

ZSC.271.56.2019

Gliwice, 10.09.2019 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Związek Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego z siedzibą w Gliwicach,  
ul. Bojkowska 35 A, 44-100 NIP: 634-10-87-850

zaprasza do złożenia propozycji cenowej:

**„Świadczenie usługi noclegowej, najmu powierzchni szkoleniowej oraz gastronomiczno-restauracyjnej na potrzeby organizacji dwudniowych warsztatów”** (kod CPV 55120000-7 usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji, 55110000-4 hotelarskie usługi noclegowe, kod CPV 55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków)

według specyfikacji przedstawionej poniżej:

**1. Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa noclegowa, najem sal szkoleniowych oraz świadczenie usług gastronomicznych w terminie 25-27.11.2019 r. Dopuszcza się zmianę terminu na wniosek Zamawiającego po konsultacji z Wykonawcą. Warsztaty prowadzone będą równolegle w dwóch grupach wg szczegółowej specyfikacji podanej poniżej.

**2. Zakres zamówienia****2.1 Usługi hotelowe:**

Nocleg w hotelu o standardzie nie mniejszym niż 3\*, położonym na obszarze Beskidu Śląskiego dla:

- maks. 40 osób w dniu 25-26.11.2019 r. (koszt noclegu pokrywany przez Zamawiającego);
- maks. 80 osób w dniach 26-27.11.2019 r. (koszt noclegu pokrywany przez Zamawiającego oraz indywidualnie przez uczestników konferencji).

Usługi hotelowe muszą być świadczone w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania. Wśród oferowanych pokoi, 12 z nich może być przeznaczonych do zakwaterowania 2 osób (warunek: 2 oddzielne łóżka).

Każdy z pokoi musi posiadać także: łazienkę z prysznicem lub wanną i toaletą oraz okno z możliwością otwarcia. W cenę pokoju powinno być wliczone śniadanie w formie bufetu oraz ewentualna opłata klimatyczna.

Wszystkie pokoje, sala, w której będą podawane posiłki oraz sale warsztatowe powinny znajdować się w jednym kompleksie hotelowym.

Zamawiający zastrzega, że całkowita liczba uczestników może zostać zmniejszona o maksymalnie 15 osób. Ostateczna liczba osób i pokoi zostanie potwierdzona przez zamawiającego na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji zadania.

**2.2. Sale warsztatowe:****Zapewnienie w terminie:**

- 25.11.2019 r. jednej sali plenarnej dla maks. 40 osób (ustawienie kinowe). Godziny najmu sali: 10.00-18.00;

- 26.11.2019 r. jednej sali plenarnej dla maks. 80 osób (ustawienie kinowe) oraz dwóch sal warsztatowych (każda dla maks. 40 osób – ustawienie podkowa). Godziny najmu sal: 10.00-18.00;
- 27.11.2019 r. jednej sali plenarnej dla maks. 80 osób (ustawienie kinowe) oraz dwóch sal warsztatowych (każda dla maks. 40 osób – ustawienie podkowa). Godziny najmu sal: 9.00-13.00.

**Każda z sal powinna zawierać:**

- stoły i krzesła w przypadku sali plenarnej tylko krzesła oraz stół prezydialny z nagłośnieniem i 2-3 mikrofonami bezprzewodowymi do dyspozycji uczestników,
- ekran projekcyjny,
- klimatyzację,
- projektor multimedialny zdolny do współpracy z laptopem,
- mobilny stolik pod projektor w przypadku, gdy nie jest on przytwierdzony do sufitu,
- łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacze),
- flipchart wraz z kartkami i markerami,
- laptop z zainstalowanym pakietem MS Office (tj. m.in. Power Point),
- pilot do zmieniania slajdów,
- bezprzewodowy dostęp do Internetu,
- zapewnienie obsługi technicznej sprzętu podczas spotkania.

**Dodatkowo konieczne jest również zapewnienie:**

- miejsca przed salą plenarną na stół rejestracyjny (min. 3 stoły)
- sali na organizację wieczornego spotkania integracyjnego w dniu 26.11.2019 r. wraz z obsługą, nagłośnieniem i prowadzeniem imprezy przez profesjonalnego DJ'a.

Sale nie powinny zawierać w swoim układzie kolumn, które utrudniałyby ustawienie krzeseł bądź też zlokalizowane byłyby w sposób zakłócający kontakt wzrokowy prowadzącego z uczestnikami spotkania. Sale powinny być widne.

