

ZAG.231-394/2016  
L. sk. 3025

**Zaproszenie do wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych kwoty 30 000 euro**

**I. Zamawiający.**

Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Końskowoli ul. Pożowska 8, 24-130 Końskowola  
tel. 81 889-06-54, e-mail: [wodr@wodr.konskowola.pl](mailto:wodr@wodr.konskowola.pl), adres [www.wodr.konskowola.pl](http://www.wodr.konskowola.pl)

**II. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Końskowoli, w związku z organizacją wyjazdu szkoleniowo-studyjnego pn. „Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020 - drogą do innowacji i sukcesu”, realizowanego w ramach Planu Operacyjnego KSOW na lata 2016-2017 w zakresie SIR zaprasza do złożenia oferty na usługę zapewnienia zakwaterowania, wyżywienia i sali wykładowej podczas 3 dni szkolenia i wizyt studyjnych.
2. **Zakwaterowanie:** zapewnienie 2 noclegów dla 52 osób każdy w terminie 25.10.2016/26.10.2016 r. oraz 26.10.2016/27.10.2016 w obiekcie hotelarskim spełniającym standardy (w rozumieniu Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r.— Dz.U.06.22.16 z późn. zm.) oraz posiadającym możliwość zakwaterowania uczestników wyjazdu, zlokalizowanym w miejscowości Krasnobród w woj. lubelskim, w pokojach jedno-, dwu- i trzyosobowych (z oddzielnymi łóżkami, telewizorem i dostępem do internetu) z pełnym węzłem higieniczno-sanitarnym. Zamawiający zapłaci za faktycznie wykorzystane miejsca noclegowe (liczba osób korzystających z noclegu może być mniejsza niż 52 osoby).
3. Zamawiający uzna za równoważny obiekt z pokojami, które spełniają poniższe wymogi:
  - a. pomieszczenia przeznaczone do zakwaterowania muszą spełniać wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami,
  - b. węzeł higieniczno-sanitarny przy jednostkach mieszkalnych musi być wyposażony w: wannę z baterią i natryskiem lub kabiną natryskową; umywalkę z blatem lub półką, z bocznym lub górnym oświetleniem; WC; Instalacja sanitarna: zimna i ciepła woda przez całą dobę,
  - c. telewizja satelitarna,
  - d. bezpłatne WI-FI.
4. Doba hotelowa musi rozpoczynać się nie później niż o godzinie 14.00 i kończyć nie wcześniej niż o godzinie 10.00 w dniu wyjazdu gości.
5. **Wyżywienie:**
  - a) Śniadanie dla 52 osób w dniach 26.10.2016 r. i 27.10.2016 r., łącznie 104 śniadania, serwowane w miejscu zakwaterowania uczestników, w formie stołu szwedzkiego, spożywane przy stołach na siedząco, w naczyniach porcelanowych/szklanych ze sztućcami ze stali nierdzewnej, składające się z minimum dwóch dań ciepłych do wyboru po min. 300 g na osobę, w tym także danie wegetariańskie min. 300 g na osobę, pieczywa mieszanego (chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty, bułki, rogale), masło, twarożek, dżem, miód naturalny, wędliny min. 3 rodzaje, sery min. 2 rodzaje, świeże warzywa sezonowe 2 rodzaje, przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, napoje

