ZSC.271.19.2015 Gliwice, 06.03.2015 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

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

Związek Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego z siedzibą w Gliwicach,   
ul. Bojkowska 37, 44-100 NIP: 634-10-87-850

zaprasza do złożenia propozycji cenowej na zadanie pod nazwą:

„Świadczenie usług gastronomicznych oraz najmu powierzchni szkoleniowej na potrzeby organizacji 5 warsztatów 1-dniowych”

kod CPV 55120000-7 usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji kod CPV 55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest najem sal szkoleniowych oraz świadczenie usług gastronomicznych w terminach:

1. 24.03.2015
2. 25.03.2015
3. 26.03.2015
4. 27.03.2015
5. 21.05.2015

wg następującej specyfikacji:

1. Usługi świadczone będą w związku z organizacją 5 warsztatów 1-dniowych z reprezentantami jednostek będących Członkami Związku Gmin   
   i Powiatów Subregionu Centralnego.
2. Warsztaty prowadzone będą w następujących grupach:
3. 24.03.2015 – grupa 42 osób + 2 prowadzących
4. 25.03.2015 – grupa 42 osób + 2 prowadzących
5. 26.03.2015 – grupa 42 osób + 2 prowadzących
6. 27.03.2015 – grupa 42 osób + 2 prowadzących
7. 21.05.2015 – grupa 42 osób + 2 prowadzących
8. Wstępne programy każdego z warsztatów dotyczące usług gastronomicznych:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TERMIN 24.03.2015 (wtorek) – 44 osoby** | | |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* | | |
| **CZAS** | **GODZ. PODANIA** | **RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ** |
| 08:30 – 09:00 | 8.00 | Serwis kawowy z uwzględnieniem kanapek (3 na osobę w tym jedna wegetariańska) |
| 11:00 – 11:30 | 10.40 | Ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:30 – 13:00 | 12.30 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 13:00 – 14:00 | 12.45 | Serwis kawowy prosty – całodzienny |
| 14:00 |  | Zakończenie |
| **TERMIN 25.03.2014 (środa) – 44 osoby** | | |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* | | |
| **CZAS** | **GODZ. PODANIA** | **RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ** |
| 08:30 – 09:00 | 8.00 | Serwis kawowy z uwzględnieniem kanapek (3 na osobę w tym jedna wegetariańska) |
| 11:00 – 11:30 | 10.40 | Ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:30 – 13:00 | 12.30 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 13:00 – 14:00 | 12.45 | Serwis kawowy prosty – całodzienny |
| 14:00 |  | Zakończenie |
| **TERMIN 26.03.2014 (czwartek) – 44 osoby** | | |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* | | |
| 08:30 – 09:00 | 8.00 | Serwis kawowy z uwzględnieniem kanapek (3 na osobę w tym jedna wegetariańska) |
| 11:00 – 11:30 | 10.40 | Ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:30 – 13:00 | 12.30 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 13:00 – 14:00 | 12.45 | Serwis kawowy prosty – całodzienny |
| 14:00 |  | Zakończenie |
| 08:30 – 09:00 | 8.00 | Serwis kawowy z uwzględnieniem kanapek (3 na osobę w tym jedna wegetariańska) |
| **TERMIN 27.03.2014 (piątek) – 44 osoby** | | |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* | | |
| 08:30 – 09:00 | 8.00 | Serwis kawowy z uwzględnieniem kanapek (3 na osobę w tym jedna wegetariańska) |
| 11:00 – 11:30 | 10.40 | Ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:30 – 13:00 | 12.30 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 13:00 – 14:00 | 12.45 | Serwis kawowy prosty – całodzienny |
| 14:00 |  | Zakończenie |
| 08:30 – 09:00 | 8.00 | Serwis kawowy z uwzględnieniem kanapek (3 na osobę w tym jedna wegetariańska) |
| **TERMIN 21.05.2014 (czwartek) – 44 osoby** | | |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* | | |
| 08:30 – 09:00 | 8.00 | Serwis kawowy z uwzględnieniem kanapek (3 na osobę w tym jedna wegetariańska) |
| 11:00 – 11:30 | 10.40 | Ciasto 1 kawałek na osobę (1 x szarlotka, ptysie w liczbie 2 szt. na osobę) |
| 12:30 – 13:00 | 12.30 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. napoje jak w serwisie kawowym /deser |
| 13:30 – 14:00 | 12.45 | Serwis kawowy prosty – całodzienny |
| 16:00 |  | Zakończenie |

**4. SPECYFIKACJA SALI SZKOLENIOWEJ**

Sala szkoleniowa musi pomieścić, w komfortowych warunkach odpowiednio minimum 44 osoby (wymagana sala widna – z oknami / przeszklona – ok. 60 m2) (dająca możliwość dostawienia ok. 10 krzeseł) oraz musi być wyposażona co najmniej w:

1. krzesła (ustawione w układzie kinowym),
2. flip-chart + pisaki,
3. ekran,
4. stolik dla prowadzącego,
5. stolik pod projektor,
6. dostęp do Internetu,
7. wymagany jest mikrofon (min. 2 sztuki) i nagłośnienie,
8. stolik recepcyjny przed salą.

