



Szczecin, dn. 01.10.2015 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 1/10/ZIT/SSOM/2015

Dotyczące zorganizowanie spotkania Informacyjnego - Warsztatów z wizytą studyjną w dzielnicy Mulnik- Świnoujście.

Działanie współfinansowane jest ze środków pochodzących z Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014 -2020.

Zamówienie publiczne o wartości poniżej 30 tysięcy euro nie jest objęte przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759 ze zmianami) na podstawie art. 4 pkt 8 tejże ustawy.

W celu zapewnienie wydatkowania przyznanych środków w sposób celowy i oszczędny, z zachowaniem zasady terminowego uzyskiwania najlepszych efektów z danych nakładów oraz zasady uczciwej konkurencji, transparentności i równego traktowania potencjalnych wykonawców niniejsze postępowanie toczy się w oparciu o zasadę konkurencyjności, na podstawie art. 70¹ i 70³ kodeksu cywilnego.

ZAMAWIAJĄCY

Stowarzyszenie Szczecińskiego Obszaru Metropolitalnego
pl. Kilińskiego 3
71-414 Szczecin
tel.: (91) 421 71 60
fax: (91) 421 71 69
e-mail: biuro@som.szczecin.pl

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi noclegowej w obiekcie hotelowym z wyżywieniem oraz udostępnienie sali szkoleniowej w dniach 26-27.10.2015r. dla 50 osób, oraz zorganizowanie uroczystej kolacji.
Szczegóły zawiera załącznik nr.1

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: 26-27 październik 2015r.

PROCEDURA I KRYTERIA OCENY OFERT

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:
 - 1) cena: waga 80% (PK1)
 - 2) jakość obiektu : waga 10% (PK2)
 - 3) jakość menu : waga 10% (PK3)



2. Sposób oceny ofert:

Liczba punktów danej oferty będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w każdym z kryteriów, zgodnie z wzorem:

$$PO = PK1 + PK2 + PK3$$

PO - liczba punktów przyznanych ofercie

PK1 - liczba punktów dla kryterium „Cena”

PK2 - liczba punktów dla kryterium „Jakość obiektu”

PK3 - liczba punktów dla kryterium „Jakość menu”

Zamawiający wybierze ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

Ad. 1.1) dla kryterium Cena - 80%

Sposób obliczenia :

$$P = [C_{min} / CR \times 75 \%] \times 100$$

P - ilość uzyskanych punktów

C_{min} - najniższa oferowana cena brutto spośród ocenianych ofert

CR - cena brutto rozpatrywanej oferty

Ad. 1.2) Jakość obiektu - 10 % - max. 10 pkt.

Sposób oceny (gdzie przyjmuje się, że 1% to 1 pkt):

atrakcyjność obiektu (PK2) - max. 10 pkt.

W ramach wyżej wymienionego kryterium punkty zostaną przyznane indywidualnie przez członków komisji oceniającej. Indywidualne oceny członków komisji oceniającej odnoszące się do ww. kryterium zostaną zsumowane, a następnie suma ocen indywidualnych zostanie podzielona przez liczbę osób dokonujących oceny (3 osoby).

Stosowne informacje dotyczące atrakcyjności obiektu Wykonawca powinien załączyć do oferty, np. w formie opisu, folderów lub ulotek lub zdjęć otoczenia ośrodka, hotelu.

Przy ocenie pod uwagę brane będzie szczególności: położenie obiektu

Ad. 1.3) Jakość Proponowanego menu (PK3) - 10 % - max. 10 pkt.

Sposób oceny (gdzie przyjmuje się, że 1% to 1 pkt):

Wykonawca powinien przedstawić dwa różne propozycje menu na każdy posiłek, z których zamawiający wybierze jeden zestaw, który będzie podlegał ocenie. Punktacja będzie uzależniona od różnorodności zaproponowanych produktów.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

2. Oferta musi być złożona w formie pisemnej bezpośrednio do Zamawiającego osobiście, przestana za pomocą poczty/ kuriera lub elektronicznie na adres e-mail: biuro@som.szczecin.pl

3. Ofertę należy umieścić w zamkniętej kopercie zaadresowanej i opisanym według poniższego wzoru:

Nazwa i adres Wykonawcy (Pieczęć)

