

Szczecin, dnia 11 października 2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 5/AS/2018

W związku z przyznaniem dofinansowania projektowi pn. Azymut-Samodzielność, nr: WND-POWR.02.08.00-00-0023/17, finansowanego w ramach konkursu POWER, nr: POWR.02.08.00-IP.03-00-001/17, Działanie 2.8 Rozwój usług społecznych świadczonych w środowisku lokalnym, ogłoszonego przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, typ operacji: „Wypracowanie standardów i przeprowadzenie pilotaży w zakresie usług mieszkalnictwa wspomaganego dla osób o specyficznych potrzebach, z uwzględnieniem możliwości finansowania tych rozwiązań”, Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego zaprasza Państwa do udziału w naborze ofert na realizację usług w zakresie:

Świadczenia usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych.

I. Opis zamówienia: przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych w obiektach usytuowanych w Szczecinie na potrzeby realizacji 2 posiedzeń Panelu ekspertów (dalej: spotkań) z udziałem partnerów i przedstawicieli gmin w ramach projektu pn. Azymut-Samodzielność, nr: WND-POWR.02.08.00-00-0023/17, finansowanego w ramach konkursu POWER, nr: POWR.02.08.00-IP.03-00-001/17, Działanie 2.8 Rozwój usług społecznych świadczonych w środowisku lokalnym, ogłoszonego przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej.

1. Miejsce realizacji: Szczecin

2. Terminy realizacji:

- 1) w przedziale: 5-6 listopada 2018 r. (2 dni);
- 2) w przedziale: 12-13 listopada 2018 r. (2 dni).

3. Liczba uczestników spotkań:

- a) 5-6 listopada 2018 r. – maksymalnie 32 osoby;
- b) 12-13 listopada 2018 r. – maksymalnie 32 osoby.

4. Wstępny harmonogram spotkań*:

Dzień I	Dzień II
08.00 - 09.30 przyjazd i zakwaterowanie	08.00 – 09.00 śniadanie
09.30 - 10.00 kawa powitalna	09.00 – 13.00 spotkanie, w trakcie:
10.00 - 16.00 spotkanie, w trakcie:	o przerwa kawowa
o przerwa kawowa	o 13.00 – obiad
o 13.00 – obiad	godz. 14.00 – wyjazd
o przerwa kawowa	
19.00 - kolacja bufetowa	

* Powyższa informacja nie stanowi zobowiązania Zamawiającego i służy jedynie przygotowaniu przez Wykonawcę kalkulacji cenowej oferty.

5. Obiekt hotelowy.

Obiekt położony w Szczecinie. Hotel min. trzy gwiazdkowy, zgodnie z załącznikiem nr 1 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, który aktualnie jest zarezerwowany do kategorii trzech gwiazdek lub wyższej na mocy decyzji Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego o zarezerwowaniu obiektu do rodzaju: hotel i nadaniu kategorii min. trzy gwiazdki, położony w Szczecinie.

Obiekt musi spełniać minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

6. Zakwaterowanie.

Pokoje dwuosobowe z własnym węzłem sanitarnym. W przypadku konieczności umieszczenia uczestników w pokojach 1-osobowych (np. nieparzysta liczba mężczyzn i kobiet), liczone jak za miejsce w pokoju 2-osobowym.

7. Sala szkoleniowa.

Zamawiający wymaga, aby sala szkoleniowa była klimatyzowana oraz wyposażona w następujące elementy:

- 1) stoły oraz miejsca siedzące ustawione w podkowę; metraż dostosowany do liczby uczestników (min. 2 m² / osobę);
- 2) dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali lub/oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego;
- 3) laptop z podłączeniem do Internetu, pełną wersją MS Office oraz aplikacjami do odtwarzania filmów wideo, w tym DVD, zainstalowanymi kodekami umożliwiającymi odczyt popularnych formatów plików wideo wraz z myszą oraz z pilotem do przewijania prezentacji kompatybilny z projektorem multimedialnym;
- 4) flipchart oraz komplet pisaków;
- 5) projektor multimedialny;
- 6) ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania;
- 7) zaplecze sanitarne w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej;
- 8) bezpłatna szatnia dla uczestników, która jest czynna na 1 godzinę przed rozpoczęciem spotkania aż do 1 godziny po spotkaniu lub konferencji;
- 9) zapewnienie natychmiastowej obsługi technicznej przed i w trakcie spotkania.

Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu na jego życzenie przed rozpoczęciem spotkania.

