



Zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Spójności w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko.

Świdnik, 09.05.2020 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 545/2020/2

I. ZAMAWIAJĄCY

Ogólnopolskie Towarzystwo Ochrony Ptaków, Lubelskie Biuro Regionalne, ul. Traugutta 5, 21-040 Świdnik.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest **świadczenie usługi hotelowej, gastronomicznej i wynajem sali konferencyjnej dla uczestników międzynarodowego sympozjum** tematycznego, które ma się odbyć **w październiku 2020 roku**, a które poświęcone jest ochronie wodniczki w ramach projektu "Wzmocnienie południowo-wschodniej metapopulacji wodniczki *Acrocephalus paludicola* w Polsce".

Proponowane terminy realizacji zamówienia:

05-08.10.2020 lub
12-15.10.2020 lub
19-22.10.2020.

Planowana lokalizacja sympozjum: na terenie gminy Urszulin, woj. lubelskie lub w promieniu maks. do 30 km od gminy Urszulin.

2. Wstępny program/zapotrzebowanie noclegowo/gastronomiczne:
 - **Dzień I:** Przyjazd uczestników z Warszawy i z zagranicy (**ok. 25 osób**), nocleg, kolacja, parking
 - **Dzień II:** Śniadanie dla **ok. 25 osób**; całonocne obrady w sali konferencyjnej dla **ok. 35 osób**; obiad, trzy przerwy kawowe oraz kolacja dla **ok. 35 osób**; nocleg dla **ok. 35 osób**; parking.
 - **Dzień III:** Śniadanie i obiad dla **ok. 35 osób**; po obiedzie obrady w sali konferencyjnej dla ok. 20 osób z dwiema przerwami kawowymi, nocleg dla **ok. 20 osób**.
 - **Dzień IV:** Śniadanie dla **ok. 20 osób**, wyjazd po śniadaniu.
3. Szczegółowe warunki zamówienia:

Usługa hotelarska:

- obiekt o kategorii min. 3 gwiazdek określonych w *Rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166 t.j.)*;
- liczba zakwaterowanych osób – od 20 do 35;
- dostęp do Internetu na terenie obiektu dla wszystkich uczestników sympozjum;





- parking dla uczestników sympozjum;

Wynajem sali konferencyjnej plus serwis kawowy (II dnia pobytu- cały dzień i III dnia pobytu po obiedzie):

- sala konferencyjna w budynku (ew. kompleksie hotelowym) dla 35 osób pozwalająca na zachowanie 2-metrowych odległości między uczestnikami sympozjum;
- rzutnik multimedialny, ekran oraz odpowiednie do wielkości sali nagłośnienie, 2 mikrofony;
- dostęp do Internetu bezprzewodowego w sali;
- zapewnienie wody mineralnej (gazowana i niegazowana) dla uczestników sympozjum;
- bezpośredni dostęp z sali konferencyjnej do miejsca, gdzie będzie organizowany serwis kawowy;
- serwis kawowy: 3 razy II dnia pobytu i 2 razy III dnia pobytu (po obiedzie);
- serwis kawowy musi obejmować: kawę, różne gatunki herbat, min. 2 rodzaje ciast, różne rodzaje kruchych ciastek, świeże owoce, mleko, cukier, cytrynę, soki, wodę gazowaną i niegazowaną.

Usługa gastronomiczna:

- świadczenie usług żywieniowych zgodnie z *Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 poz. 1252 z późn. zm.)*;
 - śniadania dla uczestników sympozjum w liczbie od 20-35 w formie tzw. „szwedzkiego stołu” obejmujące dwa dania gorące, różne rodzaje serów, wędliny, jajka podawane w różnych postaciach, pieczywo mieszane, świeże warzywa i owoce, kawa, herbata, soki, mleko, cytryna;
 - obiady dla 35 uczestników sympozjum (II i III dnia pobytu) w formie serwowanej zgodnie z zatwierdzonym przez Zamawiającego menu – składające się z zupy, drugiego dania (minimum dwa rodzaje dań do wyboru, w tym jedno wegetariańskie), deseru, napoje zimne i gorące (kawa, herbata, soki, mleko, cytryna). Zamawiający dopuszcza również formę tzw. "szwedzkiego stołu";
 - kolacje dla uczestników w liczbie od 20-35 w formie serwowanej składającej się z przystawki (minimum dwa rodzaje przystawek do wyboru), jedno danie gorące (minimum dwa rodzaje do wyboru), napoje zimne i gorące (kawa, herbata, soki, mleko i cytryna), minimum dwa rodzaje wędlin, różne rodzaje serów, sałatek. Dopuszczalna jest forma tzw. „szwedzkiego stołu”;
 - posiłki przygotowywane metodą tradycyjną, bez użycia produktów typu „instant” lub zakupionych produktów gotowych do spożycia;
 - wykonawca na 4 dni przed rozpoczęciem sympozjum przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu obowiązujące podczas pobytu w ośrodku;
4. Zamawiający na tydzień przed rozpoczęciem sympozjum prześle ostateczną liczbę uczestników oraz zatwierdzony program pobytu.
 5. Oferowana cena powinna zawierać wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.
 6. Forma płatności - płatność przelewem w ciągu 14 dni po otrzymaniu faktury VAT przesłanej na adres e-mail Zamawiającego.



