



Chel'm, dnia 12 września 2013 r.

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Ziemi Chełmskiej” zaprasza do złożenia oferty cenowej na wykonanie zadania pn.: „Zapewnienie obiektu oraz cateringu dla 120 uczestników seminarium na rozpoczęcie projektu „Współpraca polsko – ukraińska na rzecz rozwoju turystyki na obszarze przygranicznym”, które odbędzie się w 24 października 2013 roku.

1. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie obiektu oraz cateringu dla 120 uczestników seminarium na rozpoczęcie projektu „Współpraca polsko – ukraińska na rzecz rozwoju turystyki na obszarze przygranicznym”, które odbędzie się 24 października (czwartek) 2013 roku. Projekt realizowany jest w ramach Priorytetu 1. Wzrost konkurencyjności obszaru przygranicznego, Działanie 1.2 Rozwój turystyki, Programu Współpracy Transgranicznej Polska- Białoruś - Ukraina 2007 – 2013.

Wykonawca w ramach zadania zobowiązuje się m.in. do:

1. zapewnienia obiektu dla uczestników seminarium – 120 osób
2. zapewnienia cateringu dla uczestników seminarium – 120 osób

Ramowy program Seminarium:

- 9.45 – 10.00 Rejestracja przybywających uczestników seminarium – serwis kawowy
- 10.00 – 11.00 Otwarcie seminarium
- 11.00 – 11.45 Sesja
- 11.45 – 12.00 Przerwa kawowa
- 12.00 – 14.15 Sesja
- 14.15 – 14.30 Zakończenie seminarium
- 14.30 – 15.00 Lunch

I. MIEJSCE SEMINARIUM:

1. Zapewnienie obiektu do przeprowadzenia seminarium, położonego w granicach administracyjnych miasta Chel'm lub nie dalej niż 3 kilometry od granic administracyjnych Chel'ma.
2. Wielkość sali dostosowana do liczby uczestników (120 osób) i charakteru imprezy - sala konferencyjna, ustawienie krzeseł – teatralne.
3. Sala spełniająca warunki do przeprowadzenia seminarium, posiadająca system wentylacyjny, klimatyzację, oświetlenie i dostęp do gniazd elektrycznych oraz spełniająca warunki techniczne umożliwiające dostęp do bezprzewodowego Internetu
4. Ustawienie stołu prezydialnego, nakrytego tkaniną, dla co najmniej 6 osób.
5. Zapewnienie wyposażenia sali konferencyjnej w co najmniej:
 - projektor multimedialny,
 - ekran o szerokości min. 3 m x 2 m,
 - laptop wraz z pilotem multimedialnym do prezentacji
 - tablicę typu „flipchart”, pisaki.

Projekt: „Współpraca polsko-ukraińska na rzecz rozwoju turystyki na obszarze przygranicznym” jest dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska - Białoruś - Ukraina 2007-2013





6. Zapewnienie nagłośnienia sali konferencyjnej, na stole prezydyalnym minimum dwa mikrofony plus minimum jeden mikrofon bezprzewodowy dla uczestników.
7. Zapewnienie możliwości oznakowania obiektu, w którym odbywać się będzie konferencja w postaci 2 tabliczek informacyjnych o wymiarach 30 cm na 20 cm do umieszczenia na drzwiach wejściowych do obiektu i drzwiach sali konferencyjnej oraz w postaci standów/rollupów w foyer obiektu i na Sali konferencyjnej.
8. Zapewnienie przy obiekcie konferencyjnym minimum 20 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników seminarium.
9. Zapewnienie miejsca na recepcję seminarium w foyer obiektu oraz odpowiedniej ilości sanitariatów oraz szatni.
10. Oddelegowanie min 1 osoby, która będzie dysponować telefonem komórkowym z numerem dostępnym dla Zamawiającego, do kontaktów z Zamawiającym w zakresie obsługi na czas trwania seminarium,
11. Sprzątnięcia sali konferencyjnej i pomieszczeń pomocniczych w obiekcie po zakończeniu wydarzenia

II. USŁUGA CATERINGOWA

Zakłada się realizację usługi cateringowej dla 120 osób.

