

Jelenia Góra, 23.02.2018r.

## **ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1/2018**

**dotyczące usługi konferencyjnej, cateringowej oraz hotelarskiej podczas konferencji organizowanej w ramach projektu „Jak ratujecie u Was? / Jak zachraňujete u Vás?” współfinansowanego ze środków Europejskiego Fundusz Rozwoju Regionalnego w ramach Program Interreg V-A Republika Czeska - Polska**

### **I. ZAMAWIAJĄCY**

Europejskie Ugrupowanie Współpracy Terytorialnej NOVUM z o.o., ul. 1 Maja 27, 58-500 Jelenia Góra, NIP: 611-276-37-23, REGON: 363251784

### **II. WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV)**

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

### **III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Informacje ogólne:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie organizacji i obsługi konferencji w ramach projektu „Jak ratujecie u Was/Jak zachraňujete u Vás?” polegającej na zapewnieniu noclegu, wyżywienia, sal konferencyjnych oraz miejsc parkingowych podczas dwudniowej konferencji w terminie 22-23 maja 2018 r.
2. Orientacyjna liczba uczestników 160 osób.
3. W wyjątkowych przypadkach Zamawiający może zrezygnować z organizacji konferencji w ustalonym terminie, o ile poinformuje o tym Wykonawcę najpóźniej na 7 dni przed planowanym terminem konferencji.

Wymagania odnośnie obiektu:

1. Standard obiektu powinien wynosić minimum 4 gwiazdki w rozumieniu przepisów ustawy o usługach turystycznych z 29 sierpnia 1997 r., (t.j. Dz. U. 2017.1553) i Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. (t.j.Dz.U.2017.2166) w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów w których są świadczone usługi hotelarskie lub odpowiadać standardom hotelu min. 4-gwiazdkowego
2. Obiekt powinien być zlokalizowany na terenie: powiatu jeleniogórskiego lub powiatu wałbrzyskiego lub powiatu kłodzkiego lub powiatu ząbkowickiego lub miasta Jeleniej Góry biorąc pod uwagę konieczność zapewnienia możliwie najszybszej drogi dotarcia uczestnikom konferencji pochodzącym z terenu wspomnianych powiatów, a także z Republiki Czeskiej.

3. Objekt musí zabezpečovať komplexosť vykonania služby, cez ktorú Zamavajúci rozumie zabezpečenie služby konferenčnej, cateringovej a hotelárskej.
4. Miesta noclegové, miesta vydávania potravín a konferenčná miestnosť musia byť zlokalizované v jednom budovke, bez potreby presúvania sa po otvorenej priestranosti.
5. Pre účastníkov konferencie musia byť dostupné bezplatné miesta parkovacie.

#### Služba hotelová:

1. Vykonávca zabezpečí rezerváciu a nocleg pre všetkých ľudí hlásených cez Zamavajúceho, v súlade s podmienkami nižšieho opýtania.
2. Noclegi dostupné budú v izbách 2-osobových, vybavených dvoma jednotlivými lôžkami.
3. Izbami poskytované budú účastníkom aspoň od 12.00 prvého dňa konferencie do 12.00 druhého dňa konferencie.
4. Všetky izby vybavené budú bezplatným prístupom k internetu a kúpeľni.
5. Zamavajúci neponosi žiadnych ďalších poplatkov súvisiacich s používaním izby, napríklad: poplatok za televíziu, poplatok za telefonáty vykonávané z izby hotelovej, poplatok za bar v izbe.
6. Objekt musí poskytovať služby celoročné. Teplota v miestnostiach poskytovaných účastníkom (izba, jedálna, konferenčná miestnosť) nesmie byť nižšia ako 21°C.

