

Szczecin, 16.07.2019 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE
na kompleksową organizację uroczystości Regionalnych Obchodów Dnia Seniora, 2019

Wartość netto zamówienia w ramach prowadzonego postępowania nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro.

Przedmiot zamówienia jest finansowany ze środków Samorządu Województwa Zachodniopomorskiego w ramach realizacji Wojewódzkiego Programu Wspierania Rodziny i Systemu Pieczy Zastępczej na lata 2014 - 2020 pn. „Region dla Rodziny”.

I. Zamawiający

Województwo Zachodniopomorskie, Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej,
ul. Korsarzy 34,
70-540 Szczecin,
NIP 851-287-14-98.
tel.: 91 42 53 639
fax: 91 42 53 607
email.: msadlak@wzp.pl

II. Przedmiot zamówienia:

Kompleksowa organizacja uroczystości Obchodów Dnia Seniora, 2019. Regionalna uroczystość o charakterze galowym, skierowana do 550 osób, zaplanowana jako wydarzenie oficjalne – Finał Konkursu Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego „Aktywni dla Seniorów” połączone z częścią artystyczną. Wykonawca w ramach zamówienia musi zapewnić min.: miejsce uroczystości, występ artystyczny, catering, obsługa kelnerska, nagrody, konferansjera, materiały promocyjne.

Termin uroczystości: 20 września 2019 roku, czas trwania maksymalnie do 4 h, preferowane godziny między 12.00 – 16.00.

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Zapewnienie miejsca do zorganizowania obchodów – lokalizacja na terenie Szczecina (preferowane obiekty teatralne/opera/filharmonia z teatralnym układem miejsc na widowni), miejsce dostępne dla osób starszych i z niepełnosprawnościami, miejsce zapewniające dojazd komunikacją miejską oraz dysponujące miejscami parkingowymi oraz miejscami do parkowania dla autokarów, w tym uzyskanie wszystkich niezbędnych pozwoleń, uzgodnień i poniesienie kosztów związanych z organizacją obchodów we wskazanej lokalizacji;
2. Zapewnienie niezbędnych pomieszczeń do przeprowadzenia uroczystości– tj. sali na 550 osób (widownia) wraz ze sceną, pomieszczeń do podania i obsługi cateringu (w tym minimum 40 stoły do cateringu w formie stojącej oraz minimum 20 stołów, każde z 4 krzesłami do cateringu w formie siedzącej), szatni i toalet, miejsca do zorganizowania recepcji (np.: 3 stoły i 6 krzesel).
3. Przedstawienie koncepcji kreatywnej wydarzenia;
4. Zapewnienie sprzętu akustycznego, oświetleniowego i technicznego wraz z personelem świadczącym obsługę techniczną sprzętu;
5. Zapewnienie rzutnika i ekranu na scenie w celu wyświetlania podczas uroczystości prezentacji i materiałów przekazanych przez Zamawiającego;

6. Zapewnienie występu artystycznego na żywo w postaci np.: koncertu, mini recitalu, przedstawienia. itd. czas trwania 40 min, Wykonawca może zaproponować więcej niż jedną propozycją artystyczną do wyboru przez Zamawiającego;
7. Zapewnienie obsługi konferansjerskiej - Zamawiający oczekuje w roli konferansjera osoby, która zawodowo zajmuje się prowadzeniem wydarzeń kulturalnych; Wykonawca może zaproponować więcej niż jedną propozycją osoby konferansjera do wyboru przez Zamawiającego;
8. Uiszczenie wszelkich niezbędnych opłat typu: ZAiKS, STOART itp. o ile będą wymagane;
9. Zapewnienie nagród i upominków tj:
 - 3 szt. jednakowych nagród rzeczowych dla laureatów konkursu Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego „Aktywni dla Seniorów, 2019” o wartości około 1000,00 zł każda (wartość maksymalna),
 - 6 szt. jednakowych upominków dla wyróżnionych osób/podmiotów konkursie Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego „Aktywni dla Seniorów, 2019” np.: eleganckie publikacje książkowe, albumy, itp., o wartości do 300,00 zł każda,
 - 3 szt. statuetek dla laureatów konkursu – projekt statuetki do zaakceptowania przez Zamawiającego, na statuetce możliwość umieszczenia graweru m.in. z nazwą kategorii, treść graweru będzie wskazana przez Zamawiającego na etapie realizacji umowy,
 - 40 szt. kwiaty żywe cięte - czerwona róża, wysokość: ok. 50 cm, do pojedynczego wręczenia;
10. Wykonanie usług gastronomicznych w postaci 1 serwisu kawowego oraz 1 serwisu obiadowego w formie bufetu szwedzkiego dla wszystkich uczestników w łącznej liczbie max. 550 osób (ostateczna liczba uczestników zostanie podana przez Zamawiającego najpóźniej na 5 dni przed uroczystością):