8. Wyżywienie.

- a. Śniadanie – stół szwedzki: kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, wędliny, deska serów żółtych, twarożek, jogurty, dżem, sałatka warzywna, warzywa (min. pomidory, ogórki, papryka, sałata), jajecznica, parówki lub kiełbaski na ciepło.
- b. Obiad w formie bufetowej – różne menu na każdy dzień, uwzględniające:
 - zupę – co najmniej 250 ml na osobę;
 - bufet zimny – 3 sałatki;
 - bufet gorący – w tym danie mięsne, danie wegetariańskie, 3 dodatki do dania głównego np. ziemniaki, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie, kasza gryczana, warzywa na parze, warzywa duszone;

- deser – np. ciasto, co najmniej 100 g na osobę;
- napoje: kawa, herbata, woda, soki owocowe.
- c. Kolacja– min. 2 gorące dania, zawierające potrawy mięsne (zawierające sztukę mięsa o wadze zgodnej ze standardami i normami żywienia grupowego, nie dopuszcza się dań zawierających mięso mielone, gulaszy, itp.), wegetariańskie i wegańskie (do uzgodnienia) oraz wędliny, sery, sałatki warzywne, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna.
- d. Serwisy kawowe – zapewnienie serwisu gastronomicznego:
 - stołu, na którym będzie serwowana przerwa kawowa, w miejscu znajdującym się w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątnięcie;
 - świeżo parzona, gorąca kawa w dzbankach lub kawa z ekspresu oraz herbata (min. 3 rodzaje herbat w torebkach), mleko do kawy, cytryna krojona w plasterki, cukier;
 - soki owocowe w 3 rodzajach smakowych (soki typu 100%) podawane w szklanych dzbankach;
 - woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w dzbankach lub butelkach szklanych;
 - ciastka - min. 3 rodzaje;

dostępny w godzinach trwania spotkania, na bieżąco uzupełnianego w razie potrzeby.

Wykonawca obowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa dotyczącego warunków świadczenia usług żywienia w szczególności zobowiązany jest do spełnienia wymagań określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W trakcie każdego panelu Wykonawca zapewni wyżywienie w postaci: 1 śniadania, 1 kolacji, 2 obiadów, serwisu kawowego na każdego uczestnika.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni przed terminem rozpoczęcia spotkań, w celu akceptacji, propozycję menu na każdy dzień, uwzględniając powyższe wymagania. Zamawiający zobowiązuje się do akceptacji menu, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania menu lub zobowiązuje się w tym terminie do zgłoszenia zastrzeżeń. Wykonawca po otrzymaniu zastrzeżeń będzie zobowiązany do ponownego przedstawienia Zamawiającemu menu, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania zastrzeżeń.

9. Dodatkowe wymagania.

Wykonawca zapewni obecność swojego pracownika w trakcie trwania całego spotkania (na wypadek kwestii informacyjnych, technicznych itp.).

Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestników spotkań w miejscu, gdzie będą odbywały się spotkania.

Wykonawca oznaczy po konsultacji z Zamawiającym miejsca realizacji zlecenia, zgodnie z wymogami projektów finansowanych ze środków UE. Zamawiający przygotowuje w tym celu odpowiednie oznaczenia wizualizacji sal szkoleniowych, miejsc posiłków, drogi do sal szkoleniowych i sal, w których serwowane są posiłki. Oznaczenia te zostaną dostarczone Wykonawcy w dniu rozpoczęcia realizacji zlecenia. Wykonawca umożliwi także Zamawiającemu, na czas realizacji zlecenia umieszczenie roll-up'ów, plakatów itp. w miejscach realizacji zlecenia lub w ich bezpośrednim sąsiedztwie.

10. Realizacja zamówienia.

1) Rezerwacja usług.

W celu dokonania rezerwacji usług związanych z realizacją spotkań Zamawiający przekazuje Wykonawcy na 3 tygodnie przed planowanym terminem spotkania informacje:

- planowany termin realizacji usługi (poniedziałek – piątek, z wyłączeniem dni świątecznych);
- przewidywaną liczbę uczestników wraz z informacją nt. oczekiwanego rozkładu pokoi;
- miejsce spotkania (spośród obiektów wskazanych w ofercie Wykonawcy).

Wykonawca zobowiązany jest potwierdzić rezerwację w ciągu 1 dnia roboczego od dnia przekazania przez Zamawiającego ww informacji.

2) Anulowanie rezerwacji.

Zamawiający uprawniony jest do dokonania czynności anulowania rezerwacji usługi poprzez przesłanie oświadczenia e-mailem za potwierdzeniem odbioru do osoby odpowiedzialnej za przeprowadzenie procedury rezerwacji.

Anulacja świadczenia usługi jest bezkosztowa w przypadku przesłania Wykonawcy oświadczenia w sprawie anulowania rezerwacji najpóźniej w terminie 3 dni przed planowanym spotkaniem.

II. Kod i nazwa Wspólnego Słownika Zamówień CPV.

Główny przedmiot:

55100000-1 Usługi hotelarskie.

55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe.

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji.

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

III. Forma prawna świadczenia usługi:

Umowa cywilno-prawna (umowa zlecenia lub umowa o współpracy z osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą) zawarta w oparciu o Kodeks Cywilny.

IV. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. Nie mają przeszkód prawnych ani skarbowych, aby zawrzeć umowę cywilno-prawną (umowę zlecenia lub umowę o współpracy z osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą);
2. Posiadają wiedzę, doświadczenie niezbędne do należytego wykonania zamówienia;
3. Dysponują odpowiednim potencjałem oraz są zdolne do wykonania zamówienia.