#### Služba cateringová:

1. Počas prvého dňa konferencie účastníci dostávajú dve prerušenia kávy, obed a koláciu. Druhého dňa konferencie účastníci dostávajú raňajky, prerušenie kávy a obed.
2. Potraviny poskytované účastníkom v podobe „bufetu švédkeho“ musia brať do úvahy požiadavky diéty vegetariánskej.
3. Raňajky musia byť poskytované v podobe „bufetu“, v tom aspoň jedno jedlo na horúco do výberu (mäsové, bezmäsové, mliečne) a chleby, sery, šaláty alebo čerstvé zeleniny, ryby, džemy, pečivo biele a tmavé, a tiež horúce a studené nápoje, v tom čaj (v sáčkoch bez obmedzení, min. 3 druhy asortimentové, prídavok v podobe citrónu, parná káva), káva tmavá (rozpušťaľná a čerstvo parná z kávovaru tlakového alebo filtračného/zaparáčaka spolu s prídavkami - mlieko, cukor, káva dostupná bez obmedzení, , soky ovocové v 3 druhoch chutí (soky 100%) a voda minerálna neperlivá a perlivá.
4. Obedy musia byť poskytované v podobe bufetu, v tom aspoň: predjedlo, polievka, hlavné jedlo, bufet šalátový, dezert a horúce a studené nápoje, v tom čaj (v sáčkoch bez obmedzení, min. 3

rodzaje asortymentowe, dodatek w postaci cytryny, parzona wrzątkiem), kawa czarna (rozpuszczalna i świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego/zaparzacza wraz z dodatkami - mleko, cukier, kawa dostępna bez ograniczeń,), soki owocowe w 3 rodzajach smakowych (soki 100%) oraz woda mineralna niegazowana i gazowana.

5. Kolacja powinna być podana w formie bufetu, w tym co najmniej: przystawka, zupa, danie główne, bufet sałatkowy, deser oraz ciepłe i zimne napoje, w tym herbata (w saszetkach bez ograniczeń, min. 3 rodzaje asortymentowe, dodatek w postaci cytryny, parzona wrzątkiem), kawa czarna (rozpuszczalna i świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego/zaparzacza wraz z dodatkami - mleko, cukier, kawa dostępna bez ograniczeń, zamawiający), soki owocowe w 3 rodzajach smakowych (soki 100%) oraz woda mineralna niegazowana i gazowana.

6. Uczestnikom konferencji oferowane będą 3 przerwy kawowe, tj. 2 przerwy kawowe w pierwszym dniu oraz 1 przerwa kawowa w drugim dniu. W skład serwisu kawowego będzie wchodzić co najmniej: herbata (w saszetkach bez ograniczeń, min. 3 rodzaje asortymentowe, dodatek w postaci cytryny, parzona wrzątkiem), kawa czarna (rozpuszczalna i świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego/zaparzacza wraz z dodatkami - mleko, cukier, kawa dostępna bez ograniczeń,), soki owocowe w 3 rodzajach smakowych (soki 100%) oraz woda mineralna niegazowana i gazowana, a także co najmniej 3 rodzaje ciastek lub ciast.

7. Serwis kawowy dostępny będzie w bezpośrednim sąsiedztwie Sali konferencyjnej.

8. Wszystkie posiłki przygotowywane będą przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia t.j. Dz.U.2017.149 ze zm.).

#### Usługa konferencyjna:

1. Sala konferencyjna o powierzchni minimum 200 m.kw. z możliwością podziału na dwie mniejsze.
2. W przypadku, gdy sale konferencyjne posiadają dostęp do światła dziennego, okna powinny być wyposażone w sprawne żaluzje/rolety.
3. Sale muszą być wyposażone w projektor multimedialny, ekran, nagłośnienie z możliwością podpięcia mikrofonów bezprzewodowych oraz dostęp do bezprzewodowego Internetu dla uczestników.
4. Sale powinna być usytuowana w odpowiedniej odległości od ewentualnych źródeł hałasu; powinna mieć również zapewnione warunki dyskrecji (sale zamykane, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania w niej osób niebiorących udziału w konferencji).

