

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT NR 6/PSLGD/KSOW/2017

Dyrektor biura Stowarzyszenia Rozwoju Wsi Świętokrzyskiej działając w imieniu i na rzecz Prezes Polskiej Sieci LGD, zwanej dalej *Zamawiającym*, zaprasza do złożenia oferty na „**Organizację pobytu grupy szkoleniowej**” zgodnie z niniejszym zaproszeniem.

I Postanowienia ogólne

1.1. Zamawiający

Polska Sieć LGD Federacja Regionalnych Sieci LGD
Ul. Dąbrowskiego 6, 78-600 Wałcz
NIP: 765-168-92-36

1.2. Prowadzący postępowanie

Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Świętokrzyskiej
Ul. Rynek 26, 26-025 Łagów
tel. 41 3074-938, e-mail: p.sadlocha@lgd-srws.pl

Znak postępowania: 6/PSLGD/KSOW/2017

1.3. Postępowanie prowadzone jest w ramach realizowanego przez partnerstwo Polskiej Sieci LGD i Stowarzyszenia Rozwoju Wsi Świętokrzyskiej projektu wynikającego z umowy 027/2017 zawartej przez Zamawiającego z Fundacją Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA.

II Przedmiot zamówienia

2.1 Wspólny słownik CPV

55100000-1 – usługi hotelarskie,
55110000-4 – hotelarskie usługi noclegowe,
55120000-7 – usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji,
55130000-0 – inne usługi hotelarskie,
55310000-6 – restauracyjne usługi kelnerskie,
55311000-3 – restauracyjne usługi kelnerskie dla ograniczonej grupy klientów,
55320000-9 – usługi podawania posiłków,
55321000-6 – usługi przygotowania posiłków,
55322000-3 – usługi gotowania posiłków,
55330000-2 – usługi kawiarniane

2.2 Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja pobytu grupy szkoleniowej obejmującą usługę hotelarską i gastronomiczną dla uczestników oraz odpłatny wynajem sali konferencyjnej i szkoleniowej zgodnie z poniżej podanym szczegółowym zakresem:

2.2.1 W zakres usługi hotelarsko-gastronomicznej będzie wchodziło:

- a) zapewnienie zakwaterowania od godz. 09:30 w pierwszym dniu do godz. 16:30 w drugim dniu wizyty dla około 84 osób. Pokoje 1 lub 2 osobowe (min. 5 pokoi jednoosobowych) z pełnym węzłem sanitarnym; odbiornikami TV, radio; bezprzewodowym Internetem w obiekcie hotelowy min. 3 – gwiazdkowy.
- b) zapewnienie pełnego wyżywienia dla grupy 84 uczestników szkolenia w tym:
 - dzień I



dwudaniowy obiad (zupa, drugie danie składające się z wkładki mięsnej i/lub sałatki warzywnej i/lub ziemniaków i/lub frytek i/lub zimnego napoju) pierwszego i drugiego dnia,

kolacja w formie szwedzkiego stołu składająca się z ciepłego dania, zestawu surówek, wędlin, pieczywa, napoi zimnych i gorących;

- dzień II

śniadanie w formie szwedzkiego stołu składające się z: mleka, płatek śniadaniowych, ciepłe danie, pieczywo, owoce, zestaw warzyw i sałatek, serów, gorące i zimne napoje, dwudaniowy obiad (zupa, drugie danie składające się z wkładki mięsnej i/lub sałatki warzywnej i/lub ziemniaków i/lub frytek i/lub zimnego napoju) pierwszego i drugiego dnia;

- c) zapewnienie serwisu kawowego - cztery przerwy kawowe (po 2 każdego dnia) w formie szwedzkiego stołu składające się z: napoi zimnych i gorących, ciast, suchych przekąsek;
- d) zapewnienia miejsca parkingowego dla każdego uczestnika szkolenia na parkingu przynajmniej dozorowanym, na terenie obiektu, w którym przebywać będzie grupa uczestników szkolenia.

