



Opole, 28.10.2014r.

Zapytanie ofertowe

nr ZP/AO/6/2014

prowadzone w oparciu o art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2014 r. poz. 423) oraz zgodnie z *Wytycznymi w zakresie korzystania z pomocy technicznej z dnia 6 września 2013r.*

I. Zamawiający:

Stowarzyszenie Aglomeracja Opolska

ul. Horoszkiewicza 6

45-301 Opole

NIP: 7543078725

II. Finansowanie zamówienia:

Zamówienie jest finansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2007-2013 (dotacja dla Związków ZIT).

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Wynajem kompleksowo wyposażonej sali konferencyjnej mieszczącej ok 25 osób,
2. Rezerwacja 23 pokoi (22- jednoosobowe i 1-dwuosobowy),
3. Zapewnienie stałego serwisu kawowego podczas konferencji szkoleniowej dla ok 25 osób,
4. Zapewnienie obiadu, kolacji oraz śniadania dla ok 25 osób.

Dwudniowa konferencja szkoleniowa odbędzie się w dniach **18-19 grudnia 2014r.**

IV. Zadania po stronie Wykonawcy, który zapewnia:

1. Salę konferencyjną z miejscami do siedzenia przy stołach ułożonych w podkowę dla ok 25 osób, wyposażoną w rzutnik multimedialny, komputer stacjonarny/laptop, ekran na statywie, flipchart, nagłośnienie wraz z obsługą (w tym co najmniej dwa mikrofony bezprzewodowe);



2. Stanowisko przed salą konferencyjną, w części wspólnej obiektu (hall, foyer), w którym będzie dokonywana rejestracja uczestników;
3. Stały serwis kawowy, obiad, kolacja, śniadanie dla ok 25 osób;
4. Miejsca parkingowe dla pojazdów uczestników konferencji;

V. Usługa gastronomiczna:

1. Stały serwis kawowy serwowany jest na tzw. *szwedzkim stole*, Wykonawca zapewnia stałą obsługę serwisu;
2. Serwis kawowy obejmuje:
 - a) kawę oraz herbatę w termosach/dzbankach (dodatki: cytryna, cukier w saszetkach, mleko)
 - b) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0.3 l.
 - c) soki owocowe;
 - d) ciastka kruche;
 - e) ciasta (2 rodzaje);
 - f) owoce,
 - g) Gotowość do obsługi serwisu kawowego od godziny 12.00.
3. Obiad dla ok 25 osób obejmuje:
 - a) pierwsze danie (przystawka na ciepło);
 - b) drugie danie (mięso, ryby);
 - c) dodatki (dodatki skrobiowe, warzywa gotowane, surówki);
 - d) deser;
 - e) napoje,
 - f) Gotowość do podania obiadu od godziny 15.00.
4. Kolacja dla ok 25 osób obejmuje:
 - a) W formie *szwedzkiego stołu* (przekąski ciepłe i zimne – dania mięsne, sałatki, wędlina, sery, pieczywo),
 - b) Napoje ciepłe i zimne (dodatki: cytryna, cukier w saszetkach),
 - c) Gotowość do podania kolacji od godziny 18.30.



5. Śniadanie dla ok 25 osób obejmuje:

- a) W formie *szwedzkiego stołu* (potrawy na ciepło, potrawy na zimno- wędlina, sery, pieczywo, sałatki warzywne, płatki, owoce)
- b) kawa i herbata w termosach lub dzbankach (dodatki: cytryna, cukier w saszetkach, mleko), napoje zimne.
- c) Gotowość do podania śniadania od godziny 8.00 do 10.00

6. Przykładowe menu Wykonawca dołączy do Oferty.

7. Wykonawca zaproponuje cztery rodzaje przystawek i dań na obiad oraz cztery rodzaje ciepłych i zimnych przekąsek na kolację.

8. Szczegółowe menu zostanie ustalone pomiędzy zamawiającym a Wykonawcą po wybraniu najkorzystniejszej oferty.

VI. Usługa hotelowa dla ok 25 osób:

- a) Przyjazd i zakwaterowanie uczestników konferencji w dniu 18 grudnia 2014r. do godziny 12.00
- b) Wyjazd uczestników konferencji w dniu 19 grudnia 2014r. do godz. 11.00
- c) Pokoje hotelowe powinny być wyposażone w łazienkę i TV,
- d) Pokoje powinny być zlokalizowane w jednym budynku,
- e) 22 pokoje jednoosobowe,
- f) 1 pokój dwuosobowy,
- g) W ramach ceny wynajmu pokoi hotelowych należy uwzględnić śniadanie w dniu 19 grudnia 2014r.

VII. Wynajem infrastruktury:

- a) Wykonawca powinien wskazać rodzaj posiadanej infrastruktury możliwej do wykorzystania przez uczestników spotkania w postaci np. kręgle, bilard itp.
- b) Infrastruktura Wykonawcy powinna być dostępna dla uczestników spotkania bez ograniczeń czasowych i ilościowych.

VIII. Kryterium wyboru oferty:



Zgodność zakresu oferowanej usługi z przedmiotem opisu zamówienia oraz przedłożenie wszystkich wymaganych dokumentów – warunek formalny.

Cena brutto całego zamówienia (100%).

IX. Warunki udziału w postępowaniu:

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy:

- a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobowym zdolnym do wykonywania zamówienia,
- c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- d) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

X. Dokumenty wymagane w celu potwierdzenia spełnienia warunków:

1. Formularz Oferty, stanowiący Załącznik nr 1 do Zapytania.
2. Oświadczenie, stanowiące Załącznik nr 2 do Zapytania.

Dokumenty, o których mowa powyżej, należy przesłać wraz z ofertą na adres mailowy:

joanna.koszyk@ao.opole.pl

XI. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Wymagania podstawowe:
 - a) oferta powinna być stworzona wg wzoru Formularza oferty (Załącznik nr 1),
 - b) oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do podpisania oferty,
 - c) oferta powinna być podpisana w sposób czytelny imieniem i nazwiskiem lub podpisem opatrzonym pieczęcią imienną,
 - d) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z opracowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania,
 - e) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
1. Kompletna oferta musi zawierać:
 - a) wycenę przedmiotu zamówienia wg wzoru Formularza oferty (Załącznik nr 1),



- b) oświadczenie (Załącznik nr 2),
- c) Przykładowe menu.

XII. Osoba uprawniona do kontaktu z potencjalnymi Wykonawcami:

Joanna Koszyk –tel. 77 5417932, e-mail: joanna.koszyk@ao.opole.p

XIII. Określenie miejsca, sposobu i terminu składania ofert:

Termin składania ofert :

do dnia : **3 listopada 2014 r.**

Sposób składania ofert: drogą elektroniczną na podany poniżej adres email:
joanna.koszyk@ao.opole.pl

Zamawiający zastrzega, że złożenie oferty na niniejsze zapytanie ofertowe nie jest równorzędne ze złożeniem zamówienia przez Stowarzyszenie Aglomeracja Opolska i nie stanowi podstawy do roszczenia sobie praw ze strony wykonawcy do uzyskania zamówienia lub zawarcia umowy.

XIV. Załączniki do zapytania ofertowego:

1. Formularz ofertowy,
2. Oświadczenie.

Dyrektor Biura

Krzysztof Początek

11 11 11