



ZAPYTANIE OFERTOWE

na zamówienie o wartości nieprzekraczającej 30 000 euro

Zamawiający Związek Gmin Karkonoskich, Bukowiec ul. Robotnicza 6, 58-533 Mysłakowice

zaprasza do złożenia oferty na Zapewnienie lokalu oraz obsługę gastronomiczną konferencji
Oznaczenie sprawy IP/ZGK.271-11/2014

Konferencja dotyczy projektu pn. „Rozbudowa i modernizacja linii technologicznej wydzielenia biofrakcji ze zmieszanych odpadów komunalnych” realizowanego i współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Dolnośląskiego na lata 2007 – 2013; Priorytet 4. Poprawa stanu środowiska naturalnego oraz bezpieczeństwa ekologicznego i przeciwpowodziowego Dolnego Śląska (Środowisko i bezpieczeństwo ekologiczne); Działanie 4.1 Gospodarka odpadami.

1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest promocja projektu pn. „Rozbudowa i modernizacja linii technologicznej wydzielenia biofrakcji ze zmieszanych odpadów komunalnych”. Promocja obejmuje przeprowadzenie (zorganizowanie) konferencji.

1. Konferencja winna odbyć się w obiekcie posiadającym standaryzację min. hotelu *** lub równoważnym. Obiekt winien być zlokalizowany na terenie oddziaływania projektu (Zamawiający pod tym pojęciem rozumie położenie na terenie Kotliny Jeleniogórskiej w odległości nie większej niż 15 km od siedziby Zamawiającego).

2. Obiekt, w którym odbędzie się konferencja winien dysponować i zapewniać :

- a) Salę konferencyjną z nagłośnieniem oraz ekranem projekcyjnym z miejscem na projektor dla min. 100 osób;
- b) Salę restauracyjną umożliwiającą podanie do stołów ciepłego posiłku jednocześnie min. dla 100 osób;
- c) Miejsce dla obsługi konferencji z ramienia Zamawiającego (stolik lub pulpit umożliwiający rejestrację uczestników i wyłożenie materiałów promocyjnych).
- d) Bezpłatny parking dla minimum 40 samochodów.

3. Zamawiający zakłada, że konferencja odbędzie się 5 listopada 2014 roku. Konferencja trwać będzie jeden dzień przez co wymagane jest udostępnienie obiektu w godz. 8.30-16:00

Wykonawca zobowiązany jest do ścisłego stosowania „Wytycznych dotyczących Promocji Projektów UE dla Beneficjentów Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Dolnośląskiego na lata 2007-2013” oraz monitorowania i uwzględniania ogłaszanych zmian do w/w wytycznych (załącznik 3)

Część merytoryczną konferencji zapewnia Zamawiający (prelekcje, wykłady, wystąpienia, laudacje itp.).

Zamawiający wstępnie zakłada, iż w konferencji uczestniczyć będzie do. 100 osób. Zważywszy na to, że osoby te będą zaproszonymi gośćmi z Gmin na terenie których będzie miało miejsce oddziaływanie zadania oraz współpracujących z Zamawiającym firm i instytucji Zamawiający zakłada, że osoby te mogą przyjeżdżać na konferencję w różnych godzinach i w różnych godzinach ją opuszczać, kierując się np. możliwościami czasowymi lub wyborem tematów merytorycznych konferencji. Wobec tego Zamawiający wymaga, aby bufet śniadaniowy i kawowy uwzględniał tę liczbę. W sytuacji, gdy posiłek gorący spożyje więcej aniżeli 80 osób (na jednej konferencji), Zamawiający dokona zapłaty za te osoby na zasadach określonych w umowie tj. Zamawiający zapłaci za gorący posiłek dla 80osób– co stanowi kwotę gwarantowaną. Za posiłek wydany ponad wskazaną liczbę, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie ustalone poprzez przemnożenie ilości wydanych posiłków przez ich cenę jednostkową podaną w ofercie.

Zamawiający wymaga aby na konferencji był: bufet śniadaniowy, bufet kawowy, gorący posiłek.

1. Bufet śniadaniowy uwzględnia dla każdego uczestnika następujące menu:

- a) Kawa podawana w filiżankach (nalewana indywidualnie przez uczestników z termosu);

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Dolnośląskiego na lata 2007-2013

Fundusze Europejskie – dla rozwoju Dolnego Śląska



- b) Herbata ekspresowa (minimum dwa gatunki,) podawana w filiżankach wystawiona do samodzielnego parzenia;
- c) Mleczko do kawy, podawane w małych dzbankach;
- d) Cytryna do herbaty, podana w plasterkach;
- e) Cukier (biały i brązowy), podany w cukiernicach w jednorazowych saszetkach;
- f) Słodzik w tabletkach lub podawany w jednorazowych saszetkach;
- g) Łyżeczki do kawy i herbaty, talerzyki i sztućce;
- h) Woda mineralna gazowana i niegazowana w dzbankach z cytryną;
- i) Nektary owocowe minimum 20% (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka – po 7 litrów każdy) podawany w dzbankach jednocześnie wymaga się 5 szt. dzbanków, których zawartość powinna być uzupełniania do wyczerpania limitu litrów;
- j) Półmisek tartinek (300 szt. tartinek):
 - 100x z salami oraz dodatkami
 - 100x z szynką oraz dodatkami
 - 100x z serem i pomidorami oraz dodatkami
- k) Półmisek rogalików typu croissant lub równoważnych (200 szt.);
- l) Półmisek owoców (10 kg owoców typu winogrona, mandarynki itp.).