**2.3. Usługi gastronomiczno-restauracyjne:**

**25 listopada 2019 r. dla grupy maks. 40 osób:**

- serwis kawowy ciągły w godz. 10:00-17.00 w formie bufetu składającego się z kawy podawanej z ekspresu ciśnieniowego, kilku odmian herbaty, dodatków typu mleko, cukier, cytryna w plastrach, wody gazowanej i niegazowanej, soków owocowych, porcji owoców, co najmniej dwóch rodzajów ciastek typu rogaliki, babeczki lub mini drożdżówki. Dodatkowo, w czasie pierwszej przerwy kawowej świeże ciasto dla każdego z uczestników – 1 kawałek / 1 osobę. Serwis kawowy wraz z zastawą porcelanową i szklaną może znajdować się w salach odbywania się warsztatów bądź w korytarzu przy salach warsztatowych. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;
- obiad (bufetowy lub serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 13:00, składający się zupy, dwóch dań głównych do wyboru, deseru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich;
- kolacja serwowana ok. godz. 19:00, składająca się z dwóch dań głównych do wyboru oraz dań zimnych do wyboru (np. deska serów i/lub pieczonych mięs) oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich.



**26 listopada 2019 r. dla grupy maks. 80 osób:**

- serwis kawowy ciągły w godz. 9.30-18.00 w formie bufetu składającego się z kawy podawanej z ekspresu ciśnieniowego, kilku odmian herbaty, dodatków typu mleko, cukier, cytryna w plastrach, wody gazowanej i niegazowanej, soków owocowych, porcji owoców, suchych, drobnych ciasteczek co najmniej w 2 rodzajach typu rogaliki, babeczki lub mini drożdżówki. Dodatkowo, w czasie pierwszej przerwy kawowej świeże ciasto dla każdego z uczestników – 1 kawałek / 1 osobę. Serwis kawowy wraz z zastawą porcelanową i szklaną powinien znajdować się w jednej sali zlokalizowanej w pobliżu miejsca odbywania się warsztatów i spotkań bądź w korytarzu przy salach warsztatowych. Jeśli sale zlokalizowane są na różnych piętrach obiektu hotelowego, serwis kawowy powinien być przygotowany również przy tych salach. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;
- obiad (bufetowy lub serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 13:00, składający się z zupy, dwóch dań głównych do wyboru, deseru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich;
- kolacja serwowana w sali restauracyjnej ok. godz. 20:00, składająca się z dwóch dań głównych do wyboru oraz dań zimnych do wyboru (np. deska serów i/lub pieczonych mięs) oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich. Wykonawca powinien zapewnić również osobne, odizolowane pomieszczenie, pozwalające usiąść wszystkim uczestnikom przy jednym stole, gdyż po głównej części kolacji zaplanowano spotkanie integracyjne.
- bufet z daniami zimnymi np. deska serów i/lub pieczonych mięs) oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich. Bufet dostępny dla gości przez cały czas trwania muzycznej części spotkania. Zamawiający nie wymaga aby bufet zlokalizowany był w tym samym miejscu co część muzyczna.

**27 listopada 2019 r. dla grupy maks. 80 osób:**

- przerwy kawowe ciągłe w godz. 09.00-13.00 w formie bufetu składającego się z kawy podawanej z ekspresu ciśnieniowego, kilku odmian herbaty, dodatków typu mleko, cukier, cytryna w plastrach, wody gazowanej i niegazowanej, soków owocowych, porcji owoców, suchych, drobnych ciasteczek co najmniej w 3 rodzajach. Dodatkowo, w czasie pierwszej przerwy kawowej świeże ciasto dla każdego z uczestników – 1 kawałek / 1 osobę. Serwis kawowy wraz z zastawą porcelanową i szklaną powinien znajdować się w jednej sali zlokalizowanej w pobliżu miejsca odbywania się warsztatów i spotkań bądź w korytarzu przy salach warsztatowych. Jeśli sale zlokalizowane są na różnych piętrach obiektu hotelowego, serwis kawowy powinien być przygotowany również przy tych salach. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;
- obiad (bufetowy lub serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 13:00, składający się z zupy, dwóch dań głównych do wyboru, deseru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich;

Do oferty cenowej konieczne jest dołączenie propozycji menu na każdy dzień. Posiłki (obiady, kolacje) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.

### 3. Wymagania w stosunku do Wykonawcy:

Ośrodek musi posiadać status hotelu minimum trzygwiazdkowego (nie są dopuszczane oferty składane przez centra konferencyjne czy pensjonaty). Jednocześnie, Zamawiający nie dopuszcza składania ofert przez hotele będące w trakcie remontu w terminie realizacji niniejszego zamówienia. Hotel musi być zlokalizowany na obszarze Beskidu Śląskiego.

Hotel musi dysponować bezpłatnym parkingiem dla co najmniej 20 samochodów.

Nie dopuszcza się składania ofert częściowych dotyczących wykonania poszczególnych punktów zamówienia wg zapytania. Oferta musi być kompletna i obejmować wszystkie części zamówienia.