Stowarzyszenie Szczecińskiego Obszaru Metropolitalnego

pl. Kilińskiego 3

71-414 Szczecin

OFERTA NA REALIZACJĘ ZADANIA:

**Zorganizowanie spotkania Informacyjnego - Warsztatów z wizytą studyjną w dzielnicy
Mulnik- Świnoujście**

4. Postępowanie odbywa się w języku polskim, w związku z czym wszelkie pisma, dokumenty, oświadczenia składane w trakcie postępowania między Zamawiającym a Wykonawcami muszą być sporządzone w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
5. Oferta winna być napisana czytelnie w języku polskim i podpisana przez osobę uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy oraz opieczetowana.
6. Wszelkie koszty związane ze złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
7. Ewentualne poprawki powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej.
8. Oferty powinny zawierać:
 - 1) Formularz oferty sporządzony na podstawie wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do zapytania ofertowego
 - 2) Prezentację otoczenia ośrodka, hotelu lub pensjonatu.
 - 3) Propozycje menu (dwa do wyboru na każdy posiłek).
 - 4) Cena podana w ofercie powinna uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego
9. W przypadków Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie ofertę podpisuje osoba umocowana do tej czynności prawnej, co powinno wynikać z dokumentów (Pełnomocnictwa) załączonych do oferty.
10. Oferta powinna zostać sporządzona zgodnie ze wzorem załączonym do niniejszego zapytania ofertowego.
11. Oferta złożona po terminie składania ofert zostanie odrzucona i zwrócona niezwłocznie Wykonawcy.
12. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli nie spełnia wymagań formalnych lub gdy najniższa cena oferowana przez Wykonawcę przewyższy kwotę, jaką Zamawiający przewidział na sfinansowanie zadania.
13. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać w terminie do dnia 08.10.2015r. godz. 12:00 osobiście w siedzibie Zamawiającego, pl. Kilińskiego 3, 71-414 Szczecin, pok. 254 / 255 lub dostarczyć za pośrednictwem poczty/kuriera lub elektronicznie na adres e-mail: biuro@som.szczecin.pl
2. Za termin złożenia oferty przyjmuje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego.

ZAMKNIĘCIE POSTĘPOWANIA BEZ WYBORU OFERY

Zamawiający zamyka postępowanie bez wyboru oferty jeżeli:

1. Wszystkie oferty wg. Opinii zamawiającego okazały się niekompletne, nie spełniające wymogów formalnych określonych w zapytaniu.
2. W przewidzianym do składania ofert terminie nie wpłynęła żadna oferta.
3. Żadna z ofert nie spełnia wymagań Zamawianego wg. jego opinii, w szczególności w zakresie parametrów technicznych określonych w zapytaniu ofertowym.

OGŁOSZENIE O WYNIKACH POSTĘPOWANIA

O wyborze oferty bądź zamknięciu postępowania bez wyboru oferty Zamawiający powiadomi wszystkich wykonawców poprzez publikację na stronie internetowej www.zit-som.szczecin.pl i www.som.szczecin.pl. O ogłoszeniu Zamawiający powiadomi Wykonawców na adres poczty elektronicznej wskazanej w ofercie.

POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest Zbigniew Kubik tel. 91 421 71. 55, email: zkubik@som.szczecin.pl
2. Termin związania ofertą to 30 dni kalendarzowych od dnia otwarcia ofert.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walucie innej niż złoty polski.
5. Jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć określoną część wykonania zamówienia podwykonawcom zobowiązany jest wskazać w ofercie zakres tego zamówienia.
6. Zamawiający nie będzie zwracał kosztów przygotowania oferty.
7. Od decyzji Zamawiającego dotyczącej wyboru Wykonawcy nie przysługuje odwołanie
8. Ostateczna liczba uczestników zostanie podana trzy dni przed wyznaczonym terminem spotkania, co będzie miało przełożenie na kwotę na jaką będzie opiewała faktura VAT. Zamawiający zastrzega sobie, że ilość uczestników szkolenia może ulec zmniejszeniu, jednak nie więcej niż do 40 osób.

