

Gdańsk, 23.03.2017 r.

Zapytanie ofertowe OMGGG/ZO/2/2017

Postępowanie nie podlega ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych – wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych kwoty 30.000 euro (art.4 pkt 8 tekst jednolity Dz. U. z 2013 r. poz. 907, poz. 984, 1047 i 1473, z 2014 r. poz. 423, 768, 811, 915 i 1146, 1232 oraz z 2015 r. poz. 349, 478, 605)

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Obszar Metropolitalny Gdańsk-Gdynia-Sopot

ul. Długi Targ 39/40,
80-830 Gdańsk
KRS 0000398498
NIP 583-315-17-48

II. RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Stowarzyszenie

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Wykonanie usługi polegającej na zapewnieniu miejsc noclegowych, sali szkoleniowej, wyżywienia, muzyki oraz przejazdów podczas dwudniowego szkolenia dla członków Obszaru Metropolitalnego Gdańsk-Gdynia-Sopot oraz beneficjentów projektów w ramach Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych. Usługa będzie współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Planowany termin szkolenia – **8-9.05.2017r.** Ostateczny termin zostanie ustalony z wyłonionym Wykonawcą na etapie zawarcia umowy, jednakże będą to dni powszednie od poniedziałku do piątku.
2. Liczba uczestników – ok. 35. Dokładną liczbę Zamawiający określi zgodnie z terminem wskazanym w umowie zawartej z wyłonionym Wykonawcą.
3. Czas trwania szkolenia – 2 dni (w tym 1 nocleg).
4. Orientacyjny harmonogram szkolenia:
 - I dzień:
 - Przyjazd uczestników do hotelu i zakwaterowanie (do godz. 11.00), w tym transport zapewniony przez wykonawcę na trasie: Gdynia – Gdańsk – hotel lub Gdańsk – Gdynia – hotel

- Przerwa kawowo-kanapkowa ciągła przed salą szkoleniową
 - Szkolenie (godz. 11.00 – 14.00)
 - Obiad (godz. 14.00-15.00)
 - Szkolenie (godz. 15.00-19.00)
 - Uroczysta kolacja z muzyką (od godz. 19.00)
- II dzień:
- Śniadanie (do godz. 9.00)
 - Przerwa kawowa ciągła przed salą szkoleniową
 - Szkolenie (godz. 9.00 – 13.00)
 - Obiad (godz. 13.00)
 - Wykwaterowanie i wyjazd, w tym transport zapewniony przez Wykonawcę na trasie: Gdynia – Gdańsk – hotel lub Gdańsk – Gdynia – hotel (ok. godz. 14.00)
5. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia:
- a. **Zakwaterowania** – Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić miejsca noclegowe dla uczestników na czas trwania szkolenia (1 nocleg). Zamawiający wymaga zakwaterowania uczestników w pokojach jednoosobowych z łazienkami.
 - b. **Pomieszczeń szkoleniowych** – Wykonawca zapewni klimatyzowaną salę szkoleniową dla min. 35 osób (ustawienie typu: podkowa + stół dla prowadzącego. Krzesła powinny być ustawione w sposób zapewniający uczestnikom odpowiednią widoczność wyświetlanych treści i prowadzącego) z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego wraz z wyposażeniem:
 - Nagłośnienie – min. 1 mikrofon (Zamawiający dopuszcza rezygnację z mikrofonu, w przypadku gdy na sali zapewniona jest dobra słyszalność w każdym punkcie),
 - Projektor multimedialny wraz z kompatybilnym laptopem oraz ekran do wyświetlania prezentacji (obraz na ekranie widoczny z każdego miejsca sali dla każdego uczestnika),
 - Tablicę flip-chart z kompletem kart oraz pisaków lub tablicę suchościeralną z kompletem pisaków,
 - Dostęp do sieci internet.
 - c. **Pomieszczeń restauracyjnych** – Wykonawca zapewni wydzielone dla uczestników miejsce w restauracji (jeden ciąg stołów).
 - d. **Wyżywienia** – Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia wyżywienia podczas szkolenia:
 - I dzień:
 - bufet kanapkowy na powitanie (min. 3 różnorodne kanapki na osobę)
 - bufet kawowy w formie ciągłej tj. uzupełniany wg zapotrzebowania (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki: min. 2 rodzaje, ciasta: min. 2 rodzaje),
 - obiad dwudaniowy + deser oraz napoje: woda, soki do obiadu, kawa i herbata do deseru,
 - uroczysta kolacja z min. dwoma ciepłymi daniami, ciepłymi i

zimnymi napojami. Kolacja musi być wystawiona w formie ciągłej min. do godz. 24.00.