5. Spósb ústawienia krzesel na sali bédzie ústawiany z Zamawiajácym najpózniej na 1 dzieñ przed terminem konferencji.
6. Ponadto sale powinny býc wyposažona w:
  - a. krzesla z miékkim siedzeniem i oparciem w iloŝci dostosowanej do liczby uczestników konferencji,
  - b. klimatyzacjé z možliwóŝciá samodzielnej regulacji temperatury,
  - c. łatwy dostép do źródlá prądu (gniazdka oraz przedlúžacz).
8. Uczestnicy powinni miéć zapewniony dostép do sal konferencyjnych w wymiarze co najmniej: pierwszego dnia w godzinach: 09.00 – 20.00 oraz drugiego dnia w godzinach: 9.00 – 15.00.
9. W trakcie godzin úżytkowania sal Zamawiajácý bédzie mógl korzystać z pomocy obslúgi Wykonawcy w zakresie technicznej obslúgi sprzétu multimedialnego, Internetu oraz klimatyzacji.
10. Dodatkowe miejsce na 1 kabiné do tłumaczenia symultanicznego wraz z možliwóŝciá podlúžczenia sprzétu; sprzét do tłumaczenia i samo tłumaczenie zapewnia Zamawiajácý;
10. Sale muszá býc dostépne w dniu poprzedzajácym konferencjé dla obslúgi technicznej tłumaczy oraz przygotowane i dostépne co najmniej 2 godziny przed rozpoczéciem konferencji dla pracowników Zamawiajácego.
11. Bezawaryjnoŝć dzialania wszystkich ww. urzázden musi zostać zademonstrowana Zamawiajácemu przed rozpoczéciem wydarzenia.

#### Wymagania odnoŝnie parkingu:

1. Parking powinien miéć co najmniej 160 miejsc parkingowych.
2. Na parkingu bédzie istniała možliwóŝć wydzielenia miejsca na ekspozycjé sprzétu ratowniczego – w tym maksymalnie 4 karetek.

#### Wymagania odnoŝnie holu:

1. Hol o powierzchni minimum 50 m. kw.
2. W holu zapewnione bédzie miejsce na co najmniej 6 stoisk wystawowych oraz miejsce na recepcjé konferencji.

### **IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTÉPOWANIU**

1. O udzielenie zamówienia mogá ubiegać sié Wykonawcy spélniajácý poniŝsze warunki:
  - a. prowadzácý dzialalnoŝć gospodarczá w zakresie objéty przedmiotem zamówienia, weryfikacja na podstawie dokumentów rejestrowych Wykonawcy (wydruk z CEDIG, KRS, inny dokument)

- b. dysponujący niezbędnym zapleczem technicznym oraz kadrami gwarantującą rzetelne wykonanie zamówienia,
  - c. znajdujący się w sytuacji finansowej i ekonomicznej, zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia,
  - d. posiadający niezbędne doświadczenie oraz uprawnienia do świadczenia usług dla grup zorganizowanych, konferencji,
  - e. w okresie ostatnich 36 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie – obsługiwali co najmniej 5 grup konferencyjnych.
2. Wykonawca zainteresowany wykonaniem zamówienia zobowiązany jest przedstawić ofertę, której wzór stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
  3. W trakcie oceny ofert, Zamawiający może żądać do Oferentów dokumentów potwierdzających spełnienie powyższych warunków.
  4. Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia złożą, wraz z ofertą, oświadczenie potwierdzające, że nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, przy czym przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
    - a. uczestnictwu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
    - b. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
    - c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
    - d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
  5. Wzór oświadczenia, o którym mowa w pkt. 4 stanowi załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
  6. Niespełnienie chociażby jednego z wymienionych wyżej warunków skutkować będzie odrzuceniem oferty Wykonawcy z postępowania.
  7. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

