

ZSC.271.15.2018

Gliwice, 13.02.2018 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 gastronomiczno-restauracyjnych, noclegowych oraz najem powierzchni szkoleniowej na potrzeby organizacji dwudniowych 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 gastronomiczno-restauracyjnych i noclegowych w terminie 06-08.04.2018 r. w związku z organizacją dwudniowych warsztatów dla pracowników Biura Związku Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego.

2. Zakres zamówienia

2.1 Liczba uczestników: 8 – 10 osób

2.2 Termin: 06-08.04.2018 r.

2.2. Usługi gastronomiczno-restauracyjne:

6 kwietnia 2018 r. dla grupy maks. 10 osób

- kolacja ok. godz. 20:30, składająca się z zupy, dania głównego (do wyboru przez Zamawiającego do 5 dni przed terminem odbywania się warsztatów) oraz napojów (w tym soki owocowe, woda stołowa, kawa, herbata wraz z dodatkami – z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich)

7 kwietnia 2018 r. dla grupy maks. 10 osób:

- serwis kawowy ciągły w godz. 9.00-18.00 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, 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 sali odbywania się warsztatu. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;

- obiad serwowany w sali restauracyjnej ok. godz. 13:00, składający się z 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;

8 kwietnia 2018 r. dla grupy maks. 10 osób:

- serwis kawowy ciągły w godz. 9.00-13.00 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. 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. Powinna być zapewniona obsługa kelnerska;

Do oferty cenowej konieczne jest dołączenie propozycji menu na każdy dzień. Posiłki (obiad, kolacja) oraz świeże ciasto każdego dnia powinny być inne.

2.3. Hotel:

- o standardzie co najmniej dwugwiazdkowym, zlokalizowany na terenie Miasta Gdańsk. Nie są dopuszczane oferty składane przez centra konferencyjne czy pensjonaty oraz przez hotele będące w tym czasie w trakcie remontu;
- musi posiadać salę szkoleniową (min. 45 m kw.) wyposażoną w stół i krzesła (ustawienie w podkowie z możliwością swobodnej zmiany ustawienia) oraz dodatkowo w projektor, prezenter, flipchart, dostęp do internetu, przedłużacz, stolik z krzesłem dla trenera. Sala powinna pomieścić min. 11 osób. Godziny najmu sali: 9.00-18.00 (w dniu 7 kwietnia br.) oraz 9.00-13.00 (w dniu 8 kwietnia br.);
- z pokojami, salą restauracyjną oraz salą warsztatową znajdującymi się w jednym kompleksie hotelowym.

2.4. Usługi noclegowe:

- realizowane w terminie 6/7 oraz 7/8 kwietnia br.
- pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania;
- z wliczonym śniadaniem w formie bufetu;
- z dobą hotelowa w dniu 8 kwietnia 2018 r. trwającą min. do godz. 13.00

3. Propozycja powinna zawierać następujące dokumenty

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

4. 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 20 lutego 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.

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.

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

5. 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) lokalizacja obiektu hotelowego – 30 % (30 pkt)

Wzory obliczeń:

- 1) **cena**
cena najniższa / cena badanej oferty x 70 pkt
- 2) lokalizacja obiektu hotelowego (odległość dla najkrótszej trasy pokonywanej pieszo mierzonej wg www.google.pl/maps od Dworca PKP Gdańsk Główny)
 - ☞ do 1,5 km – 30% (30 pkt.),
 - ☞ od 1,6 km do 2,0 km – 20% (20 pkt.),
 - ☞ od 2,1 km do 2,5 km – 10% (10 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 zmian w programie godzinowym i terminowym spotkania.
3. Szczegółowy harmonogram szkolenia zostanie uzgodniony z Wykonawcą po podpisaniu umowy.
4. 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.
5. Forma płatności: płatność przelewem za zrealizowaną usługę w terminie do 14 dni od daty otrzymania faktury na podstawie protokołu odbioru.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość uiszczenia zaliczki w wysokości maks. 30% wartości usługi.
7. Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na świadczenie ww. usług.
8. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.
9. 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


Dyrektor Biura
Mariusz Śpiewok