ZSC.271.4.2016 Gliwice, 13.05.2016 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 gastronomiczno-restauracyjnych oraz najem powierzchni szkoleniowej na potrzeby organizacji dwóch trzydniowych warsztatów w terminie 15-17.06.2016 r. oraz   
07-09.09.2016 r.”** (kod CPV 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 najem sal szkoleniowych oraz świadczenie usług gastronomicznych   
w terminach 15-17.06.2016 r. oraz 07-09.09.2016 r.

wg następującej specyfikacji:

* Usługi świadczone będą w związku z organizacją trzydniowych warsztatów dla przedstawicieli członków Związku Subregionu Centralnego.
* Warsztaty będą prowadzone równolegle w dwóch grupach: po 11 osób w każdej grupie + 1 trener dla każdej grupy. Łącznie 24 osoby w każdym z podanych terminów.

1. **ZAKRES ZAMÓWIENIA**

**2.1 USŁUGI HOTELOWE:**

Nocleg w hotelu/ośrodku o standardzie nie mniejszym niż 3\*, położonym w województwie śląskim –

dla maks. 24 osób w dniach 15-17.06.2016 r. oraz 07-09.09.2016 r. (łącznie 4 doby hotelowe):

* pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania,
* 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,
* wszystkie pokoje, sala, w której będą podawane posiłki, miejsce oraz sale warsztatowe muszą znajdować się w jednym kompleksie hotelowym.
  1. **SALE WARSZTATOWE:**

Zapewnienie w terminie 15-17.06.2016 r. oraz 07-09.09.2016 r. dwóch sal warsztatowych dla max. 12 osób w każdej sali wraz z pełnym wyposażeniem, w godzinach 09:00-18:00, zawierających:

* stół i krzesło dla trenera
* stoliki dla uczestników ustawione w literę U, umożliwiające uczestnikom śledzenie prezentacji,
* krzesła dla wszystkich uczestników,
* ekran,
* projektor multimedialny zdolny do współpracy z laptopem,
* mobilny stolik pod projektor w przypadku, gdy nie jest on przytwierdzony do sufitu,
* umożliwiać łatwy dostęp do źródła prądu ( gniazdka + przedłużacz),
* 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.

Sale warsztatowe nie mogą 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, z kilkoma oknami. Każda z sal powinna mieć powierzchnię min. 50 m kw.

* 1. **USŁUGI GASTRONOMICZNO-RESTAURACYJNE:**

**15 czerwca 2016 r. dla grupy 24 osób:**

* powitalny serwis śniadaniowy 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 składający 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. 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, 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. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;

* obiad (w formie bufetu serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 14:00, składający się   
  z przystawek, 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;
* kolacja (w formie bufetu lub 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.

**16 czerwca 2016 r. dla grupy 24 osób:**

* przerwy kawowe ciągłe 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, 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 porcelanowa i szklana może znajdować się w salach odbywania się warsztatów. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;

* obiad (w formie bufetu serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 14:00, składający się   
  z przystawek, 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;
* 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.

**17 czerwca 2016 r. dla grupy 24 osób:**

* przerwy kawowe ciągłe 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, 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. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;

* obiad (w formie bufetu serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 14:00, składający się   
  z przystawek, 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 września 2016 r. dla grupy 24 osób:**

* powitalny serwis śniadaniowy 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. 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, 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. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;

* obiad (w formie bufetu serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 14:00, składający się   
  z przystawek, 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;
* kolacja (w formie bufetu lub 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.

**8 września 2016 r. dla grupy 24 osób:**

* przerwy kawowe ciągłe 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, 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 porcelanowa i szklana może znajdować się w salach odbywania się warsztatów. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;

* obiad (w formie bufetu serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 14:00, składający się   
  z przystawek, 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;
* 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.
* **9 września 2016 r. dla grupy 24 osób:**
* przerwy kawowe ciągłe 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, 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. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;

* obiad (w formie bufetu serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 14:00, składający się   
  z przystawek, 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;

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

1. **WYMAGANIA W STOSUNKU DO WYKONAWCY:** 
   1. 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 tym czasie w trakcie remontu.**
   2. Doba hotelowa w dniu 17 czerwca 2016 r. oraz 9 września 2016 r. powinna trwać do min. Godz. 15.00
   3. Lokalizacja hotelu musi posiadać dogodny dojazd środkami komunikacji publicznej i być położony w miejscowościach Ustroń, Szczyrk, Istebna, Brenna lub Wisła (Beskidy).
   4. Hotel musi dysponować bezpłatnym parkingiem.

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

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, kolacje) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.
   4. Przykładowe zdjęcia oferowanych sal szkoleniowych oraz pokoi jeżeli Wykonawca nie posiada zdjęć na stronie internetowej.
   5. Wykaz dodatkowych usług zawartych w cenie (np.: basen, sauna itp.); koszty ewentualnych usług dodatkowych, niezawartych w cenie (koszty dodatkowych atrakcji, itp.). – na formularzu ofertowym z zał. nr. 1.
2. **FORMA PŁATNOŚCI:**
   1. Płatność za zrealizowaną usługę obejmującą termin 15-17 czerwca 2016 r.– przelew do 14 dni od otrzymania faktury za całość usługi, na podstawie protokołu odbioru zrealizowanej usługi
   2. Płatność za zrealizowaną usługę obejmującą termin 7-9 września 2016 r.– przelew do 14 dni od otrzymania faktury za całość usługi, na podstawie protokołu odbioru zrealizowanej usługi
3. **MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA PROPOZYCJI CENOWEJ**:

Propozycję cenową należy przesłać w formie elektronicznej na adres biuro@subregioncentralny.pl do dnia 23.05.2015r.

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.

**7. ZASTRZEŻENIA ZAMAWIAJĄCEGO:**

7.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w programie godzinowym warsztatów o których poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 2 dni przed organizowanymi warsztatami.

7.2. 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 2 dni robocze przed każdym ze spotkań.

7.3. Menu będzie ustalane z Zamawiającym na podstawie propozycji przedstawionych przez Wykonawcę.

**8.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** – 70% (8 pkt.)

2) **lokalizacja** – odległość od centrów poszczególnych miejscowości wyznaczonych przez poniższe punkty (liczona poprzez serwis zumi.pl – dla trasy pokonywanej pieszo) – 20% (2 pkt.)

a. dla Ustronia – od Rynku 1 (lokalizacja Urzędu Miasta),

b. dla Wisły – od Placu Bogumiła Hoffa (lokalizacja Urzędu Miasta),

c. dla Szczyrku – od ul. Beskidzkiej 4 (lokalizacja Urzędu Miasta),

d. dla Istebnej – od Istebnej 1000 (lokalizacja Urzędu Gminy)

e. dla Brennej – ul. Wyzwolenia 77 (lokalizacja Urzędu Gminy)

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

**WZORY OBLICZEŃ:**

**1) cena**   
cena najniższa / cena badanej oferty x 7 pkt.

**2) lokalizacja** – im bliżej określonego punktu tym więcej punktów wzór: odległość hotelu położonego najbliżej centrum / odległość ocenianego hotelu x 2 pkt.

3) **wyznaczenie opiekuna grupy na miejscu**

TAK – 1 pkt, NIE – 0 pkt

Za najlepszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów.

**9. 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 2014-2020.

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

Sabina Bryś, e-mail: sabina.brys@subregioncentralny.pl, tel. 032 461 22 58.

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