

Ścinawa, 05 kwietnia 2016r.

IR.271.3.3.2016

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

### **o wartości szacunkowej poniżej 30.000,00 euro**

Gmina Ścinawa zaprasza do składania ofert cenowych dotyczących wynajmu sali oraz usługi cateringowej realizowanej podczas jednodniowych warsztatów dla Członków Zespołu ds. Rewitalizacji w ramach projektu pn. „Lokalny Program Rewitalizacji Miasta i Gminy Ścinawa” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020

#### **I Nazwa i adres Zamawiającego:**

Gmina Ścinawa  
ul. Rynek 17, 59-330 Ścinawa  
NIP 962-22-61-396  
REGON 390647564

#### **II Opis przedmiotu zamówienia:**

Niniejsze zapytanie ofertowe składa się z dwóch części:

**II-1** Część I: Wynajem sali konferencyjnej/szkoleniowej na czas trwania warsztatów dla Członków Zespołu ds. Rewitalizacji.

**II-2** Część II: Usługa cateringowa podczas warsztatów dla Członków Zespołu ds. Rewitalizacji (30 osób).

**Ad II-1** Wynajem sali konferencyjnej/szkoleniowej na czas trwania warsztatów dla Członków Zespołu ds. Rewitalizacji:

## A Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. sala konferencyjna/szkoleniowa z ilością miejsc dla min. 35 osób na czas trwania warsztatów wraz z czasem niezbędnym na rejestrację uczestników (przewidywany czas trwania warsztatów 6 godzin zegarowych + 15 min. na rejestrację uczestników) oraz udostępnienie stołów wraz z obrusami i krzeseł dla grupy 35 osobowej, a także stołu do ustawienia przystawek i serwisu kawowego, które stanowią Część II zamówienia,
2. sala powinna spełniać wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są konferencje/szkolenia i w których spożywane są posiłki,
3. ustawienie stołów w tzw. „podkowę”, ostateczne ustawienie stołów i krzeseł zostanie uzgodnione z Zamawiającym 1 dzień przed planowanymi terminami spotkań,
4. możliwość podłączenia projektora i ustawienia ekranu (lub wyposażenie sali w wymieniony sprzęt),
5. udostępnienie miejsca na przechowywanie odzieży wierzchniej (np. szatnia lub wieszaki) ,
6. udostępnienie miejsc parkingowych dla co najmniej 5 samochodów osobowych znajdujących się w pobliżu wynajmowanej sali, tj. w odległości od wejścia do budynku nie przekraczającej 40 m,
7. terminy warsztatów: 22 kwietnia 2016r. od godz. 9:00 do 15:00 (rejestracja od 8:45) oraz 29 kwietnia 2016r. od godz. 9:00 do 15:00 (rejestracja od 8:45),
8. udostępnienie miejsca na czasowe przyklejenie informacji o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej oraz inne oznaczenia związane z realizowanymi warsztatami (przygotowanie wskazanych materiałów jest po stronie Zamawiającego),
9. sala przystosowana do korzystania przez osoby niepełnosprawne,
10. zapewnienie możliwości korzystania z pomieszczeń higieniczono-sanitarnych,
11. zapewnienie personelu do obsługi na miejscu odbywających się warsztatów, pozostawanie do dyspozycji Zamawiającego i uczestników,
12. sala powinna znajdować się w mieście Ścinawa oraz powinna znajdować się

w obiekcie kubaturowym.

### **B Wymagania w stosunku do Wykonawcy:**

1. Wykonawca oświadcza, że dysponuje salą, którą spełnia wymagania określone w pkt. Ad-I lit. A.
2. Wykonawca przestawi zdjęcia pokazujące stan proponowanej pod wynajem Sali.
3. Wykonawca udokumentuje posiadane doświadczenie oraz dysponowanie potencjałem technicznym i osobowym zdolnym do wykonania zamówienia,
4. Wskazanie adresu obiektu.

**Ad II-2 Część II:** Usługa cateringowa podczas warsztatów dla Członków Zespołu ds. Rewitalizacji (30 osób):

### **A Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

#### **A-1 Serwis kawowy:**

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia niżej opisanego serwisu kawowego:

1. kawa (2 rodzaje – parzona i rozpuszczalna) – bez ograniczeń
2. herbata – bez ograniczeń
3. mleko – bez ograniczeń
4. cukier – bez ograniczeń
5. cytryna – bez ograniczeń
6. woda mineralna gazowana – 250 ml na osobę
7. woda mineralna niegazowana – 250 ml na osobę
8. sok (2 rodzaje – np. pomarańczowy i jabłkowy) – 250 ml na osobę
9. ciasto typu domowego (2 rodzaje, np. sernik i szarlotka) – 2 porcje na osobę

#### **A-2 Przekąski (bufet zimny i ciepły):**

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia niżej opisanych przekąsek (bufetu zimnego i ciepłego):