Serwis kawowy:

- napoje gorące: kawa, herbata (łącznie co najmniej 200 ml na osobę),
- dodatki do napojów gorących: mleko do kawy, cytryna krojona w plasterki, cukier,
- woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w dzbankach lub butelkach (500 ml na osobę, ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej),
- soki owocowe 100%, 2 rodzaje,
- ciastka kruche (co najmniej 3 rodzaje ciastek, co najmniej 40 g na osobę),
- kanapki dekoracyjne (co najmniej 3 sztuki na osobę),
- naczynia ceramiczne lub szklane, sprzątanie,

Informacja o dokładnych godzinach cateringu zostanie podana na 5 dni przed wydarzeniem.

Serwis obiadowy w formie bufetu szwedzkiego:

- zupa, 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę),
- danie główne mięsne, co najmniej 2 propozycje (co najmniej 200 g na osobę),
- danie główne wegetariańskie, 1 propozycja (co najmniej 200 g na osobę),
- dodatki do dań głównych:
 - ziemniaki gotowane, ryż, kasza (co najmniej 300 g na osobę),
 - świeże lub grillowane warzywa (150 g na osobę)
- deser, dwa rodzaje ciasta (co najmniej 150 g na osobę),
- napoje gorące: kawa, herbata (łącznie co najmniej 200 ml na osobę),
- dodatki do napojów gorących: mleko do kawy, cytryna krojona w plasterki, cukier,
- woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w dzbankach lub butelkach (500 ml na osobę, ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej),
- soki owocowe 100%, 2 rodzaje,
- ciastka kruche (co najmniej 3 rodzaje ciastek, co najmniej 40 g na osobę)

Serwis gastronomiczny: zapewnienie, przygotowanie, i nakrycie stołów, sprzątanie, zastawa z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914), szczegóły dotyczące menu, formy podania posiłków i zastawy, strony określią w formie pisemnej.

11. Projekt, skład, wykonanie i dostarczenie następujących materiałów promocyjnych:

Lp.	Nazwa	Opis	Liczba szt.
1	Notesy	format A5, objętość 50 kartek w kratkę, z nadrukiem 4/0, okładka: papier kreda kolor 4/0, 135g/m ² , spód kartonowy dwustronnie bielony 220g/m ² kolor 4/0; zeszyt: papier 80 g/m ² , klejone krótsze krawędzie, każda kartka z nagłówkiem i stopką w pełnym kolorze; projekt po stronie wykonawcy	500
2	Długopisy	Automatyczny metalowy długopis długość ok. 14 cm, klips, z nadrukiem jednokolorowym	1000
3	Notes - magnes na lodówkę	50-cio kartkowy notes (bez nadruku) papier offset 80 g/m, na tekturowym podkładzie, wymiary główki magnetycznej: obszar całkowity: 75 x 75 mm, obszar widoczny: 75 x 60 mm, wymiary notesu A7: 75 x 105 mm, nadruk full kolor na główce 75x60 mm	200
4	Zestawy kredek	zestaw drewnianych kredek w 6 kolorach; pakowany w kartonowe pudełko; nadruk na całej powierzchni opakowania	200
5	Gra memory	Liczba kart: 30 (15 par), wymiary kart: 60 x 60 mm, materiał: tektura 1,2 mm, dwustronnie kaszerowana kredą 150g, druk: 4+1 pudełko: jednoczęściowe z bocznym otwieraniem, wymiary pudełka: 85 x 62 x 62 mm, materiał: karton 350g, 4+0, folia błysk, nadruk na całej powierzchni pudełka, tematyka gry/nadruki wskazana przez Wykonawcę	100
6	Pamięć USB	pamięć USB min. 8 GB obudowa plastik - metal, wymiary: min. 5,5 x 2 x 1 cm, nadruk full kolor obustronny; Prędkość odczyt/zapis: min. 12 MB/s / 6 MB/s, projekt po stronie wykonawcy	150
7	Krokomierz	Krokomierz z klipsem. Obudowa ABS. 1 bateria dołączona., kolorystyka biało – granatowa, wymiary 6,5x4,4x2,1 CM	200
8	Torba zakupowa	torba zamykana na zamek, z przeszyciem wzmocniającym, kolorystyka granatowo-biała, uszy 60 cm, wymiary 29x14x30 cm, nadruk 1 kolor po 1 stronie torby	300
9	Aluminiowy brelok latarka	Brelok - latarka z 1 diodą LED. Z dołączonymi 4 bateriami aluminiowy brelok LR44, kolorystyka granatowo – biała nadruk 1 kolor po 1 stronie	200
10	Mini apteczka	Apteczka w pokrowcu, kolor czerwony w środku min. plastry, opatrunek, chusteczka antyseptyczna, podkład toaletowy, mini bandaż, nadruk 1 kolor po 1 stronie	200

