

Katowice, dnia 12.04.2019r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1/04/2019/WARSZTATY

Spółka Bioelektrownie Świętokrzyskie MK-Stoki Duże sp. z o.o. na potrzeby realizacji projektu **BIOSTRATEG 1/270745/2/NCBR/2015** realizowanego w ramach programu „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” Biostrateg pt. *Potencjał paszowy, energetyczny i ekonomiczny upraw ślazuwca pensylwańskiego na glebach lekkich, odłogowanych i rekultywowanych (akronim SIDA)* ogłasza nabór ofert na organizację warsztatów projektowych BIOSTRATEG

zgodnie z załączoną specyfikacją stanowiącą załącznik nr 1 do zapytania oraz z uwzględnieniem poniższych warunków.

Warunki zamówienia:

1. Wykonanie usługi organizacji warsztatów projektowych BIOSTRATEG wg specyfikacji w załączniku nr 1.
2. Termin realizacji usługi : 10-12 czerwca 2019
3. Ofertę należy przedstawić podając cenę netto.
4. Cena usługi musi obejmować: koszt pełnego wykonawstwa
5. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do kontroli prac podczas organizacji u Zleceniobiorcy od chwili otrzymania zlecenia przez Zleceniobiorcę.
6. **Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty:**
 - Kryterium I : cena– 100%
7. **Termin związania ofertą:**

Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 45 dni.
Zamawiający zastrzega sobie prawo do przedłużenia terminu związania ofertą za zgodą

Projekt “Potencjał paszowy, energetyczny i ekonomiczny upraw ślazuwca pensylwańskiego na glebach lekkich, odłogowanych i rekultywowanych”

Umowa nr BIOSTRATEG1/270745/2/NCBR/2015

Wykonawcy.

Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem składania ofert.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- zmiany treści Zapytania ofertowego oraz załączników przed upływem terminu składania ofert,
- wezwania Wykonawcy/ów do wyjaśnienia treści oferty,
- zmiany terminu składania ofert,
- odpowiedzi tylko na wybraną ofertę,
- odstąpienia od zamówienia bez podania przyczyny,
- negocjacji warunków zamówienia z jednym lub wieloma Wykonawcami.

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w ofercie:

- oczywistych omyłek pisarskich,
- oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- innych omyłek polegających na niezgodności oferty z Zapytaniem ofertowym, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odrzucenia oferty, jeżeli:

- jej treść nie odpowiada treści niniejszego Zapytania ofertowego, z zastrzeżeniem dotyczącym poprawiania omyłek,
- jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- Wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą,
- do oferty nie zostały dołączone wymagane dokumenty

11. Przesłanki do wykluczenia :

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców powiązanych osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, który jest:

- 1) Podmiotem powiązany lub będącym jednostką zależną, współzależną lub dominującą w relacji z Zamawiającym w rozumieniu ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (t.j. Dz. U. z 2013 r. poz. 330, z późn. zm.);

Projekt “Potencjał paszowy, energetyczny i ekonomiczny upraw ślazuwca pensylwańskiego
na glebach lekkich, odłogowanych i rekultywowanych”

Umowa nr BIOSTRATEG1/270745/2/NCBR/2015

- 2) będącym podmiotem pozostającym z Zamawiającym lub członkami ich organów w takim stosunku faktycznym lub prawnym, który może budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności w wyborze dostawcy towar lub usługi, w szczególności pozostającym w związku małżeńskim, stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa do drugiego stopnia włącznie, stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli, także poprzez członkostwo w organach dostawcy towaru lub usługi;
- 3) będącego podmiotem powiązanim i podmiotem partnerskim w stosunku do Zamawiającego w rozumieniu Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 800/2008 z dnia 6 sierpnia 2008 r. uznającego niektóre rodzaje pomocy za zgodne ze wspólnym rynkiem w zastosowaniu art. 87 i 88 Traktatu (ogólne rozporządzenie w sprawie wyłączeń blokowych);
- 4) będącego podmiotem powiązanim osobowo z Zamawiającym w rozumieniu art. 32 ust. 2 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. Nr 54, poz. 535 z późn. zm.).