III. INFORMACJA O DOPUSZCZENIU SKŁADANIA OFERT CZĘŚCIOWYCH I WARIANTOWYCH

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych. Rozwiązania wariantowe nie będą rozpatrywane.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania oferty częściowej.

IV. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1. Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia - Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
3. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia - Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
4. Posiadania sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej realizację niniejszego zamówienia - Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

V. INFORMACJE O DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ OFERENCI

1. Wypełniony i podpisany formularz ofertowy, zgodnie z dołączonym do zapytania wzorem – Załącznik nr 1.

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferent powinien sporządzić ofertę na formularzu ofertowym w języku polskim.
2. Oferta powinna być czytelna. Wszelkie zmiany w tekście oferty (przekreślenia, poprawki, dopiski) powinny być podpisane lub parafowane przez Oferenta, w przeciwnym wypadku nie będą uwzględniane.
3. Przed upływem terminu składania ofert Oferent może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Zmiany lub wycofanie powinny być dostarczone do Zamawiającego na adres e-mail przed upływem terminu składania ofert.
4. Oferent nie może wycofać oferty i wprowadzić jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.
5. Oferta powinna zawierać minimum: cenę całkowitą brutto oraz netto podaną w złotych polskich z dokładnością nie większą niż 2 miejsca po przecinku, nazwę i adres Oferenta, numer telefonu lub e-mail oraz datę sporządzenia.
6. Oferent ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.





VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem poczty elektronicznej jednocześnie na adres: sviataslau.valasiuk@otop.org.pl oraz biuro@otop.org.pl do dnia 18 maja 2020 r., do godziny 11:00. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony po rozpatrzeniu wszystkich ofert przez Zamawiającego.
2. W przypadku, jeśli wybór najkorzystniejszej oferty nie byłby możliwy z uwagi na fakt, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie tych Oferentów, do złożenia w terminie 3 dni ofert dodatkowych.
3. Oferenci, składając oferty dodatkowe, nie mogą oferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych wcześniej ofertach podstawowych.
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Zamawiający może odwołać/zmienić lub zmodyfikować warunki postępowania w trybie zapytania ofertowego przed dniem składania ofert, w tym termin składania i otwarcia ofert.
6. Zamawiający może odrzucić ofertę Oferenta, gdy ta nie będzie spełniać wymagań stawianych przez Zamawiającego, tj. oferta nie będzie ważna.
7. W toku badania i oceny oferty Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
8. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie internetowej: <http://www.otop.org.pl>.

VIII. KRYTERIA WYBORU OFERTY

1. Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru oferty najkorzystniejszej w oparciu o następujące kryterium:
Cena - 100%

IX. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców przez umieszczenie stosownej informacji na stronie internetowej. Wybrany Wykonawca zostanie powiadomiony mailem.
2. Wybór najkorzystniejszej oferty będzie ostateczny i nie będzie podlegać procedurze odwoławczej.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania bez dokonywania wyboru oferty lub do unieważnienia postępowania bez podawania przyczyny.

X. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udziela Sviataslau Valasiuk, e-mail: sviataslau.valasiuk@otop.org.pl.
Procedury, zgodnie z którymi przeprowadzane jest postępowanie, są dostępne na stronie internetowej OTOP oraz w siedzibie Zamawiającego, ul. Traugutta 5, 21-040 Świdnik.



OGÓLNOPOLSKIE
TOWARZYSTWO
OCHRONY PTAKÓW



ul. Odrowąża 24, 05-270 Marki k. Warszawy, tel.: +48 22 761 82 05, faks: +48 22 761 92 51, e-mail: biuro@otop.org.pl, www.otop.org.pl

XI. ZAŁĄCZNIKI

1. Formularz ofertowy
2. Klauzula informacyjna RODO

