

Opole, 14.07.2020r.

## Zapytanie ofertowe

Nr ZP/AO/25/2020

### I. Finansowanie zamówienia

Zamówienie jest finansowane ze środków Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna na lata 2014-2020, dotacja na finansowanie kosztów funkcjonowania podmiotu realizującego Zintegrowane Inwestycje Terytorialne – umowa POPT.03.01.00-00-0001/15 oraz środków własnych Zamawiającego.

### II. Zamawiający

Stowarzyszenie Aglomeracja Opolska, Plac Wolności 6, 45-018 Opole

### III. Publikacja zapytania ofertowego

Publikacja zapytania ofertowego na stronie www Zamawiającego.

### IV. Przedmiot zamówienia:

Zapewnienie usługi hotelarskiej wraz z pełnym wyżywieniem podczas warsztatów strategicznych dla burmistrzów oraz wójtów gmin wchodzących w skład Stowarzyszenia Aglomeracja Opolska oraz pracowników Biura Stowarzyszenia Aglomeracja Opolska.

### V. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Zapewnienie noclegu dla grupy **32 osób** pomiędzy pierwszym, a drugim dniem pobytu w terminie **18-19 sierpnia 2020 r.**
2. Ostateczna ilość osób zostanie podana Wykonawcy do 11 sierpnia 2020r.
3. **Ostateczna cena zostanie obliczona proporcjonalnie do liczby osób uczestniczących w warsztatach, z zastrzeżeniem, że nie przekroczy ona 32 osób.**
4. Obiekt o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym.
5. Hotel musi być położony w odległości nie większej niż 10 km od siedziby Urzędu Miejskiego w Ozimku (brana pod uwagę długość trasy liczona na podstawie google maps – wyznacz trasę samochodem), aby ułatwić uczestnikom udział w wizycie studyjnej po mieście Ozimek w drugim dniu warsztatów.
6. W przypadku, gdy aplikacja google maps wskazuje więcej niż jedną trasę, należy wybrać najkrótszą i podać odległość w jednostce miary: km.
7. Hotel musi spełniać warunki sanitarne i wytyczne związane z ograniczeniem zagrożenia zarażeniem wirusem COVID – 19.

8. Preferencje dotyczące pokoi: pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe z węzłem sanitarnym dla wszystkich uczestników. Zamawiający dopuszcza możliwość pokoi trzyosobowych z węzłem sanitarnym, jednak nie więcej niż 3 takie pokoje.
9. W ramach usługi zapewnienie sali konferencyjnej o wysokim standardzie zapewniającym odpowiednie warunki pracy oraz posiadającej stosowne wyposażenie techniczne. Sala musi znajdować się w tym samym obiekcie, w którym uczestnicy będą nocować.
10. Zapewnienie wyposażenia sali konferencyjnej w sprzęt niezbędny dla przeprowadzenia szkolenia: rzutnik, ekran, laptop z zainstalowanym pakietem MS Office (tj. m.in. Power Point), dwa mikrofony, dostęp do Internetu (Wifi) oraz obsługa techniczna, możliwość zaciemnienia sali, sala musi posiadać odpowiednie oświetlenie i nagłośnienie.
11. Wstępny, ramowy program pobytu obejmować będzie:  
DZIEŃ I 18.08. 2020 (wtorek)  
10.00 – 13.00 – warsztaty z zapewnieniem serwisy kawowego  
13.30 – 14.30 – obiad  
14.30 – 18.00 - warsztaty z zapewnieniem serwisy kawowego  
19.00 – kolacja w formie grilla – na zewnątrz  
DZIEŃ II 18.08. 2020 (środa)  
Śniadanie – bufet szwedzki
12. Zapewnienie serwisu kawowego z poczęstunkiem w trakcie warsztatów, tj. w dniu 18 sierpnia 2020r. od godziny około 10.00 do godziny 13.30 (przerwa obiadowa) dalej od 14.30 do 18.00, dla 32 osób:
  - a. herbata w torebkach- min. 3 rodzaje,
  - b. kawa z ekspresu świeżo parzona,
  - c. cukier w saszetkach cukier w saszetkach 5 g. – min. 4 szt./osobę,
  - d. śmietanka do kawy – min. 2 saszetki/osobę,
  - e. soki 2 rodzaje – min. 0.5 l na osobę,
  - f. woda mineralna gazowana i niegazowana- min. 0,5 l na osobę.
  - g. kruche ciasteczka.
  - h. świeże owoce sezonowe (półmiski z owocami – m.in. winogrona, małe jabłuszka, ananasy wyfiletowane, koreczki z owoców).

Produkty i napoje serwowane podczas przerwy kawowej powinny być na bieżąco uzupełniane.

Ostateczny harmonogram godzinowy zostanie uzgodniony na etapie podpisania umowy.

- 
13. Zapewnienie kompleksowego wyżywienia w hotelu dla 32 osób, w którym odbywać się będą warsztaty:
    - a) Obiad w pierwszy dzień pobytu – menu, składające się z: zupy, dania głównego ( z możliwością zamiany na danie wegetariańskie) oraz deseru:
-