12. Oferta musi być przygotowana w języku polskim, w sposób czytelny. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Wykonawca może złożyć wyłącznie jedną ofertę, w której musi być zaoferowana tylko jedna cena.

Osoby uprawnione do kontaktu :

1. Monika Cora: monika.cora@biosida.pl , tel. 728 444 197

Data i termin składania ofert :

Prosimy o przedstawienie oferty do dnia **23-04-2019r.** do godz. **14:00** w formie papierowej pod adresem :

Bioelektrownie Świętokrzyskie MK-Stoki Duże Sp. z o.o.

ul. Tartaczna 12

40-749 Katowice

lub w wersji elektronicznej na adres e-mail: monika.cora@biosida.pl

Załączniki do zapytania ofertowego nr 1/04/2019/WARSZTATY

- specyfikacja– załącznik nr 1

Specyfikacja przedmiotu zamówienia

dot. zakwaterowania i wyżywienia oraz sal wykładowych dla warsztatów projektowych BIOSTRATEG w dniach 10-12.06.2019 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiot zamówienia: organizacja wyżywienia, noclegów, sal wykładowych i oprawy kulturalnej dla warsztatów projektowych BIOSTRATEG 2019 dla grupy max. 35 osób w dniach od 10 do 12 czerwca 2019 roku.

2. Zadaniem Wykonawcy będzie:

- zapewnienie miejsca, w którym odbywać będą się warsztaty oraz wydarzenia towarzyszące (wyżywienie na miejscu). Hotel powinien posiadać niezbędne do tego celu wyposażenie,
- obsługę recepcyjną podczas konferencji,
- koordynację działań podwykonawców.

3. Wymagania odnośnie miejsca konferencji:

Miejsce, w którym odbędą się warsztaty ma być przystosowane do swobodnego pomieszczenia, co najmniej 35 osób i położone w powiecie oświęcimskim lub wadowickim. Miejsce powinno odznaczać się wysoką estetyką i zapewniać uczestnikom konferencji dodatkowe zajęcia na czas wolny poza godzinami warsztatów (w tym, co najmniej 2 z następujących atrakcji: kryty basen, sauna, jacuzzi, jazda konna, bilard, kręgle, kort tenisowy do bezpłatnego wykorzystania).

Na miejscu powinny być dostępne dla uczestników konferencji następujące sale:
- sala konferencyjna na min. 35 osób przez cały okres pobytu.

Sala powinna: posiadać ogrzewanie i klimatyzację, których użytkowanie nie powoduje hałasu mogącego zakłócić komfort uczestników konferencji, posiadać sprzęt komputerowy wraz z projektorem multimedialnym oraz nagłośnienie, posiadać stół dla prelegentów, posiadać mikrofony bezprzewodowe połączone z nagłośnieniem, posiadać flipchart wraz z kartami i mazakami, posiadać dostęp do Internetu Wi-Fi oraz odpowiednią ilość krzeseł.

Projekt “Potencjał paszowy, energetyczny i ekonomiczny upraw ślazuwca pensylwańskiego na glebach lekkich, odłogowanych i rekultywowanych”

Umowa nr BIOSTRATEG1/270745/2/NCBR/2015

Przed uroczystą kolacją na czas około 90 min. ma być zapewniona sala na min. 35 osób z miejscami siedzącymi.

W miejscu prowadzenia warsztatów powinny być dostępne dla organizatorów: organizacyjno-techniczna obsługa sal konferencyjnych oraz stół recepcyjny, przy którym swobodnie zmieszczą się 3 osoby. W miejscu warsztatów powinien być dostępny parking, z co najmniej 35 miejscami parkingowymi dla uczestników warsztatów.