1. Usługa cateringowa świadczona będzie w formie:
 - serwisu kawowego przed rozpoczęciem konferencji
 - przerwy kawowej,
 - lunch w formie szwedzkiego stołu w sali odrębnej od sali konferencyjnej
 - napoje i ciastka na stole prezydyalnym
2. Wykonawca zapewni:
 - wyposażenie do organizacji cateringu: naczynia, sztućce, obrusy, stoły,
 - wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane lub ceramiczne (nie akceptuje się plastiku),
 - obsługę kelnerską wszystkich posiłków.
3. Wykonawcę obowiązują następujące minimalne wymagania dotyczące posiłków:
 - na stole prezydyalnym: woda niegazowana oraz gazowana w butelkach szklanych/plastikowych w ilości co najmniej po 0,5 litra na osobę wraz z odpowiednią ilością szklanek oraz ciastka/paluszki.

Serwis kawowy przed rozpoczęciem konferencji i przerwa kawowa:

Wykonawca zapewni dla 1 uczestnika co najmniej: 1 filiżankę kawy, 1 filiżankę herbaty, ciastka biszkoptowe i ciastka kruche (w ilości co najmniej 3 sztuki na osobę), wodę gazowaną (w ilości co najmniej 0,25 l) i niegazowaną (w ilości co najmniej 0,25 l), 0,25 l 100% soku owocowego do wyboru co najmniej 2 rodzaje, śmietankę do kawy, cukier, słodzik, cytrynę, serwetki.

Lunch

Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi co najmniej: przystawkę na zimno (do wyboru min 3. rodzaje), surówkę (do wyboru min. 3 rodzaje), danie główne na gorąco (min. 3 rodzaje do wyboru, w tym 1 dania mięsne, 1 danie rybne oraz 1 danie jarskie), ciepłe dodatki do dań na gorąco (min 3 rodzaje do wyboru, np. ziemniaki





opiekane lub gotowane, ryż, warzywa gotowane, makaron itp.), ciasto krojone (w ilości 1 porcja każdego rodzaju na osobę); kawa (1 filiżanka), herbata (1 filiżanka), woda gazowana (w ilości co najmniej 0,25 l na osobę), woda nagazowana (w ilości co najmniej 0,25 l na osobę), soki 100% (do wyboru co najmniej 2 rodzaje, w ilości co najmniej 0,25 l na osobę), śmietanka do kawy, cukier, słodzik, cytryna, serwetki.

Szczegółowe menu na seminarium będzie ustalane z Zamawiającym 14 dni przed dniem seminarium. Zamawiający dopuszcza modyfikację menu. Dania przeznaczone na lunch muszą być przygotowane do konsumpcji na stojąco przy użyciu jednego sztućca. (Przykładowe menu na lunch zawiera załącznik nr 3 do niniejszego zamówienia)

2. Wynagrodzenie: Wykonawcy należy się wynagrodzenie płatne przelewem po prawidłowym wykonaniu usługi, na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę z co najmniej 14-dniowym terminem płatności.

3. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: 24 października 2013 roku

4. Opis warunków udziału w postępowaniu:

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy:

4.1 posiadający tytuł prawny do oferowanego obiektu, posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia.

4.2 znajdujący się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

4.3 niepodlegający wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia ze względu na powiązania osobowe lub kapitałowe z Zamawiającym.

5. Kryteria oceny ofert:

Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru oferty najkorzystniejszej w oparciu o następujące kryterium/kryteria: **Cena (100 proc.)**

6. Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest złożyć następujące dokumenty:

1) Formularz oferty wg załączonego wzoru – zał. Nr 1,

2) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – zał. Nr 2

7. Opis sposobu obliczenia ceny w składanej ofercie:

Cena powinna zawierać:

1) całkowitą wartość usługi brutto w złotych określoną w oparciu o opis przedmiotu zamówienia,

2) Cena podana przez Wykonawcę za świadczoną usługę zawiera wszystkie koszty i jest obowiązująca przez okres ważności umowy i nie będzie podlegała waloryzacji w okresie jej trwania.