2.2.2 W zakresie usługi wynajem Sali konferencyjnej i szkoleniowej będzie wchodziło:

- a) zapewnienie sali konferencyjnej w miejscu zakwaterowania mogącej pomieścić co najmniej 84 osób, zapewniającej każdemu uczestnikowi miejsce siedzące wraz z pulpitem, bądź miejsce przy stole,
- b) zapewnienie pierwszego dnia do godz. 11.00 obsługi stołu recepcyjnego seminarium przez min. 2 osoby w celu uzupełnienia list obecności przez uczestników szkolenia,
- c) zapewnienie 4 sal warsztatowych w miejscu zakwaterowania, z których każda będzie mogła pomieścić 21 osób, zapewniające każdemu uczestnikowi miejsce siedzące wraz z pulpitem, bądź miejsce przy stole,
- d) sale, o których mowa powyżej, powinny być wyposażone w nowoczesny sprzęt elektroniczny tj. co najmniej jeden komputer lub laptop z projektorem multimedialnym lub rzutnikiem, ekran, mikrofon dla prowadzącego wraz z odpowiednim nagłośnieniem, z dostępem do szybkiej sieci internetowej,
- e) sala powinny być udostępnione organizatorom szkolenia od godz. 8:00 pierwszego dnia do godz. 17:00 drugiego dnia.

Sale konferencyjna i szkoleniowe niezbędne będą do organizacji konferencji zgodnie z jej ramowym programem zawartym w Załączniku nr 3 do niniejszego zaproszenia do składania ofert.

2.2.3 Zastrzega się aby przerwy kawowe, obiady i kolacje były podawane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu wyraźnie wyodrębnionym obszarem. Menu będzie ustalane z Zamawiającym przed realizacją usługi.

III. Termin i miejsce realizacji zamówienia

3.1. Termin realizacji zamówienia

Usługi, o których mowa powyżej, zrealizowane zostaną w terminie: od 21.09.2017 do 22.09.2017.

3.2. Miejsce realizacji zamówienia

Usługi, o których mowa powyżej, zrealizowane zostaną w województwie: dolnośląskim lub małopolskim lub polskim lub śląskim.

IV. Warunki udziału w postępowaniu

4.1 O wykonanie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:



- a) prowadzą działalność gastronomiczną i hotelarską **w oparciu o własne obiekty**,
- b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
- c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

4.2 Zamawiający ma prawo do wykluczenia z postępowania Wykonawców, którzy:

- a) nie spełniają warunków udziału w postępowaniu,
- b) zaferują zrealizowanie usługi określonej w pkt. 2.2.1 za kwotę większą od kwoty zabezpieczonej przez Zamawiającego i wynikającej z realizacji projektu na podstawie umowy nr 027/2017 zawartej z Fundacją Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA.

Wykluczenie wykonawcy będzie jednoznaczne z odrzuceniem złożonej przez niego oferty.

V. Warunki wykluczenia

W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienie nie może być udzielane podmiotom powiązanim z osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązanie kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania w jego imieniu zobowiązań lub osobami wykonującymi w jego imieniu czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu 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 lub pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej,
- e) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności tych osób.

Zamawiający ma prawo do wykluczenia z postępowania Wykonawców, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu. Wykluczenie wykonawcy będzie jednoznaczne z odrzuceniem złożonej przez niego oferty.

VI. Kryteria oceny ofert, ich waga, sposób przyznawania punktacji:

Zamawiający przy wyborze ofert będzie się kierował następującymi kryteriami:

6.1. Cena

Cena – 80%

$$\text{Liczba uzyskanych punktów} = \frac{\text{Najniższa oferowana cena brutto wśród ważnych ofert}}{\text{Cena brutto badanej oferty}} \times 80 \%$$

6.2. Atrakcyjność ofert

Atrakcyjność oferty 20%

$$\text{Liczba uzyskanych punktów} = \frac{\text{Liczba punktów badanej oferty}}{\text{Liczba punktów oferty z największą ilością punktów}} \times 20 \%$$

Liczba punktów jaką można uzyskać za ocenę atrakcyjności oferty:



Wykonawca może uzyskać za nieodpłatne udostępnienie w godz. od 20:00 do 24:00 pierwszego dnia uczestnikom szkolenia:

- a) basenu – 2 pkt.,
- b) sauny suchej – 2 pkt.,
- c) sauny parowej – 2 pkt.,
- d) jacuzzi – 2 pkt.
- e) bar – 2 pkt.

