

ZSC.271.4.2017

Gliwice, 04.08.2017 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 konferencji w terminie 11-13.10.2017 r.” (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 sal szkoleniowych oraz świadczenie usług gastronomicznych i noclegowych w terminie 11-13.10.2017 r. Warsztaty i spotkania plenarne będą prowadzone równolegle w dwóch-trzech grupach wg szczegółowej specyfikacji podanej poniżej.

2. Zakres zamówienia

2.1 Usługi hotelowe:

Nocleg w hotelu o standardzie nie mniejszym niż 3*, położonym w województwie śląskim (na terenie Jury Krakowsko-Częstochowskiej bądź Beskidu Śląskiego lub Żywieckiego) – dla:

- maks. 38 osób w dniach 11-12.10.2017 r. (koszt noclegu pokrywany przez Zamawiającego);
- maks. 50 osób w dniach 12-13.10.2017 r. (koszt noclegu pokrywany przez Zamawiającego oraz indywidualnie przez uczestników konferencji).

Usługi hotelowe muszą być świadczone w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania. Wśród oferowanych pokoi, 5-6 z nich może być przeznaczonych do zakwaterowania 2 osób (warunek: 2 oddzielne łóżka).

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 oraz ewentualna opłata klimatyczna,

Wszystkie pokoje, sala, w której będą podawane posiłki oraz sale warsztatowe powinny znajdować się w jednym kompleksie hotelowym.

2.2. Sale warsztatowe:

Zapewnienie w terminie:

- 11.10.2017 r. dwóch sal warsztatowych dla maks. 20 osób każda (ustawienie podkowa). Godziny najmu sali: 9.00-19.00;
- 12.10.2017 r. jednej sali plenarnej dla maks. 70 osób (ustawienie kinowe) oraz dwóch sal warsztatowych (każda dla maks. 20-25 osób – ustawienie podkowa); Godziny najmu sal: 10.00-19.00;

- 13.10.2017 r. jednej sali plenarnej dla dla maks. 70 osób (ustawienie kinowe) oraz trzech sal warsztatowych (każda dla maks. 20-25 osób – ustawienie podkowa). Godziny najmu sal: 9.00-13.00/14.00.

Każda z sal powinna zawierać:

- stoły i krzesła a w przypadku sali plenarnej tylko krzesła oraz stół prezydialny z nagłośnieniem i 2-3 mikrofonami bezprzewodowymi do dyspozycji uczestników,
- ekran projekcyjny,
- klimatyzację,
- projektor multimedialny zdolny do współpracy z laptopem,
- mobilny stolik pod projektor w przypadku, gdy nie jest on przytwierdzony do sufitu,
- łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacze),
- 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.

Dodatkowo konieczne jest również zapewnienie:

- miejsca przed salą plenarną na stół rejestracyjny (min. 3 stoły)
- sali na organizację wieczornego spotkania integracyjnego w dniu 12 października 2017 r. wraz z obsługą, nagłośnieniem i prowadzeniem imprezy przez profesjonalnego DJ'a.

Sale nie powinny zawierać w swoim układzie kolumn, które utrudniałyby ustawienie krzesel bądź też zlokalizowane byłyby w sposób zakłócający kontakt wzrokowy prowadzącego z uczestnikami spotkania. Sale powinny być widne.

2.3. Usługi gastronomiczno-restauracyjne:

11 października 2017 r. dla grupy maks. 40 osób:

- powitalny serwis śniadaniowy ok. godz. 8.30-9.00 obejmujący: kanapki na pieczywie jasnym, ciemnym i ziarnistym (z uwzględnieniem produktów wegetariańskich, co najmniej 3 sztuki na osobę – w tym jedna wegetariańska), 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. 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, co najmniej dwóch rodzajów ciastek typu rogaliki, babeczki lub mini drożdżówki. 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. 13:30, składający się z przystawek, zupy, dwóch dań głównych do wyboru, deseru oraz napojów (w tym soki owocowe,

woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich;

- kolacja grillowa 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 np. w chacie grillowej.

12 października 2017 r. dla grupy maks. 60 osób:

- serwis kawowy ciągły w godz. 11.00-18.00 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, suchych, drobnych ciasteczek co najmniej w 2 rodzajach typu rogaliki, babeczki lub mini drożdżówki. 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 bądź w korytarzu przy salach warsztatowych. Jeśli sale zlokalizowane są na różnych piętrach obiektu hotelowego, serwis kawowy powinien być przygotowany również przy tych salach. 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, deseru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich;

- kolacja serwowana w sali restauracyjnej ok. godz. 19:00, składająca się z przystawki, zupy, dwóch dań zimnych do wyboru (np. deska serów i/lub pieczonych mięs), dwóch dań głównych do wyboru, deseru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich.

13 października 2017 r. dla grupy maks. 60 osób:

- przerwy kawowe ciągłe w godz. 09.00-13.00 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, 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 powinien znajdować się w jednej sali zlokalizowanej w pobliżu miejsca odbywania się warsztatów i spotkań bądź w korytarzu przy salach warsztatowych. Jeśli sale zlokalizowane są na różnych piętrach obiektu hotelowego, serwis kawowy powinien być przygotowany również przy tych salach. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;

- obiad (w formie bufetu serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 13:00/14.00, składający się z przystawek, zupy, dwóch dań głównych do wyboru, deseru 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.

