

Szczecin, 30 września 2020 roku.

ZAPYTANIE OFERTOWE

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

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usług hotelarskiej, konferencyjnej i restauracyjnej dla uczestników spotkania podsumowującego działania projektowe w powiatach dla doradców, asystentów rodzin i osób współpracujących z rodzinami w projekcie *Kurs na Rodzinę*”.

Przedmiot zamówienia jest finansowany ze środków projektu pn. „Kurs na Rodzinę”, w ramach VII Osi priorytetowej: Włączenie społeczne, Działanie 7.6 Wsparcie rozwoju usług społecznych świadczonych w interesie ogólnym w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.

Zamawiający

Województwo Zachodniopomorskie, Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej,
ul. Korsarzy 34,
70-540 Szczecin
email.: awronska@wzp.pl

I. Przedmiot zamówienia

Usługa hotelarska, konferencyjna i restauracyjna na potrzeby realizacji trzydniowego spotkania podsumowującego działania projektowe w powiatach dla doradców, asystentów rodzin i osób współpracujących z rodzinami w projekcie *Kurs na Rodzinę*”.

Opis przedmiotu zamówienia.

Termin realizacji spotkania: 3 dni między 26-30.10.2020 r.

Dokładny terminy spotkania wskazany zostanie Wykonawcy przez Zamawiającego nie później niż w terminie 7 dni od podpisania umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany powyższych terminów w uzgodnieniu z Wykonawcą.

Liczba uczestników: do 30 osób.

Obiekt:

- standard obiektu powinien wynosić 3 gwiazdki w rozumieniu przepisów ustawy o usługach turystycznych z 29 sierpnia 1997 r. (Dz.U.2017.1553 t.j.) lub odpowiadać standardom hotelu min. 3 - gwiazdkowego;
- obiekt musi znajdować się na terenie województwa zachodniopomorskiego;
- obiekt powinien zapewnić kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie sali szkoleniowej, wyżywienia, noclegów;
- miejsca noclegowe, miejsce wydawania posiłków, sala szkoleniowa powinny być zlokalizowane w jednym obiekcie;
- obiekt powinien świadczyć usługi całoroczne;
- wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestników spotkania.

Zakwaterowanie podczas spotkania:

- oferent zapewni rezerwację oraz nocleg dla wszystkich osób zgłoszonych przez Zamawiającego, zgodnie z warunkami niniejszego zapytania;
- noclegi dostępne będą w pokojach 1, 2 i 3 osobowych;
- pokoje będą udostępniane uczestnikom, co najmniej od godziny 11 pierwszego dnia spotkania do godziny 12 trzeciego dnia spotkania;

- 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, itd.

Sala konferencyjna:

- Zamawiający wymaga, aby sala konferencyjna była klimatyzowana oraz wyposażona w następujące elementy:
 - stoły oraz miejsca siedzące ustawione w podkowę, z możliwością zmiany aranżacji;
 - dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego;
 - laptop z połączeniem 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;
 - flipchart oraz komplet pisaków;
 - projektor multimedialny (z wyjściem hdm);
 - ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania;
 - zaplecze sanitarne dostosowane do potrzeb w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej;
 - zapewnienie obsługi technicznej przed i w trakcie spotkania.

Wyżywienie (usługa restauracyjna/cateringowa):

