

ZAPYTANIE OFERTOWE

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

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:

Organizacja uroczystości Obchodów Dnia Seniora, 2018. Wykonawca w ramach zamówienia musi zapewnić: catering, nagrody, konferansjera, roll-upy.

Miejsce uroczystości Centrum Dydaktyczno-Badawcze Nanotechnologii ZUT w Szczecinie

Termin uroczystości: 6 października 2018 roku

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- a. koncepcja kreatywna wydarzenia,
- b. zapewnienie obsługi konferansjerskiej - Zamawiający oczekuje w roli konferansjera osoby, która zawodowo zajmuje się prowadzeniem wydarzeń kulturalnych; zapewnienie sprzętu akustycznego i technicznego wraz z personelem świadczącym obsługę techniczną sprzętu,
- c. zapewnienie rzutnika na scenie w sali nanotechnologii w celu wyświetlania podczas uroczystości prezentacji i materiałów przekazanych przez Zamawiającego,
- d. uiszczenie wszelkich niezbędnych opłat typu: ZAiKS, STOART itp.,
- e. działania promocyjne dla ww. wydarzenia na terenie województwa zachodniopomorskiego,
- f. zaprojektowanie i wykonanie 4 roll-up o parametrach: rozmiar: 85x200 cm, klasa premium/lux, materiał powlekany, kasetą z aluminium z mechanizmem samowijającym, nadruk kolorowy, jednostronny, pokrowiec. Roll-upy winny być zgodne z systemem identyfikacji wizualnej Województwa zachodniopomorskiego.
http://www.gabinet.wzp.pl/sites/default/files/siw_pomorze_zachodie.pdf
- g. zapewnienie nagród i upominków tj:
 - 3 szt. jednakowych nagród rzeczowych dla laureatów konkursu Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego „Aktywni dla Seniorów, 2018” o wartości około 1000,00 zł każda (wartość maksymalna),
 - 6 szt. jednakowych upominków dla wyróżnionych osób/podmiotów konkursie Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego „Aktywni dla Seniorów, 2018” 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,
 - 60 szt. kwiaty żywe cięte - czerwona róża, wysokość: ok. 50 cm, do pojedynczego wręczenia;
- h. wykonanie usług gastronomicznych w postaci 1 serwisu kawowego oraz 2 serwisów obiadowych w formie bufetu szwedzkiego dla wszystkich uczestników w łącznej liczbie max.800 osób (ostateczna liczba uczestników zostanie podana przez Zamawiającego najpóźniej na 5 dni przed uroczystością):
 - 1 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, sprząatanie,
- (informacja o dokładnych godzinach cateringu zostanie podana na 10 dni przed wydarzeniem), informacja o dokładnych godzinach cateringu zostanie podana na 10 dni przed wydarzeniem),

2 serwisy obiadowe 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, 1 propozycja 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, sprząatanie, 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 określi w formie pisemnej.

f) zaprojektowanie i wykonanie 4 roll-up o parametrach: rozmiar: 85x200 cm, klasa premium/lux, materiał powlekany, kasetka z aluminium z mechanizmem samozwijającym, nadruk kolorowy, jednostronny, pokrowiec. Roll-upy winny być zgodne z systemem identyfikacji wizualnej Województwa zachodniopomorskiego.

http://www.gabinet.wzp.pl/sites/default/files/siw_pomorze_zachodie.pdf

g) zapewnienie nagród i upominków tj:

- 3 szt. jednakowych nagród rzeczowych dla laureatów konkursu Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego „Aktywni dla Seniorów, 2018” o wartości około 1000,00 zł każda (wartość maksymalna),
- 6 szt. jednakowych upominków dla wyróżnionych w konkursie Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego „Aktywni dla Seniorów, 2018” 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,
- 60 szt. kwiaty żywe cięte - czerwona róża, wysokość: ok. 50 cm, do pojedynczego wręczania;

Dokładne godziny i czas trwania uroczystości oraz godziny posiłków zostaną przekazane Wykonawcy w formie elektronicznej, najpóźniej 10 dni przed uroczystością.

Liczba uczestników (maksymalna): 800 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. Kryteria oceny ofert

Lp.	Nazwa kryterium oceny ofert	Waga (maksymalna liczba punktów)
1.	Cena	60% (60)
2.	Doświadczenie wykonawcy	20 % (20)
3.	Atrakcyjność proponowanej koncepcji kreatywnej wydarzenia	20% (20)

IV. Sposób oceny ofert

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

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

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

Cena – 60 % (max 60 pkt)

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

Wartość najniższa badanych ofert / Wartość badana x 60 % x 100 pkt. = liczba punktów w kryterium „Cena”

Doświadczenie Wykonawcy – 20 % (max 20 pkt)

W realizacji co najmniej 3 kompleksowo zorganizowanych przez Wykonawcę 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 kryterium udziału w postępowaniu, Wykonawca jest zobowiązany załączyć do oferty informację o co najmniej 3 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 należyście).

Atrakcyjność proponowanej koncepcji kreatywnej wydarzenia - 20% (max 20 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 i zawiera wyjątkowe elementy), jakie Wykonawca zamierza zrealizować ponad to, co zostało ujęte w opisie przedmiotu zamówienia. 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 przedstawia 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 rozbiciem na następujące ceny jednostkowe,

Lp.	Usługa	Cena jednostkowa brutto	Ilość	Razem netto	Razem brutto
1.	Serwis kawowy		500		
3.	Serwis obiadowy		800		
4.	Obsługa konferansjerska		1		
5.	Nagrody dla laureatów Konkursu		3		
6.	Kwiaty		60		
7.	Upominki dla wyróżnionych		6		
8.	Statuetki		3		
9.	Rolapy		4		
10.	Koncepcja kreatywna		1		
11.	Działania promocyjne		-----		
12.	Inne (opłaty, wynajem sprzętu)		-----		
	RAZEM:	-----	-----		

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 Obchodów Dnia Seniora, 2018”.
3. Oferty składane faksem należy przestać na nr 91 42 53 607, a oferty składane w wersji elektronicznej (skany) na adres: msadlak@wzp.pl
4. Termin składania ofert - **do 14 sierpnia 2018 roku, do godziny 14.00.**

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 08.08.2018 r.