- II dzień:
 - śniadanie w formie bufetu z min. 2 ciepłymi daniami,
 - bufet kawowy w formie ciągłej tj. uzupełniany wg zapotrzebowania (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki: min. 2 rodzaje, ciasta: min. 2 rodzaje),
 - obiad dwudaniowy + deser oraz napoje: woda, soki do obiadu, kawa i herbata do deseru.

Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić dostępność posiłków wegetariańskich i ewentualnie innych (np. bezglutenowych) w ilości wskazanej przez Zamawiającego po dokonaniu rekrutacji uczestników. Zamawiający zaakceptuje zaproponowane przez Wykonawcę menu na etapie podpisywania umowy.

- e. **Muzyki** – Wykonawca zapewni podczas kolacji (w godz. 19-24) różnorodną muzykę prezentowaną przez DJ'a.
- f. **Przejazdu** – Wykonawca zapewni uczestnikom wizyty transport pojazdem wynajętym na wyłączność:
 - I dzień – z Gdyni przez Gdańsk do hotelu lub z Gdańska przez Gdynię do hotelu.
 - II dzień – z hotelu do Gdańska przez Gdynię lub do Gdyni przez Gdańsk. Trasa uzależniona będzie od położenia hotelu. Dopuszczalny pojazd to autokar lub bus dostosowany do przewozu ludzi – wybór uzależniony będzie od liczby osób zgłoszonych do transportu.
- g. **Ubezpieczenia** – Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi ubezpieczenie NNW na cały czas trwania szkolenia wraz z dojazdem (dotyczy transportu zorganizowanego).
- h. **Inne** – Wykonawca pokryje inne niezbędne do realizacji przedmiotowej wizyty koszty niewymienione powyżej.

Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia wartości zamówienia o max. 20% w sytuacji pojawienia się nieprzewidzianych wydatków będących wynikiem bieżącego zapotrzebowania zgłoszonego przez przedstawiciela Zamawiającego podczas szkolenia.

Kod zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień:

55000000-0 – Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

V. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Dokładny termin zostanie określony na etapie podpisywania umowy z wyłonionym Wykonawcą.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU – poniższe warunki należy spełnić łącznie:

1. Obiekt, w którym będzie odbywało się szkolenie, musi spełniać następujące wymogi:
 - Został wybudowany lub kompleksowo wyremontowany nie wcześniej niż 12 lat przed terminem złożenia oferty,
 - Położony jest na terenie jednego z powiatów ziemskich w woj. pomorskim,
 - Posiada standard min. 3 gwiazdkowy lub równoważny,
 - Posiada dostęp do bezpłatnego parkingu dla uczestników – min. na 10 miejsc.
2. Wykonawca musi posiadać doświadczenie w realizacji zamówień dla grup min. 30 osobowych zrealizowanych nie wcześniej niż 3 lata przed terminem złożenia oferty:
 - min. 2 usługi obejmujące swym zakresem zakwaterowanie i wyżywienie,
 - min. 1 usługa obejmująca swym zakresem organizację uroczystej kolacji, bankietu, przyjęcia wraz z zapewnieniem oprawy muzycznej.

Wykonawca do oferty załączy oświadczenie o spełnieniu warunków określonych w pkt 1 oraz wykaz potwierdzający doświadczenie określone w pkt 2 – w formie załącznika nr 3.