- Uczestnikom spotkania oferowane będzie wyżywienie, na które składać się będą:
 - przerwa kawowa (1 w pierwszym dniu, 2 w drugim dniu, 1 w trzecim dniu);
 - obiad w 1 i 2 dniu spotkania;
 - kolacja w 1 i 2 dniu spotkania;
 - śniadanie w 2 i 3 dniu spotkania;
- Śniadanie powinno być serwowane w postaci bufetu szwedzkiego, w tym co najmniej: 2 dania na ciepło z dodatkami, wędliny, sery, sałatki lub świeże warzywa, ryby, dżemy, pieczywo jasne i ciemne, masło, świeżo parzona kawa, herbata, soki, woda, mleko, cytryna i cukier;
- Obiad w formie bufetowej różnej menu na każdy dzień, uwzględniające: zupę, bufet zimny (m.in. 2 rodzaje surówek), bufet gorący: w tym danie mięsne lub rybne oraz dodatki do dania głównego, deser oraz woda i soki podawane w dzbankach bez ograniczeń;
- Kolacja w formie bufetu, powinna składać się z co najmniej: dwóch gorących dań głównych (mięsne i bezmięsne), 3 przekąsek zimnych lub ciepłych, paterki wędlin i serów żółtych, warzyw, pieczywa, masła, oraz pakietu napojów zimnych i ciepłych;
- Przerwy kawowe powinny być oferowane w sposób ciągły w nieograniczonej ilości, tj. na bieżąco będą uzupełniane wszelkie braki. Serwis kawowy będzie dostępny w godzinach trwania spotkania na stole w sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie i obejmować będzie co najmniej: świeżo parzoną, gorącą kawę w dzbankach lub kawę z ekspresu oraz herbatę (min. 3 rodzaje herbat w torebkach), mleko do kawy, 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), przynajmniej raz dziennie świeże owoce (co najmniej 2 rodzaje osobę), usługę sprzątnięcia;
- Wykonawca przedstawi Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni przed terminem rozpoczęcia spotkania, 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;
- 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.

Dodatkowe wymagania:

- Wykonawca zapewni obecność swojego przedstawiciela w trakcie trwania całego spotkania, z którym na bieżąco będzie można się konsultować w sprawach związanych z pobytam uczestników spotkania (kwestie informacyjne, techniczne itp.);
- Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestników spotkania w miejscu, gdzie będzie odbywało się spotkanie;
- Wykonawca oznaczy po konsultacji z Zamawiającym miejsca realizacji zlecenia, zgodnie z wymogami projektów finansowanych ze środków UE. Zamawiający przygotuje w tym celu odpowiednie oznaczenia;
- Wykonawca zapewni odpowiednie warunki realizacji zlecenia z uwzględnieniem bezpieczeństwa i higieny w związku z przeciwdziałaniem epidemii COVID-19.

Realizacja zamówienia:

- W celu dokonania rezerwacji usług związanych z realizacją spotkania Zamawiający przekaże Wykonawcy: przewidywaną liczbę uczestników wraz z informacją nt. oczekiwanego rozkładu pokoi nie później niż na 5 dni przed planowanym spotkaniem. Wykonawca zobowiązany jest potwierdzić rezerwację w ciągu 1 dnia roboczego od dnia przekazania przez Zamawiającego ww. informacji;
- Zamawiający uprawniony jest do dokonania czynności anulowania rezerwacji usługi poprzez przesłanie oświadczenia emailiem 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 2 dni przed planowanym szkoleniem;
- Po zrealizowaniu spotkania Zamawiający uiszcza płatność przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 21 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury (pod warunkiem dokonania przez Zamawiającego odbioru prawidłowo wykonanego zamówienia);
- Podstawą wystawienia faktury będzie sporządzony po realizacji spotkania protokół odbioru przedmiotu umowy, podpisany przez Wykonawcę oraz Zamawiającego. Zamawiający w terminie do 7 dni roboczych od zakończenia spotkania dokona odbioru przedmiotu umowy, co zostanie potwierdzone protokołem odbioru.

II. Przygotowanie oferty

Oferty należy złożyć na załączonym do zapytania wzorze.

III. Miejsce oraz termin składania ofert

Oferty mogą być składane wyłącznie w formie elektronicznej w nieprzekraczalnym terminie **do 7 października 2020 r.**, do końca dnia, na adres: awronska@wzp.pl. Decyduje data wpływu oferty do Urzędu.

IV. Kryteria oceny ofert.

Cena – 100 %

V. Istotne postanowienia umowy:

- terminy płatności – 21 dni od daty dostarczenia poprawnej faktury/rachunku;
- kwota wskazana w umowie będzie kwotą maksymalną, faktyczna kwota realizacji umowy uzależniona będzie od realizacji poszczególnych elementów zamówienia.

VII. Osoba wskazane do kontaktów:

Dodatkowe informacje udzielane są drogą mailową awronska@wzp.pl.

Osoba do kontaktów: Aneta Wrońska-Burmester

VI. Inne informacje.

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 zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę. 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 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.

Załącznik do zapytania: wzór oferty

UMWZ, ROPS
Szczecin, 30 września 2020 r.