3. Wymagania w stosunku do wykonawcy:

- 3.1 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 trakcie remontu w terminie realizacji niniejszego zamówienia.
- 3.2 Doba hotelowa w dniu 12 października 2017 r. powinna trwać do min. godz. 15.00 (dla osób korzystających z noclegu wyłącznie z 11/12 października) oraz w dniu 13 października powinna trwać do min. godz. 13.30 (dla osób korzystających z noclegu z 12/13 października).
- 3.3. Hotel musi być zlokalizowany w województwie śląskim (na terenie Jury Krakowsko-Częstochowskiej bądź Beskidu Śląskiego lub Żywieckiego).
- 3.4. 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.

4. Propozycja cenowa powinna zawierać następujące dokumenty:

- 4.1. Ofertę cenową brutto na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania. Cena powinna zawierać wszystkie koszty realizacji wskazanej usługi wraz z uwzględnieniem prowadzenia muzycznego części spotkania po uroczystej kolacji w dniu 12 października br.
- 4.2. Podpisane, opieczetowane oświadczenie (załącznik nr 2) o braku powiązań kapitałowych oraz osobowych z Zamawiającym¹.
- 4.3. Propozycję menu na każdy dzień. Posiłki (obiady, kolacje) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.
- 4.4. Wykaz udogodnień hotelu/usług zawartych w cenie pobytu (załącznik nr 3).
- 4.5. Przykładowe zdjęcia oferowanych sal szkoleniowych oraz pokoi, jeżeli Wykonawca nie posiada zdjęć na stronie internetowej.

5. Forma płatności:

- 5.1. Płatność za zrealizowaną usługę – przelew do 14 dni od otrzymania faktury za całość usługi, na podstawie protokołu odbioru zrealizowanej usługi

6. Miejsce i termin złożenia propozycji cenowej:

Propozycję cenową należy przesłać w formie elektronicznej na adres biuro@subregioncentralny.pl lub sabina.bryś@subregioncentralny.pl do dnia 14.08.2017 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.

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.

7. 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** – 60% (60 pkt)
- 2) **wartość zniżki na usługę noclegową** – 30% (30 pkt)
- 3) **inne udogodnienia hotelu/usługi zawarte w cenie pobytu** – 10% - (10 pkt)

Wzory obliczeń:

1) cena

cena najniższa / cena badanej oferty x 60 pkt.

2) wartość zniżki na usługę noclegową – maks. 30 pkt

0%- 10% - 5 pkt

11%-19% - 10 pkt

20%-25% - 20 pkt

powyżej 25% - 30 pkt

3) inne udogodnienia hotelu/usługi zawarte w cenie pobytu

Za każde udogodnienie hotelu/usługę zawartą w cenie pobytu – 1 pkt (maks. 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 warsztatów i spotkań, o których poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 7 dni przed organizowanymi warsztatami. Tym samym mogą ulec zmianie założenia dot. wynajmu sal szkoleniowych przewidzianych w niniejszym zapytaniu ofertowym.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia bądź zmniejszenia ilości sal szkoleniowych w zależności od możliwości organizacyjnych Wykonawcy.
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 2 dni roboczych przed terminem spotkań.
6. Menu będzie ustalane z Zamawiającym na podstawie propozycji przedstawionych przez Wykonawcę.

7. Zamawiający zobowiązuje się do pokrycia kosztów noclegu dla uczestników spotkania (przedstawicieli: członków Związku Subregionu Centralnego) w dniach 11-13 października oraz dla przedstawicieli Zamawiającego (pracownicy Biura Związku).

Przedstawiciele instytucji:

- Urzędu Marszałkowskiego Województwa Śląskiego,
- Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Katowicach,
- Związku Gmin i Powiatów Subregionu Zachodniego Województwa Śląskiego,
- Miasta Częstochowa,
- Miasta Bielsko-Biała

będą pokrywać koszt noclegu/-ów indywidualnie w terminie 12-13 października br.

8. Koszt noclegów dla wszystkich uczestników będzie rozliczany wg stawki brutto uwzględniającej zniżkę, podanej w propozycji cenowej Wykonawcy.
9. **Konieczne jest zapewnienie i rezerwacja wymaganej liczby miejsc noclegowych wg informacji zawartej w pkt 2.1 niniejszego zapytania ofertowego.**
10. Forma płatności: płatność przelewem za zrealizowaną usługę w terminie do 14 dni od daty otrzymania faktury na podstawie protokołu odbioru.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość uiszczenia zaliczki w wysokości maks. 30% wartości usługi.
12. Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na świadczenie ww. usług.
13. Zamawiający dopuszcza udzielenie zamówień publicznych uzupełniających w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia publicznego określonej w umowie zawartej z Wykonawcą.
14. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.
15. 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



Dyrektor Biura
Mariusz Spiewok