DYREKTOR BIURA

mgr Roman Walaszkowski

II dzień szkoleniowy (sobota):

D)

Śniadanie w formie bufetu ok. godz. 7.30 - 8.30

Obiad ok godz. 13:00

dania serwowane: zupa o wielkości min. 200 ml. na osobę, oraz danie główne: produkty białkowe (mięso lub ryba) o masie min. 150 g na osobę, dodatki w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu, makaronu o masie min. 200 g, dodatki warzywne o masie 150 g na osobę, napoje zimne b/o

4) Lokalizacja: miejsce położenia w odległości nie większej niż 15 min jazdy od zabudowań dzielnicy Mulnik w Świnoujściu po lewej stronie Odry

5) Parking: bezpłatny dla uczestników szkolenia, którzy przyjadą własnym transportem.

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do:

1. organizacji Uroczystej Kolacji dla uczestników
2. przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914, z późn. zm.);
3. zapewnienia niezbędnego sprzętu, zastawy ceramicznej lub porcelanowej nie jednorazowego użytku oraz metalowych sztućców, do serwowania napojów i dań wraz z dodatkami w wystarczającej ilości;
4. zapewnienia odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej,
5. bieżącego sprzątania w trakcie Uroczystej Kolacji, zarówno pomieszczenia, w którym odbywała się będzie Uroczysta Kolacja, jak i pomieszczeń socjalnych;
6. udostępnienia zaplecza socjalnego dla uczestników Uroczystej Kolacji wraz z obsługą (tj. szatni, toalet)
7. przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPOż., sanitarno-epidemiologicznych
8. zagwarantowania wysokiej jakości świadczonej usługi, tj:
 - zapewniona zastawa stołowa będzie czysta i nieuszkodzona;
 - obrusy będą czyste, nieuszkodzone, wyprasowane;
 - usługa będzie świadczona na właściwym poziomie, z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - obsługa kelnerska oraz pracownicy będą ubrani w jednolite stroje, w standardzie przyjętym dla tego rodzaju usług;
 - serwowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia danej usługi.
9. Sala szkoleniowa, wyżywienie i nocleg dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione w jednym obiekcie hotelowym, pod jednym adresem, tj. niedopuszczalne jest kwatrowanie części uczestników w innym współpracującym obiekcie hotelowym lub też w innym obiekcie będącym w posiadaniu hotelu, a wymagającym dodatkowego transportu.
10. Liczba osób biorąca udział w konferencji będzie wyższa niż liczba osób korzystających z zakwaterowania .

DYREKTOR BIURA

mgr Roman Walaszkowski

Załącznik nr 1 - Opis Przedmiotu Zamówienia

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do:

1) Zapewnienia sali konferencyjnej dla ok. 50 osób w ww. terminie w poniższych godzinach

a) pierwszy dzień szkolenia (poniedziałek) od godz. 11.00 - 20.00

b) drugi dzień szkolenia (wtorek) od godz. 8.00 -14.00

Sala konferencyjna powinna być wyposażona w:

- nagłośnienie,
- rzutnik multimedialny,
- ekran,
- bezprzewodowy Internet,
- flipcharty, mazaki,

Sala powinna mieć zapewnioną wentylację.

2) Zakwaterowania:

zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych z pełnym węzłem sanitarnym

zakwaterowanie w dniu 26.10.2015r ok godziny 11:00

wykwaterowanie w dniu 27.10.2015r. ok godziny 14:30

Obiekt hotelowy musi dysponować pokojami i infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych.

3) Wyżywienia:

A Serwis kawowy:

- pierwszy dzień szkolenia (poniedziałek) od godz. 11.00 - 20.00
- drugi dzień szkolenia (wtorek) od godz. 8.30 -14.00

menu:

- kawa parzona z ekspresu, herbata (różne smaki) b/o, cukier, mleko, cytryna itp.,
- woda mineralna gazowana (w butelkach do 500 ml) i niegazowana (w butelkach do 500 ml lub dzbankach), soki owocowe w dzbankach
- ciasto min 1 na osobę, ciastka zbożowe, wafelki, paluszki.

Serwis kawowy uzupełniany na bieżąco, ustawiony w miejscu dostępnym dla uczestników szkolenia.

