

ZSC.271.4.2017

Gliwice, 19.04.2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

(na podstawie art. 4 pkt.8 ustawy pzp)

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 na zadanie pod nazwą: „**Świadczenie usług gastronomiczno-restauracyjnych, noclegowych oraz najem powierzchni szkoleniowej na potrzeby organizacji trzydniowych 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)

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest najem sali szkoleniowej oraz świadczenie usług gastronomicznych i noclegowych w terminie 05-07.06.2017 r. w związku z organizacją trzydniowych warsztatów dla przedstawicieli Związku Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego.

2. Zakres zamówienia

2.1 Liczba uczestników: 20 osób. Warsztaty będą prowadzone równolegle w dwóch grupach: po maks. 9 osób w każdej grupie + 1 trener dla każdej grupy. Łącznie maks. 20 osób.

2.2 Termin: 05-07.06.2017 r.

2.2. Usługi gastronomiczno-restauracyjne:**5 czerwca 2017 r. dla grupy 20 osób:**

- powitalny serwis śniadaniowy ok. godz. 9.00 obejmujący: kanapki na pieczywie jasnym, ciemnym, ziarnistym (z uwzględnieniem produktów wegetariańskich, co najmniej 3 sztuki na osobę – w tym jedna wegetariańska), co najmniej trzy rodzaje ciastek typu rogaliki, babeczki lub mini drożdżówki, bufet składający się z kawy podawanej z ekspresu ciśnieniowego, kilku odmian herbaty, dodatków typu mleko, cukier, cytryna w plastrach, wody gazowanej i niegazowanej, soków owocowych;
- serwis kawowy ciągły w godz. 10.00-18.00 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 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 może znajdować się w salach odbywania się warsztatów bądź w korytarzu przy salach warsztatowych. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;
- obiad serwowany w sali restauracyjnej ok. godz. 13:00-13:00, składający się z przystawki, zupy, dwóch dań głównych (do wyboru przez Zamawiającego do 5 dni przed terminem odbywania się warsztatów) oraz deseru i napojów (w tym soki owocowe, woda



stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich;

- kolacja (w formie grilla) ok. godz. 20:00, składająca się z przystawek, zupy, dwóch dań głównych do wyboru, dwóch 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. Kolacja dla grupy może być podana na zewnątrz obiektu w formie grilla, natomiast Wykonawca powinien zapewnić również osobne, odizolowane pomieszczenie, pozwalające usiąść wszystkim uczestnikom przy jednym stole, gdyż po głównej części kolacji zaplanowano podsumowanie pierwszego dnia warsztatu.

6 czerwca 2017 r. dla grupy 20 osób:

- serwis kawowy ciągły w godz. 8.30-16.30 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 typu rogaliki, babeczki lub mini drożdżówki, kanapek na pieczywie jasnym, ciemnym i ziarnistym (z uwzględnieniem produktów wegetariańskich, co najmniej 3 sztuki na osobę. 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 (w formie bufetu serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 13:00-13:30, składający się z przystawki, zupy, dwóch dań głównych (do wyboru przez Zamawiającego do 5 dni przed terminem odbywania się warsztatów) oraz deseru i napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich;

- kolacja (w formie bufetu ok. godz. 20:00, składająca się zupy, dwóch dań głównych do wyboru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich.

7 czerwca 2017 r. dla grupy 20 osób:

- serwis kawowy ciągły w godz. 8.00-16.00 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 typu rogaliki, babeczki lub mini drożdżówki, kanapek na pieczywie jasnym, ciemnym i ziarnistym (z uwzględnieniem produktów wegetariańskich, co najmniej 3 sztuki na osobę. 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 (w formie bufetu serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 13:00-13:30, składający się z przystawki, zupy, dwóch dań głównych (do wyboru przez Zamawiającego do 5 dni przed terminem odbywania się warsztatów) oraz deseru i 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, kolacja) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.

2.3. Hotel:

- o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym, zlokalizowany w woj. śląskim (obszar Beskidu Śląskiego lub Żywieckiego). Nie są dopuszczane oferty składane przez centra konferencyjne czy pensjonaty oraz przez hotele będące w tym czasie w trakcie remontu;
- musi posiadać 2 odrębne sale szkoleniowe wyposażone w stół i krzesła (ustawienie w podkowię) dla 10 osób w każdej sali, ekran projekcyjny i projektor multimedialny, udostępnione na czas realizacji warsztatów. Godziny najmu sali: 9:00-18:00 (w dniu 5 czerwca br.), 8:00-17:00 (w dniu 6 czerwca br.) oraz 8:00-16:00 (w dniu 7 czerwca);
- z pokojami, salą restauracyjną oraz salami warsztatowymi znajdującymi się w jednym kompleksie hotelowym oraz z bezpłatnym parkingiem.

2.4. Usługi noclegowe:

- pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania;
- z wliczonym śniadaniem w formie bufetu;
- z dobą hotelową w dniu 7 czerwca 2017 r. trwającą min. do godz. 15:00

3. Propozycja powinna zawierać następujące dokumenty

- 3.1 Ofertę cenową brutto na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania. Cena powinna zawierać wszystkie koszty realizacji wskazanej usługi.
- 3.2 Podpisane, opieczetowane oświadczenie (załącznik nr 2) o braku powiązań kapitałowych oraz osobowych z Zamawiającym¹.
- 3.3 Opis obiektu (załącznik nr 3) wraz z przykładowymi zdjęciami oferowanych sal szkoleniowych, pokoi (maks. 3 pokoje), sali restauracyjnej oraz obiektu celem oceny wszystkich elementów wskazanych w kryterium - standardu obiektu.
- 3.4 Propozycji menu na każdy dzień. Posiłki (obiady, kolacja) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.

4. Miejsce i termin złożenia propozycji cenowej:

Propozycję cenową należy przesłać w formie elektronicznej na adres biuro@subregioncentralny.pl lub sabina.brys@subregioncentralny.pl do dnia 26 kwietnia 2017 r.

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

Niniejsze zapytanie nie jest zamówieniem i nie obliguje Zamawiającego do skorzystania z przedstawionej propozycji.

¹ 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.

5. Kryterium oceny ofert:

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o następujące kryteria i ustaloną punktację do 100 pkt. (100% = 100 pkt):

- 1) cena – 70% (70 pkt)
- 2) standard obiektu – 30 % (30 pkt)

Wzory obliczeń:

1) cena

cena najniższa / cena badanej oferty x 70 pkt

2) standard obiektu

Sposób oceny – przyjmuje się 1% to 1 pkt

W ramach tego kryterium punkty zostaną przyznane w skali punktowej do maksymalnie 30 punktów, Zamawiający będzie oceniał następujące elementy dotyczące standardu obiektu:

- a) każda sala szkoleniowa, w której będą odbywały się zajęcia – do 10 pkt
 - powierzchnia min. 30 m² – 2 pkt
 - brak kolumn w układzie sali – 2 pkt
 - wyposażenie w min. 1 okno – 2 pkt
 - odrębna klimatyzacja - 1 pkt
 - bezprzewodowy dostęp do Internetu - 1 pkt
 - flipchart wraz z kartkami i markerami - 1 pkt
 - zapewnienie obsługi technicznej sprzętu podczas spotkania oraz opiekuna grupy na miejscu - 1 pkt
- b) pokoje hotelowe – do 10 pkt
 - wyposażenie w oddzielną łazienkę z prysznicem/wanną i toaletą – 4 pkt
 - wyposażenie w klimatyzację oraz nawiew grzewczy – 3 pkt
 - wyposażenie w min. 1 okno z możliwością otwarcia – 3 pkt
- c) sala restauracyjna – do 5 pkt
 - zapewnienie oddzielnego stołu dla uczestników szkolenia – 3 pkt
 - zapewnienie odrębnego miejsca dla uczestników szkolenia w celu zorganizowania spotkania podsumowującego pierwszy dzień warsztatów – 2 pkt
- d) inne udogodnienia – do 5 pkt
 - Za każde udogodnienie obiektu/usługę zawartą w cenie pobytu – 1 pkt (maks. 5 pkt)

Za najlepszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów.

Zastrzeżenia Zamawiającego:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia procedury udzielenia zamówienia zgodnie z art. 70¹ § 3 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2014 r. poz. 121, z późn. zm).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji przez przedstawiciela/-i Zamawiającego elementów dot. standardu w obiekcie wskazanym przez Wykonawcę bez uprzedniego poinformowania o planowanej wizycie.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w programie godzinowym i terminowym spotkania.

4. Szczegółowy harmonogram szkolenia zostanie uzgodniony z Wykonawcą po podpisaniu umowy.
5. 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.
6. Forma płatności: płatność przelewem za zrealizowaną usługę w terminie do 14 dni od daty otrzymania faktury na podstawie protokołu odbioru.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość uiszczenia zaliczki w wysokości maks. 30% wartości usługi.
8. Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na świadczenie ww. usług.
9. Zamawiający dopuszcza udzielenie zamówień publicznych uzupełniających w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia publicznego określonej w umowie zawartej z Wykonawcą.
10. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.
11. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom, a także nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

Osoba uprawniona do kontaktów w sprawie zapytania ofertowego: Sabina Bryś, tel. 32 461 22 58.

Z poważaniem


Dyrektor Biura
Mariusz Śpiewok