**PROTOKÓŁ Z PROCEDURY O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

1. Nazwa i adres Dotacjobiorcy:

Związek Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego
ul. Bojkowska 37, 44-100 Gliwice

1. Nazwa zamówienia:
2. **„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)
3. Wartość szacunkowa zamówienia (bez podatku od towarów i usług):
4. 39512,20 zł
5. Publikacja zapytania ofertowego.
6. Data: 13.04.2017 r.
7. Adres strony internetowej:
<http://www.subregioncentralny.pl/biuletyn-informacji-publicznej/zamowienia-publiczne/postepowania-aktualne/sala-gastronomia-i-nocleg-3-4062017-r.html>
8. Termin składania ofert: 20.04.2017 r.
9. Wykaz złożonych ofert.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa i adres wykonawcy | Data złożenia oferty | Warunki udziału w procedurze | Zgodność oferty z zapytaniem ofertowym |
| 1 | Ośrodek narciarsko-rekreacyjny „Przyłęków” Sp. z o.o. ul. Zawiła 65 e, 30-390 Kraków (oferta dla Hotelu Żywieckiego Medical SPA&SPORT zlokalizowanego przy ul. Kępka 3, 34-331 Przyłęków)  | 19.04.2017 | spełnia~~/nie spełnia/nie dotyczy~~\* | tak/~~nie\*~~ |

1. Uzasadnienie odrzucenia ofert w związku z niespełnianiem warunków:[[1]](#footnote-1)
2. Oferta nr – : brak
3. Uzasadnienie odrzucenia ofert w związku z niezgodnością oferty z zapytaniem ofertowym[[2]](#footnote-2):
4. Oferta nr – brak
5. Ocena złożonych ofert.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa i adres wykonawcy | Liczba punktów w kryterium wraz z uzasadnieniem[[3]](#footnote-3) | Łączna liczba punktów |
| **Cena \*\*** | **Standard obiektu hotelowego\*\*\*** |  |
| 1.  | Ośrodek narciarsko-rekreacyjny „Przyłęków” Sp. z o.o. ul. Zawiła 65 e, 30-390 Kraków (oferta dla Hotelu Żywieckiego Medical SPA&SPORT zlokalizowanego przy ul. Kępka 3, 34-331 Przyłęków) | 6 210,00 zł/6 210,00 zł \*70= **70,00**  | 27,00 | **97,00** |

**\*\* cena** - 70% (70 pkt.)

**\*\*\* standard obiektu hotelowego** – 30% (maks. 30 pkt)

**WZORY OBLICZEŃ:**

**1) cena**
cena najniższa / cena badanej oferty x 70 pkt.

**2) standard obiektu hotelowego –** maks. 30 pkt

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:

1. sala szkoleniowa, w której będą odbywały się zajęcia – do 10 pkt

- powierzchnia min. 20 m2 – 1 pkt

- wyposażenie w stół i krzesła - 1 pkt

- ekran projekcyjny/telewizor LCD – 1 pkt

- odrębna klimatyzacja - 1 pkt

- projektor multimedialny zdolny do współpracy z laptopem – 1 pkt

- laptop z zainstalowanym pakietem MS Office (tj. m.in. Power Point) - 1 pkt

- bezprzewodowy dostęp do Internetu - 1 pkt

- brak kolumn w układzie sali – 1 pkt

- flipchart wraz z kartkami i markerami - 1 pkt

- zapewnienie obsługi technicznej sprzętu podczas spotkania - 1 pkt

1. 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

1. sala restauracyjna – do 5 pkt

- zapewnienie oddzielnego stolika dla uczestników szkolenia – 3 pkt

- zapewnienie odrębnego miejsca dla uczestników szkolenia w celu zorganizowania spotkania podsumowującego pierwszy dzień warsztatów – 2 pkt

1. inne udogodnienia – do 5 pkt

Za każde udogodnienie obiektu/usługę zawartą w cenie pobytu – 1 pkt (maks. 5 pkt)

1. Wybór oferty.
2. Nazwa i adres wykonawcy: **Ośrodek narciarsko-rekreacyjny „Przyłęków” Sp. z o.o.
ul. Zawiła 65 e, 30-390 Kraków (oferta dla Hotelu Żywieckiego Medical SPA&SPORT zlokalizowanego przy ul. Kępka 3, 34-331 Przyłęków)**
3. Uzasadnienie wyboru: **Ośrodek narciarsko-rekreacyjny „Przyłęków” Sp. z o.o.** przedstawił najkorzystniejszą ofertę, spełniającą warunki zapytania ofertowego, z kryteriami wyboru:
4. cena – 70% (70 pkt.)
5. standard obiektu hotelowego – 30% (maks. 30 pkt)

**zdobywając niniejszym 97,00 punktów na łączną maksymalną kwotę realizacji 6 210,00 zł brutto**

1. Imiona i nazwiska osób, wykonujących w imieniu dotacjobiorcy czynności związane z udzieleniem zamówienia:
2. Mariusz Śpiewok, Dyrektor Biura
3. Sabina Bryś, Specjalista ds. wsparcia kompetencyjnego

21.04.2017 r. Sabina Bryś
 Specjalista ds. wsparcia kompetencyjnego

(data sporządzenia protokołu) (podpis osoby upoważnionej)

**Załączniki:**

1. zapytanie ofertowe wraz z potwierdzeniem jego publikacji (wydruk ze strony internetowej);
2. oferty złożone w odpowiedzi na zapytanie ofertowe;
3. oświadczenie/oświadczenia dotyczące bezstronności osób, wykonujących w imieniu Dotacjobiorcy czynności związane z udzieleniem zamówienia, zgodnie ze wzorem określonym w załączniku nr 1 do procedury udzielania zamówień przez Dotacjobiorców.
1. Uzasadnienie wymagane w przypadku odrzucenia ofert ze względu na niespełnianie warunków udziału w procedurze. [↑](#footnote-ref-1)
2. Uzasadnienie wymagane w przypadku odrzucenia ofert ze względu na niezgodność oferty z wymaganiami określonym w zapytaniu ofertowym (np. zaoferowano usługi/dostawy/roboty budowalne niezgodne z opisem przedmiotu zamówienia). [↑](#footnote-ref-2)
3. Należy wpisać nazwę kryterium i uzasadnienie liczby przyznanych punktów dla każdego kryterium (z wyjątkiem kryterium ceny). W przypadku więcej niż jednego kryterium należy dodać kolumnę/kolumny.

\*Niepotrzebne skreślić [↑](#footnote-ref-3)