

ZSC.271.15.2018

Gliwice, 19.07.2018 r.

Zapytanie ofertowe

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:

Świadczenia usług noclegowych, najmu powierzchni szkoleniowej oraz gastronomiczno-restauracyjnych na potrzeby organizacji konferencji w terminie 28-30.11.2018 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 usługa noclegowa, najem sal szkoleniowych oraz świadczenie usług gastronomicznych w terminie 28-30.11.2018 r. Dopuszcza się zmianę terminu na wniosek Zamawiającego po konsultacji z Wykonawcą. Warsztaty i spotkania plenarne będą prowadzone równolegle w dwóch grupach wg szczegółowej specyfikacji podanej poniżej.

2. Zakres zamówienia

2.1 Usługi hotelowe:

Nocleg w hotelu o standardzie nie mniejszym niż 3*, położonym w Zakopanem (z uwzględnieniem hoteli w odległości nie większej niż 10 km od centrum Zakopanego) – dla:

- maks. 40 osób w dniach 28-29.11.2018 r. (koszt noclegu pokrywany przez Zamawiającego);
- maks. 70 osób w dniach 29-30.11.2018 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, 15 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:

- 28.11.2018 r. jednej sali plenarnej dla maks. 40 osób (ustawienie kinowe). Godziny najmu sali: 11.00-19.00;
- 29.11.2018 r. jednej sali plenarnej dla maks. 70 osób (ustawienie kinowe) oraz dwóch sal warsztatowych (każda dla maks. 30-35 osób – ustawienie podkowa). Godziny najmu sal: 10.00-19.00;

- 30.11.2018 r. jednej sali plenarnej dla dla maks. 70 osób (ustawienie kinowe) oraz dwóch sal warsztatowych (każda dla maks. 30-35 osób – ustawienie podkowa). Godziny najmu sal: 9.00-13.00.

Każda z sal powinna zawierać:

- stoły i krzesła w przypadku sali plenarnej tylko krzesła oraz stół przydzielny 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 29.11.2018 r. wraz z obsługą, nagłośnieniem i prowadzeniem imprezy przez profesjonalnego DJ'a.

Sal 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:

28 listopada 2018 r. dla grupy maks. 40 osób:

- serwis kawowy ciągły w godz. 11:00-17:00 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 (bufetowy lub serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 12:30, składający się 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 ok. godz. 19:00, składająca się z dwóch dań głównych do wyboru oraz 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.

29 listopada 2018 r.. dla grupy maks. 70 osób:

- serwis kawowy ciągły w godz. 9.30-18.00 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 (bufetowy lub serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 12:30, składający się z 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. 20:00, składająca się z dwóch dań głównych do wyboru oraz 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. Wykonawca powinien zapewnić również osobne, odizolowane pomieszczenie, pozwalające usiąść wszystkim uczestnikom przy jednym stole, gdyż po głównej części kolacji zaplanowano spotkanie integracyjne.
- bufet z daniami zimnymi 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. Bufet dostępny dla gości przez cały czas trwania muzycznej części spotkania. Zamawiający nie wymaga aby bufet zlokalizowany był w tym samym miejscu co część muzyczna.

30 listopada 2018 r.. dla grupy maks. 70 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 (bufetowy lub serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 13:00, składający się z 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 29 listopada 2018 r. powinna trwać do min. godz. 15.00 (dla osób korzystających z noclegu wyłącznie z 28/29 listopada) oraz w dniu 30 listopada powinna trwać do min. godz. 14 (dla osób korzystających z noclegu z 29/30 listopada).
- 3.3. Hotel musi być zlokalizowany w Zakopanem (z uwzględnieniem hoteli w odległości nie większej niż 10 km od centrum Zakopanego)
- 3.4. Hotel musi dysponować bezpłatnym parkingiem dla co najmniej 10 samochodów.

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

4. Wykonawca przygotowuje i przedstawia ofertę uwzględniającą:

- 4.1. Ofertę cenową brutto i netto 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 29 listopada br.
- 4.2. Wykaz udogodnień hotelu/usług zawartych w cenie pobytu (załącznik nr 2).
- 4.3. Podpisane, opieczetowane oświadczenie (załącznik nr 3) o braku powiązań kapitałowych oraz osobowych z Zamawiającym¹.
- 4.4. Przykładowe zdjęcia oferowanych sal szkoleniowych oraz pokoi, jeżeli Wykonawca nie posiada zdjęć na stronie internetowej.
- 4.5. Propozycji menu na każdy dzień. Posiłki (obiady, kolacja) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.

5. Miejsce i termin złożenia propozycji cenowej:

Propozycję cenową należy przesłać w formie elektronicznej na adres biuro@subregioncentralny.pl do dnia 27.07.2018 r.

Wykonawca zobowiązany jest do potwierdzenia otrzymania oferty przez Zamawiającego. Zamawiający nie odpowiada za problemy wynikające z niepoprawności działania systemu informatycznego, skutkiem których może być nieotrzymanie oferty przez Zamawiającego.

6. Kryterium oceny ofert:

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

- 1) cena – 60% (12 pkt)
- 2) standard obiektu – 40 % (8 pkt)

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.

Wzory obliczeń:

1) cena

cena najniższa / cena badanej oferty x 12 pkt

2) standard obiektu

W ramach tego kryterium punkty zostaną przyznane w skali punktowej do maksymalnie 8 punktów, Zamawiający będzie oceniał następujące elementy dotyczące standardu obiektu:

- a) bezpłatna sala bilardowa i/lub kręgielnia – 1 pkt
- b) dodatkowe bezpłatne miejsca parkingowe (łącznie co najmniej 20 miejsc parkingowych) – 1 pkt
- c) bezpłatna sauna i/lub jacuzzi – 0,5 pkt
- d) bezpłatny basen 1,5 pkt
- e) odległość hotelu od centrum:
 - a. od 0 do 2,5 km – 4 pkt
 - b. powyżej 2,5 do 5 km – 2 pkt
 - c. powyżej 5 km – 0 pkt

Za najlepszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów (maksymalnie 20 pkt).

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 4 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 (przedstawiciele: członków Związku Subregionu Centralnego oraz pracowników Górnośląsko – Zagłębiowskiej Metropolii) w dniach 28-30 listopada 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 29-30 listopada 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 dostarczenia faktury do biura Związku 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. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.
14. 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


Dyrektor Biura
Mariusz Śpiewok