- a. zupa – 300ml,
  - b. mięso – min. 200 g,
  - c. dodatki skrobiowe – min. 200 g,
  - d. dodatki warzywne – min. 140 g;
  - e. napoje do obiadu – soki owocowe min. 300 ml/ osobę, woda mineralna – min. 300 ml/ osobę);
  - f. deser (1 deser na osobę)
- b) Spotkanie integracyjne pierwszego dnia pobytu w formie grilla (zamknięta impreza na świeżym powietrzu, preferowane miejsce zadaszone na wypadek braku dobrej pogody), składająca się przynajmniej z:
- a. kiełbasy (min. 2 szt. na osobę)
  - b. szaszłyków drobiowych (min. 2 szt. na osobę)
  - c. karkówki z grilla (min. 1 szt. na osobę)
  - d. kaszanki (min. 1 szt. na osobę)
  - e. pieczonych ziemniaków (min. 2 szt. na osobę)
  - f. smalcu swojskiego
  - g. ogórków kiszonych
  - h. sałatki z warzywami
  - i. warzyw grillowanych
  - j. musztardy, ketchupu
  - k. napojów zimnych (woda mineralna gazowana i niegazowana - łącznie co najmniej 0,5 l na osobę, sok owocowy - 2 rodzaje podawane w dzbankach, łącznie co najmniej 0,3 l na osobę) i gorących (kawa z ekspresu świeżo parzona, herbata w torebkach - 3 rodzaje, w tym co najmniej 1 czarna, mleko/śmietanka podane w dzbankach, cukier, cytryna).
- c) Śniadanie drugiego dnia szkolenia w formie bufetu szwedzkiego.
14. Wykonawca będzie odpowiedzialny w całości za zapewnienie serwisu gastronomicznego: przerwy kawowej, obiadu, grilla i jednego śniadania (tj. przygotowanie, obsługę kelnerską, zapewnienie i nakrycie stołów (zastawa ceramiczna/szklana).
15. Wykonawca będzie odpowiedzialny za koordynację zakwaterowania uczestników.
16. Zamawiający zobowiązany jest do:
- a) Potwierdzenia do dnia 11 sierpnia 2020 r. ostatecznej liczby osób;
  - b) Pokrycia kosztów pobytu za ostateczną liczbę osób;
  - c) Współpracy z Wykonawcą.

## VI. Warunki płatności

Rozliczenie transakcji następować będzie przelewem na konto wskazane na rachunku lub fakturze VAT w terminie do 14 dni kalendarzowych od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.

## VII. Kryteria oceny ofert:

**Cena- max 100 punktów - najniższa zaoferowana cena całkowita brutto.** Maksymalna liczba punktów w tym kryterium to 100 punktów.

Cena obliczana jest wg następującego wzoru:

$$C = ( \text{Cena minimalna} / \text{cena oferty ocenianej} ) \times 100 \text{ punktów}$$

## VIII. Wymagania dotyczące oferty:

Oferta musi zawierać:

1. Formularz ofertowy, stanowiący załącznik nr 1 do zapytania ofertowego;
2. Ewentualnie stosowne pełnomocnictwo – jeżeli dotyczy.

## IX. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:

Termin realizacji przedmiotu zamówienia **18-19 sierpnia 2020r. (wtorek, środa)**

## X. Termin i sposób składania ofert:

1. Ofertę należy przesłać **drogą elektroniczną w nieprzekraczalnym terminie do dnia 21 lipca 2020 r. na adres e-mail: [zamowienia@ao.opole.pl](mailto:zamowienia@ao.opole.pl).**
2. Oferty, które wpłyną po wymaganym terminie nie będą brały udziału w postępowaniu.

## XI. Pozostałe postanowienia:

1. Zamawiający w uzasadnionych przypadkach może dokonać zmiany treści Zapytania ofertowego. Zmiana może mieć miejsce w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert. W przypadku wprowadzenia takiej zmiany, informacja o tym zostanie niezwłocznie zamieszczona w miejscach publikacji zapytania ofertowego i będzie wiążąca.
2. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert, zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania przesłanych dokumentów.
3. Cena oferty powinna uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zadania, musi być podana w polskich złotych cyfrowo i słownie zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym.

4. Oferent składając ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu wskazanym, jako termin składania ofert.
5. Zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności ani jakichkolwiek kosztów związanych z przygotowaniem oferty przez Wykonawcę, a w szczególności związanych z przystąpieniem do procesu zapytania ofertowego, przygotowaniem i złożeniem oferty, negocjacji, przygotowaniem do zawarcia umowy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia zapytania ofertowego bez dokonywania wyboru oferty najkorzystniejszej.
7. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej.
8. Wykonawca nie może, bez zgody Zamawiającego, zlecić wykonania zamówienia innemu podmiotowi.
9. Rozliczenie transakcji następować będzie przelewem na konto na zasadach ustalonych w umowie.
10. Osoby uprawnione do porozumiewania się z oferentami: **Bernadeta Lisson - Pastwa**, [bernadeta.lisson-pastwa@ao.opole.pl](mailto:bernadeta.lisson-pastwa@ao.opole.pl).
11. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów drogą elektroniczną.
12. Zgodnie z obowiązującymi wytycznymi po rozstrzygnięciu w przypadku wybranej oferty dotyczącej osoby fizycznej opublikowane zostaną dane wskazane w ofercie.
13. Oferent może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy w przedmiocie realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia.
15. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów przygotowania ofert i postępowań.

## **XII. Uwagi końcowe:**

1. Niniejsze zapytanie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych, a propozycje składane przez zainteresowane podmioty nie są ofertami w rozumieniu kodeksu cywilnego.
2. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Stowarzyszenia Aglomeracja Opolska do zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy bez podania uzasadnienia swojej decyzji.



Fundusze Europejskie  
Pomoc Techniczna



Rzeczpospolita  
Polska



Unia Europejska  
Fundusz Spójności



**XIII. Załączniki:**

1. Załącznik nr 1- formularz ofertowy
2. Obowiązek informacyjny RODO

p.o. Z-cy Dyrektora Biura  
Stowarzyszenia Aglomeracja Opolska  
Barnadeta Lisson-Pastwa