2. Bufet kawowy uwzględnia dla każdego uczestnika następujące menu:

- a) Kawa podawana w filiżankach (nalewana indywidualnie przez uczestników z termosu);
- b) Herbata ekspresowa (minimum dwa gatunki,) podawana w filiżankach wystawiona do samodzielnego parzenia;
- c) Mleczko do kawy, podawane w małych dzbankach;
- d) Cytryna do herbaty, podana w plasterkach;
- e) Cukier (biały i brązowy), podany w cukiernicach w jednorazowych saszetkach;
- f) Słodzik w tabletkach lub podawany w jednorazowych saszetkach;
- g) Łyżeczki do kawy i herbaty, talerzyki i sztućce;
- h) Woda mineralna gazowana i niegazowana w dzbankach z cytryną;
- i) Nektary owocowe minimum 20% (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka – po 7 litrów każdy) podawany w dzbankach jednocześnie wymaga się 5 szt. dzbanków, których zawartość powinna być uzupełniania do wyczerpania limitu litrów;
- j) Ciastka typu markizy, delicje, wafelki itp. 300szt.;
- k) Ciasta (minimum 3 rodzaje, w tym sernik i jabłecznik) – 100 porcji.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia niejednorazowych naczyń, w tym filiżanek, talerzyków, szklanek, łyżeczek i serwetek (papierowych) w czasie trwania spotkania.

Oznakowanie sali konferencyjnej oraz drogi do sali, w której będzie odbywać się konferencja.

3. Posiłek gorący wydawany przy stole będzie uwzględniał dla każdego uczestnika następujące menu:

- Zupa
- Danie główne
- Danie mięsne z zestawem surówek

Zamawiający wymaga, aby przygotowane było alternatywne danie główne dla wegetarian lub osób nietolerujących białka pochodzenia zwierzęcego – zabezpieczenie powinno obejmować około 5% posiłków.

- Deser
- Napoje

Napoje gazowane – 200ml/1 osobę

Woda niegazowana – 400ml/1 osobę

Woda gazowana – 400ml/1 osobę

Zamawiający wymaga, aby godziny wydawania obu bufetów oraz posiłku gorącego były z nim uzgodnione.

Zamawiający wymaga, aby bufet śniadaniowy był dostępny od godziny 9:00 do 10:00, przy czym produkty nieskonsumowane mają być dołączone do bufetu kawowego. Bufet kawowy ma być dostępny od godziny 12:00 do końca obrad. Kawa oraz herbata ma być uzupełniania i być dostępna w czasie trwania całej konferencji. A posiłek gorący był wydawany minimum przez jedną godzinę.



2. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA- przeprowadzenia konferencji - 05 listopada 2014r.

3. KRYTERIUM WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Jedynym kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty jest cena uwzględniająca wszystkie wymagania określone w pkt 1 „Opis przedmiotu zamówienia” oraz obejmować koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami i wymaganiami realizacji przedmiotu zamówienia.

4. MIEJSCE, FORMA ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

Związek Gmin Karkonoskich Pałac Bukowiec; ul Robotnicza 6; 58-533 Mysłakowice pok. 4 zgodnie z formularzem ofertowym (załącznik 1) do **14-10-2014r do godz. 12:15** (dopuszczalny jest faks lub e-mail)

- E-mail na adres biuro@karkonosze.eu
- Faksem na numer telefonu : 75 646 99 20

5.FORMA PŁATNOŚCI

1. Podstawę wystawienia faktury końcowej stanowi protokół odbioru końcowego przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca wystawi fakturę i przekaże Zamawiającemu.
3. Należność wynikającą z faktury Zamawiający zobowiązany jest przelać na konto bankowe Wykonawcy w terminie 15 dni od daty dostarczenia poprawnie wystawionej faktury .


6.OSOBA DO KONTAKTU z wykonawcami ze strony Zamawiającego :

Anna Wójcik tel. 75 71833 23, a.wojcik@karkonosze.eu

7. Wzór umowy stanowi załącznik 2 do zapytania ofertowego

UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie prawo niedokonywania wyboru ofert bez podania jakichkolwiek przyczyn.

.....
(podpis i pieczęć zamawiającego)
DYREKTOR BIURA
Związku Gmin Karkonoskich

Witold Szczudłowski



ZAŁĄCZNIK 1

Formularz ofertowy

1. Nazwa wykonawcy
2. Adres wykonawcy
3. NIP
4. Regon
5. Nr rachunku bankowego
6. Oferujemy bez zastrzeżeń i ograniczeń, zgodnie z opisem szczegółowym przedmiotu zamówienia z zapytania ofertowego ,
wykonanie zamówienia za cenę:
7. Cena netto: PLN (słownie złotych:)
8. Podatek VAT: PLN (słownie złotych:)
9. Cena brutto: PLN (słownie złotych:)
10. Potwierdzam termin realizacji zamówienia dnia
11. Wyrażam zgodę na warunki płatności określone w zapytaniu ofertowym.

W przypadku uznania naszej oferty za najkorzystniejszą, zobowiązujemy się zawrzeć umowę w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.