1. 2 typy przekąsek ciepłych (przekąski mięsne i wegetariańskie, np. paszteciki) – ok 100g na osobę każdej przekąski, serwowane na podgrzewaczach lub w inny sposób zapewniający prawidłowe podanie,
2. 5 typów przekąsek zimnych (przekąski mięsne i wegetariańskie, np. roladki

- z wędliny z nadzieniem, roladki warzywne, 2 rodzaje sałatek, kanapki dekoracyjne na różnych rodzaju pieczywa – np. pełnoziarniste, pszenne, mieszane) – ok 100 gr na osobę każdej przekąski,
3. 2 rodzaje soków – pomarańczowy, jabłkowy po 100 ml każdego rodzaju na osobę oraz wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w ilości 250 ml na osobę.

### **A-3 Opis dodatkowego zakresu:**

1. Usługa obejmuje przygotowanie i ewentualny dowóz własnym transportem cateringu, naczyń i innego niezbędnego wyposażenia na terenie miasta Ścinawa (na salę wybraną w części I niniejszego zamówienia), obsługę cateringu, włącznie z bieżącą obsługą min. 1 pracownika (usuwanie brudnych naczyń, bieżące uzupełnianie poczęstunku i czystych naczyń), dekorację stołów oraz posprzątanie po zakończonym warsztacie,
2. Zapewnienie naczyń szklanych, porcelanowych lub porcelitowych, szklanych szklanek do wody oraz soków, sztucce (do kawy, herbaty, sałatek, ciasta) ze stali nierdzewnej, serwetki jednorazowe (papierowe) w ilości wystarczającej do sprawnej obsługi cateringu,
3. Terminy zapewnienia cateringu: 22 kwietnia 2016r. od godz. 9:00 do 15:00 oraz 29 kwietnia 2016r. od godz. 9:00 do 15:00.

### **B Wymagania w stosunku do Wykonawcy:**

1. Wykonawca do oferty dołączy zaproponowane menu,
2. Posiłki muszą posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd,
3. Wykonawca przy oferowaniu posiłków uwzględnić będzie stosowanie świeżych produktów dostępnych na rynku,
4. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia,
5. Świadczenie usług żywieniowych odbywać się będzie wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006, nr 171, poz. 1225 ze zm.),
6. Wykonawca udokumentuje posiadane doświadczenie oraz dysponowanie

- potencjałem technicznym i osobowym zdolnym do wykonania zamówienia,
7. Wykonawca udokumentowane uprawnienia umożliwiające świadczenie usługi będącej przedmiotem zamówienia.

### III Kryteria wyboru ofert (K):

1. cena (K1) – 80
2. personel do obsługi (K2) – 20

$$K1 = \frac{\text{minimalna cena spośród ofert podlegających ocenie}}{\text{cena badanej oferty}} * 80$$

$$K2 = \frac{\text{ilość personelu badanej oferty}}{\text{maksymalna ilość personelu spośród ofert podlegających ocenie}} * 20$$

$$K = K1 + K2$$

### IV Sposób przygotowania oferty:

1. Ofertę wraz z załącznikami należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemne, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem, w sposób czytelny i trwały. Formularz ofertowy winien być wypełniony i podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.

**Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia oferty częściowej.**

2. Ofertę wraz z załącznikami należy umieścić w zabezpieczonej kopercie z napisem:

„Oferta w odpowiedzi na zapytanie ofertowe:

*Wynajem sali konferencyjnej/szkoleniowej na czas trwania warsztatów dla Członków Zespołu ds. Rewitalizacji.*

*Usługa cateringowa podczas warsztatów dla Członków Zespołu ds. Rewitalizacji (30 osób).”*

#### **V Miejsce i termin złożenia ofert:**

Ofertę należy złożyć w terminie do dnia **18.04.2016r., do godz. 10:00** w Punkcie Obsługi Klienta w siedzibie Urzędu Miasta i Gminy w Ścinawie (Rynek 17, 59-330 Ścinawa), osobiście lub przesać pocztą (decyduje data wpływu do Urzędu Miasta i Gminy w Ścinawie). Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

#### **VI Osoby wyznaczone do kontaktu ws. zamówienia:**

1. Renata Jakubowska-Pawlak, tel. 76 74 00 220, e-mail: [rjakubowska@scinawa.pl](mailto:rjakubowska@scinawa.pl)
2. Dominika Górnicka, tel. 76 74 00 223, e-mail: [dgornicka@scinawa.pl](mailto:dgornicka@scinawa.pl)

#### **VII Terminy płatności faktury:**

Wynagrodzenie zostanie wypłacone Wykonawcy w terminie 21 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu poprawnej pod względem merytorycznym, formalnym i rachunkowym faktury VAT wraz z kompletnym protokołem końcowego odbioru.