ZSC.271.4.2017 Gliwice, 19.04.2017 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 trzydniowych 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)

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest najem sali szkoleniowej oraz świadczenie usług gastronomicznych
i noclegowych w terminie 05-07.06.2017 r. w związku z organizacją trzydniowych warsztatów dla przedstawicieli Związku Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego.

1. **Zakres zamówienia**
	1. **Liczba uczestników:** 20 osób. Warsztaty będą prowadzone równolegle w dwóch grupach: po maks. 9 osób w każdej grupie + 1 trener dla każdej grupy. Łącznie maks. 20 osób.
	2. **Termin:** **05-07.06.2017 r.**
	3. **Usługi gastronomiczno-restauracyjne:**

**5 czerwca 2017 r. dla grupy 20 osób:**

- powitalny serwis śniadaniowy ok. godz. 9.00 obejmujący: kanapki na pieczywie jasnym, ciemnym ziarnistym (z uwzględnieniem produktów wegetariańskich, co najmniej 3 sztuki na osobę – w tym jedna wegetariańska), co najmniej trzy rodzaje ciastek typu rogaliki, babeczki lub mini drożdżówki, 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. 10.00-18.00 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 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 może znajdować się w salach odbywania się warsztatów bądź w korytarzu przy salach warsztatowych. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;

- obiad serwowany w sali restauracyjnej ok. godz. 13:00-13:00, składający się
z przystawki, zupy, dwóch dań głównych (do wyboru przez Zamawiającego do 5 dni przed terminem odbywania się warsztatów) oraz deseru i napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich;

- kolacja (w formie grilla) 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 w formie grilla, natomiast Wykonawca powinien zapewnić również osobne, odizolowane pomieszczenie, pozwalające usiąść wszystkim uczestnikom przy jednym stole, gdyż po głównej części kolacji zaplanowano podsumowanie pierwszego dnia warsztatu.

**6 czerwca 2017 r. dla grupy 20 osób:**

- serwis kawowy ciągły w godz. 8.30-16.30 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 typu rogaliki, babeczki lub mini drożdżówki, kanapek na pieczywie jasnym, ciemnym i ziarnistym (z uwzględnieniem produktów wegetariańskich, co najmniej 3 sztuki na osobę. 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. 13:00-13:30, składający się
z przystawki, zupy, dwóch dań głównych (do wyboru przez Zamawiającego do 5 dni przed terminem odbywania się warsztatów) oraz deseru i napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich;

- kolacja (w formie bufetu ok. godz. 20:00, składająca się zupy, dwóch dań głównych do wyboru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz
 z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich.

**7 czerwca 2017 r. dla grupy 20 osób:**

- serwis kawowy ciągły w godz. 8.00-16.00 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 typu rogaliki, babeczki lub mini drożdżówki, kanapek na pieczywie jasnym, ciemnym i ziarnistym (z uwzględnieniem produktów wegetariańskich, co najmniej 3 sztuki na osobę. 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. 13:00-13:30, składający się
z przystawki, zupy, dwóch dań głównych (do wyboru przez Zamawiającego do 5 dni przed terminem odbywania się warsztatów) oraz deseru i 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, kolacja) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.

* 1. **Hotel:**

**-** o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym, zlokalizowany w woj. śląskim (obszar Beskidu Śląskiego lub Żywieckiego).Nie są dopuszczane oferty składane przez centra konferencyjne czy pensjonaty oraz przez hotele będące w tym czasie w trakcie remontu;

- musi posiadać 2 odrębne sale szkoleniowe wyposażone w stół i krzesła (ustawienie
w podkowie) dla 10 osób w każdej sali, ekran projekcyjny i projektor multimedialny, udostępnione na czas realizacji warsztatów. Godziny najmu sali: 9:00-18:00 (w dniu
5 czerwca br.), 8:00-17:00 (w dniu 6 czerwca br.) oraz 8:00-16:00 (w dniu 7 czerwca);

- z pokojami, salą restauracyjną oraz salami warsztatowymi znajdującymi się w jednym kompleksie hotelowym oraz z bezpłatnym parkingiem.

* 1. **Usługi noclegowe:**

**-** pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania;

**-** z wliczonym śniadaniem w formie bufetu;

**-** z dobą hotelową w dniu 7 czerwca 2017 r. trwającą min. do godz. 15:00

1. **Propozycja powinna zawierać następujące dokumenty**
	1. Ofertę cenową brutto na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania. Cena powinna zawierać wszystkie koszty realizacji wskazanej usługi.
	2. Podpisane, opieczętowane oświadczenie (załącznik nr 2) o braku powiązań kapitałowych oraz osobowych z Zamawiającym[[1]](#footnote-1).
	3. Opis obiektu (załącznik nr 3) wraz z przykładowymi zdjęciami oferowanych sal szkoleniowych, pokoi (maks. 3 pokoje), sali restauracyjnej oraz obiektu celem oceny wszystkich elementów wskazanych w kryterium - standardu obiektu.
	4. Propozycji menu na każdy dzień. Posiłki (obiady, kolacja) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.
2. **Miejsce i termin złożenia propozycji cenowej:**

Propozycję cenową należy przesłać w formie elektronicznej na adres biuro@subregioncentralny.pl lub sabina.brys@subregioncentralny.pl do dnia 26 kwietnia 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.

**Niniejsze zapytanie nie jest zamówieniem i nie obliguje Zamawiającego do skorzystania z przedstawionej propozycji.**

1. **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 – 70% (70 pkt)
2. standard obiektu– 30 % (30 pkt)

**Wzory obliczeń:**

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

**2)** standard obiektu

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

- powierzchnia min. 30 m2 – 2 pkt

- brak kolumn w układzie sali – 2 pkt

- wyposażenie w min. 1 okno – 2 pkt

- odrębna klimatyzacja - 1 pkt

- bezprzewodowy dostęp do Internetu - 1 pkt

- flipchart wraz z kartkami i markerami - 1 pkt

- zapewnienie obsługi technicznej sprzętu podczas spotkania oraz opiekuna grupy na miejscu - 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 stołu 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)

**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 do weryfikacji przez przedstawiciela/-i Zamawiającego elementów dot. standardu w obiekcie wskazanym przez Wykonawcę bez uprzedniego poinformowania o planowanej wizycie.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w programie godzinowym i terminowym spotkania.
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 4 dni roboczych przed terminem warsztatów.
6. Forma płatności: płatność przelewem za zrealizowaną usługę w terminie do 14 dni od daty otrzymania faktury na podstawie protokołu odbioru.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość uiszczenia zaliczki w wysokości maks. 30% wartości usługi.
8. Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na świadczenie ww. usług.
9. Zamawiający dopuszcza udzielenie zamówień publicznych uzupełniających w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia publicznego określonej w umowie zawartej
z Wykonawcą.
10. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.
11. 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

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. [↑](#footnote-ref-1)