### 4. Wykonawca przygotowuje i przedstawia ofertę uwzględniającą:

- 4.1. Ofertę cenową brutto i netto na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania. Cena powinna zawierać wszystkie koszty realizacji wskazanej usługi wraz z uwzględnieniem prowadzenia muzycznego części spotkania po uroczystej kolacji w dniu 26 listopada br.
- 4.2. Podpisane, opieczetkowane oświadczenie (załącznik nr 2) o braku powiązań kapitałowych oraz osobowych z Zamawiającym<sup>1</sup>.
- 4.3. Oświadczenie RODO (załącznik nr 3).
- 4.4. Przykładowe zdjęcia oferowanych sal szkoleniowych oraz pokoi, jeżeli Wykonawca nie posiada zdjęć na stronie internetowej.
- 4.5. Propozycji menu na każdy dzień. Posiłki (obiady, kolacja) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.

### 5. Miejsce i termin złożenia propozycji cenowej:

Propozycję cenową należy przesłać w formie elektronicznej na adres [biuro@subregioncentralny.pl](mailto:biuro@subregioncentralny.pl) do dnia 24.09.2019 r.

Wykonawca zobowiązany jest do potwierdzenia otrzymania oferty przez Zamawiającego. Zamawiający nie odpowiada za problemy wynikające z niepoprawności działania systemu informatycznego, skutkiem których może być nieotrzymanie oferty przez Zamawiającego.

### 6. Kryterium oceny ofert:

Jedynym kryterium wyboru oferty jest cena realizacji zadania.

Cena = 100%

### 7. Zastrzeżenia Zamawiającego:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji przez przedstawiciela/-i Zamawiającego elementów dot. standardu w obiekcie wskazanym przez Wykonawcę bez uprzedniego poinformowania o planowanej wizycie.

---

<sup>1</sup> 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 związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą.




2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w programie godzinowym i terminowym spotkania.
3. Szczegółowy harmonogram szkolenia zostanie uzgodniony z Wykonawcą po podpisaniu umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w zamówieniu polegających na zmniejszeniu zamówienia z związku ze zmniejszeniem ilości osób. Ostateczną liczbę osób Zamawiający zgłosi do 4 dni roboczych przed terminem warsztatów.
5. Płatność za zrealizowaną usługę – przelew do 14 dni od dostarczenia do siedziby Zamawiającego faktury za całość usługi, na podstawie protokołu odbioru zrealizowanej usługi.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość uiszczenia zaliczki w wysokości maks. 30% wartości usługi obejmującej.
7. Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na świadczenie ww. usług.
8. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.
9. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom, a także nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia procedury udzielenia zamówienia zgodnie z art. 70<sup>1</sup> § 3 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2014 r. poz. 121, z późn. zm).
11. Z postępowania wykluczone są podmioty powiązane z Zamawiającym kapitałowo lub osobowo. Powiązania, o których mowa polegają w szczególności na:
  - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
  - b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
  - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
  - d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
12. Przed upływem terminu składania ofert zamawiający może zmienić lub odwołać warunki przetargu. Informacje o dokonanej zmianie lub odwołaniu zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której publikowane jest ogłoszenie oraz przekaze oferentom, którzy złożyli oferty.
13. Zamawiający zamknie przetarg bez dokonania wyboru, jeżeli:
  - a) nie wpłynie żadna oferta lub żadna z ofert nie spełni warunków przetargu,
  - b) cena najkorzystniejszej oferty przekroczy kwotę, jaka zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
  - c) wystąpi zmiana okoliczności powodująca, że realizacja zamówienia jest niecelowa,
  - d) przetarg obciążony będzie wadą uniemożliwiająca zawarcie ważnej umowy.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania przetargu bez podania przyczyny. Odwołanie może nastąpić w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert. Informacje o odwołaniu przetargu zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której publikowane jest ogłoszenie o przetargu oraz przekaze oferentom, którzy złożyli oferty.
15. Oferty nie będą podlegały ocenie w przypadku, gdy:
  - a) zostaną złożone po upływie terminu składania ofert,
  - b) treść oferty nie będzie odpowiadała treści ogłoszenia,
  - c) oferent nie uzupełni dokumentów w wyznaczonym terminie lub nie wykaże spełniania warunków przystąpienia do przetargu,

- d) będą zawierały błędy w obliczeniu ceny, których nie będzie można uznać za oczywista omyłkę rachunkowa,
16. W toku badania i oceny ofert zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne nieistotne omyłki. Informacje o poprawieniu omyłek zamawiający zamieści w informacji o wynikach przetargu.
17. Oferenta, który złożył najkorzystniejszą ofertę i który wraz z ofertą nie złożył wymaganych oświadczeń lub dokumentów lub jeżeli dokumenty te zawierają błędy, wzywa się do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie. W przypadku nieuzupełnienia dokumentów lub uzupełnienia dokumentów, które nie potwierdzają spełniania warunków przystąpienia do przetargu, procedurę, o której mowa w zdaniu pierwszym stosuje się do kolejnego oferenta, chyba że zachodzą przesłanki zamknięcia przetargu bez dokonania wyboru.

**Osoba uprawniona do kontaktów w sprawie zapytania ofertowego:** Małgorzata Płonka, tel. 32 461 22 49.

Z poważaniem

Karolina Jaszczyk  
  
Dyrektor Biura Związku