



Program Interreg V-A Republika Czeska – Polska
**„Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej,
Gór Izerskich i Karkonoszy”**

(nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0000905)

POWIAT JELENIOGÓRSKI
ul. Kochanowskiego 10
58-500 JELENIA GÓRA
NIP 611-250-35-18 REGON 230821492

Jelenia Góra, dnia 25 kwietnia 2018 r.

BZP.272.2.20.2018

ZAPYTANIE OFERTOWE – ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Powiat Jeleniogórski – Starostwo Powiatowe w Jeleniej Górze – w związku z realizacją zadania: „Współpraca transgraniczna służb ratowniczych i zarządzania kryzysowego” w ramach projektu z Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska pn. „Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej, Gór Izerskich i Karkonoszy” - zaprasza do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego do kwoty 30.000 euro na zadanie pn.: „Zabezpieczenie organizacji dwudniowego szkolenia z wyżywieniem i zakwaterowaniem”.

1. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest udostępnienie sali szkoleniowej, wyżywienie oraz zakwaterowanie podczas dwudniowego szkolenia pracowników administracji samorządowej gmin przygranicznych Województwa Libereckiego i Powiatu Jeleniogórskiego, pracowników HZS w Libercu i Komendy Miejskiej Państwowej Straży Pożarnej w Jeleniej Górze oraz członków Ochotniczych Straży Pożarnych przygranicznych gmin Republiki Czeskiej i Powiatu Jeleniogórskiego.
- 2) Planowany termin szkolenia - w dniach 18 i 19 maja 2018 r.
- 3) Planowana liczba uczestników – 60 osób (w tym: trzydziestoosobowa delegacja z Republiki Czeskiej, trzydziestoosobowa grupa z Polski).
- 4) Ramowy plan szkolenia:
 - 18 maja 2018 r. od godz. 10:00 do godz. 17:35 (w tym przerwa obiadowa od godz. 13:40 do godz. 15:00);
 - 19 maja 2018 r. od godz. 9:00 do godz. 12.30.

W trakcie szkolenia przewidziano przerwy kawowe wg bieżącej potrzeby uczestników szkolenia, dostępny od rozpoczęcia do zakończenia szkolenia.

2. MINIMALNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE OBIEKTU:

Obiekt powinien spełniać standardy w kategorii: Hotel minimum trzech gwiazdek, w rozumieniu przepisów § 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i pracy z dnia 19 sierpnia 2014 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166). Obiekt z salą szkoleniową musi być zlokalizowany na terenie powiatu jeleniogórskiego lub na terenie miasta Jelenia Góra i musi posiadać parking na minimum 20 pojazdów bezpłatny dla uczestników dwudniowego szkolenia.

3. MINIMALNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE SALI SZKOLENIOWEJ:

Wykonawca musi zapewnić funkcjonalną salę szkoleniową, tj. wielkością dostosowaną do ilości osób biorących udział w szkoleniu, wyposażoną w niezbędne urządzenia multimedialne (w tym co najmniej: laptop, projektor i ekran) z łatwym dostępem do źródła prądu. Sala musi posiadać dostęp do światła dziennego (z możliwością zaciemnienia sali podczas prezentacji

Program Interreg V-A Republika Czeska – Polska

„Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej, Gór Izerskich i Karkonoszy”

(nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0000905)

multimedialnej) oraz oświetlenia całodobowego umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie. Krzesła dla uczestników szkolenia muszą posiadać oparcie i muszą być przystosowane do wzrostu dorosłego człowieka. Sala szkoleniowa musi być, w razie potrzeby, ogrzewana. Uczestnicy szkolenia powinni mieć zapewniony swobodny dostęp do toalety.

4. MINIMALNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE WYŻYWIENIA:

Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników dwudniowego szkolenia, tj. dla łącznie 60 osób (w każdym dniu). Wyżywienie będzie realizowane w godzinach określonych w ust. 1 pkt 4 *Zapytania ofertowego*, z zastrzeżeniem możliwości zmiany ramowego programu szkolenia, a tym samym dostosowania godziny serwowania posiłku (obiadu) do bieżącej potrzeby uczestników szkolenia.

