

Szczecin, dnia 20 stycznia 2020 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

na:

usługi gastronomiczne oraz wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem dla uczestników spotkania projektu GRESS, które odbędzie się w dniu 10 marca 2020 roku w Szczecinie.

ZAMAWIACY:

Województwo Zachodniopomorskie
ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin
NIP: 851-28-71-498
Regon: 811-68-38-76

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Wyżywienie w postaci lunchów i przerw kawowych w trakcie szkolenia, wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem dla uczestników spotkania projektu GRESS.

CPV 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków,

CPV 70220000-9 Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne.

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1.1. Termin:

10.03.2020 roku, godz. 08.00 - 18:00

1.2. Miejsce świadczenia usługi:

Szczecin (województwo zachodniopomorskie).

1.3. Wymagania dotyczące wyżywienia:

- a) Przerwa kawowa ciągła I, w skład której wejdzie minimum:
kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda mineralna gaz/ni gaz (min. 500 ml na osobę), soki, cukier, cytryna, mleko, ciasto min. 2 rodzaje, owoce min. 2 rodzaje - do 20 osób
- b) Przerwa kawowa ciągła II, w skład której wejdzie minimum:
kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda mineralna gaz/ni gaz (min. 500 ml na osobę), soki, cukier, cytryna, mleko, ciasto min. 2 rodzaje, owoce min. 2 rodzaje - do 15 osób
- c) Lunch, w skład którego wejdzie minimum:
posiłek dwudaniowy (zupa + drugie danie) wraz z deserem i napojem, z możliwością wyboru dania mięsnego / bezmięsnego. W przypadku wystąpienia konieczności zapewnienia uczestnikom posiłków wegetariańskich, wegańskich dania te będą serwowane indywidualnie poszczególnym uczestnikom. Ww. potrzeby zostaną zgłoszone Wykonawcy ze stosownym wyprzedzeniem - do 15 osób
- d) Szczegółowe godziny serwowania lunchów i przerw kawowych zostaną uzgodnione z Wykonawcą najpóźniej na 3 dni przed terminem rozpoczęcia spotkania.
- e) Posiłki powinny być utrzymywane we właściwej temperaturze przez cały czas ich serwowania, podane na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych i serwetek, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
- f) W zakresie realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem, tzn. przygotowaniem, obsługą kelnerską, nakryciem stołów,



zapewnieniem zastawy (nie dopuszcza się stosowania plastikowych lub papierowych kubeczków, sztućców, talerzy itp.) oraz innych naczyń niezbędnych do serwowania zimnych i ciepłych posiłków w formie bufetu szwedzkiego (np. podgrzewacze, warniki, zaparzacze, termosy).

- g) Dokładna liczba osób (uczestników spotkania) podana zostanie Wykonawcy na minimum 3 dni przed realizacją usługi.

1.4. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej:

- a) Sala konferencyjna dla minimum 25 osób, wyposażona minimum w: stoły, krzesła, sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran), flipchart, mazaki, nagłośnienie, sieć Internet (WiFi).
 - b) Sala musi spełniać wymogi BHP i p.poż., być umiejscowiona w odpowiedniej odległości od źródeł hałasu, zapewniać dyskrecję (sala zamknięta, nieprzechodnia, niedostępna dla osób niebiorących udziału w spotkaniu).
 - c) W sali zapewniona temperatura odpowiednia do panujących warunków atmosferycznych, w granicach 22 - 24 st. C.
 - d) Wykonawca zapewni osoby odpowiedzialne za przygotowanie sali oraz jej bieżącą obsługę (np. przestawienie mebli, obsługę techniczno-informatyczną sprzętu, etc).
 - e) Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do sali co najmniej 1 godzinę przed terminem / po terminie wskazanym w pkt. 1.1.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
 3. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom, wówczas w formularzu oferty należy wskazać części powierzone podwykonawcom.
 4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania dodatkowych kosztów związanych z realizacją usługi. Kwota kwalifikowana musi być podana z uwzględnieniem wszystkich kosztów jakie ponosi oferent przy realizacji usługi i stanowić składową ceny jednostkowej za wyżywienie i wynajem sali konferencyjnej.

ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA

1. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za Przedmiot zamówienia faktycznie i prawidłowo wykonany, bez zastrzeżeń ze strony Zamawiającego.
2. Z tytułu prawidłowego wykonania Przedmiotu zamówienia, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie brutto obliczone stosownie do ilości zrealizowanych wyżywienia i wynajmu sali konferencyjnej po realizacji usług dla poszczególnych grup. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy są ceny jednostkowe brutto pomnożone przez liczbę osób, dla których świadczone były usługi, tj.:
ceny jednostkowe brutto (z VAT) podane przez Wykonawcę w złożonej ofercie * osób (wyżywienie), wynajem sali, przy czym „ilość” stanowi wartość podaną Wykonawcy przez Zamawiającego w terminie wskazanym w pkt 1.3 g) zapytania ofertowego / wartość rzeczywistą.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne jednorazowo, w terminie 14 (słownie: czternastu) dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT na rachunek bankowy Wykonawcy tam wskazany.
4. W przypadku zaistnienia takiej potrzeby Zamawiający zastrzega, że istnieje możliwość udzielenia Wykonawcy wylonionemu w trybie zasady konkurencyjności zamówień uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia określonej w umowie zawartej z Wykonawcą.
5. Związanie ofertą: 40 dni od upływu terminu składania ofert.

OCENA OFEERTY

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

Cena brutto 100%

Cena brutto podlegająca ocenie zostanie oszacowana przez Wykonawcę na podstawie otrzymanej oferty złożonej przez Oferenta wg wzoru, który stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego jako suma:

- cen jednostkowych brutto za poszczególną usługę gastronomiczną świadczoną w danym dniu (przerwa kawowa, lunch)*ilość



uczestników wskazanych w pkt. 1.3. zapytania ofertowego oraz
- ceny jednostkowej brutto za usługę wynajmu Sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem w danym dniu wskazanych w pkt. 1.1.
zapytania ofertowego

WARUNKI UDZIAŁU

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który:

1. złoży ofertę na wzorze (załącznik 1) dołączonym do niniejszej treści zamówienia.
2. Spełnia warunki udziału w postępowaniu w zakresie:
 - a) prowadzi działalność gospodarczą w zakresie przedmiotu zamówienia,
 - b) dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym obiektem hotelowym w standardzie minimum 3 gwiazdki oraz osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu zamówienia,
 - c) posiada sytuację ekonomiczną i finansową umożliwiającą wykonanie przedmiotu zamówienia,
 - d) jest w stanie zapewnić realizację usługi na terenie Szczecina (centrum miasta).
 - e) nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym, osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem procedury wyboru Wykonawcy, polegające w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce cywilnej lub 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.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzach załączonych do niniejszego zapytania (załącznik nr 1).
2. Składając ofertę Wykonawca jednocześnie oświadcza, że do skalkulowania zaoferowanych cen uwzględnił zapisy Ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz.U. z 2018 r. poz. 2177 ze zm.).

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta w formie załączników do zapytania ofertowego powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: afilipczak@wzp.pl – [skan z podpisem], poczty, kuriera lub też dostarczona osobiście do UMWZ Wydziału Współpracy Terytorialnej ul. Wyzwolenia 105, 70-421 Szczecin, pok. 209 do dnia: **24 stycznia 2020 r. do godz. 15:30.**
2. Ocena ofert zostanie dokonana w dniu 27 stycznia 2020 r.
3. Oferty niekompletne i/lub złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Oferent może przed upływem terminu oceny zmienić lub wycofać swoją ofertę.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyn, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.
2. W ramach składania wniosku o płatność oferty mogą zostać przekazane w celu weryfikacji do właściwej instytucji publicznej.

KONTAKT

Dodatkowych informacji udziela Aleksandra Filipczak pod nr telefonu 91 44 67 154 oraz adresem email: afilipczak@wzp.pl

ZASTĘPCA DYREKTORA
w Wydziale Współpracy
Terytorialnej i Turystyki

Krzysztof Żarna