- (woda niegazowane i soki po 0,3 l na osobę, kawa, herbata różne smaki, woda bez limitu), dodatki: cukier, mleko lub śmietanka do kawy, cytryna.
- b) Obiad dla 54 osób w dniu 25.10.2016 r. serwowany w miejscu zakwaterowania, spożywany przy stołach na siedząco, w naczyniach porcelanowych/szklanych ze sztućcami ze stali nierdzewnej składający się z: I danie – zupa porcja co najmniej 250-300 ml na osobę (opcjonalnie z dodatkiem pieczywa) podawana w wazach, II danie - co najmniej 150 g porcja mięsa, drobiu lub ryby na osobę, co najmniej 200 g dodatków (ziemniaki, frytki, ryż, kasza, kluski, makaron) na osobę, co najmniej 2 rodzaje surówki po 100 g na osobę, kompot lub sok 250 ml na osobę, deser: ciastko porcja 150 g na osobę. Wykonawca zagwarantuje osobom o innych preferencjach kulinarnych niż tradycyjne (np. wegetarianie) ciepły posiłek o gramaturze równoważnej posiłkowi mięsnemu – po zgłoszeniu, co najmniej 3 dni przed podaniem posiłku. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską.
- c) Uroczysta kolacja dla 54 osób w dniu 25.10.2016 r. serwowana w miejscu zakwaterowania, spożywana przy stołach na siedząco, w naczyniach porcelanowych/szklanych ze sztućcami ze stali nierdzewnej, składająca się z: dwóch rodzajów zup do wyboru (w tym jedna wegetariańska) po 200-250 ml na osobę, dania głównego na ciepło: min. dwa rodzaje mięs, ziemniaki, ziemniaki zapiekane, ryż — do wyboru, po min. 150 g na osobę, min. dwa rodzaje surówek po min. 100 g na osobę, min. trzy rodzaje sałatek po min. 100 g na osobę, warzywa gotowane min. 100 g na osobę, danie wegetariańskie min. 300 g na osobę, talerze wędlin, talerze serów, pieczywo mieszane, świeże warzywa sezonowe, deser (min. 3 rodzaje do wyboru) po min. 150 g na osobę, 3 rodzaje soków do wyboru po 0,5 l na osobę, napoje nielimitowane, tj. woda, kawa, herbata (z dodatkami: cukier, mleko lub śmietanka do kawy, cytryna).
- d) Kolacja dla 52 osób w dniu 26.10.2016 r. serwowana w miejscu zakwaterowania, w formie stołu szwedzkiego, spożywana przy stołach na siedząco, w naczyniach porcelanowych/szklanych ze sztućcami ze stali nierdzewnej, składająca się z: sałatka 2 rodzaje (min. 150g /na osobę), pieczywo jasne i ciemne (łącznie min. 300g na osobę), masło, sery 2 rodzaje, wędliny 3 rodzaje, świeże warzywa, kawa (min. 200 ml/os.), herbata różne smaki (min. 200 ml/os.), mleko lub śmietanka do kawy, cukier, cytryna.
- e) Serwis kawowy dla 54 osób w dniu 25.10.2016 r., dwie przerwy kawowe, łącznie dla 108 osób, serwowany na sali wykładowej lub w wydzielonym pomieszczeniu, zlokalizowanym w bezpośrednim sąsiedztwie sali wykładowej, składający się z 3 rodzajów ciastek (np. wafel, kruszki, w czekoladzie) min. 200 g na osobę, kawa w typie Nescafe Sensacione Creme rozpuszczalna – min. 200 g, kawa w typie Jacobs Cronat Golg mielona – min. 200 g, herbata w typie Lipton – min. 100 torebek, woda gorąca nielimitowana, cukier, mleko lub śmietanka do kawy, cytryna, owoce (np. jabłka, winogrona, banany).
6. Podana w opisie marka kawy i herbaty ma na celu określenie jakości, walorów smakowych, konsystencji napoju. Wykonawca może zaoferować dowolny rodzaj kawy i herbaty jakościowo nie gorszy od podanych przez zamawiającego.
7. Wykonawca dostosuje godziny wydawania posiłków do ram czasowych szkolenia, przy czym dopuszcza się ustalenie czasu podania posiłków z Zamawiającym.
8. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków uwzględnić będzie stosowanie świeżych produktów dostępnych na rynku.
9. Świadczenie usług żywienia odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.).

10. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej, jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
11. **Sala wykładowa:** Zapewnienie sali wykładowej w miejscu zakwaterowania – w dniu 25.10.2016 r. w godzinach od 10.00 do 18.00. na minimum 55 osób, klimatyzowana, wyposażona w sprzęt audiowizualny (laptop z zainstalowanym oprogramowaniem Microsoft Office 2013, rzutnik, ekran), nagłośnienie oraz mikrofony bezprzewodowe — minimum 2 szt. na salę, flipchart, mównica, zapewniona obecność osoby obsługującej sprzęt multimedialny.
12. Dodatkowe wymagania:
  - a. bezpłatny parking dla autokaru,
  - b. bezpłatny dostęp do Internetu na terenie całego obiektu.

### **III. Warunki udziału w postępowaniu.**

W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki: w ciągu ostatnich 3 lat, a jeżeli okres działalności jest krótszy to w tym okresie, zorganizowali co najmniej 1 szkolenie/konferencję/pobyt zorganizowanej, o wartości co najmniej 10 000,00 zł brutto każda oraz załączy dowody, że dostawy te zostały wykonane należycie.