Wszystkie wymiary +/- 10%. Projekty druku/nadruków po stronie Wykonawcy. Termin dostawy: najpóźniej do 15 września 2019 r. (przed finałem uroczystości). Materiały promocyjne które powstaną na potrzeby wydarzenia wymagają oznakowania zgodnego z wytycznymi Systemu Identyfikacji Wizualnej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego (www.siw.wzp.pl). Przed przystąpieniem do realizacji materiałów promocyjnych Wykonawca przestawi próbki i/lub projekty poszczególnych produktów w celu uzyskania akceptacji zamawiającego.

Dokładne godziny i czas trwania uroczystości oraz godziny posiłków zostaną przekazane Wykonawcy w formie elektronicznej, najpóźniej 5 dni przed uroczystością.

Liczba uczestników (maksymalna): 550 osób z terenu województwa zachodniopomorskiego. Rekrutacja uczestników po stronie Zamawiającego. Płatność nastąpi za zrekrutowaną liczbę uczestników, którą Zamawiający poda najpóźniej na 5 dni przed uroczystością.

Zamawiający zapewnia bieżącą współpracę oraz gotowość do udzielenia informacji i wyjaśnień odnośnie problemów i wątpliwości mogących się pojawić na etapie realizacji zamówienia.

Kod i nazwa Wspólnego Słownika Zamówień CPV: Usługi w zakresie organizacji imprez - 79952000-2, Usługi w zakresie organizacji imprez kulturalnych - 79952100-3.

III. Warunki udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają doświadczenie w realizacji co najmniej 4 kompleksowo zorganizowanych imprez o charakterze galowym dla minimum 400 osób dorosłych każda, o wartości jednorazowej nie niższej niż 35 000 zł brutto zrealizowanych w okresie trzech lat, przed upływem terminu składania ofert.

Na potwierdzenie spełnienia powyższego warunku udziału w postępowaniu, Wykonawca jest zobowiązany załączyć do oferty informację o co najmniej 4 imprezach spełniających warunki, o których mowa powyżej, zrealizowanych przez Wykonawcę składającego ofertę, ze wskazaniem ich wartości, daty imprezy oraz nazwy i adresu organizatorów. Do oferty powinny być dołączone poświadczenia ich należytego wykonania (referencje organizatorów imprez potwierdzające należyte wykonanie imprez przez Wykonawcę, a jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia – oświadczenie Wykonawcy, że zostały one wykonane należycie).

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

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów przyznanych przez komisję oceniającą w oparciu o następujące kryteria i ustaloną punktację do 100 (100 % = 100 pkt):

Lp.	Nazwa kryterium oceny ofert	Waga (maksymalna liczba punktów)
1.	Cena	30% (30)
2.	Atrakcyjność proponowanej koncepcji kreatywnej wydarzenia (w tym min. propozycje występu artystycznego oraz osoby konferansjera)	50% (50)
3.	Działania dodatkowe	20% (20)

Cena – 30 % (max 30 pkt)

Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone wg następującego wzoru:

Wartość najniższa badanych ofert / Wartość badana x 30 % x 100 pkt. = liczba punktów w kryterium „Cena”

Atrakcyjność proponowanej koncepcji kreatywnej wydarzenia - 50% (max 50 pkt)

W tym kryterium Zamawiający będzie oceniał atrakcyjność proponowanej koncepcji uroczystości. Wszystkie elementy zaproponowane i przedstawione przez Wykonawcę będą oceniane pod kątem poprawności (czy koncepcja nie zawiera błędów), prostoty (czy koncepcja jest nieskomplikowana, jednoznaczna, spójna i łatwa do zrozumienia), wyjątkowości (czy koncepcja posiada walor unikalności, jest oryginalna).

W powyższym kryterium będzie oceniana propozycje występu artystycznego, propozycje nagród i upominków dla laureatów i wyróżnionych oraz propozycje osoby konferansjera.

