

**POWIAT
WĄBRZESKI**

ul. Wolności 44
87-200 Wąbrzeźno

Wąbrzeźno, dnia 19.02.2018r.

FZP.272.1.2018.GL

Ogłoszenie dotyczące zaproszenia do składania ofert

na zakwaterowanie wraz z wyżywieniem oraz uroczystą kolacją w hotelu
(4 gwiazdkowym) dla ok 45-50 osób w dniach 01.06.2018r.-03.06.2018r.
w Lublinie (woj. Lubelskie).

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie Regulaminu
udzielania zamówień publicznych Powiatu Wąbrzeskiego.

Prosimy o przesłanie oferty wraz z wymaganymi załącznikami na załączonym
formularzu ofertowym do dnia 23.02.2018r. do godziny 14:30 na adres email:
wr@wabrzezno.pl.

WICESTAROSTA
Bożena Szpryńska
Bożena Szpryńska

ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA

FZP.272.1.2018.GL

Wąbrzeźno, dnia 19.02.2018r.

Zamawiający:

POWIAT WĄBRZESKI

UL. WOLNOŚCI 44

87-200 WĄBRZEŻNO

NIP: 878-173-62-65

TEL: 56-688-24-50 DO 57

FAX: 56-688-27-59

E-MAIL: starostwo@wabrzezno.pl

Przedmiotem zamówienia jest:

zakwaterowanie wraz z wyżywieniem oraz uroczystą kolacją w hotelu (4 gwiazdkowym) dla ok 45-50 osób w dniach 01.06.2018r.-03.06.2018r. w Lublinie (woj. Lubelskie).

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone w oparciu o Uchwałę Nr 176/237/2014 Zarządu Powiatu w Wąbrzeźnie z dnia 13 listopada 2014 r. w sprawie wprowadzenia regulaminu określającego zasady funkcjonowania systemu zamówień publicznych w Powiecie Wąbrzeskim oraz w jego jednostkach organizacyjnych oraz Uchwałą Nr 137/198/2017 Zarządu Powiatu w Wąbrzeźnie z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie zmiany Regulaminu zamówień publicznych Powiatu Wąbrzeskiego.

Ogłoszenie o zamówieniu zostało zamieszczone na stronie www.wabrzezno.pl Starostwa Powiatowego w Wąbrzeźnie w dniu 19.02.2018r. oraz na tablicy ogłoszeń w miejscu publicznie dostępnym w siedzibie Zamawiającego.

Zatwierdzam:

WICESTAROSTA
Bożena Szypułnicka

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

POWIAT WĄBRZESKI
UL. WOLNOŚCI 44
87-200 WĄBRZEŻNO
NIP: 878-173-62-65
TEL: 56-688-24-50 DO 57
FAX: 56-688-27-59
E-MAIL: starostwo@wabrzezno.pl

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone w oparciu o Uchwałę Nr 176/237/2014 Zarządu Powiatu w Wąbrzeźnie z dnia 13 listopada 2014 r. w sprawie wprowadzenia regulaminu określającego zasady funkcjonowania systemu zamówień publicznych w Powiecie Wąbrzeskim oraz w jego jednostkach organizacyjnych oraz Uchwała Nr 137/198/2017 Zarządu Powiatu w Wąbrzeźnie z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie zmiany regulaminu zamówień publicznych Powiatu Wąbrzeskiego.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zakwaterowanie wraz z wyżywieniem oraz uroczystą kolacją w hotelu (4 gwiazdkowym) dla ok 45-50 osób w dniach 01.06.2018r.-03.06.2018r. w Lublinie (woj. Lubelskie).

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

-Zapewnienie sali konferencyjnej dla ok 45-50 osób w dniu 02.06.2018r.;

- Oprawa muzyczna w dniu 02.06.2018r.;

- Uroczysta kolacja 02.06.2018r. (Uroczystą kolację wraz z DJ-em w Sali na wyłączność, która pomieści ok. 50 osób);

1 dzień - 01.06.2018r.

- zakwaterowanie w hotelu w pokojach typu standard 1-2 osobowych w pełni wyposażonych z łazienką, TV z telewizją satelitarną oraz bezprzewodowym i bezpłatnym Internetem

- kolacja od godziny ok 21:30 w hotelu;

2 dzień - 02.06.2018r.

