

Znak sprawy: DOP.424.1.2023

Zwierzyniec, 11.08.2023 r.  
(miejscowość, data)

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający : Roztoczański Park Narodowy  
(nazwa zamawiającego)

Zaprasza do złożenia oferty na: **usługę obejmującą noclegi oraz wyżywienie dla uczestników konferencji** organizowanej w ramach projektu „Ochrona gatunków i siedlisk Natura 2000 na obszarze Roztoczańskiego Parku Narodowego”, numer POIS.02.04.00-00-0020/18 współfinansowanym ze środków europejskich Funduszu Spójności w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020.

**Miejsce konferencji:** Roztoczańskie Centrum Monitoringu i Nauki, ul. Biały Słup 16, 22-470 Zwierzyniec

**Termin:** 21-22.09 2023 r.

### 1. Opis przedmiotu zamówienia:

1.1. Zapewnienie noclegu na jedną noc pomiędzy pierwszym a drugim dniem konferencji wraz ze śniadaniem dla 50 uczestników dwudniowej konferencji (maksymalnie 50 noclegów) w obiektach noclegowych oddalonych maksymalnie o 5 km od miejsca konferencji i w odległości nie większej niż 1,5 km od siebie.

- a. **Pokoje** maksymalnie 2-osobowe z oddzielnymi łóżkami i pełnym węzłem sanitarnym (WC, kabina prysznicowa/wanna, umywalka), w tym minimum 10 pokoi 1-osobowych (albo dwuosobowych do wykorzystania przez jedną osobę) – Zamawiający wskaże osoby, którym zostaną przydzielone te pokoje,
- b. **Śniadanie** w godz. 7:30-9:00 dla 50 osób w tym samym obiekcie co usługa noclegowa (dla osób zakwaterowanych), w formie stołu szwedzkiego. Minimum: danie ciepłe, wędlina, ser, ciepłe napoje (kawa, herbata do wyboru z dodatkami cukier, cytryna, mleko). Śniadanie z uwzględnieniem specjalnych potrzeb – potraw wegetariańskich.
- c. Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wskazanych w OPZ) związanych z pobytem w obiekcie uczestników konferencji, dla których została dokonana rezerwacja. Wszelkie dodatkowe należności (np. opłata za przedłużenie pobytu, opłata za parking w zakresie niezgodnym z Zamawiającym, korzystanie z dodatkowych usług hotelu i inne) obsługa obiektu jest zobowiązana uregulować indywidualnie z gośćmi korzystającym z dodatkowych usług.

1.2. Zapewnienie usługi cateringowej w czasie konferencji

#### a. Wyżywienie I dnia

- **Serwis kawowy** w godzinach 10.00-18.00 w Roztoczańskim Centrum Monitoringu i Nauki ul. Biały Słup 16, 22-470 Zwierzyniec dla ok. **80 osób**. Serwis kawowy uzupełniany, ustawiony w miejscu dostępnym dla uczestników. Minimum: kawa, herbata (minimum trzy rodzaje), woda (gazowana, niegazowana) minimum 0,5 l na osobę, cukier, mleczko/ śmietanka, cytryna, ciastka (minimum trzy rodzaje), owoce, kanapki/koreczki (przekąska na słono).
- **Obiad** w godzinach 14.30-15.30 w Roztoczańskim Centrum Monitoringu i Nauki ul. Biały Słup 16, 22-470 Zwierzyniec dla ok. **80 osób**. Obiad powinien się składać z dwóch dań zupa wegetariańska oraz dwa dania główne (do wyboru mięsne oraz wegetariańskie), deseru i soku oraz wody mineralnej.



- **Kolacja** dla 80 osób w godzinach 19.30-21.30 w lokalu w pobliżu miejsca zakwaterowania uczestników konferencji (do 1,5 km). Kolacja w formie stołu szwedzkiego. Kolacja powinna składać się co najmniej z: jednego ciepłego posiłku, zimnego posiłku (półmisek wędlin, serów, warzyw), 2 rodzajów sałatek, pieczywa (jasne oraz ciemne), masła oraz ciepłych i zimnych napoi bez ograniczeń (kawa, herbata do wyboru z dodatkami cukier, cytryna, mleko), Kolacja z uwzględnieniem specjalnych potrzeb – potraw wegetariańskich.

**b. Wyżywienie II dnia**

- **posiłek regeneracyjny** w teren - suchy prowiant, dla **80 osób**, wydawany o godzinie 8.30 w miejscu zakwaterowania uczestników konferencji (minimum: kanapka/drożdżówka, woda mineralna 0,5 l, owoc) z uwzględnieniem specjalnych potrzeb np. potrzeb wegetariańskich.
  - **mini serwis kawowy** w godzinach 11.30-13.30 w Roztoczańskim Centrum Monitoringu i Nauki ul. Biały Słup 16, 22-470 Zwierzyniec dla **80 osób** - Serwis kawowy ustawiony w miejscu dostępnym dla uczestników (jednorazowy). Minimum: kawa, herbata (minimum trzy rodzaje), woda (gazowana, niegazowana) minimum 0,5 l na osobę, cukier, mleczko/śmietanka, cytryna, ciastka (minimum trzy rodzaje), owoce.
  - **Obiad** w godzinach 17.00-20.00 organizowany we Floriance (Górecko Stare 105, 23-460 Józefów) dla **100 osób**. Obiad powinien się składać z dwóch dań zupa oraz dwa dania główne (do wyboru mięsne oraz wegetariańskie), uzupełniony daniami z grilla lub ogniska. Dodatkowo minimum: wędliny, sery, warzywa, 2 rodzaje sałatek, pieczywo (jasne oraz ciemne), oraz zimne napoje bez ograniczeń, ciepłe napoje (kawa, herbata do wyboru z dodatkami cukier, cytryna, mleko). Posiłek z uwzględnieniem potraw wegetariańskich.
- c. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
- d. Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani papierowej zarówno podczas przerw kawowych jak i podczas obiadu w I dniu. Zastawa taka dopuszczona jest podczas obiadu we Floriance w II dniu konferencji.
- e. Wszystkie potrawy powinny być opisane, ze szczególnym oznaczeniem potraw wegetariańskich.
- f. W ciągu 7 dni kalendarzowych od podpisania umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu do wyboru. Zamawiający dokona wyboru lub zgłosi uwagi, które muszą zostać uwzględnione przez Wykonawcę.
- g. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską (co najmniej 1 kelner na 30 osób) - obowiązują jednolite uniformy, tj. strój o charakterze oficjalnym, dopasowany do charakteru spotkania. Wszyscy kelnerzy muszą mieć aktualne badania dopuszczające do pracy z żywnością, doświadczenie w zakresie realizacji usług kelnerskich, a także wykazywać się wysokim poziomem kultury osobistej.

