

ZSC.271.4.2016

Gliwice, 25.05.2016 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 gastronomicznych oraz najem powierzchni szkoleniowej
na potrzeby organizacji jednego spotkania warsztatowego 6 lipca 2016 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 na potrzeby organizacji spotkania warsztatowego w dniu 6 lipca 2016 r.

Przedmiot zamówienia realizowany będzie wg następującej specyfikacji:

1. Usługa świadczona będzie w związku z organizacją spotkania warsztatowego z reprezentantami jednostek będących Członkami Związku Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego.
2. Spotkania prowadzone będą w grupie liczącej ok. 35 osób (w tym prowadzący oraz przedstawiciele Zamawiającego).
3. Czas trwania spotkania warsztatowego planowany jest w godzinach 9.00-16.00, w tym przerwy kawowe i przerwa obiadowa. Szczegółowy harmonogram spotkania zostanie ustalony z Wykonawcą na etapie podpisywania umowy.
4. Specyfikacja sali szkoleniowej.

Sala szkoleniowa musi pomieścić, w komfortowych warunkach odpowiednio minimum 35 osób (wymagana sala widna – z oknami / przeszklona – ok. 70 m²) oraz musi być wyposażona co najmniej w:

- ◆ krzesła i stoliki ustawione w kształcie podkowy,
- ◆ flip-chart + pisaki,
- ◆ ekran,
- ◆ stolik dla prowadzących,
- ◆ stolik pod projektor,
- ◆ dostęp do Internetu,
- ◆ mikrofon (min. 2 sztuki) i nagłośnienie,
- ◆ 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 wewnątrz sali szkoleniowej lub na zewnątrz 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 sztuk.

Dodatkowe wymagania do serwisu kawowego:

- ✦ kawa w warniku lub na bieżąco zaparzana z ekspresu do samoobsługi przez uczestników,
- ✦ herbata do wyboru co najmniej w 3 smakach: czarna, zielona, owocowa (wrzątek może być dostępny z termosów),
- ✦ woda niegazowana i gazowana w butelkach (min. 0,2 l/1 osobę),
- ✦ sok pomarańczowy oraz porzeczkowy w dzbankach lub w butelkach (min. 0,2 l/1 osobę),
- ✦ drobne ciasteczka co najmniej w 3 rodzajach (min. 20 g/1 osobę),
- ✦ kanapki na bagietce o standardowych wymiarach (ser/szynka/sałata/ pomidor/zielone dodatki) - 1-sza przerwa,
- ✦ ciasto o wymiarach co najmniej 6 cm x 5 cm, 2-ga przerwa, (1 szt/1 osobę, 2 różne rodzaje),
- ✦ cukier,
- ✦ cytryna do herbaty w postaci świeżych plasterów,
- ✦ świeże mleko do kawy w mlecznikach,
- ✦ zastawa porcelanowa (min. 70 sztuk), sztucze (min. 70 sztuk), szklanki do napojów (min. 70 sztuk), serwetki białe gastronomiczne w eleganckim serwetniku.

6. Lunch.

Lunch dwudaniowy dla 35 osób, serwowany na naczyniach ceramicznych w sali restauracyjnej:

- ✦ zupa (min. 200 ml/1 osobę),
- ✦ danie mięsne (min. 1 porcja/1 osobę),
- ✦ danie bezmięsne/wegetariańskie (min. 1 porcja/1 osobę),
- ✦ dodatki skrobiowe (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru,
- ✦ dodatki warzywne (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru,
- ✦ napoje:
 - ✦ woda niegazowana i gazowana w butelkach (min. 0,2 l/1 osobę),
 - ✦ sok pomarańczowy oraz porzeczkowy w dzbankach (min. 0,2 l/1 osobę),
- ✦ zastawa porcelanowa, serwetki białe gastronomiczne w eleganckim serwetniku.

Lunch powinien być podawany w formie bufetowej z zapewnieniem obsługi kelnerskiej i serwowania potraw.

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 większej niż 1 km od Dworca PKP w Katowicach – odległość będzie weryfikowana poprzez portal



maps.google.pl – trasa pokonywana pieszo liczona na podstawie dojazdu drogami publicznymi),

- ♦ posiadać status hotelu z zapleczem konferencyjnym, w rozumieniu ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (Dz. U z 2014, poz. 196 ze zm.) spełniającym następujące wymogi: obiekt hotelarski, w którym świadczone są usługi hotelarskie, gastronomiczne i konferencyjne, wobec którego wydano decyzję o zaszeregowaniu do rodzaju -hotel- oraz nadaniu kategorii zgodnie z ww. ustawą, przy czym kategoria oznaczona w gwiazdkach nie może być niższa niż 2 gwiazdki (w hotelu możliwa musi być organizacja konferencji, przerw kawowych, lunchu dla ok. 35 uczestników szkoleń, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia),
- ♦ zalecane aby posiadał 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 na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania wg następującego rozkładu:
- 2) propozycję zestawów posiłków do wyboru Zamawiającego (na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania,
- 3) oświadczenie na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania o posiadaniu co najmniej 20 miejsc parkingowych ,
- 4) podpisane, opieczetowane oświadczenie o braku powiązań kapitałowych oraz osobowych z Zamawiającym¹ – załącznik nr 2,
- 5) przykładowe zdjęcia oferowanej sali konferencyjnej jeżeli Wykonawca nie posiada zdjęć na stronie internetowej.

FORMA PŁATNOŚCI:

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

MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA PROPOZYCJI CENOWEJ:

Propozycję cenową należy przesać w formie elektronicznej na adres biuro@subregioncentralny.pl do dnia 02.06.2016 r.

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





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:

- ✦ Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w programie godzinowym warsztatów.
- ✦ 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 maksymalnie 30%). O ostatecznej liczbie uczestników, Zamawiający poinformuje telefonicznie bądź e-mailowo na 2 dni robocze przed terminem szkolenia.

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% (7 pkt.),
- 2) posiadanie min. 20 miejsc parkingowych do wykorzystania przez uczestników poszczególnych spotkań warsztatowych – 20% (2 pkt.),
- 3) lokalizacja hotelu (odległość od Rynku w Katowicach):
 - ✦ do 1 km – 10% (1 pkt.),
 - ✦ powyżej 1 km – 0% (0 pkt.).

WZORY OBLICZEŃ:

- 1) cena:
 - ✦ cena najniższa / cena badanej oferty x 6 pkt.
- 2) 20 miejsc parkingowych:
 - ✦ posiada – 2 pkt.
 - ✦ nie posiada – 0 pkt.
- 3) lokalizacja:
 - ✦ od 0 do 1 km – 1 pkt.
 - ✦ powyżej 1 km – 0 pkt.

Za najlepszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów.





DODATKOWE INFORMACJE:

- ♣ Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na świadczenie ww. usług.
- ♣ Zamówienie jest realizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.
- ♣ Z postępowania wykluczone są podmioty powiązane z Zamawiającym kapitałowo lub osobowo. Powiązania, o których mowa polegają w szczególności na:
 - ♣ uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - ♣ posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - ♣ pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - ♣ 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. 32 461 22 58.

Z poważaniem


Dyrektor Biura
Mariusz Śpiewok