

ZSC.271.15.2018

Gliwice, 03.04.2018 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 noclegowych, najmu powierzchni szkoleniowej oraz gastronomiczno – restauracyjnych na potrzeby organizacji dwóch trzydniowych warsztatów w terminie 21-23.05.2018 oraz 12-14.09.2018.” (kod CPV 55110000-4 hotelarskie usługi noclegowe, 55120000-7 usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji, kod CPV 55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków)

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług noclegowych, najem sali szkoleniowej oraz świadczenie usług gastronomicznych w terminach 21-23.05.2018 r. oraz 12-14.09.2018 r. w związku z organizacją dwóch trzydniowych warsztatów dla przedstawicieli Związku Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego.

2. Zakres zamówienia

2.1 **Liczba uczestników:** 24 osoby. Warsztaty będą prowadzone równoległe w dwóch grupach: po maks. 11 osób w każdej grupie + 1 trener dla każdej grupy. Łącznie maks. 24 osoby.

2.2 **Termin:** 21-23.05.2018 r. oraz 12-14.09.2018 r.

2.2. Usługi gastronomiczno-restauracyjne:

21 maja 2018 r. dla grupy 24 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. 9.30.00-17.30 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. 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, dania głównego (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 lub grilla) ok. godz. 20:00, składająca się z przystawek, zupy, dania głównego do wyboru, 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.

22 maja 2018 r. dla grupy 24 osób:

- serwis kawowy ciągły w godz. 8.00-16.30 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. 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, dania głównego (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. 19:00, składająca się zupy, dania głównego do wyboru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich.

23 maja 2018 r. dla grupy 24 osób:

- serwis kawowy ciągły w godz. 8.00-14.00 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. 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. 12:30, składający się z przystawki, zupy, dania głównego (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.

12 września 2018 r. dla grupy 24 osób:

- powitalny serwis śniadaniowy ok. godz. 9:00 obejmujący: kanapki na pieczywie jasnym, ciemnym i 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 składającego się z kawy podawanej z ekspresu ciśnieniowego, kilku odmian herbaty, dodatków typu mleko, cukier, cytryna w plastrach, wody gazowanej i niegazowanej, soków owocowych;

- przerwy kawowe ciągłe w godz. 9.30-17.00 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. 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. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;

- obiad (w formie bufetu serwowany w sali restauracyjnej) ok. godz. 13:00-13:00, składający się z przystawek, zupy, dania głównego do wyboru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich;
- kolacja (w formie bufetu lub grilla) ok. godz. 19:00, składająca się z przystawek, zupy, dania głównego do wyboru, 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.

13 września 2018 r. dla grupy 24 osób:

- przerwy kawowe ciągłe w godz. 8.00-16.30 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. 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 przystawek, zupy, dania głównego do wyboru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich;
- kolacja (w formie bufetu ok. godz. 19:00, składająca się zupy, dania głównego do wyboru oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami) – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich.

14 września 2018 r. dla grupy 24 osób:

- przerwy kawowe ciągłe w godz. 8:00-14:00 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. 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. 12:30, składający się z przystawek, zupy, dania głównego do wyboru 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, kolacja) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.

2.3. Hotel:

- o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym, zlokalizowany w woj. śląskim (obszar Jury Krakowsko - Częstochowskiej). 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 o powierzchni min. 40m² wyposażone w stół i krzesła (ustawienie w podkowie) dla 11 osób w każdej sali, ekran projekcyjny i projektor multimedialny, flipchart, dostęp do internetu, przedłużacze udostępnione na czas realizacji warsztatów. Godziny najmu sali: 9:00-18:00 (pierwszego dnia), 8:00-17:00 (drugiego dnia) oraz 7:30-16:00 (trzeciego dnia),
- z pokojami, salą restauracyjną oraz salami warsztatowymi znajdującymi się w jednym kompleksie hotelowym oraz z bezpłatnym parkingiem.

2.4. Usługi noclegowe:

- pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania;
- z wliczonym śniadaniem w formie bufetu;
- z dobą hotelową w dniu 22 maja oraz 14 września trwającą min. do godz. 15:00

3. Propozycja powinna zawierać następujące dokumenty

- 3.1 Ofertę cenową na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania. Cena powinna zawierać wszystkie koszty realizacji wskazanej usługi.
- 3.2 Podpisane, opieczątowane oświadczenie (załącznik nr 2) o braku powiązań kapitałowych oraz osobowych z Zamawiającym¹.
- 3.3 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.
- 3.4 Propozycji menu na każdy dzień. Posiłki (obiady, kolacja) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.

4. Miejsce i termin złożenia propozycji cenowej:

Propozycję cenową należy przesłać w formie elektronicznej na adres biuro@subregioncentralny.pl do dnia 12 kwietnia 2018 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 obliuguje Zamawiającego do skorzystania z przedstawionej propozycji.

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.

5. 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 – 80% (80 pkt)
- 2) standard obiektu – 10 % (10 pkt)
- 3) wyznaczenie opiekuna grupy na miejscu – 10% (10 pkt.)

Wzory obliczeń:

1) cena

cena najniższa / cena badanej oferty x 80 pkt

2) standard obiektu

Sposób oceny – przyjmuje się 1% to 1 pkt

W ramach tego kryterium punkty zostaną przyznane w skali punktowej do maksymalnie 10 punktów,

Zamawiający będzie oceniał następujące elementy dotyczące standardu obiektu:

- a) każda sala szkoleniowa, w której będą odbywały się zajęcia – do 5 pkt
 - brak kolumn w układzie sali – 1 pkt
 - wyposażenie w min. 1 okno – 2 pkt
 - odrębna klimatyzacja - 2 pkt
- b) pokoje hotelowe – do 3 pkt
 - wyposażenie w oddzielną łazienkę z prysznicem/wanną i toaletą – 2 pkt
 - wyposażenie w min. 1 okno – 1 pkt
- c) sala restauracyjna – do 2 pkt
 - zapewnienie oddzielnych stołów dla uczestników szkolenia – 2 pkt

3) wyznaczenie opiekuna grupy na miejscu – 10% (10 pkt.)

TAK – 10 pkt, NIE – 0 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. Płatność za zrealizowaną usługę obejmującą termin 21-23 maja 2018 r.– przelew do 14 dni od dostarczenia do siedziby Zamawiającego faktury za całość usługi, na podstawie protokołu odbioru zrealizowanej usługi.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość uiszczenia zaliczki w wysokości maks. 30% wartości usługi obejmującej termin 21-23 maja 2018.
8. Płatność za zrealizowaną usługę obejmującą termin 12-14 września 2018 r.– przelew do 14 dni od dostarczenia do siedziby Zamawiającego faktury za całość usługi, na podstawie protokołu odbioru zrealizowanej usługi
9. Zamawiający dopuszcza możliwość uiszczenia zaliczki w wysokości maks. 30% wartości usługi obejmującej termin 12-14 września 2018 r. .
10. Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na świadczenie ww. usług.
11. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.
12. 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 Spiewok