W powyższym kryterium oferta wykonawcy może uzyskać łącznie maksimum 50 punktów.

Działania dodatkowe: waga 20% (max 20 pkt).

W tym kryterium Zamawiający będzie oceniał działania, jakie Wykonawca zamierza zrealizować ponad to, co zostało ujęte w opisie przedmiotu zamówienia. Mogą to być propozycje dodatkowych narzędzi i działań lub rozwinięcie istniejących wykraczających ponad minimum zawarte w OPZ (np. działania, jakie Wykonawca zamierza zrealizować w celu zachęcenia mieszkańców województwa do udziału w wydarzeniu). W powyższym kryterium oferta wykonawcy może uzyskać łącznie maksimum 20 punktów.

Liczba punktów za poszczególne kryteria zostanie zsumowana i będzie stanowić końcową ocenę oferty. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą końcową ocenę oferty. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawią taki sam bilans ceny i kolejnego kryterium oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną. Złożone oferty będą mogły być przedmiotem wyjaśnień ze strony Zamawiającego.

V. Wymogi dotyczące składania ofert.

1. W składanej ofercie należy przedstawić informacje m.in. na temat:
 - a) ceny za realizację usługi, z rozbiem na następujące ceny jednostkowe,

Lp.	Usługa	Ilość	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Razem brutto
1.	Serwis kawowy	550			
3.	Serwis obiadowy	550			
4.	Obsługa konferansjerska	1			
5.	Nagrody dla laureatów Konkursu	3			
6.	Kwiaty	40			
7.	Upominki dla wyróżnionych	6			
8.	Statuetki	3			
9.	Koncepcja kreatywna	1			
10.	Działania dodatkowe (proszę wyszczególnić)				
11.	Inne (opłaty, wynajem sprzętu, itd., wraz z wyszczególnieniem)				
	RAZEM:	-----			

- b) dodatkowo oferta powinna zawierać koncepcje kreatywną wraz z informacjami na temat:
 - miejsca realizacji wydarzenia;
 - propozycji występu artystycznego (preferowane kilka propozycji do wyboru);

- propozycji osoby konferansjera (preferowane kilka propozycji do wyboru);
- propozycje statuetki, nagród oraz upominków dla wyróżnionych i laureatów (preferowane kilka propozycji do wyboru);

c) ponadto, oferta powinna zawierać inne informacje, które będą konieczne do przeprowadzenia procesu oceny Wykonawcy oraz oferty.

2. Oferty mogą być składane w wersji pisemnej, faksowej lub elektronicznej.
Oferty składane w wersji pisemnej należy składać osobiście w sekretariacie Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w Szczecinie przy ul. Starzyńskiego 3-4, p III, pok. 321 z dopiskiem: „Oferta na realizację Regionalnych Obchodów Dnia Seniora, 2019”.
Oferty składane faksem należy przesać na nr 91 42 53 607, a oferty składane w wersji elektronicznej (skany) na adres: msadlak@wzp.pl
3. Termin składania ofert - **do 23 lipca 2019 roku, do godziny 12.00.**

VI. Istotne postanowienia umowy:

- płatność w terminie 21 dni od daty prawidłowo wystawionej faktury za realizację zamówienia,
- za rekrutację uczestników Obchodów oraz za wybór laureatów i wyróżnionych odpowiedzialny jest Zamawiający.

VII. Dodatkowe informacje dotyczące zapytania ofertowego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia, bądź unieważnienia zapytania ofertowego, a także do rezygnacji z zamówienia bez podania przyczyny przed podpisaniem umowy w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego Zapytania ofertowego.

Po wyborze Wykonawcy zastrzegamy sobie prawo negocjacji warunków zamówienia.
Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę.
Zamówienie finansowane będzie ze środków Województwa Zachodniopomorskiego.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Województwa Zachodniopomorskiego do zawarcia umowy. Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu cywilnego. Województwo Zachodniopomorskie zastrzega sobie możliwość nie odpowiadania na oferty, jak i nie zawarcia umowy, z którymkolwiek z oferentów.

Niniejsze zapytanie nie stanowi podstawy do roszczeń dotyczących zawarcia umowy. Niniejsze zapytanie ofertowe nie dotyczy postępowania prowadzonego w trybie ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

W przypadku dodatkowych pytań proszę o kontakt z Magdaleną Sadlak, tel. 91 42 53 39, lub na adres e-mail: msadlak@wzp.pl.

ROPS UMWZ
Szczecin 16.07.2019 r.