

Zapytanie ofertowe dotyczące zapewnienia noclegu i wyżywienia dla uczestników szkolenia nt.

„Zasady planowania, tworzenia i wdrażania GPR, w tym np. wykorzystanie diagnozy do odnalezienia potencjałów i mocnych stron obszaru/społeczności, określenie celów oraz działań, szacowanie ryzyka, pozyskiwanie funduszy”

Zamawiający:

Województwo Zachodniopomorskie
ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 40
70-421 Szczecin

Usługa realizowana jest w ramach projektu pn. REGIONY REWITALIZACJI EDYCJA 3.0, finansowanego ze środków Programu Pomoc Techniczna dla Funduszy Europejskich 2021-2027.

1. Opis przedmiotu zamówienia.

- a) miejsce realizacji zadania – województwo zachodniopomorskie, w obrębie jednego ze wskazanych powiatów: gryficki, kołobrzeski, łobeski, świdwiński, drawski, choszczeński, wałecki; obiekt noclegowy oferujący pokoje w min. standardzie wskazanym dla obiektów hotelowych trzygwiazdkowych, w tym co najmniej jeden pokój dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Dla potrzeb realizacji usługi doba hotelowa rozpoczyna się najpóźniej o godzinie 10:00 w dniu przyjazdu uczestników danego szkolenia i kończy najwcześniej o godzinie 12:00 w dniu następnym (z możliwością przechowania bagażu do zakończenia szkolenia);
- b) termin realizacji zamówienia – 2 dni robocze (1 nocleg) w terminie od 14 do 31 października. Szczegółowy termin do ustalenia po podpisaniu umowy;
- c) rodzaj zakwaterowania: nocleg dla max. 40 osób, w tym maksymalnie 15 pokoi dwuosobowych oraz minimum 10 pokoi do pojedynczego wykorzystania;
- d) zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z korzystaniem z pokoi hotelowych (np. koszty płatnej telewizji, koszty związane z rozmowami telefonicznymi wykonywanymi z pokoi, koszty barku w pokoju, itp.), ani ew. kosztów związanych z parkingiem na terenie obiektu;
- e) wynajem sali szkoleniowej o wielkości adekwatnej do przeprowadzenia szkolenia i zajęć warsztatowych dla wszystkich uczestników jednocześnie (max. 40 osób). Zapewnienie miejsc siedzących, stołów do zajęć warsztatowych dla wszystkich uczestników, wszelkiego sprzętu niezbędnego do realizacji szkolenia, w tym sprzętu multimedialnego, obsługi technicznej itp.;
- f) wyżywienie uczestników serwowane w obiekcie noclegowym podczas realizacji zamówienia:
 - bufet kawowy w godzinach trwania szkolenia (ok 10:00 – 16:00), oferowany w sposób ciągły, w nieograniczonej ilości, tj. na bieżąco będą uzupełniane wszelkie braki, zlokalizowany na stole w sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie, obejmujący będzie co najmniej:
 - świeżo parzoną, gorącą kawę z ekspresu oraz herbatę (min. 3 rodzaje herbat w torebkach), mleko do kawy (w tym krowie i roślinne), cytrynę krojoną w plasterki, cukier,
 - soki owocowe w 2 rodzajach smakowych (soki typu 100%);
 - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną podawaną w dzbankach lub butelkach,
 - ciastka kruche i ciasta (min. 3 rodzaje, łącznie min. 200g/os)
 - przynajmniej raz dziennie świeże owoce, (min. 2 rodzaje do wyboru np.: banany, mandarynki, gruszki, jabłka, winogrona/truskawki, inne sezonowe, łącznie min. 100g/osobę),
 - usługę sprzątania
 - śniadanie w drugim dniu spotkania - 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, twaróg, jogurty, dżem, warzywa (min. pomidory, ogórki, papryka, sałata), jajecznicza, parówki lub kiełbaski na ciepło itp.
 - obiad w pierwszym i drugim dniu spotkania - różne menu na każdy dzień, uwzględniające:
 - zupę (min. 250 ml na osobę),