4a. Wykonawca, w dniu 18 maja 2018 r. (pierwszy dzień szkolenia), zapewni sześćdziesięcioosobowej grupie:

- 1) obiad w formie bufetu lub serwowany. Dwudaniowy zestaw ciepłego posiłku dla jednej osoby musi zawierać co najmniej:
 - zupę (dwa rodzaje do wyboru, w tym jedna wegetariańska);
 - drugie danie (do wyboru 3 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie) składające się z potrawy głównej (np. filet drobiowy), dodatków (np. ziemniaki, ryż, frytki) oraz surówki (np. typu colesław);
 - deser (do wyboru 3 rodzaje);
 - kawa lub herbata;
 - dwa rodzaje soków owocowych, woda gazowana i niegazowana (do wyboru).
- 2) kolację w formie bufetu lub serwowaną. Zestaw posiłku dla jednej osoby musi zawierać co najmniej:
 - trzy rodzaje wędlin w plastrach / zamiennie danie wegetariańskie (np. paszтет wegetariański, sałatka);
 - trzy rodzaje serów w plastrach;
 - danie na ciepło (do wyboru 4 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie), np. pierogi, tarta, placki);
 - warzywa w plasterkach (np. pomidor, ogórek);
 - przekąski (cztery rodzaje, np. śledź, roladki z łososia);
 - deser (dwa rodzaje do wyboru), półmisek z owocami;
 - pieczywo;
 - masło;
 - kawa lub herbata;
 - dwa rodzaje soków owocowych, woda gazowana i niegazowana (do wyboru).
- 3) serwis kawowy w trakcie szkolenia zawierający co najmniej:
 - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną;
 - dwa rodzaje soków owocowych;
 - herbatę czarną tradycyjną;
 - kawę;
 - mleczko do kawy;
 - cukier;

Program Interreg V-A Republika Czeska – Polska

„Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej, Gór Izerskich i Karkonoszy”

(nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0000905)

- ciasto (do wyboru 2 rodzaje);
- kruche drobne przekąski (słone lub słodkie, w tym np. herbatniki);
- półmisek z owocami.

4b. Wykonawca, w dniu 19 maja 2018 r (drugi dzień szkolenia), zapewni sześćdziesięcioosobowej grupie:

- 1) śniadanie w formie bufetu lub serwowane. Zestaw posiłku dla jednej osoby musi zawierać co najmniej:
 - trzy rodzaje wędlin w plastrach / zamiennie danie wegetariańskie (np. pasztet wegetariański, naleśniki, pancakes);
 - trzy rodzaje serów w plastrach;
 - danie na ciepło (do wyboru 3 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie), np. kielbaska, jajecznica, zapiekanka);
 - warzywa w plasterkach (np. pomidor, ogórek);
 - dżem (do wyboru 2 rodzaje);
 - półmisek z owocami;
 - pieczywo;
 - masło;
 - kawa lub herbata;
 - dwa rodzaje soków owocowych, woda gazowana i niegazowana (do wyboru).
- 2) serwis kawowy w trakcie szkolenia zawierający co najmniej:
 - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną;
 - dwa rodzaje soków;
 - herbatę czarną tradycyjną;
 - kawę;
 - mleczko do kawy;
 - cukier;
 - ciasto (do wyboru 2 rodzaje);
 - kruche drobne przekąski (słone lub słodkie, w tym np. herbatniki);
 - półmisek z owocami.

Uwagi: Dokładne menu zostanie uzgodnione z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza.

Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zapewni odpowiednią obsługę oraz, w razie konieczności, umożliwi modyfikację zamówienia uwzględniając ewentualną dietę poszczególnych uczestników szkolenia. Smak i podanie posiłków muszą charakteryzować się wysoką jakością. Wykonawcy do szacowania oferty powinni przyjąć wielkość porcji zgodnie ze standardem, przy zachowaniu Norm żywnościowych.

5. MINIMALNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZAKWATEROWANIA w terminie 18-19 maja 2018 r.:

Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla trzydziestoosobowej grupy szkoleniowej w pokojach jedno i dwuosobowych z samodzielną łazienką wyposażoną co najmniej w toaletę, umywalkę,

Program Interreg V-A Republika Czeska – Polska

„Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej, Gór Izerskich i Karkonoszy”

(nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0000905)

prysznic lub wannę. Wykonawca, w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, w każdym pokoju udostępni uczestnikom szkolenia Internet za pośrednictwem sieci WiFi.

6. Termin realizacji zamówienia: w dniach 18 – 19 maja 2018 r.

7. Informacje dotyczące zasad realizacji zamówienia:

- 1) Miejsce szkolenia (sala szkoleniowa), wyżywienie i zakwaterowanie muszą być zorganizowane w jednym miejscu bez konieczności przemieszczania się uczestników szkolenia po terenie miasta Jeleniej Góry lub danej miejscowości powiatu jeleniogórskiego.
- 2) Wykonawca umożliwi Zamawiającemu, na czas szkolenia, oznakowanie sali szkoleniowej materiałami o wizualizacji zgodnej z wymogami Projektu.
- 3) Szczegóły realizacji przedmiotu zamówienia oraz warunki rozliczenia za wykonaną usługę zawiera *Projekt umowy* (Załącznik Nr 2 do *Zapytania ofertowego*).

7. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium wyboru: NAJNIŻSZA CENA

Zamawiający dokona porównania ofert przy zastosowaniu następującego wzoru:

$$(C_{min.} / C_b) \times 100 \times 100 \% = K$$

gdzie oznacza:

K – liczbę punktów z kryterium *NAJNIŻSZA CENA*,

$C_{min.}$ – najniższą cenę brutto z przedstawionych ofert,

C_b – cenę brutto oferty badanej.

Maksymalna ilość punktów za kryterium *NAJNIŻSZA CENA* – 100 pkt.

8. Opis sposobu obliczenia ceny ofertowej:

Ceny należy podać w *Formularzu ofertowym* (Załącznik Nr 1 do *Zapytania ofertowego*) w formie cyfrowej (z dokładnością do 2 miejsc po przecinku). W cenę ofertową należy wliczyć wszelkie koszty związane z kompleksowym wykonaniem zamówienia w szczególności należne opłaty i podatki, w szczególności podatek od towarów i usług VAT.

9. Miejsce i termin złożenia oferty cenowej:

- 1) Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć w terminie **do godz. 9:00 w dniu 2 maja 2018 r.** w formie elektronicznej (skan) na adres: bzp@powiat.jeleniogorski.pl albo w formie pisemnej, tj. za pośrednictwem operatora pocztowego lub osobiście – w zaklejonej kopercie w siedzibie Zamawiającego (budynek Starostwa Powiatowego w Jeleniej Górze, ul. Kochanowskiego 10, 58-500 Jelenia Góra, Punkt kancelaryjny, parter, pokój nr 7). Składając ofertę w formie pisemnej na kopercie należy podać znak sprawy: **BZP.272.2.20.2018** lub umieścić napis: **Oferta cenowa na zadanie pn.: „Kompleksowa organizacja szkolenia”**.

- 2) Oferty, które wpłyną po wskazanym powyżej terminie, nie będą rozpatrywane.

10. Wymagane elementy oferty (należy złożyć):

- 1) wypełniony *Formularz ofertowy* (Załącznik Nr 1 do *Zapytania ofertowego*), w którym należy podać cenę netto, podatku VAT i brutto,
- 2) pełnomocnictwo, jeżeli ofertę podpisuje pełnomocnik (w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez udzielającego pełnomocnictwo);

Program Interreg V-A Republika Czeska – Polska

„Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej, Gór Izerskich i Karkonoszy”

(nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0000905)

11. Zasady porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami:

- 1) Wnioski, zawiadomienia, wyjaśnienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują: pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną (e-mail). W przypadku przekazywania wniosków, zawiadomień wyjaśnień lub informacji faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 2) Dane adresowe Zamawiającego: Starostwo Powiatowe w Jeleniej Górze, ul. Kochanowskiego 10, 58-500 Jelenia Góra, e-mail: bzp@powiat.jeleniogorski.pl, faks: 75 7526419.
- 3) W przypadku składania ofert lub uzupełniania dokumentów w postępowaniu dopuszczalną formą jest forma pisemna oraz drogą elektroniczną (skan oryginalnych dokumentów). Natomiast w przypadku składania przez Wykonawców wyjaśnień, Zamawiający dopuszcza wszystkie formy wskazane w pkt 1 niniejszego ustępu.