### **IV. Opis sposobu obliczania ceny i kryteria oceny ofert**

1. Wynagrodzenie kosztorysowe obliczone na podstawie informacji podanych w kosztorysie ofertowym.
2. W cenie oferty należy uwzględnić wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Każdy wykonawca będzie oceniany w skali od 0 do 100 punktów.
4. Kryteria oceny ofert:
  - a. Oferowana cena – waga 90 %.  
w powyższym kryterium oceniana będzie cena brutto oferty tj. suma cen za wykonanie poszczególnych zadań. Maksymalną ilość punktów otrzyma Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę. Pozostali będą oceniani według następującego wzoru:  
  
najniższa cena  
----- x 90 pkt  
cena oferty badanej
  - b. Doświadczenie wykonawcy – waga 10 %, w powyższym kryterium oceniane będzie doświadczenie wykonawcy w organizowaniu szkoleń/konferencji/pobyt zorganizowanej grupy dla min. 30 osób w ciągu ostatnich 3 lat, a jeżeli okres działalności jest krótszy to w tym okresie. Maksymalną ilość punktów otrzyma Wykonawcą, który wykaże się zorganizowaniem największej ilości szkoleń/konferencji:  
1 usługa – 2 pkt  
2 usługi – 4 pkt  
3 usługi – 6 pkt  
4 usługi – 8 pkt  
5 i więcej usług – 10 pkt
5. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta spełnia wszystkie wymagania określone w zaproszeniu oraz uzyska w sumie największą ilość punktów w oparciu o określone w zaproszeniu kryteria oceny ofert.

## V. Miejsce i termin składania ofert.

1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej.
2. Oferty należy złożyć do dnia 06.10.....2016 r. do godz. 10:55 w Lubelskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Końskowoli – Sekretariat.
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 06.10.....2016 r. r. o godz. 11:00 w Lubelskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Końskowoli.

## VI. Opis sposobu przygotowania oferty oraz informacje na temat przeprowadzenia postępowania.

1. Na swojej stronie internetowej [www.wodr.konskowola.pl](http://www.wodr.konskowola.pl) Zamawiający zamieści treść zapytania oraz informacje związane z niniejszym postępowaniem, w tym treść zapytania wraz z załącznikiem oraz informację o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. W niniejszym postępowaniu wszelkie informacje, z wyłączeniem samej oferty, mogą być przekazywane drogą elektroniczną na adres [wodr@wodr.konskowola.pl](mailto:wodr@wodr.konskowola.pl). Osobami do kontaktu są: Małgorzata Seroka, Katarzyna Kopińska.
3. Zamawiający przed upływem terminu składania ofert może zmodyfikować zapytanie ofertowe. Treść zmodyfikowanego zapytania zostanie zamieszczona na stronie internetowej zamawiającego oraz przesłana do wykonawców, którym zamawiający przekazał zapytanie. W zmodyfikowanym zapytaniu zostanie wskazany nowy termin składania ofert.
4. Zamawiający będzie oceniał wyłącznie oferty, które wpłyną do niego przed upływem terminu wskazanego w pkt V. Oferty złożone po upływie tego terminu zostaną niezwłocznie zwrócone wykonawcom.
5. Wykonawca jest związany swoją ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
6. Wykonawca załączy do oferty:
  - a. formularz ofertowy,
  - b. kosztorys ofertowy,
  - c. wykaz wykonanych usług oraz dowody, że usługi zostały wykonane należycie. Dowodami mogą być: referencje lub poświadczenia, złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem.
7. Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców, którzy nie wykazali spełnienia warunków udziału w postępowaniu. Ofertę złożoną przez wykonawcę wykluczonego z postępowania uznaje się za odrzuconą.
8. Zamawiający odrzuci ofertę wykonawcy jeżeli:
  - a. jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
  - b. została złożona przez podmiot powiązany osobowo lub kapitałowo z zamawiającym.
9. Zamawiający unieważni postępowanie w przypadku, gdy nie wpłynęła żadna oferta lub wszystkie oferty, które wpłynęły, podlegają odrzuceniu.

W załączeniu:

1. formularz zapytania ofertowego,
2. kosztorys ofertowy,
3. wzór wykazu wykonanych usług,
4. wzór umowy.

Z poważaniem

DYREKTOR

mgr Antoni Skrabucha

*Małgorzata Seroka*