Pomoc Techniczna
dla Funduszy Europejskich



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- danie główne obejmujące danie mięsne (zawierające sztukę mięsa o wadze zgodnej ze standardami i normami żywienia grupowego, nie dopuszcza się dań zawierających mięso mielone, gulaszy, itp.), i danie wegetariańskie/wegańskie (do uzgodnienia), min. 2 rodzaje ciepłych dodatków do dania głównego (np. ziemniaki, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie, kasza gryczana, warzywa na parze) min. 2 rodzaje surówek (łącznie min. 400g/os)
 - napoje: woda, soki owocowe itp.
- kolacja integracyjna w pierwszym dniu spotkania (np. w formie ogniska/grilla na terenie obiektu noclegowego, w zależności od pogody) obejmująca min. 3 gorące dania, zawierające potrawy mięsne i wegetariańskie/wegańskie (do uzgodnienia), drobne przekąski, sałatki warzywne itp., jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, napoje;

2. Kryteria oceny ofert i opis sposobu ich obliczania:

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

Lp.	Nazwa kryterium	Znaczenie kryterium (%)	Liczba możliwych do uzyskania punktów
1.	Cena	80%	80 punktów
2.	Rodzaj zakwaterowania	20 %	20 punktów

Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt.

a) Punkty za kryterium „**Cena oferty**” zostaną obliczone według wzoru:

$$P1 = \frac{C_n}{C_{bo}} \times 80$$

gdzie:

- P1** – liczba punktów w kryterium „cena oferty”
- C_n** – najniższa cena ofertowa brutto spośród badanych ofert
- C_{bo}** – cena brutto badanej oferty.

Liczba punktów w tym kryterium zostanie obliczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

Poniższe kryterium P2 (tj. „Rodzaj zakwaterowania”) odnosi się do wskazanego rodzaju zakwaterowania przez Wykonawcę na formularzu ofertowym w zaproponowanym obiekcie, w którym będzie prowadzone szkolenie opisane w niniejszym zapytaniu ofertowym.

b) Punkty za kryterium „**Rodzaj zakwaterowania (P2)**”

P2 – liczba punktów w kryterium „Rodzaj zakwaterowania” – Wykonawca wskazuje rodzaj zakwaterowania w wyznaczonym obiekcie, w którym będzie poprowadzone szkolenie stacjonarne opisane w ww. zapytaniu. Punkty w tym kryterium zostaną przyznane w sposób następujący:

Rodzaj zakwaterowania	MAX 20 pkt
Standard obiektu hotelowego min. 4*	10 pkt
Zapewnienie pokoi jednoosobowych/do pojedynczego wykorzystania dla wszystkich uczestników szkolenia	10 pkt

Łączna ocena punktowa liczona będzie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Liczba punktów zostanie obliczona według następującego wzoru:

$$\text{Ilość punktów} = P1 + P2$$

3. Zamawiający odrzuci ofertę:

- złożoną po terminie,



Pomoc Techniczna
dla Funduszy Europejskich



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- niezgodną z treścią zapytania ofertowego,
- zawierającą błędy nie będące oczywistymi omyłkami pisarskimi lub rachunkowymi

4. Miejsce i termin zgłoszenia oferty.

- Ofertę należy złożyć wg wzoru formularza ofertowego (zał. nr 1),
- Oferta musi być sporządzona w języku polskim,
- Oferta musi być czytelna,
- Ofertę należy złożyć w terminie **do dnia 16 września 2024 r., do godz. 9.00** na adres: rewitalizacja@wzp.pl
- Osoba do kontaktu : Dorota Dawidziak tel. kontaktowy: 91 42 53 621, Marta Szczucka tel. kontaktowy: 91 42 53 628.

Zlecana usługa realizowana jest w ramach projektu pn. REGIONY REWITALIZACJI EDYCJA 3.0, finansowanego ze środków Programu Pomoc Techniczna dla Funduszy Europejskich 2021-2027.

5. Uwagi końcowe:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia prowadzonego zapytania, a także zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru w przypadku, gdy:

- nie zostanie złożona żadna oferta,
- procedura wyboru oferty obarczona jest wadą niemożliwą do usunięcia uniemożliwiającą udzielenie zamówienia.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy.



Pomoc Techniczna
dla Funduszy Europejskich



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Pomorze
Zachodnie