



*Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020*

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

**z dnia 17 maja 2017 r.**

**Dotyczy:** świadczenia usługi hotelarsko-gastronomicznej w dniach 02-03.06.2017 r. dla Instytucji Pośredniczącej Aglomeracji Wałbrzyskiej.

**1. Zamawiający:** Instytucja Pośrednicząca Aglomeracji Wałbrzyskiej (jednostka organizacyjna Gminy Wałbrzych), adres: ul. Słowackiego 23A, 58-300 Wałbrzych, REGON 360712256

**2. Opis przedmiotu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi hotelarsko-gastronomicznej dla Instytucji Pośredniczącej Aglomeracji Wałbrzyskiej (dalej IPAW) w dniach 02-03-06.2017 r., w skład której wchodzi:

- a. wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem,
- b. usługa gastronomiczna,
- c. usługa hotelarska.

CPV 55000000-0 – usługi hotelarskie

**1)** Zamawiający zamierza w dniach 2-3.06.2017 r. przeprowadzić szkolenie dla maksymalnie 42 osób. Zadaniem Wykonawcy będzie realizacja kompleksowej usługi, w skład której wchodzi:

- a. wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem,
- b. usługa gastronomiczna,
- c. usługa hotelarska.

**2)** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników szkolenia o max 10 osób.

**3)** Standard obiektu: Przedmiot zamówienia musi zostać zrealizowany w jednym obiekcie posiadającym decyzję kategoryzacyjną na hotel co najmniej trzygwiazdkowy (zgodnie z kategoryzacją obiektów konferencyjno-hotelowych/hoteli uzyskaną zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 29 sierpnia z 1997 r. o usługach turystycznych (tekst jedn. Dz.U. z 2016 r., poz. 187 z późn. zm..) oraz rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r., Nr 22, poz. 169 z późn. zm.).

**4)** Lokalizacja obiektu: obiekt ma być zlokalizowany na obszarze Kotliny Kłodzkiej. Wszystkie usługi objęte przedmiotem zamówienia mają być świadczone na terenie jednego obiektu.

**5)** Obiekt z salą restauracyjną powinien mieć aktualną zgodę właściwej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na prowadzenie w wybranym lokalu usługi gastronomicznej z obsługą kelnerską stosownie do ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz.U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.) oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29.05.2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. nr 106, poz. 730).

**6)** W pomieszczeniach, w których odbywać się będzie szkolenie jak i zakwaterowanie uczestników musi być odpowiednia temperatura: 19-22°C.

7) Wykonawca jest zobowiązany do zakwaterowania uczestników szkolenia w godzinach odpowiednich do przygotowanego programu szkoleniowego, który to program zostanie przekazany Wykonawcy na 2 dni przed terminem realizacji szkolenia.

8) Zamawiający planuje przyjazd uczestników szkolenia około godziny 12.00 pierwszego dnia, a wyjazd około godz. 15.00 dnia drugiego.

9) Usługami hotelarsko-gastronomicznymi objętych ma być 42 osób, przy czym Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby osób uczestniczących w szkoleniu oraz korzystających z usługi hotelarskiej i gastronomicznej o max 10 osób. Dokładna liczba osób uczestniczących w szkoleniu oraz korzystających z usługi hotelarskiej będzie podana Wykonawcy drogą elektroniczną oraz potwierdzona telefonicznie przez Wykonawcę, najpóźniej 2 dni przed planowanym terminem realizacji usługi.