8. Zamawiający wybierze ofertę z najniższą ceną oraz spełniającą wszystkie wymagane warunki.





PL-BY-UA
2007-2013



9. Opis sposobu przygotowania oferty:

1) Cena podana w złożonej ofercie ma być podana cyfrowo i słownie. Oferta cenowa winna być sporządzona wyłącznie w języku polskim i musi obejmować całość zamówienia. Formularz należy wypełnić czytelną i trwałą techniką.

10. Miejsce i termin złożenia oferty:

- 1) Ofertę należy złożyć w terminie **do dnia 20 września 2013 roku, do godz. 12.00** w siedzibie Zamawiającego: Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Ziemi Chełmskiej” ul.11 Listopada 2, pok. 202, 22-100 Chełm, przesłać faxem (82) 549 19 40 lub e-mailem biuro@ziemiachelmska.pl
- 2) Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostanie odrzucona.

11. Osoby do kontaktów z Wykonawcami:

Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcami są: p. Helena Nowosadzka, tel. 531 219 707 (w godz. 8.00 – 16.00).

12. Informacje dotyczące zawierania umowy:

Zamawiający zawrze z Wykonawcą umowę w terminie do 7 dni od dnia wyboru najkorzystniejszej oferty.

...12.09.2013... *Pat. Malawski*
(data, podpis i pieczęć Zamawiającego)

STOWARZYSZENIE LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA
„ZIEMI CHEŁMSKIEJ”
NIP 5632353043, REGON 060407999
ul.11 Listopada 2, pok 105, 22-100 Chełm
tel./fax (82) 549-19-40

Projekt: „Współpraca polsko-ukraińska na rzecz rozwoju turystyki na obszarze przygranicznym” jest dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska - Białoruś - Ukraina 2007-2013





Załącznik Nr 1

.....
(miejscowość, data)

.....
(pieczęć wykonawcy, nazwa, adres)

tel. fax.....

OFERTA

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia oferty cenowej na zadanie pn.: „Zapewnienie obiektu oraz cateringu dla 120 uczestników seminarium na rozpoczęcie projektu „Współpraca polsko – ukraińska na rzecz rozwoju turystyki na obszarze przygranicznym”, które odbędzie się w 24 października 2013 roku.

1. Oferuję wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia, za cenę:

brutto:zł, (słownie:.....)

w tym:

1. Zapewnienie obiektu dla uczestników seminarium – 120 osób, za

Cenę brutto: zł (słownie:.....),
w tymprocent VAT

2. Zapewnienie cateringu dla uczestników seminarium – 120 osób za

Cenę brutto: zł (słownie:.....),
w tymprocent VAT

2. Termin realizacji 24 października 2013 r.

3. Oświadczam, że zawarte w „Zaproszeniu do złożenia oferty cenowej” warunki akceptuję i zobowiązuję się w przypadku przyjęcia mojej oferty do zawarcia umowy.

4. Załącznikami do oferty są:

a) Oświadczenie o spełnianiu warunków

.....
(data, podpis i pieczęć Wykonawcy)



OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że spełniam warunki określone w pkt 4 ZAPROSZENIA DO SKŁADANIA OFERT na wykonanie zadania pn.: „Zapewnienie obiektu oraz cateringu dla 120 uczestników seminarium w ramach projektu „Współpraca polsko – ukraińska na rzecz rozwoju turystyki na obszarze przygranicznym”, które odbędzie się w 24 października 2013 roku.

.....
Data, podpis i pieczęć Wykonawcy





Przykładowe menu lunchu

1. Dania „Na ciepło” :

- * Żurek litewski z kielbasą
- * Mięsa wieprzowe duszone w warzywach sos/ pieczony filet z miruny na szpinaku/danie jarskie
- * Ziemniaki opiekane/ziemniaki gotowane/ryż/warzywa gotowane

2. Przystawki „Na zimno”:

- * Surówki
- * śledzik tradycyjny w oleju
- * jajko na różne sposoby
- * roladki wieprzowe z suszonymi pomidorami i ziołami
- * roladki z szynki z serkiem almette i szparagiem
- * marynaty różne
- * pomidory z mozzarellą i bazylią
- * deska wędlin swojskich i mięs pieczonych, pasztety
- * pieczywo
- * surówki trzy rodzaje

3. Ciasta:

- sernik tradycyjny