## **V. MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY**

1. Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w zapytaniu ofertowym i przygotować ofertę zgodnie z jego wymaganiami.
2. Wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania ponoszą Wykonawcy.
3. Zaproponowana w ofercie cena jednostkowa brutto powinna obejmować wszelkie koszty Wykonawcy przypadające na jedną osobę i obowiązywać będzie niezależnie od liczby osób potwierdzonej ostatecznie przez Zamawiającego.
4. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
5. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego: Europejskie Ugrupowanie Współpracy Terytorialnej ul. 1 Maja 27 58-500 Jelenia Góra (w kopercie z podanym numerem postępowania) lub przesłać w wersji elektronicznej (skany) na adres: [biuro@euwt-novum.eu](mailto:biuro@euwt-novum.eu).
6. Termin składania ofert upływa z dniem 2 marca 2018 r. o godz. 15:00. Decyduje moment wpływu oferty do Zamawiającego.
7. Oferty niekompletne, przesłane po terminie lub pod inny niż wskazany w zamówieniu adres podlegają odrzuceniu. Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu oferty jest ostateczna,
8. W toku oceny oferty, Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poprawiania w złożonej ofercie oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz innych omyłek polegających na niezgodności oferty z opisem zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.

## **VI. INFORMACJA O OFERTACH CZĘŚCIOWYCH, WARIANTOWYCH I O PODWYKONAWCACH**

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia przez Wykonawcę realizacji zamówienia innym podwykonawcom.



## VII. KRYTERIA WYBORU OFERTY

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, która będzie zgodna z opisem przedmiotu zamówienia oraz innymi wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w zapytaniu ofertowym oraz będzie zawierała najniższą cenę brutto usługi (noclegu, wyżywienia i wynajmu sali zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia) – 100% wartości oceny (100 pkt. w ramach ogólnej liczby punktów). Oferta z najniższą ceną brutto pobytu otrzyma 100 pkt. Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:

*Wartość punktowa = 100 x (Cmin/Cb), gdzie:*

*Cmin - najniższa cena brutto spośród złożonych ofert,*

*Cb - cena brutto oferty badanej.*

3. Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wyborze najkorzystniejszej oferty drogą elektroniczną bądź pisemną. Informacja o wyborze oferty zostanie również zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego.

## VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Zamawiający, w zawiadomieniu o wyborze oferty, wskaże Wykonawcę, którego oferta została wybrana, termin i miejsce podpisania umowy.

2. Wybrany Wykonawca zobowiązuje się zawrzeć umowę w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

3. Przed podpisaniem umowy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu potwierdzenie dokonania rezerwacji zamówienia w obiekcie w terminach wskazanych w Zapytaniu ofertowym.

4. Okres realizacji usługi: 22-23 maja 2018 r.

5. W przypadku nieprzestrzegania przez Wykonawcę warunków świadczenia usługi zgodnie z Opiszem Przedmiotu Zamówienia przedstawionym w Pkt. III Zapytania, Wykonawca ma prawo niezwłocznie odstąpić od Umowy.

6. Wynagrodzenie dla Wykonawcy będzie płatne po Wykonaniu usługi, na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT z 14 dniowym terminem płatności.

7. Faktura za konferencję będzie obejmować osoby uczestniczące w niej, których dokładną liczbę Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej w pierwszym dniu konferencji.

8. Wykonawca związany jest ofertą przez 30 dni od terminu złożenia oferty.

9. Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

W przypadku unieważnienia, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.

10. Zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska.

11. Dodatkowych informacji w zakresie postępowania udziela Klaudia Buss, tel. 780 166 533, e-mail: [klaudia.buss@euwt-novum.eu](mailto:klaudia.buss@euwt-novum.eu).

12. Załączniki dołączone do zapytania ofertowego:

a. załącznik nr 1 – wzór oferty,

b. załącznik nr 2 – wzór oświadczenia o braku powiązań z Zamawiającym.