- śniadanie (w formie bufetu)

- obiad w godzinach ok 15:00-16:00

-uroczysta kolacja z muzyką, DJ oraz napoje do kolacji- (Uroczysta kolacja wraz z DJ-em w sali na wyłączność, która pomieści ok. 50 osób);

3 dzień - 03.06.2018r.

- śniadanie (w formie bufetu);

Do złożonej oferty musi być dołączona propozycja z menu śniadań (dzień 02-03.06.2018r.), obiadu (02.06.2018r.) oraz uroczystej kolacji (w dniu 02.06.2018r) od godziny ok. 19:30 wraz z napojami do akceptacji zamawiającego.

Menu preferowane przez zamawiającego dla 45-50 osób:

1 dzień

- *kolacja dwudaniowa*

Zupa: Rosół żydowski z kulkami macowymi

Danie główne: Kurczak baby z kopytkami, sałatką z rukoli z sosem szafranowym i grillowanymi warzywami

napoje: kawa, herbata, woda, soki;

2 dzień

- *śniadanie w formie bufetu*

Bufet gorący:

Jajecznicza, Kiełbaski i parówki, Naleśniki z serem, Grillowane warzywa – cukinia, pieczarki, pomidory, papryka, Omlety lub kromki

Bufet zimny:

Deska wędlin i pasztetów z żurawiną, Deska serów – żółte, pleśniowe, mozzarella, Świeże warzywa – ogórki, pomidory, papryka, mix sałat, Pickle domowe: papryka pieczarki, ogórki marynowane, Twarożek ze szczypiorkiem, Jajka gotowane z majonezem i szczypiorkiem, Pasta jajeczna, Roladki szpinakowe z łososiem, Śledź w oleju z cebulką, Sałatki – na zmianę: ze śledziem, makaronowa, jarzynowa, z kaszą kuskus, z kurczakiem.

Bufet słodki:

Sezonowe owoce filetowane, Ciasto domowego wypieku, Croissanty, Płatki kukurydziane, musli, Dżemy owocowe, Jogurty owocowe, jogurty naturalne, serki wiejskie

Pieczyno:

Wybór pieczywa pszenne i żytnie, Pieczywo chrupkie, Pieczywo ryżowe, Pieczywo tostowe

Napoje:

Kawa z ekspresu, Herbata, Woda z miętą i cytryną, Soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy, Świeże soki warzywne: na zmianę z marchwi lub buraka

- obiad w dniu 02.06.2018r godz. 15:00-16:00

Zupa: Forszmałk lubelski na gęsinie z borowikiem

Danie główne: Roladka drobiowa z masłem czosnkowym w sosie mięsowo-kolędrowym, puree z ziemniaków oraz marchew z groszkiem

Deser: Szarlotka z kruszonką na ciepło z bitą śmietaną i lodami waniliowymi

Napoje: kawa, herbata, woda, soki;

-uroczysta kolacja 02.06.2018r.

Kolacja uroczysta w sali konferencyjnej na wyłączność:

Przystawki:

Sałatka grecka z oliwkami, serem feta i vinegretem

Selekcja pieczonych mięs i pasztetów z żurawiną i piklami

Sałatka z kurczakiem ptysiowym

Śledź po węgiersku i po żydowsku

Rolada łososiowa z ricottą i rukolą

Pieczyno własnego wypieku

Zupa: Francuska zupa cebulowa z parmezanową grzanką

Danie główne: Cielęcina z warzywami w sosie z lubelskiego cydru, kluski śląskie oraz warzywa królewskie gotowane na parze / Roladki rybne nadziewane szpinakiem w sosie maślano-limonkowym, ryż jaśminowy oraz bukiet sałat z miodowym vinegre

Deser: Sernik z owocami

3 dzień 03.06.2018r.

- śniadanie w formie bufetu

Bufet gorący:

Jajecznicza, Kiełbaski i parówki, Naleśniki z serem, Grillowane warzywa – cukinia, pieczarki, pomidory, papryka, Omlety lub kromki

Bufet zimny:

Deska wędlin i pasztetów z żurawiną, Deska serów – żółte, pleśniowe, mozzarella, Świeże warzywa – ogórki, pomidory, papryka, mix sałat, Pickle domowe: papryka pieczarki, ogórki marynowane, Twarożek ze szczypiorkiem, Jajka gotowane z majonezem i szczypiorkiem, Pasta jajeczna, Roladki szpinakowe z łososiem, Śledź w oleju z cebulką, Sałatki – na zmianę: ze śledziem, makaronowa, jarzynowa, z kaszą kuskus, z kurczakiem.