VII. SPOSÓB I KRYTERIA OCENY OFERT:

Wybór najkorzystniejszej oferty odbędzie się w oparciu o przeprowadzone zapytanie ofertowe, a za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta Wykonawcy, który uzyska najwyższą łączną ocenę obliczoną wg następujących kryteriów:

Kryterium	waga %
Cena	80
Dodatkowy zakres	20

1. Cena – 80%

Ocena ofert w kryterium „cena” zostanie przeprowadzona wg poniższego wzoru. Zamawiający dokona zaokrąglenia otrzymanego wyniku do dwóch miejsc po przecinku. Wykonawca zobowiązany jest wycenić usługę zakładając udział 35 osób.

$$\frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 80$$

2. Dodatkowy zakres – 20%

Zamawiający przyzna dodatkowe punkty za bezpłatne usługi dodatkowe



proponowane przez Wykonawcę, takie jak:

- a. dostęp do basenu, spa, sauny (min. 2 ze wskazanych) – 10 pkt.
- b. dostęp do innych atrakcji min. 2 (np. bilard, kręgle, automaty lub inne będące w ofercie Wykonawcy, nie wymienione w pkt. a.) – 10 pkt.

Liczba punktów przyznana badanej ofercie
..... x 20
Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania

VIII. INFORMACJE DOTCZĄCE WARUNKÓW SKŁADANIA OFERT:

Oferta powinna zawierać:

- a. Wykonawca złoży ofertę Zamawiającemu według dołączonego załącznika nr 1.
- b. Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym – według załącznika nr 2.
- c. Wykaz potwierdzający doświadczenie Wykonawcy – według załącznika nr 3.

Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.

IX. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

Ofertę należy złożyć drogą mailową (skany podpisanych dokumentów) **do dnia 31.03.2017 r.** na adres alicja.dawidowska@metropoliagdansk.pl lub w biurze Zamawiającego ul. Długi Targ 39/40, 80-830 Gdańsk (oryginały dokumentów) w godzinach 9:00 -15.00. Decydująca jest data i godzina wpływu oferty.

X. ZAKRES WYKLUCZENIA Z MOŻLIWOŚCI REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Z możliwości realizacji zamówienia wyłącza się podmioty, które powiązane są z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawanie 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.



XI. INFORMACJE DODATKOWE:

Zamawiający zastrzega, iż warunki ogłoszenia mogą być zmienione lub ogłoszenie może zostać anulowane, o czym Wykonawcy zostaną powiadomieni. Nabór ofert może zostać zamknięty bez wybrania Wykonawcy. Zamawiający może podjąć indywidualne negocjacje dotyczące ceny i zakresu oferty z Wykonawcą, którego oferta będzie najkorzystniejsza.

Wykonawca wyłoniony do realizacji zamówienia przed podpisaniem umowy zostanie wezwany do przedstawienia oferty gastronomicznej spełniającej wymagania zawarte w zapytaniu. Akceptacja menu przez Zamawiającego stanowi warunek podpisania umowy.

Wykonawca wyłoniony do realizacji zamówienia będzie zobligowany do dostarczenia oryginałów złożonych dokumentów w ciągu 3 dni roboczych od otrzymania informacji o wynikach wyboru (dotyczy ofert złożonych mailowo). Niezłożenie oryginałów dokumentów we wskazanym terminie upoważnia Zamawiającego do odstąpienia od podpisania umowy.

Oferty niekompletne i złożone po wyznaczonym terminie składania ofert nie będą rozpatrywane.

Dopuszczalną i akceptowalną formą korespondencji na każdym etapie jest forma elektroniczna. O wynikach postępowania jego uczestnicy zostaną poinformowani drogą mailową.

XII. ZMIANY WARUNKÓW UMOWY:

Z wyłonionym Wykonawcą zostanie zawarta pisemna umowa na podstawie wzorów umów stosowanych w OMG-G-S.

W przypadku nieprzewidzianych na etapie zapytania ofertowego okoliczności mających wpływ na realizację zamówienia, które będą niezależne od Zamawiającego oraz Wykonawcy i jednocześnie nie będą niekorzystne dla Zamawiającego, Zamawiający może podjąć decyzję o zmianie warunków umowy lub zaproponować stosowne zmiany.

Zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską, w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.