**Układ sali nie może zawierać w sobie kolumn.**

**5. SERWIS KAWOWY**

Miejsce na serwis kawowy wraz z poczęstunkiem musi być zorganizowane na zewnątrz sali szkoleniowej w sposób umożliwiający skorzystanie z poczęstunku   
w pozycji siedzącej – minimum 20 miejsc siedzących przy stolikach kawowych. Mile widziane są także dodatkowe stoliki – „bociany” w ilości ok. 5-6. Dodatkowe wymagania do serwisu kawowego:

1. drobne ciasteczka (min. 3 rodzaje),
2. kanapki na bagietce o standardowych wymiarach (5-6 cm szerokości, 3-4 cm grubości),
3. ciasto o wymiarach co najmniej 6 cm x 5 cm,
4. herbata do wyboru co najmniej w 3 smakach (czarna, zielona, owocowa),
5. cytryna do herbaty w postaci świeżych plastrów,
6. sok pomarańczowy lub jabłkowy,
7. świeże mleko do kawy w mlecznikach,

**6. LUNCH**

Lunch dwudaniowy serwowany na naczyniach ceramicznych w sali restauracyjnej:

1. zupa,
2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami (surówka lub sałatka),
3. napoje jak w serwisie kawowym, deser.

**WYMAGANIA W STOSUNKU DO WYKONAWCY:**

Siedziba Wykonawcy, w której znajduje się proponowana sala szkoleniowa musi:

* posiadać dogodny dojazd środkami komunikacji publicznej,
* być położona na terenie miasta Katowice (centrum miasta – w odległości nie więcej niż 2,5 km od Rynku – odległość będzie weryfikowana poprzez portal zumi.pl – trasa pokonywana pieszo),
* posiadać status hotelu z zapleczem konferencyjnym o standardzie   
  min. 3 gwiazdki,
* pożądane jest posiadanie min. 30 miejsc parkingowych do wykorzystania przez uczestników – aspekt dodatkowo punktowany.

**Nie dopuszcza się składania ofert przez restauracje, pensjonaty oraz hotele bez zaplecza konferencyjnego.**

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

**PROPOZYCJA POWINNA ZAWIERAĆ NASTĘPUJĄCE DOKUMENTY:**

1) ofertę cenową na formularzu ofertowych stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania,

2) podpisane, opieczętowane oświadczenie o braku powiązań kapitałowych oraz osobowych z Zamawiającym[[1]](#footnote-1) – załącznik nr 2,

3) przykładowe zdjęcia oferowanej sali konferencyjnej jeżeli Wykonawca nie posiada zdjęć na stronie internetowej,

**FORMA PŁATNOŚCI:**

a) płatność za zrealizowaną usługę obejmująca wszystkie 4 terminy   
w miesiącu marzec– przelew do 21 dni od otrzymania faktury za całość usługi, na podstawie protokołu odbioru zrealizowanej usługi

b) płatność za zrealizowaną usługę obejmująca 5 termin (maj) na podstawie protokołu odbioru zrealizowanej usługi.

**MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA PROPOZYCJI CENOWEJ**:

Propozycję cenową należy przesłać w formie elektronicznej na adres biuro@subregioncentralny.pl do dnia 11.03.2015r. (do godz. 15.00).

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.

**ZASTRZEŻENIA ZAMAWIAJĄCEGO:**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w programie godzinowym warsztatów.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w zamówieniu polegających na zwiększeniu zamówienia, w związku ze zwiększeniem liczby uczestników, lub zmniejszeniu, w związku z wycofaniem się części uczestników. O ostatecznej liczbie uczestników, Zamawiający poinformuje na 3 dni robocze przed każdym ze spotkań.

**KRYTERIUM OCENY OFERT:**

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o następujące kryteria i ustaloną punktację do 10 pkt (100% = 10 pkt):

1) cena – 80% (8 pkt.)

2) posiadanie min. 30 miejsc parkingowych do wykorzystania przez uczestników spotkań w każdym z podanych terminów – 20% (2 pkt.)

WZORY OBLICZEŃ:

**1) cena**   
cena najniższa / cena badanej oferty x 8 pkt.

**2) miejsca parkingowe:** TAK – 2 pkt. / NIE – 0 pkt.

Za najlepszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów.

**DODATKOWE INFORMACJE:**

1. Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na świadczenie ww. usług.
2. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna.
3. Z postępowania wykluczone są podmioty powiązane z Zamawiającym kapitałowo lub osobowo. Powiązania, o których mowa polegają w szczególności na:
   1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
   2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
   3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
   4. 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.

**OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW W SPRAWIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO:**

Sabina Bryś, e-mail: sabina.brys@subregioncentralny.pl, tel. 032 461 22 50.

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

Z poważaniem

Mariusz Śpiewok

Dyrektor Biura

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 związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą [↑](#footnote-ref-1)