VII. Opis sposobu przygotowania oferty

- 7.1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- 7.2. Należy złożyć ofertę zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.
- 7.3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w jednym egzemplarzu.
- 7.4. Oferta jest składana tylko i wyłącznie w formie pisemnej, w języku polskim.
- 7.5. Oferta musi być sporządzona w sposób trwały (np. na komputerze, długopisem lub nieścieralnym atramentem).
- 7.6. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę lub przez osobę uprawnioną do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.
- 7.7. W przypadku, gdy uprawnienie do reprezentowania nie wynika z dokumentów rejestrowych (KRS lub CEDIG) do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo dla osoby podpisującej ofertę. Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.
- 7.8. Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
- 7.9. Do oferty należy dołączyć:
 - a) kosztorys ofertowy – wzór stanowi załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego,
 - b) folder lub zdjęcia lub adres strony internetowej na potwierdzenie informacji zawartych w ofercie, w tym w szczególności, że w obiekt, w którym zrealizowana zostanie usługa określona w pkt. 2.2.1 niniejszego zaproszenia do składania ofert posiada atrakcje, za które przyznane zostaną punkty w ramach oceny atrakcyjności oferty.
- 7.10. Zamawiający uznaje, że podpisem jest: złożony własnoręcznie znak, z którego można odczytać imię i nazwisko podpisującego, a jeżeli własnoręczny znak jest nieczytelny lub nie zawiera imienia i nazwiska w pełnym brzmieniu to znak musi być uzupełniony napisem (np. w formie pieczętki), z którego można odczytać imię i nazwisko podpisującego.
- 7.11. Cena musi być podana w złotych polskich oraz podana do dwóch miejsc po przecinku. Oferta musi zawierać ostateczną, sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty, z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków.
- 7.12. Informacje dotyczące zapytania ofertowego można uzyskać: w biurze Stowarzyszenia (26-025) Łagów ul. Rynek 26, tel. 41 3074-938, e-mail: p.sadlocha@lgd-srws.pl

VIII. Wymagane dokumenty

- 1. Formularz ofertowy (wzór stanowi zał. nr 1 do zapytania ofertowego).
- 2. Kosztorys ofertowy (wzór stanowi zał. nr 2 do zapytania ofertowego).
- 3. Pełnomocnictwo, jeśli uprawnienie do reprezentowania wykonawcy nie wynika z innych dokumentów.

IX. Termin i miejsce składania ofert

Oferty należy składać nie później niż do dnia: 9 sierpnia 2017 r. do godz. 12:00

Miejsce składania ofert: biuro Stowarzyszenia Rozwoju Wsi Świętokrzyskiej (26-025) Łagów; ul. Rynek 26, w godz. 7:30 – 15:30



Oferty można składać osobiście lub drogą: pocztową lub kurierską z dopiskiem na kopercie:

**„Oferta na organizację pobytu grupy szkoleniowej.
Znak postępowania 6/PSLGD/KSOW/2017.
Nie otwierać przed godz. 12:00 w dniu 9 sierpnia 2017.”**

Za datę wpływu uznaje się dzień i godzinę wpływu do Beneficjenta (nie będzie brana pod uwagę data stempla pocztowego).

Oferty można składać w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 7:30 – 15:30.

X. Informacje dodatkowe

1. Wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty ponosi wykonawca.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakończenia postępowania bez wyboru żadnej z ofert w szczególności w przypadku braku wystarczających środków.

.....
(podpis osoby upoważnionej)