10) Wyżywienie:

a) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia: 3 przerw kawowych, 2 obiadów, 1 kolacji i 1 śniadania:

b) obiad, śniadanie i przerwy kawowe mają być podane w formie bufetu szwedzkiego, przy czym przerwa kawowa winna być zorganizowana bezpośrednio przy Sali lub w Sali, w której będzie prowadzone szkolenie;

c) Wykonawca zapewni możliwość zamiany określonej liczby potraw na wegetariańskie lub dietetyczne, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej zmiany przez Zamawiającego pocztą elektroniczną, potwierdzonym telefonicznie, na 2 dni przed planowanym rozpoczęciem szkolenia;

d) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyżywienie w formie i rodzaju, o którym mowa poniżej. Wszelkie zmiany dot. menu powinny być uzgodnione z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia;

e) Godziny podawania posiłków, przerwy kawowej zostaną wskazane przez Zamawiającego na 2 dni przed rozpoczęciem planowanego szkolenia;

f) Wykonawca zapewni:

- 2 obiady, które winny składać się z dwudaniowego ciepłego posiłku tj.:
  - o I Danie: porcja zupy nie mniejsza niż 350 ml/os., min. 2 rodzaje zup np. pomidorowa, jarzynowa, pieczarkowa);
  - o II Danie: łącznie musi wynosić min. 500 g/os. z zachowaniem następujących wielkości:
  - o Ryby – około 100 g/os., min. 2 rodzaje np. filet z dorsza smażony w panierce oraz grillowany łosoś;
  - o Mięso – około 150 g/os., min. 3 rodzaje np. roladki drobiowe, wieprzowina pieczona, wieprzowina w sosie;
  - o Ziemniaki/ryż – około 150 g/os. udziału w całkowitej gramaturze dania;
  - o Surówki/sałatki – około 100 g/os.. min. 3 rodzaje np. surówka z białej kapusty, wiosenna, buraczki);
  - o Napoje: kawa, herbata, soki nie mniej niż 300 ml/os. na porcję.
- 3 Przerwy kawowe ciągłe, uzupełniane wg potrzeb – które winny składać się z kawy świeżo parzonej i herbaty ekspresowej w różnych wariantach smakowych do wyboru (minimum 3), każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach, sok owocowy 100% woda mineralna niegazowana i gazowana. Słodka przekąska serwowana dodatkowo do przerwy kawowej, zawierająca ciasta pieczone co najmniej dwa rodzaje (np. sernik, jabłecznik) oraz ciasteczka kruche i owoce.
- Kolację tj.: jednodaniowego ciepłego posiłku min. 3 rodzaje (np. strogonow, krokiety, gołąbki, zupa gulaszowa, bigos, pierogi zasmażane, szaszłyki) – porcja nie mniejsza niż 350 g/os., deski serów na 5 osób (10 desek), deski mięs na 5 osób (10 desek), 3 rodzaje sałatek min. 150 g na osobę, pieczywo – uzupełniane na bieżąco oraz napojów ciepłych i zimnych. Napoje: kawa, herbata, soki owocowe uzupełniane na bieżąco. Wykonawca udostępni Zamawiającemu salę restauracyjną, na której podawana będzie kolacja na okres ok. 5 godzin od momentu rozpoczęcia kolacji.
- Śniadanie winno zawierać:
  - o Danie na gorąco: min. 2 potrawy, do wyboru: kiełbaski lub parówki, jajecznicą, naleśniki;

- o Dania na zimno: pieczywo, masło wędliny i pasztety – różne rodzaje, sałatki, sery żółte, twarożki różne smaki, świeże pomidory i ogórki, jogurty, płatki śniadaniowe, dżem;
- o Dania na słodko: 2 rodzaje ciast z nadzieniem – min. 1 szt./osobę;;
- o Napoje: kawa, herbata w różnych wariantach smakowych, cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję min. 3 menu, z których ten dokona wyboru. Wykonawca zapewni spożycie posiłków (obiadów, kolacji i śniadania) przy złączonych stołach z zapewnieniem odpowiedniej ilości miejsc siedzących.