B

I dzień szkoleniowy (piątek):

Obiad ok godziny 13:00

dania serwowane: zupa o wielkości min. 200 ml. na osobę, oraz danie główne: produkty białkowe (mięso lub ryba) o masie min. 150 g na osobę, dodatki w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu, makaronu o masie min. 200 g, dodatki warzywne o masie 150 g na osobę, napoje zimne b/o

C

Uroczysta kolacja z nagłośnieniem ok. godz. 20.00.

Kolacja w formie bufetu, w tym:

- zupa o wielkości min. 200 ml. na osobę
- produkty białkowe dwa typy
- przekąski zimne: sałatki, półmiski z pieczonymi mięsami, wędlinami, serami, ryby
- przekąski na słodko ciasta, ciastka, owoce
- pieczywo, napoje ciepłe i zimne.

.....
(miejsowość, data)**FORMULARZ OFERTOWY**

1. Dane dotyczące Wykonawcy:

Nazwa Przedsiębiorstwa (jednostki, podmiotu).....

Adres Przedsiębiorstwa (kod, miejscowość, woj., powiat, ulica, nr domu, nr lokalu)

REGON.....

NIP

Numer telefonu (z nr kierunkowym).....

Numer faksu

Adres strony internetowej, e-mail

Nazwa banku i numer konta bankowego:

2. Zobowiązania Wykonawcy

Oferta na wykonanie usługi polegającej na zapewnieniu sali szkoleniowej, wyżywienia oraz noclegów dla uczestników spotkania składa się z:

Sala Szkoleniowa

Rodzaj usługi	Cena za wynajem Sali netto (w PLN)	Cena za wynajem Sali brutto (w PLN)
1	2	3
Sala szkoleniowa		

Zakwaterowanie

Rodzaj usługi	Ilość osób	Cena jednostkowa za wynajem pokoju dla jednej osoby brutto (w PLN)	Cena za wynajem pokoi brutto (w PLN)
Zakwaterowanie	50		

Wyżywienie

Rodzaj usługi	Ilość osób	Cena jednostkowa za jedną osobę brutto (w PLN)	Cena brutto (w PLN) kol. 2 x kol. 3
1	2	3	4
Serwis kawowy 26.10.2015	50		
Obiad 26.10.2015	50		

Uroczysta kolacja z nagłościeniem 26.10.2015	50		
Serwis kawowy 27.10.2015	50		
Śniadanie 27.10.2015	50		
Obiad 27.10.2015	50		
Łącznie	50		

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe na **Dotyczące zorganizowanie spotkania Informacyjnego - Warsztatów na wyspie Uznam.**

Działanie współfinansowane jest ze środków pochodzących z Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014 -2020 oferuję/oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z Zał. Nr 1 - Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia:

za cenę brutto: zł
słownie

.....
.....

w tym podatek VAT w kwociezł

cena netto: zł,

3. Ponadto

1) Termin realizacji zamówienia: **26-27 październik 2015r.**

2) Wynagrodzenie za dostawę płatne będzie na nasze konto w terminie do 14 dni od daty złożenia prawidłowo wystawionej faktury u Zamawiającego.

3) Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

4) Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami podanymi przez Zamawiającego w Zapytaniu ofertowym i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń.

5) Podane w ofercie ceny nie będą podlegać zmianie i waloryzacji. Podana cena zawiera wszystkie koszty prac i materiałów koniecznych do prawidłowego zrealizowania zamówienia według opisu podanego w Zapytaniu Ofertowym.

6) Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres:

.....
.....

Oraz na podany adres poczty elektronicznej

7) Oferta została złożona na kolejno ponumerowanych i parafowanych stronach.

Miejscowość....., data.....

Wykonawca:
Adres:
Telefon kontaktowy e-mail:

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Imię (imiona)
Nazwisko

Ja, nizej podpisana/podpisany oświadczam, iż nie jestem powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, w postępowaniu zmierzającym do wyłonienia Wykonawcy na zakup i montaż klimatyzacji na potrzeby biura ZIT Szczecińskiego Obszaru Metropolitalnego. Działanie współfinansowane jest ze środków pochodzących z Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014 -2020.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) 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.

.....
(podpis)

Niniejszym wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.) dla potrzeb przeprowadzenia przetargu w szczególności w zakresie podania danych osobowych w ogłoszeniu o wynikach niniejszego postępowania.

.....
Podpis osób uprawnionych do składania
świadczeń woli w imieniu Wykonawcy
oraz pieczętka / pieczętka