

Lublin, dnia 28.04.2023 r.

Znak: ZOW.DA.332.25.34.2023

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Dyrektor Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie ul. Lwowska 28 zaprasza do złożenia oferty cenowej o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego na podstawie Zarządzenia wewnętrznego Dyrektora Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie 42/2021 z dnia 22 lipca 2021 r. w sprawie określania zasad udzielania zamówień publicznych o wartości szacunkowej do 130 000 złotych.

Dotyczy: „Drugie postępowanie pn.: „Usługa hotelarska obejmująca zapewnienie sali konferencyjnej z wyposażeniem konferencyjnym, usługę gastronomiczną oraz usługę noclegu ze śniadaniem dla 40 pracowników Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie biorących udział w szkoleniu realizowanym w ramach projektu grantowego: „Opracowanie i pilotażowe wdrożenie mechanizmów i planów deinstytucjonalizacji usług społecznych” Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji. Działanie 2.8. Rozwój usług społecznych świadczonych w środowisku lokalnym”.

I. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska obejmująca zapewnienie sali konferencyjnej z wyposażeniem konferencyjnym, usługę gastronomiczną oraz usługę noclegu ze śniadaniem dla 40 pracowników Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie biorących udział w szkoleniu realizowanym w dniach 12-13 maja 2023 r. w ramach projektu grantowego: „Opracowanie i pilotażowe wdrożenie mechanizmów i planów deinstytucjonalizacji usług społecznych” Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji. Działanie 2.8. Rozwój usług społecznych świadczonych w środowisku lokalnym.

Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) CPV: 55100000-1 Usługi hotelarskie

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Dotyczy: Część nr 1 – sala konferencyjna

1. Wykonawca zapewni realizację Zadania w obiekcie o standardzie minimum 3 - gwiazdkowym (zgodnie z załącznikiem nr 1 do rozporządzenia ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie) lub w obiekcie o standardzie równoważnym.
2. Obiekt powinien być zlokalizowany w odległości nie większej niż 60 km od siedziby zamawiającego na terenie Rzeczypospolitej Polskiej tj. w Lublinie do miejsca obiektu, wg najkrótszej odległości drogowej liczonej zgodnie z www.odleglosci.info.

3. Obiekt nie może być w trakcie przebudowy i remontu całego obiektu. Całe Zadanie powinno być realizowane w tym samym budynku lub budynkach połączonych łącznikami tak, żeby uczestnik bez konieczności wychodzenia poza budynek mógł skorzystać ze wszystkich usług wymienionych w zaproszeniu.
4. W Obiekcie powinien być dostęp do telefonii komórkowej oraz Wi-Fi.
5. Wykonawca zapewni rozmieszczenie miejsc noclegowych oraz Sali konferencyjnej mając na uwadze ograniczenie hałasów zewnętrznych.
6. Wykonawca zapewni w miejscu szkolenia 1 klimatyzowaną salę konferencyjną w trakcie trwania szkolenia przez jeden dzień szkoleniowe.
7. Wymieniona sala powinna być dostępna na wyłączność Zamawiającego przez jeden dzień - 4 godziny. Obok wskazanej sali nie powinno równocześnie odbywać się inne grupowe wydarzenie, tak żeby zapewnić komfort pracy dla uczestników zamawianego szkolenia.
8. Wykonawca wskaże na formularzu ofertowym miejsce realizacji umowy tj. nazwę obiektu oraz jego adres.
9. Sala powinna mieć dostęp do światła dziennego, powinna być dobrze oświetlona z możliwością zasłonięcia okien, sala powinna mieć osobne wejście (sala nieprzechodnia).
10. Miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia powinny być przygotowane odpowiednio dla 40 osób.
11. Sala powinna zostać wyposażona w niezbędny sprzęt oraz wyposażenie konferencyjne.

Dotyczy: Część nr 2 – usługa gastronomiczna

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia usługi gastronomicznej podczas dwóch dni szkolenia dla wszystkich uczestników szkolenia.
2. Wykonawca zapewni usługi gastronomiczne rozumiane jako:
 - a) 2 obiady, jeden w każdym dniu pobytu, w formie bufetu szwedzkiego zawierającego minimum 1 rodzaj zupy , 2 rodzaje ciepłego dania głównego do wyboru (danie obejmować będzie potrawy mięsne, rybne, wegetariańskie oraz dodatki skrobiowe typu ryż, kasza, makaron, ziemniaki), 2 rodzaje sałatek lub surówek do wyboru, 1 rodzaj deseru, napoje: kawa, herbata
Na każdy dzień szkolenia musi być przygotowane inne menu;
 - b) 1 kolacja w formie bufetu szwedzkiego, zawierającego minimum 3 rodzajów przystawek (w tym na zimno oraz na ciepło, jedna wegetariańska), 2 rodzaje ciepłych dań głównych w tym jedno wegetariańskie, 1 rodzaj deseru, napoje: kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana oraz niegazowana) oraz dodatki (pieczywo, masło, sosy);
 - c) przerwy kawowe, w tym: 1-go dnia szkolenia 1 przerwa kawowa, zgodnie z przyjętym harmonogramem zajęć, składające się co najmniej z: kawy, wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), soków, ciastek. Pierwszego dnia szkolenia w trakcie przerwy kawowej powinny również zostać przygotowane dla uczestników kanapki.
 - d) Śniadanie powinno być wliczone w cenę noclegu.
 - e) Zamawiający zastrzega sobie, by kolacja odbywała się w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia

- f) Wykonawca przedstawi na trzy dni robocze przed organizacją szkolenia propozycje menu, na podstawie którego będą wybierane dania na każdy dzień szkolenia.
- g) Wykonawca zaproponuje:
- przekąski zimne – co najmniej 4 propozycji do wyboru,
 - przekąski ciepłe – co najmniej 4 propozycji do wyboru,
 - sałatki i surówki - co najmniej 4 propozycji do wyboru,
 - zupy – co najmniej 2 propozycje,
 - danie główne: mięsne - co najmniej 4 propozycje, wegetariańskie – co najmniej 4 propozycje, rybne - co najmniej 2 propozycje,
 - desery i ciasta - co najmniej 3 propozycje

Dotyczy: Część nr 3 – usługa noclegu ze śniadaniem

1. Każdy pokój winien być z oknem z możliwością jego otwarcia, wyposażony w pełny węzeł sanitarny, ogrzewanie. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia uczestnikom szkolenia jednego noclegu ze śniadaniem, w obiekcie, w którym odbywać się będzie szkolenie, w pokojach dwuosobowych dla 36 osób oraz w pokojach jednoosobowych dla 4 osób.
2. Pokoje dwuosobowe muszą być wyposażone w oddzielne łóżka. Wykonawca ma obowiązek skoordynowania zakwaterowania uczestników szkolenia w obiekcie.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia w usłudze noclegu śniadanie dla wszystkich uczestników szkolenia, rozumiane jako: 1 śniadanie w formie bufetu szwedzkiego w nieograniczonej ilości: ciepły bufet (np. jajecznica, parówki.), zimny bufet (wędlina, sery biały i żółty, sałatka, pomidory, ogórki, mleko, płatki śniadaniowe, jogurty, dżem), dodatki (pieczywo, masło, margaryna) oraz napoje kawa, herbata, sok, woda mineralna gazowana i niegazowana.
4. Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia:
 - bezpłatny dostęp do miejsc wypoczynku przez cały okres pobytu np: basen, jaskinia solna - nieograniczony dostęp,
 - 2 x zabiegi indywidualne np. prozdrowotne, redukujące stres dla każdego uczestnika szkolenia w czasie nie krótszym niż 20 min każdy.
5. Liczba uczestników szkolenia, która będzie wiążąca dla wyliczenia należności za realizację umowy zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego drogą elektroniczną, najpóźniej na 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby uczestników szkolenia o maksymalnie o 8 osób.

II. Kryteria oceny ofert:

- Cena – 100 %

1. Opis sposobu obliczenia ceny:

- 1) Cena powinna być podana w kwocie brutto (w tym kwotę netto oraz podatek Vat) i uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonaniem usługi zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.

- 2) Wszystkie wartości winny być określone do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy zaokrąglić w dół, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę) i wyrażone w złotych polskich.
- 3) Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która nie podlega odrzuceniu oraz uzyska najwyższą końcową ocenę. Ocena ofert zostanie przeprowadzona wyłącznie w oparciu o przedstawione wyżej kryterium.
- 4) Cena jednostkowa w danej pozycji może być tylko jedna. Nie dopuszcza się wariantowości cen. Nie dopuszcza się dodawania nowych lub usuwania istniejących pozycji w Formularzu oferty.
- 5) Wykonawca w Formularzu oferty powinien wpisać w wycenianej pozycji: Wartość netto, Stawkę podatku VAT, Wartość podatku VAT, Wartość brutto Słownie brutto.
- 6) Cena wykonania zamówienia podana w ofercie musi być ceną brutto (razem z podatkiem VAT), wyliczoną na podstawie sumy wartości brutto Części 1, 2 i 3.

2. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

- 1) Formularz oferty - Załącznik Nr 1
- 2) Zaakceptowany wzór umowy - Załącznik Nr 2
- 3) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – Załącznik Nr 3
- 4) Oświadczenie Wykonawcy - posiadanie zdolności – Załącznik Nr 4

III. Miejsce i termin składania ofert:

1. Oferty należy składać **do dnia 10.05.2023 r do godz. 10:00**, w formie pisemnej na adres – **Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie**, 20-128 Lublin, ul. Lwowska 28, w sekretariacie na parterze budynku lub przesłać pocztą.
2. Oferta winna być złożona w trwale zamkniętej kopercie i oznakowana: **„Oferta na usługę hotelową dla 40 pracowników Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie.**
3. Oferta złożona po terminie nie będzie rozpatrywana, decyduje data wpływu do ZOW.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania.
5. **Osoba uprawniona do kontaktów z Wykonawcą:**
Michał Wartacz - tel. 81- 466 55 60 wew. 4 lub 600 398 077 - (w godz. 7⁰⁰ – 15⁰⁰),
adres email; adma@zow.lublin.eu

Załączniki:

1. Formularz oferty – Zał. Nr 1
2. Wzór umowy – Zał. Nr 2
3. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – Zał. Nr 3
4. Oświadczenie Wykonawcy - posiadanie zdolności – Zał. Nr 4

.....
/Dyrektor/