O udzielenie zamówienia nie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy powiązani są kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym, w szczególności jeśli wzajemne powiązania polegają na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. 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
5. udział w przygotowaniu postępowania.

V. Kryteria oceny oferty, informacja o wagach punktowych (procentowych) przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny oferty, opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny oferty:

LP.	Kryterium	Waga
1.	Cena	60%
2.	Kryterium społeczne	40%

Oferty podlegać będą ocenie na podstawie następujących kryteriów:

1. Cena – waga 60 %

Do oceny ofert w tym kryterium będzie przyjęty następujący algorytm:

$$\frac{\text{Wartość najniższa}}{\text{Wartość badana}} \times 100 \% \times 60 \text{ pkt.} = \text{liczba uzyskanych punktów w przedmiotowym kryterium}$$

W powyższym kryterium oferta wykonawcy może uzyskać maksimum **60 punktów**.

2. Aspekty społeczne.

Zamawiający przyzna punkty ofertom złożonym przez podmioty, które zatrudniają osoby wskazane w pkt. 1-8; ocenie podlegać będzie fakt zatrudniania osób przez Wykonawcę przy realizacji zamówienia będących członkami grup społecznie marginalizowanych, w szczególności:

- 1) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. poz. 721, z późn. zm.2);
- 2) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2016 r. poz. 645, 691 i 868);
- 3) osób pozbawionych wolności lub zwalnianych z zakładów karnych, o których mowa w ustawie z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny wykonawczy (Dz. U. poz. 557, z późn. zm.3)), mających trudności w integracji ze środowiskiem;
- 4) osób z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (Dz. U. z 2016 r. poz. 546);
- 5) osób bezdomnych w rozumieniu ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2015 r. poz. 163, z późn. zm.4));
- 6) osób, które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o udzielaniu cudzoziemcom ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2012 r. poz. 680, z 2013 r. poz. 1650, z 2014 r. poz. 1004, z 2015 r. poz. 1607 oraz z 2016 r. poz. 783);
- 7) osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia;
- 8) osób będących członkami mniejszości znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2015 r. poz. 573 oraz z 2016 r. poz. 749).

Ocena spełnienia kryterium zostanie dokonana wg następującego klucza:

- 5 i więcej osób – 40 pkt
- 3-4 osoby – 20 pkt
- 2 osoby – 10 pkt

- 1 osoba - 5 pkt
- 0 osób - 0 pkt

Sposób weryfikacji aspektów społecznych w trakcie realizacji umowy określa projekt umowy.
W powyższym kryterium oferta wykonawcy może uzyskać maksimum **40 punktów**.

VI. Termin składania ofert: oferty należy przesłać w wersji elektronicznej do dnia 19 października 2018 r. na adres e-mailowy: epuskiewicz@wzp.pl w temacie wskazując: „Oferta na świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych w ramach projektu pn. Azymut-Samodzielność”.

VII. Termin realizacji umowy: termin realizacji zamówienia: od podpisania umowy do 30 listopada 2018 r.

VIII. Wartość zamówienia.

- Zamawiający zamierza przeznaczyć łącznie na realizację zamówienia kwotę w wysokości 21 920,00 zł brutto.
- Zgodnie z Zestawieniem standardu i cen wybranych wydatków dla konkursu POWR.02.08.00-IP.03-00-001/17 koszt jednostkowy 1 spotkania w wysokości średnio: 342,50 zł/na osobę.
- Złożone oferty będą mogły być przedmiotem wyjaśnień ze strony Wykonawcy.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji warunków zamówienia, a także do rezygnacji z zamówienia bez podania przyczyny przed podpisaniem umowy.
- Niniejsze zapytanie nie stanowi podstawy do roszczeń dotyczących zawarcia umowy.

IX. Przygotowanie oferty.

Należy uzupełnić formularz ofertowy w formie załączonego wzoru – Załącznika nr 1 do zapytania ofertowego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia, bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanymi Zamawiającemu w dniu publikacji niniejszego Zapytania ofertowego.

Po wyborze Wykonawcy Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji warunków zamówienia.

Etap przygotowań do realizacji umowy stanowi koszt Oferenta.

X. Miejsce oraz termin składania ofert.

Odpowiedź cenową zgodnie z załącznikiem nr 1 oraz innymi dokumentami potwierdzającymi realizację wymagań zawartych w ogłoszeniu i potwierdzającymi wypełnienie kryteriów oceny ofert proszę przesłać wyłącznie pocztą elektroniczną na adres: epuskiewicz@wzp.pl w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 19 października 2018 r.**

Pytania i odpowiedzi będą przesłane niezwłocznie do wszystkich Wykonawców, dlatego prosimy o podanie adresu do korespondencji elektronicznej.

W przypadku dodatkowych pytań prosimy o kontakt – Ewa Puskiewicz, tel. 91 42 53 630, e-mail: epuskiewicz@wzp.pl.