1.3. Kody CPV: 55000000-0 Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego  
55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe  
55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji  
55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłku

**2. Warunki udziału w postępowaniu:**

Oferty mogą składać Wykonawcy, którzy spełnią łącznie następujące warunki:

- a. Prowadzą działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem zamówienia.

Sposób weryfikacji: kopia wpisu w dokumencie rejestrowym potwierdzającym możliwość świadczenia usług gastronomicznych i hotelowych/noclegowych.



- b. W okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert wykonali należycie co najmniej jedną usługę odpowiadającą swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia.  
Sposób weryfikacji: oświadczenie załączone w formularzu ofertowym i na wezwanie Zamawiającego kopie dokumentów potwierdzających należyte wykonanie takich usług, np. rekomendacje, zaświadczenia, podziękowania, rachunki, umowy itp.
- c. Dysponują odpowiednim potencjałem do wykonania zamówienia.  
Sposób weryfikacji: oświadczenie załączone w formularzu ofertowym.

3. Kryteria oceny oferty:

Ocena ofert nastąpi na podstawie kryterium cena usługi:

- 3.1. Koszt pełnej usługi – waga 100%. Koszt zostanie przedstawiony w kwotach brutto w całości i podziale na:
- noclegi (koszt brutto za noclegi w trakcie konferencji)
  - wyżywienie (koszt j brutto za pełne wyżywienie uczestników w trakcie konferencji)

4. Informacje o wagach wyrażonych w punktach lub procentach, przypisanym poszczególnym kryteriom oceny oferty:

Kryterium	Waga kryterium
Koszt usługi	100%

Przyznaje się punkty według następującego wyliczenia:

- 1) Koszt usługi całościowej - Cena brutto za usługę noclegu + pełnego wyżywienia uczestników:

$$KU = \frac{CRn}{CRo} \times 100 \text{ pkt.}$$

KU - wartość punktowa

CRn - cena brutto za noclegi + pełne wyżywienie dla uczestników wg najtańszej oferty.

CRo - cena brutto za noclegi + pełne wyżywienie dla uczestników wg ocenianej oferty.

- Termin składania ofert: **25.08.2023 r. godz. 9.00**
- Miejsce złożenia oferty:  
Ofertę można złożyć u Zamawiającego – pokój nr 25, lub pocztą na adres: Roztoczański Park Narodowy, ul. Plaźowa 2, 22-470 Zwierzyniec, lub pocztą elektroniczną na adres [sekretariat@roztoczanski.pn.pl](mailto:sekretariat@roztoczanski.pn.pl)
- Termin otwarcia ofert: **25.08.2023 r. godz. 10.30**
- Termin realizacji umowy: **21-22.09.2023 r.**
- Warunki płatności: **rozliczenie nastąpi po protokolarnym odbiorze przedmiotu zamówienia w terminie 14 dni od dnia dostarczenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionego rachunku/ faktury.**
- Ustalenie warunków wprowadzenia istotnych zmian do umowy zawartej w następstwie postępowania  
**Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.**
- Osoba upoważniona do kontaktu z Oferentami: **Beata Grabowska, tel. 500 308 688,**  
[bgrabowska@roztoczanski.pn.pl](mailto:bgrabowska@roztoczanski.pn.pl);
- Informacje o możliwości składania ofert częściowych, o ile przewiduje się taką możliwość\*;
- Informacja o sposobie przedstawienia ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe, o ile przewiduje się taką możliwość\*;



14. Informację o możliwości powtórzenia zamówienia podobnych usług lub robót budowlanych wykonawcy wybranemu zgodnie z zasadą konkurencyjności w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego.
15. Sposób przygotowania oferty:

Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną. W wypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą na kopercie należy umieścić napis „Oferta na usługę obejmującą noclegi oraz wyżywienie dla uczestników konferencji”. Jeśli oferta składana jest pocztą elektroniczną należy w tytule wiadomości umieścić: „Oferta na usługę obejmującą noclegi oraz wyżywienie dla uczestników konferencji”, do wiadomości e-mail należy załączyć ofertę zapisaną w formacie PDF.

\* niepotrzebne skreślić

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Wzór umowy
3. Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych
4. Oświadczenie wymagane od Wykonawcy dot. RODO art. 13, art. 14

DYREKTOR  
Roztoczańskiego Parku Narodowego

  
mgr inż. Andrzej Wojtyła

(Podpis osoby upoważnionej)