziału w postępowaniu jest poprawne złożenie oferty w wyznaczonym terminie.

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	100 %

O wyborze oferty decyduje najniższa cena brutto. (W cenę oferty należy wliczyć wszystkie koszty wykonania zamówienia). W przypadku, gdy najkorzystniejsza oferta zostanie złożona na taką samą kwotę wówczas o wyborze Wykonawcy będzie decydowała kolejność złożenia oferty.

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 podpisanie 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

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 **17 maja 2019 r.**

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.

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 Zamawiający zastrzega możliwość zakończenia postępowania bez wyboru żadnej z ofert:

Tak.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Wzór umowy

sprowadzić
KIEROWNIK
Sekretariat Regionalny
Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

ES

Ewa Sacharczuk

Departament Rolnictwa i Gószarów Rybackich
Andrzej Pleszuk