ZSC.271.15.2018 Gliwice, 13.02.2018 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 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)

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest najem sali szkoleniowej oraz świadczenie usług gastronomiczno-restauracyjnych i noclegowych w terminie 06-08.04.2018 r. w związku z organizacją dwudniowych warsztatów dla pracowników Biura Związku Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego.

1. **Zakres zamówienia**
	1. **Liczba uczestników:** 8 – 10 osób
	2. **Termin:** **06-08.04.2018 r.**
	3. **Usługi gastronomiczno-restauracyjne:**

**6 kwietnia 2018 r. dla grupy maks. 10 osób**

**-** kolacja ok. godz. 20:30, składająca się z zupy, dania głównego (do wyboru przez Zamawiającego do 5 dni przed terminem odbywania się warsztatów) oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich

**7 kwietnia 2018 r. dla grupy maks. 10 osób:**

- serwis kawowy ciągły w godz. 9.00-18.00 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, 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 sali odbywania się warsztatu. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;

- obiad serwowany w sali restauracyjnej ok. godz. 13:00, składający się
z zupy, dania głównego (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;

**8 kwietnia 2018 r. dla grupy maks. 10 osób:**

- serwis kawowy ciągły w godz. 9.00-13.00 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. 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. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;

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

* 1. **Hotel:**

**-** o standardzie co najmniej dwugwiazdkowym, zlokalizowany na terenie Miasta Gdańsk.Nie są dopuszczane oferty składane przez centra konferencyjne czy pensjonaty oraz przez hotele będące w tym czasie w trakcie remontu;

- musi posiadać salę szkoleniową (min. 45 m kw.) wyposażoną w stół i krzesła (ustawienie
w podkowie z możliwością swobodnej zmiany ustawienia) oraz dodatkowo w projektor, prezenter, flipchart, dostęp do internetu, przedłużacz, stolik z krzesłem dla trenera. Sala powinna pomieścić min. 11 osób. Godziny najmu sali: 9.00-18.00 (w dniu
7 kwietnia br.) oraz 9.00-13.00 (w dniu 8 kwietnia br.);

- z pokojami, salą restauracyjną oraz salą warsztatową znajdującymi się w jednym kompleksie hotelowym.

* 1. **Usługi noclegowe:**

**-** realizowane w terminie 6/7 oraz 7/8 kwietnia br.

**-** pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania;

**-** z wliczonym śniadaniem w formie bufetu;

**-** z dobą hotelowa w dniu 8 kwietnia 2018 r. trwającą min. do godz. 13.00

1. **Propozycja powinna zawierać następujące dokumenty**
	1. Ofertę cenową brutto na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania. Cena powinna zawierać wszystkie koszty realizacji wskazanej usługi.
	2. Podpisane, opieczętowane oświadczenie (załącznik nr 2) o braku powiązań kapitałowych oraz osobowych z Zamawiającym[[1]](#footnote-1).
	3. Propozycji menu na każdy dzień. Posiłki (obiady, kolacja) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.
	4. Zdjęcia oferowanej sali szkoleniowej.
2. **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 20 lutego 2018 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. **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. lokalizacja obiektu hotelowego– 30 % (30 pkt)

**Wzory obliczeń:**

1. **cena**
cena najniższa / cena badanej oferty x 70 pkt
2. lokalizacja obiektu hotelowego (odległość dla najkrótszej trasy pokonywanej pieszo mierzonej wg [www.google.pl/maps](http://www.google.pl/maps) od Dworca PKP Gdańsk Główny)
	* + do 1,5 km – 30% (30 pkt.),
		+ od 1,6 km do 2,0 km – 20% (20 pkt.),
		+ od 2,1 km do 2,5 km – 10% (10 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 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. Forma płatności: płatność przelewem za zrealizowaną usługę w terminie do 14 dni od daty otrzymania faktury na podstawie protokołu odbioru.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość uiszczenia zaliczki w wysokości maks. 30% wartości usługi.
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.

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

Z poważaniem

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. [↑](#footnote-ref-1)