4. Opis działań do zrealizowania w ramach konferencji naukowej będzie obejmować:

a. udostępnienie sal konferencyjnych - jedna sala konferencyjna dla min. 35 osób

b. wyżywienie dla 35 osób, w którego skład wejdą:

- **Śniadania w formie bufetu** w dniach 10/11/12.06.2019 dla uczestników warsztatów
- **przerwy kawowe** ciągłe w dniach 10/11/12.06.2019 (2,5 dnia); serwis dostępny przez cały dzień będzie na bieżąco uzupełniany; serwis ma składać się min. z: świeżo parzonej kawy (ekspres ciśnieniowy) i herbaty (minimum 4 rodzaje herbat w torebkach), wyboru ciastek (3 rodzaje ciastek, owoców (2 rodzaje), a także wody mineralnej (gazowana i niegazowana - minimum 0,5 l każdego rodzaju na osobę/dzień) oraz soków owocowych i soków ze świeżych owoców cytrusowych (grejfrut, pomarańcza - minimum 0,25l każdego rodzaju na osobę/dzień), mleka lub śmietanki do kawy, cukru (biały i brązowy), słodzika, cytryny, serwetek.
- **posiłki główne (przygotowywane i podawane na miejscu, minimum 2 propozycje menu do wyboru,):**
 - **10.06.2019** kolacja uroczysta z pakietem napojów*, (min. menu kolacji uroczystej: przystawka, danie główne, deser, gorące danie; dania zimne: mięsa pieczone, pasztety, rolady, sałatki, sery, pieczywo);
 - **11.06.2019** obiad bufetowy z pakietem napojów**; kolacja uroczysta z pakietem napojów***, (min. menu kolacji uroczystej: przystawka, danie główne, deser, gorące danie; dania zimne: mięsa pieczone, pasztety, rolady, sałatki, sery, pieczywo); wieczór z oprawą muzyczną
 - **12.06.2019** obiad bufetowy z pakietem napojów**;

*kolacja bufetowa z pakietem napojów 10.06.2019 r. zawierać będzie, co najmniej: przystawkę (min. 1 rodzaj), 1 podstawowe danie główne na gorąco (min. 2 rodzaje dań głównych do wyboru) w proporcjach wynikających z informacji o liczbie uczestników w celu

Projekt "Potencjał paszowy, energetyczny i ekonomiczny upraw szałowca pensylwańskiego na glebach lekkich, odłogowanych i rekultywowanych"

Umowa nr BIOSTRATEG1/270745/2/NCBR/2015

umożliwienia uczestnikom wyboru (Wykonawca zapewni zwiększoną o 10% liczbę dań), ponadto ciepłe dodatki do dań na gorąco (min. 2 rodzaje do wyboru, np. ziemniaki opiekane, gotowane, ryż, warzywa gotowane, makaron itp.), surówkę lub sałatkę (do wyboru 2 rodzaje), desery: tj. ciasta krojone i deser podawany w pucharku, np. mus, galaretka, krem, sałatka owocowa (1 porcja na osobę +20% zwiększenie liczby porcji), pakiet napojów (świeżo parzona kawa, herbata, woda mineralna (gazowana i niegazowana, minimum 0,25 l każdego rodzaju na osobę) oraz soki owocowe i soki ze świeżych owoców cytrusowych (soki ze świeżych owoców cytrusowych - grejfrut, pomarańcza - minimum 0,25 l każdego rodzaju na osobę), mleko lub śmietankę do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik, cytrynę).

**** obiad bufetowy z pakietem napojów** zawierać będzie, co najmniej: zupę (2 rodzaje), danie główne na gorąco (min. 4 rodzaje dań głównych, w tym 2 dania mięsne, 1 danie rybne oraz 1 danie jarskie) w proporcjach wynikających z informacji o liczbie uczestników w celu umożliwienia uczestnikom wyboru (Wykonawca zapewni zwiększoną o 10% liczbę dań mięsnych/rybnych oraz o 20% liczbę dań jarskich), ciepłe dodatki do dań na gorąco (min. 2 rodzaje do wyboru, np. ziemniaki opiekane, gotowane, ryż, warzywa gotowane, makaron itp.), surówkę lub sałatkę (do wyboru 2 rodzaje), desery: tj. ciasta krojone (jedna porcja na osobę) oraz deser podawany w pucharku, np. mus, galaretka, krem, sałatka owocowa (1 pucharek na osobę), pakiet napojów (świeżo parzona kawa, herbata, woda mineralna (gazowana i niegazowana, minimum 0,2 l każdego rodzaju na osobę) oraz soki owocowe i soki ze świeżych owoców cytrusowych (soki ze świeżych owoców cytrusowych - grejfrut, pomarańcza - minimum 0,25 l każdego rodzaju na osobę), mleko lub śmietankę do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik, cytrynę).