Bufet słodki:

Sezonowe owoce filetowe, Ciasto domowego wypieku, Croissanty, Płatki kukurydziane, musli, Dżemy owocowe, Jogurty owocowe, jogurty naturalne, serki wiejskie

Pieczywo:

Wybór pieczywa pszennego i żytniego, Pieczywo chrupkie, Pieczywo ryżowe, Pieczywo tostowe

Napoje: Kawa z ekspresu, Herbata, Woda z miętą i cytryną, Soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy, Świeże soki warzywne: na zmianę z marchwi lub buraka

4. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY DOPUSZCZA SKŁADANIE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

5. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

TERMIN REALIZACJI: 01.06.2018r - 03.06.2018r.

Oferty z innym terminem realizacji zostaną uznane za nieważne.

6. INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH I DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

Wymagane niżej wymienione dokumenty należy przedstawić w formie oryginałów albo kserokopii. Dokumenty złożone w formie kserokopii nie potwierdzonych notarialnie powinny być opatrzone klauzulą „ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM” i poświadczane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę na każdej stronie.

Do oferty musi zostać dołączony aktualny odpis z właściwego rejestru lub wydruk z CEIDG lub inny odpowiadający dokument w przypadku wykonawców zagranicznych.

7. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub faxem. Każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

8. OPIS SPOSOBU UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ DOTYCZĄCYCH SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA ORAZ OŚWIADCZENIE, CZY ZAMIERZA SIĘ ZWOŁAĆ ZEBRANIE WYKONAWCÓW.

Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści IWZ, kierując swoje zapytania, *e-mailem do Zamawiającego*. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie specyfikacji wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

9. WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami jest:

Joanna Golba

56-688-24-50 do 57 wew. 158 w godzinach od 7.30 do 15.30, piątek do 14:00

10. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.

Składający ofertę pozostaje nią związany na okres min 30 dni kalendarzowych od daty upływu terminu składania ofert.

11. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT.

Oferta złożona zgodnie z załączonym wzorem powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki o których mowa w specyfikacji Zamawiającego;

12. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

Oferty należy składać do dnia 23.02.2018r. w formie elektronicznej na adres e-mail wr@wabrzezno.pl. Oferta ma być sporządzona w języku polskim.

13. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KIEROWAŁ SIĘ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OBLICZENIA OFERT.

Kryterium oceny ofert: cena za cały przedmiot zamówienia

A. Cena – 100%

1) **cena**

Oferty będą podlegały ocenie według następującego wzoru:

$$A_n = \frac{P_{\min}}{P_n} \times 100 \%$$

A_n - liczba punktów przyznana ofercie n za spełnienie kryterium A

n - numer oferty

P_{\min} - cena minimalna wśród złożonych ofert

P_n - cena zaproponowana przez wykonawcę

Zamówienie publiczne zostanie udzielone wykonawcy, który uzyska największą liczbę punktów.

-Sposób obliczenia ceny oferty – należy podać cenę netto, VAT i cenę brutto.

-Rozliczenia pomiędzy zamawiającym, a przyszłym usługobiorcą odbywać się będą w złotych polskich.

14. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadamia wykonawców, którzy złożyli oferty, o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy wykonawców, który złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w kryterium oceny ofert i punktację.

Termin zawarcia umowy zostanie określony w informacji o wynikach postępowania.

15. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW

Załącznik Nr 1 - Formularz oferty

Załącznik Nr 2 – Wzór umowy

Załącznik nr 1 do IWZ – formularz oferty

Nazwa wykonawcy (pieczętka)

OFERTA
w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie
zapytania ofertowego

Zamawiający (nazwa, adres):

Powiat Wąbrzeski, ul. Wolności 44, 87-200 Wąbrzeźno

I. Dane wykonawcy

1. Pełna nazwa:
2. Adres:
województwo powiat
3. Internet: http// pl, e-mail@.....
4. Nr tel. /łącznie z kierunkowym - Nr faxu
5. NIP _____ - _____ - _____
6. REGON _____

II. Przedmiot oferty

Oferta dotyczy zapytania ofertowego na zakwaterowanie wraz z wyżywieniem oraz uroczystą kolacją w hotelu (4 gwiazdkowym) dla ok 45-50 osób w dniach 01.06.2018r.-03.06.2018r. w Lublinie (woj. Lubelskie).