**11) Usługa wynajęcia Sali:** Wykonawca winien zapewnić w ramach szkolenia:

- sala konferencyjna ma być udostępniona Zamawiającemu w pierwszym dniu szkolenia tj. 02.06.2017 r. od godziny 14.00 do godziny 18.30 oraz w drugim dniu szkolenia tj. w dniu 03.06.2017 r. od godziny 9.30 do godziny 12.30;
- wielkość Sali szkoleniowej powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia – około 42 osób;
- sala szkoleniowa musi być wyposażona w sprzęt multimedialny odpowiedni dla prawidłowego przeprowadzenia szkolenia (ekran, projektor, nagłośnienie, min. 2 bezprzewodowe mikrofony, dostęp do internetu, możliwość podłączenia laptopa);
- sala szkoleniowa powinna być bez filarów, kolumn (sala nie może zawierać elementów utrudniających kontakt wizualny), z dostępem do światła dziennego, umożliwiającą komfortowe usadzenie min. 42 osób (w układzie podkowy lub maksymalnie 3 rzędach);
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić podczas całego pobytu rezydenta, sprawującego opiekę nad prawidłowym przebiegiem realizacji warunków umowy.

**12) Usługa hotelarska.** Wykonawca zapewni zakwaterowanie (1 nocleg) dla max 42 osób. Zamawiający wymaga, aby zakwaterowanie uczestników szkolenia było w pokojach 1, 2 i 3 osobowych z łazienką (w łazience powinien znajdować się prysznic): 2 pokoje jednoosobowe z łazienką, 11 pokoi dwuosobowych z łazienką, 6 pokoi trzyosobowych z łazienką (Zamawiający dopuszcza możliwość zamianę pokoi dwuosobowych oraz trzyosobowych na pokoje jednoosobowe). Zamawiający nie dopuszcza dostawiania w pokojach łóżek polowych itp. Ustalenia i decyzje dotyczące np. ostatecznej liczby uczestników szkolenia bądź dokładnych godzin posiłków i przerw kawowych uzgadniane będą przez Zamawiającego z Wykonawcą za pomocą poczty elektronicznej. Całkowity koszt usługi gastronomicznej i hotelarskiej zostanie ustalony jako iloczyn ceny jednostkowej i ostatecznej liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego za pośrednictwem poczty elektronicznej (e-mail) i potwierdzonych telefonicznie w terminie 2 dni przed datą planowanego szkolenia.

**13)** Wykonawca wskaże imiennie osobę odpowiedzialną i będącą do dyspozycji Zamawiającego przez cały okres trwania pobytu (poda jego dane kontaktowe, adres e-mail, telefon) dla sprawnego i terminowego wykonania przedmiotu zamówienia.

**14)** Wykonawca zapewni Zamawiającemu 15 miejsc parkingowych (na auta osobowe) bezpośrednio przy obiekcie, w którym realizowana będzie usługa.

**3. Termin i miejsce wykonania zamówienia:**

- **Termin:** 02-03.06.2017 r.
- **Miejsce:** na obszarze Kotliny Kłodzkiej.

**4. Rodzaje i opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:**

**Cena brutto** – waga: 100 % - maks. 100 pkt. Kryterium oznacza najniższą cenę brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia. Zamawiający wybierze ofertę Wykonawcy, który zaproponuje najniższą cenę za wykonanie przedmiotu zapytania ofertowego.

Ilość punktów =  $Cena\ najniższa\ spośród\ wszystkich\ ważnych\ ofert / Cena\ oferty\ badanej * 100$

**5. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów w kryterium:**

*Cena brutto.*

**6. Miejsce, sposób i termin składania ofert:**

- Miejsce składania ofert:
  - ✓ dla oferty w formie pisemnej: Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć w siedzibie Instytucji Pośredniczącej Aglomeracji Wałbrzyskiej w Wałbrzychu, przy ul. Słowackiego 23A, 58-300 Wałbrzych.
  - ✓ dla oferty w formie elektronicznej: Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy przesłać drogą elektroniczną na adres e-mail osoby wskazanej do kontaktu.
- Sposób składania ofert:
  - ✓ Forma pisemna: Ofertę sporządzoną w języku polskim wraz z wymaganymi dokumentami, należy złożyć w siedzibie Instytucji Pośredniczącej Aglomeracji Wałbrzyskiej w Wałbrzychu, przy ul. Słowackiego 23A, 58-300 Wałbrzych, w zamkniętej kopercie, opisanej nazwą i adresem Zamawiającego, nazwą i adresem oferenta oraz opatrzonej napisem „*świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w dniach 02-03.06.2017r. dla Instytucji Pośredniczącej Aglomeracji Wałbrzyskiej*”
  - ✓ Forma elektroniczna: Ofertę sporządzoną w języku polskim wraz z wymaganymi dokumentami należy przesłać drogą elektroniczną na adres e-mail osoby wskazanej do kontaktu, wskazując w tytule wiadomości, iż jest to oferta na niniejsze zapytanie ofertowe.
- Termin składania ofert: 24 maja 2017 r. do godz. 10.00.