*****kolacja uroczysta, bufetowa z pakietem napojów 11.06.2019 r.** zawierać będzie, co najmniej: przystawkę (min. 1 rodzaj), 1 podstawowe danie główne na gorąco (min. 3 rodzaje dań głównych do wyboru) w proporcjach wynikających z informacji o liczbie uczestników w celu umożliwienia uczestnikom wyboru (Wykonawca zapewni zwiększoną o 10% liczbę dań), ponadto 2 dodatkowe dania na gorąco podawane w odstępach co 90 min. licząc od dania głównego, ciepłe dodatki do dań na gorąco (min. 2 rodzaje do wyboru, np. ziemniaki opiekane, gotowane, ryż, warzywa gotowane, makaron itp.), surówkę lub sałatkę (do wyboru 2 rodzaje), desery: tj. ciasta krojone i deser podawany w pucharku, np. mus, galaretka, krem, sałatka owocowa (1 porcja na osobę +20% zwiększenie liczby porcji), pakiet napojów (świeżo parzona kawa, herbata, woda mineralna (gazowana i niegazowana, minimum 0,25 l każdego rodzaju na osobę) oraz soki owocowe i soki ze świeżych owoców cytrusowych (soki ze świeżych owoców cytrusowych - grejfrut, pomarańcza - minimum 0,5 l każdego rodzaju na osobę), mleko lub śmietankę do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik, cytrynę).

Projekt “Potencjał paszowy, energetyczny i ekonomiczny upraw łązowca pensylwańskiego na glebach lekkich, odłogowanych i rekultywowanych”

Umowa nr BIOSTRATEG1/270745/2/NCBR/2015

c. zakwaterowanie dla 35 uczestników warsztatów projektowych BIOSTRATEG w hotelu, co najmniej trzygwiazdkowym, w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie oraz noclegowo-restauracyjne, w dniach 10-12.06.2019.r. (2 noclegi), w którego skład wejdą: 35 pokoi jednoosobowych

Pokoje, sale konferencyjne, część restauracyjna muszą znajdować się w jednym budynku lub w kompleksie budynków połączonych tzw. łącznikiem.

d. zapewnienie usługi transportowej do Oświęcimia oraz powrót do hotelu dla grupy max. 35 osób. Zamawiający zakłada czas pobytu na miejscu około 4 godzin.

5. Warunki realizacji zamówienia:

- a. Zamawiający dostarczy Wykonawcy agendę spotkania nie później niż 14 dni przed terminem warsztatów.
- b. Wykonawca zobowiązany jest konsultować z Zamawiającym szczegóły realizacji usługi, m.in. menu. Usługa może zostać zrealizowana tylko po uprzedniej akceptacji szczegółowych założeń realizacji usługi przez Zamawiającego.
- c. Zamawiający szacuje, iż w warsztatach weźmie udział max. 35 osób. W przypadku mniejszej liczby uczestników rozliczenie nastąpi wg cen podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym. Dokładna informacja o przewidywanej liczbie uczestników warsztatów zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej 2 tygodnie przed rozpoczęciem warsztatów wraz z imiennym wykazem uczestników. Rozliczenie z Wykonawcą za świadczone usługi hotelarskie i gastronomiczne, odbędzie się na podstawie faktycznej, potwierdzonej liczby uczestników, według stawek jednostkowych podanych przez Wykonawcę.
- d. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na czas trwania warsztatów niezależne pomieszczenie, w którym Zamawiający będzie przechowywał materiały konferencyjne.
- e. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia w ofercie lokalizacji hotelu (adres hotelu) i dokumentacji potwierdzającej tę lokalizację przez dyrekcję danego hotelu.
- f. Osoby realizujące zamówienie zobowiązane są do rzetelnej i terminowej jego realizacji.