12. Wydział prowadzący sprawę – Biuro Zamówień Publicznych przy udziale Wydziału Zarządzania Kryzysowego i Spraw Obronnych.

Osoby uprawnione do kontaktowania się z Wykonawcami:

- 1) Urszula Kasica – dyrektor Biura Zamówień Publicznych, e-mail: bzp@powiat.jeleniogorski.pl - w sprawach formalno-prawnych;
- 2) Małgorzata Maras - inspektor w Biurze Zamówień Publicznych, e-mail: bzp@powiat.jeleniogorski.pl.

13. Zasady wprowadzania zmian w postępowaniu:

Zamawiający może przed upływem terminu wyznaczonego na składanie ofert dokonywać zmiany w prowadzonym postępowaniu, w tym w szczególności w: opisie przedmiotu zamówienia, terminach realizacji zamówienia, opisie warunków udziału w postępowaniu, kryteriach oceny ofert oraz terminach składania ofert – informując o wprowadzonych zmianach Wykonawców zaproszonych do udziału w postępowaniu oraz poprzez publikację informacji w tym zakresie w Biuletynie Informacji Publicznej Powiatu Jeleniogórskiego.

14. Informacje dotyczące procedury:

W ramach przedmiotowego postępowania Zamawiający zastrzega sobie możliwość:

- 1) wzywania Wykonawców do uzupełnienia dokumentów niezwiązanych do oferty lub zawierających błędy – przy czym nieuzupełnienie dokumentów w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie spowoduje wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu i odrzucenie oferty;
- 2) występowania do Wykonawców o wyjaśnienie treści złożonych ofert – przy czym niezłożenie wyjaśnień w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie spowoduje wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu i odrzucenie oferty;
- 3) poprawiania w ofertach omyłek pisarskich, rachunkowych i innych, polegających na niezgodności oferty z *Zapytaniem ofertowym*, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty – przy czym Wykonawca może nie wyrazić zgody na dokonaną przez Zamawiającego korektę i wówczas taka oferta podlega odrzuceniu;

Program Interreg V-A Republika Czeska – Polska

**„Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej,
Gór Izerskich i Karkonoszy”**

(nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0000905)

- 4) w przypadku, gdy cena najwyższej ocenionej oferty będzie wyższa niż kwota, jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia w roku 2018, Zamawiający uprawniony będzie do przeprowadzenia dodatkowych negocjacji cenowych z Wykonawcą, który złożył ofertę najwyższej ocenioną. Jeśli Wykonawca, który złożył najwyższej ocenioną ofertę, odmówi udziału w negocjacjach, Zamawiający będzie uprawniony przystąpić do negocjacji cenowych z innymi Wykonawcami (o wyborze Wykonawcy zaproszonego do negocjacji zadecyduje pozycja oferty w rankingu ofert, tj. ilość uzyskanych przez ofertę punktów). Jeśli żaden z Wykonawców nie przystąpi do negocjacji, Zamawiający może unieważnić postępowanie.

15. Informacje dotyczące zawierania umowy:

Umowa z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta w terminie 7 dni od dnia powiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.

16. Załączniki:

- 1) Formularz ofertowy – Załącznik Nr 1
- 2) Projekt umowy – Załącznik Nr 2



Zapytanie ofertowe podlega publikacji w Biuletynie Informacji Publicznej Powiatu Jeleniogórskiego: <http://powiat.jeleniogorski.sisco.info/?przetargi=1&rok=2018&mc=4>