**7. Wykonawcy ubiegający się o zamówienie muszą spełniać niżej wymienione warunki udziału w postępowaniu:**

- posiadać uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- posiadać wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia,
- dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Zamawiający będzie oceniał wyłącznie oferty Wykonawców spełniających wszystkie powyższe warunki udziału w postępowaniu oraz złożone w terminie określonym w pkt. 6.

**8. Oferta Wykonawcy powinna zawierać:**

- Pełną nazwę Wykonawcy;
- Dane teled adresowe Wykonawcy tj. adres oferenta, numer telefonu, adres e-mail, NIP, REGON;



- Cenę ofertową brutto razem i cenę jednostkową brutto poszczególnych pozycji kosztów ujętych w Formularzu oferty;
- Datę sporządzenia oferty;
- Oferta powinna być podpisana przez osoby do tego upoważnione;
- Stosowne pełnomocnictwo w przypadku gdy ofertę w imieniu Wykonawcy podpisuje pełnomocnik.
- W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, dokument ustanawiający Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zapytania ofertowego.

Wzór Formularza oferty stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego.

Wzór umowy stanowi załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania ofertowego.

**9. Osoba do kontaktu:** Piotr Rychlik, tel. 74 84 74 172, e-mail: p.rychlik@ipaw.walbrzych.eu

**10. Inne istotne postanowienia:**

- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- Zamawiający nie przewiduje możliwości zlecenia wykonania usługi przez wybranego Wykonawcę osobom trzecim.
- Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu, w szczególności w zakresie:
  - oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla Wykonawcy, oryginalności projektu Wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2015r. poz. 2008 oraz z 2016 r. poz. 1265);
  - pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów;
  - wynikającym z przepisów prawa pracy i przepisów o zabezpieczeniu społecznym, obowiązujących w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
  - wynikającym z przepisów prawa ochrony środowiska;
  - powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.
- W przypadku gdy cena całkowita oferty jest niższa o co najmniej 30% od:
  - wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed

wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa powyżej, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia;

- wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, Zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa powyżej.
- Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na Wykonawcy.
- Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.
- Przedmiotowe zapytanie ofertowe oraz określone w nim warunki mogą zostać przez Zamawiającego zmienione lub odwołane.
- Zamawiający dopuszcza, oprócz formy pisemnej, porozumiewanie się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej.
- Zamawiający informuje, że niniejsze postępowanie prowadzone jest bez zastosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.), oraz że w niniejszym postępowaniu Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej określone w tej ustawie.
- Zamawiający informuje, że jeśli w określonym w punkcie 6 terminie nie wpłyną minimum 2 ważne oferty pochodzące od różnych Wykonawców, Zamawiający dokonuje wyboru dowolnego Wykonawcy, który spełnia wszystkie kryteria i warunki określone w niniejszym zapytaniu ofertowym.
- Zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014-2020.

**INSTYTUCJA POŚREDNICZĄCA  
AGLOMERACJI WAŁBRZYSKIEJ**  
ul. J. Słowackiego 23A  
58-300 Wałbrzych  
NIP: 886-298-60-61, R: 360712256  
(1)

**DYREKTOR  
INSTYTUCJI POŚREDNICZĄCEJ  
AGLOMERACJI WAŁBRZYSKIEJ**  
  
Bożena Drózd