ZSC.271.19.2015 Gliwice, 22.07.2015 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 dwóch dwudniowych warsztatów w terminach   
23-24.09.2015 r. oraz 07-08.10.2015 r. „**

(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 sali szkoleniowej oraz świadczenie usług gastronomicznych w terminach:

1. 23-24.09.2015 r.
2. 07-08.10.2015 r.

wg następującej specyfikacji:

1. Usługi świadczone będą w związku z organizacją dwóch dwudniowych warsztatów z reprezentantami jednostek będących Członkami Związku Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego.
2. Warsztaty prowadzone będą w następujących grupach:
3. 23-24.09.2015 r. – grupa maksymalnie 33 osoby (w tym 1 prowadzący oraz 2 przedstawicieli Zamawiającego)
4. 07-08.10.2015 r. - grupa maksymalnie 33 osoby (w tym 1 prowadzący oraz 2 przedstawicieli Zamawiającego)
5. Wstępne programy warsztatu dotyczący usług gastronomicznych:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TERMIN 23-24.09.2015 r. (środa-czwartek) – 33 osoby** | | |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* | | |
| **CZAS** | **GODZ. PODANIA** | **RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ** |
| 08:00 – 08:30 | 7.30 | Serwis kawowy z uwzględnieniem kanapek (2 na osobę w tym jedna wegetariańska) |
| 10:30 – 11:00 | 10.15 | Serwis kawowy + dodatkowo dwa różne rodzaje ciasta (na każdy dzień warsztatu) - 2 szt./osobę |
| 13.30-14.15 | 13.30 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. Napoje (woda, soki) /deser |
| 14:15-15:45 | - | Serwis kawowy tylko napoje (owoce, kanapki, ciasta i kruche ciasteczka zostają z przerw wcześniejszych), |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TERMIN 07-08.10.2015 r. (środa-czwartek) – 33 osoby** | | |
| *Całodzienny serwis kawowy bez ograniczeń (z uwzględnieniem kawy, herbaty, wody, soku, drobnych ciasteczek)* | | |
| **CZAS** | **GODZ. PODANIA** | **RODZAJ USŁUGI GASTRONOMICZNEJ** |
| 08:00 – 08:30 | 7.30 | Serwis kawowy z uwzględnieniem kanapek (2 na osobę w tym jedna wegetariańska) |
| 10:30 – 11:00 | 10.15 | Serwis kawowy + dodatkowo dwa różne rodzaje ciasta (na każdy dzień warsztatu) - 2 szt./osobę |
| 13.30-14.15 | 13.30 | Lunch dwudaniowy: 1. zupa, 2. danie mięsne i bezmięsne do wyboru z dodatkami, 3. Napoje (woda, soki) /deser |
| 14:15-15:45 | - | Serwis kawowy tylko napoje (owoce, kanapki, ciasta i kruche ciasteczka zostają z przerw wcześniejszych), |

**4. SPECYFIKACJA SALI SZKOLENIOWEJ**

Sala szkoleniowa musi pomieścić, w komfortowych warunkach odpowiednio minimum 33 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 i stoliki,
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 15 miejsc siedzących przy stolikach kawowych. Mile widziane są także dodatkowe stoliki – „bociany” w ilości ok. 5-6. Dodatkowe wymagania do serwisu kawowego:

1. kawa zaparzana na bieżąco z ekspresu (kawa czarna, kawa biała, cappuccino) – do samoobsługi przez uczestników warsztatu,
2. herbata do wyboru co najmniej w 3 smakach (czarna, zielona, owocowa),
3. woda niegazowana i gazowana w butelkach,
4. sok pomarańczowy oraz porzeczkowy w dzbankach,
5. drobne ciasteczka (min. 3 rodzaje) oraz porcja świeżych owoców –
6. kanapki na bagietce o standardowych wymiarach (5-6 cm szerokości, 3-4 cm grubości- 1sza przerwa
7. ciasto o wymiarach co najmniej 6 cm x 5 cm, 2ga przerwa, (2 szt/1 osobę, różne rodzaje w każdym z podanych terminów)
8. cytryna do herbaty w postaci świeżych plastrów,
9. świeże mleko do kawy w mlecznikach,
10. dodatkowo w czasie drugiej przerwy kawowej świeże ciasto ( 2 szt/ 1 osobę szarlotka, ciasto jogurtowe),
11. świeże owoce

**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 maps.google.pl – trasa pokonywana pieszo)
* miasta Gliwice (centrum miasta – w odległości nie więcej niż 2 km od Dworca PKP – odległość będzie weryfikowana poprzez portal maps.google.pl – trasa pokonywana pieszo)
* posiadać status hotelu z zapleczem konferencyjnym o standardzie   
  min. 3 gwiazdki,
* pożądane jest posiadanie min. 20 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 brutto wg następującego rozkładu:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Ilość (szt.)** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **VAT 23%** | **Wartość brutto** |
|  | Sala 33 osoby | 4 |  |  |  |  |
|  | Gastronomia 33 osoby | 4 |  |  |  |  |
| Suma: | | | | | |  |

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

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

**FORMA PŁATNOŚCI:**

a) płatność za zrealizowaną usługę obejmującą termin w miesiącu wrzesień (23-24) – przelew do 21 dni od otrzymania faktury za całość usługi, na podstawie protokołu odbioru zrealizowanej usługi

b) płatność za zrealizowaną usługę obejmującą termin w miesiącu październik (07-08)– przelew do 21 dni od otrzymania faktury za całość usługi, 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 29.07.2015r. (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. 20 miejsc parkingowych do wykorzystania przez uczestników warsztatu w podanym terminie – 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 2014-2020.
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)