III. Informacje dotyczące ceny

Całość oferty (50 osób):

netto: PLN

VAT% PLN

brutto: PLN

Słownie brutto : PLN

Wartość za 1 osobę:

netto..... PLN

VAT% PLN

brutto: PLN

Słownie brutto : PLN

IV. Oświadczenia

Oświadczamy, że:

1. Zapoznaliśmy się z warunkami zapytania ofertowego, określonymi w Istotnych Warunkach Zamówienia i przyjmujemy je bez zastrzeżeń, w tym również **okres związania ofertą w czasie 30 dni** od daty, w której upływa termin składania ofert.
2. Akceptujemy wzór umowy i w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych w Istotnych Warunkach Zamówienia, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
3. Wszystkie informacje zamieszczone w ofercie są prawdziwe (za składania nieprawdziwych informacji odpowiedzialność na zasadach określonych w Kodeksie karnym).

4. Przedmiot zamówienia zamierzamy wykonać sami.* / Część zamówienia w zakresie:
..... zamierzamy wykonać przy
pomocy podwykonawcy -*

* niepotrzebne skreślić

(nazwa i adres firmy)

Na kolejno ponumerowanych stronach przedkładam wszystkie, wyszczególnione w „Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia”, dokumenty potwierdzające wiarygodność niniejszego oświadczenia stanowiące całość oferty.

V. Spis treści oferty

- 1. Oferta - str. 1
- 2. - str. 2
- - str. ...

....., data 2018 r.

(miejscowość)

(podpisy z pieczętkami imiennymi osób wskazanych w dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo)

UMOWA – wzór

zawarta w dniu roku w Wąbrzeźnie
 pomiędzy **Powiatem Wąbrzeskim** ul. Wolności 44, 87-200 Wąbrzeźno
 zwanym dalej **Zamawiającym**
 w imieniu, którego działają
 Starosta – Krzysztof Maćkiewicz
 Wicestarosta – Bożena Szpryniecka
 przy kontrasygnacie Skarbnika Powiatu – Krzysztofa Golenia
 a

.....
 zwanym dalej **Wykonawcą**, reprezentowanym przez:
 dyrektora –

Na podstawie wyboru oferenta wybranego zgodnie zapytaniem ofertowym, strony postanawiają, co następuje:

§ 1

Niniejszą umowę zawarto bez stosowania przepisów Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018) na podst. art. 4 pkt 8 cytowanej ustawy.

§ 2

Wykonawca zobowiązuje się wykonać dla Zamawiającego usługi na zakwaterowanie wraz z wyżywieniem oraz uroczystą kolacją w hotelu (4 gwiazdkowym) dla ok 45-50 osób w dniach 01.06.2018r.-03.06.2018r. w Lublinie (woj. Lubelskie).

zgodnie z ofertą z dnia:.....
 Oraz zapytaniem ofertowym (załącznik do oferty)

§ 3

Termin wykonania zamówienia 01.06-03.06.2018r.

§ 4

1. Maksymalna wartość przedmiotu zamówienia, z uwzględnieniem wszelkich kosztów oraz należnych podatków i opłat wynosi zł brutto (słownie).

2. W uzasadnionym przypadku zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia liczby osób w terminie do 7 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia. W takim przypadku wartość zamówienia zostanie pomniejszona o wartość brutto wskazaną w formularzu oferty za osobę.

3. Zapłata będzie dokonana przez Zamawiającego przelewem bankowym na rachunek bankowy **Wykonawcy** wskazany w fakturze, w ciągu 7 dni od

dostarczenia faktury z tym, że zamawiający wpłaci 30 % zaliczki Wykonawcy na 14 dni przed realizacją zamówienia.

§ 5

W przypadku nienależytego wykonania zamówienia **Wykonawca** zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 10 % wartości umownej.

§ 6

Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 7

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 8

Sprawy sporne rozstrzygane będą przez właściwy rzeczowo sąd, wg siedziby Zamawiającego.

§ 9

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA