ZSC.271.15.2018 Gliwice,03.04.2018 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 noclegowych, najmu powierzchni szkoleniowej oraz gastronomiczno – restauracyjnych na potrzeby organizacji dwóch trzydniowych warsztatów w terminie 21-23.05.2018 oraz 12-14.09.2018.”** (kod CPV 55110000-4 hotelarskie usługi noclegowe, 55120000-7 usługi hotelarskie w zakresie spotkań   
i konferencji, kod CPV 55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków)

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług noclegowych, najem sali szkoleniowej oraz świadczenie usług gastronomicznych w terminach 21-23.05.2018 r. oraz 12-14.09.2018 r. w związku   
z organizacją dwóch trzydniowych warsztatów dla przedstawicieli Związku Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego.

1. **Zakres zamówienia**
   1. **Liczba uczestników:** 24 osoby. Warsztaty będą prowadzone równolegle w dwóch grupach: po maks. 11 osób w każdej grupie + 1 trener dla każdej grupy. Łącznie maks. 24 osoby.
   2. **Termin:** **21-23.05.2018 r. oraz 12-14.09.2018 r.**
   3. **Usługi gastronomiczno-restauracyjne:**

**21 maja 2018 r. dla grupy 24 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. 9.30.00-17.30 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. 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, 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;

- kolacja (w formie bufetu lub grilla) ok. godz. 20:00, składająca się z przystawek, zupy, dania głównego do wyboru, 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.

**22 maja 2018 r. dla grupy 24 osób:**

- serwis kawowy ciągły w godz. 8.00-16.30 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. 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, 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;

- kolacja (w formie bufetu ok. godz. 19:00, składająca się zupy, dania głównego do wyboru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich.

**23 maja 2018 r. dla grupy 24 osób:**

- serwis kawowy ciągły w godz. 8.00-14.00 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 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. 12:30, składający się   
z przystawki, 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.

**12 września 2018 r. dla grupy 24 osób:**

- powitalny serwis śniadaniowy ok. godz. 9:00 obejmujący: kanapki na pieczywie jasnym, ciemnym   
i 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 składającego się z kawy podawanej z ekspresu ciśnieniowego, kilku odmian herbaty, dodatków typu mleko, cukier, cytryna w plastrach, wody gazowanej i niegazowanej, soków owocowych;

- przerwy kawowe ciągłe w godz. 9.30-17.00 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. 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. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;

- obiad (w formie bufetu serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 13:00-13:00, składający się   
z przystawek, zupy, dania głównego do wyboru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich;

- kolacja (w formie bufetu lub grilla) ok. godz. 19:00, składająca się z przystawek, zupy, dania głównego do wyboru, 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.

**13 września 2018 r. dla grupy 24 osób:**

- przerwy kawowe ciągłe w godz. 8.00-16.30 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. 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 przystawek, zupy, dania głównego do wyboru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich;

- kolacja (w formie bufetu ok. godz. 19:00, składająca się zupy, dania głównego do wyboru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz  
 z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich.

**14 września 2018 r. dla grupy 24 osób:**

- przerwy kawowe ciągłe w godz. 8:00-14:00 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 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. 12:30, składający się   
z przystawek, zupy, dania głównego do wyboru 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, kolacja) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.

* 1. **Hotel:**

**-** o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym, zlokalizowany w woj. śląskim (obszar Jury Krakowsko - Częstochowskiej).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 o powierzchni min. 40m2 wyposażone w stół i krzesła (ustawienie w podkowie) dla 11 osób w każdej sali, ekran projekcyjny i projektor multimedialny, flipchart, dostęp do internetu, przedłużacze udostępnione na czas realizacji warsztatów. Godziny najmu sali: 9:00-18:00 (pierwszego dnia), 8:00-17:00 (drugiego dnia) oraz 7:30-16:00 (trzeciego dnia),

- z pokojami, salą restauracyjną oraz salami warsztatowymi znajdującymi się w jednym kompleksie hotelowym oraz z bezpłatnym parkingiem.

* 1. **Usługi noclegowe:**

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

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

**-** z dobą hotelową w dniu 22 maja oraz 14 września trwającą min. do godz. 15:00

1. **Propozycja powinna zawierać następujące dokumenty**
   1. Ofertę cenową 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. 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.
   4. Propozycji menu na każdy dzień. Posiłki (obiady, kolacja) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.
2. **Miejsce i termin złożenia propozycji cenowej:**

Propozycję cenową należy przesłać w formie elektronicznej na adres [biuro@subregioncentralny.pl](mailto:biuro@subregioncentralny.pl) do dnia 12 kwietnia 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 – 80% (80 pkt)
2. standard obiektu– 10 % (10 pkt)
3. wyznaczenie opiekuna grupy na miejscu – 10% (10 pkt.)

**Wzory obliczeń:**

**1) cena**   
cena najniższa / cena badanej oferty x 80 pkt

**2) standard obiektu**

Sposób oceny – przyjmuje się 1% to 1 pkt

W ramach tego kryterium punkty zostaną przyznane w skali punktowej do maksymalnie 10 punktów, Zamawiający będzie oceniał następujące elementy dotyczące standardu obiektu:

1. każda sala szkoleniowa, w której będą odbywały się zajęcia – do 5 pkt

- brak kolumn w układzie sali – 1 pkt

- wyposażenie w min. 1 okno – 2 pkt

- odrębna klimatyzacja - 2 pkt

1. pokoje hotelowe – do 3 pkt

- wyposażenie w oddzielną łazienkę z prysznicem/wanną i toaletą – 2 pkt

- wyposażenie w min. 1 okno – 1 pkt

1. sala restauracyjna – do 2 pkt

- zapewnienie oddzielnych stołów dla uczestników szkolenia – 2 pkt

1. **wyznaczenie opiekuna grupy na miejscu** – 10% (10 pkt.)

TAK – 10 pkt, NIE – 0 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. Płatność za zrealizowaną usługę obejmującą termin 21-23 maja 2018 r.– przelew do 14 dni od dostarczenia do siedziby Zamawiającego faktury za całość usługi, na podstawie protokołu odbioru zrealizowanej usługi.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość uiszczenia zaliczki w wysokości maks. 30% wartości usługi obejmującej termin 21-23 maja 2018.
8. Płatność za zrealizowaną usługę obejmującą termin 12-14 września 2018 r.– przelew do 14 dni od dostarczenia do siedziby Zamawiającego faktury za całość usługi, na podstawie protokołu odbioru zrealizowanej usługi
9. Zamawiający dopuszcza możliwość uiszczenia zaliczki w wysokości maks. 30% wartości usługi obejmującej termin 12-14 września 2018 r. .
10. Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na świadczenie ww. usług.
11. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.
12. 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:** Małgorzata Płonka, tel. 32 461 22 49.

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)