



Zapytanie ofertowe „Usługi hotelarskie - dwudniowe forum odnowy wsi 2017”

Województwo Warmińsko-Mazurskie (ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn) prosi o przesłanie ofert w zakresie obsługi dwudniowego forum odnowy wsi dla grupy 130-osobowej, obejmującej:

- nocleg dla grupy do 120-osób – pobyt od godz. 9.30 pierwszego dnia do 16.00 dnia następnego, noclegi w pokojach 1-osobowych, 2-osobowych i 3-osobowych. Pokoje z łazienkami, łoża „małżeńskie” - dwuosobowe mogą być wykorzystywane tylko dla jednej osoby. Liczba osób nocujących może być mniejsza od liczby osób korzystających z pozostałych usług. Minimalna liczba pokoi jednoosobowych – 15.
- wyżywienie obejmujące: I dzień – obiad, kolacja, przerwa kawowa ciągła, II dzień – śniadanie, obiad, przerwa kawowa ciągła,
- wynajęcie dużej sali konferencyjnej (co najmniej 110 m²) z nagłośnieniem i wyposażeniem (stoły, krzesła tapicerowane, sprzęt multimedialny – rzutnik z laptopem/komputerem, ekranem lub miejscem do wyświetlania prezentacji, flipchart lub inna forma tablicy, markery /4 kolory/, papier do tablicy) i zapewniającej komfortowe prowadzenie zajęć wykładowych dla ok. 130 osób, ustawienie krzeseł w półokręgu. Sala konferencyjna może być przekształcana na sale szkoleniowe, o ile będzie zapewnione szybkie dokonanie transformacji przez obsługę hotelu.
- wynajęcie 6 sal szkoleniowych wyposażonych (stoły, krzesła tapicerowane, sprzęt multimedialny – rzutnik z laptopem/komputerem, ekranem lub miejscem do wyświetlania prezentacji, flipchart lub inna forma tablicy, markery /4 kolory/, papier do tablicy i zapewniających komfortowe prowadzenie zajęć warsztatowych dla 35 osób (sale średnich lub dużych rozmiarów – minimalnie 35 m²) – możliwość korzystania z sal od godz. 12.00 do 17.00 pierwszego dnia zjazdu. Sale muszą stanowić odrębne pomieszczenia, dające komfort pracy grupy dzięki odpowiedniemu wyciszeniu. Zazwyczaj oczekiwanym ustawieniem jest krąg z krzeseł na środku sali oraz małe stoliki do ewentualnej pracy w grupach ustawione pod ścianami.

Możliwe jest, że z posiłków i noclegów będzie korzystała zmienna liczba osób, co wynika z tego, że niektóre osoby będą brały udział tylko w części wydarzenia, np. w pierwszym dniu, bez kolacji i noclegu. Planowana liczba osób korzystających z poszczególnych usług (posiłki – nie większa niż 130 osób, noclegi – nie więcej niż 120 osób) zostanie podana na 3 dni przed rozpoczęciem wydarzenia. Wartością do wyliczeń ostatecznej ceny będzie liczba 120 osób, w ten sposób wyliczona wartość usług nie zostanie przekroczona po zawarciu umowy.

Termin: 23-24 listopada 2017 r.

Na wniosek Zamawiającego odmienny termin może być uzgodniony pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym (jeśli nastąpią nieprzewidziane okoliczności uniemożliwiające realizację zamówienia ww. terminie). Na dzień złożenia oferty wskazany powyżej termin musi być wolny u Wykonawcy.

W miejscach przebywania uczestników: sale, pokoje, restauracja itp. musi panować temperatura gwarantująca komfortowy pobyt tj. pomiędzy 23-26°C. W pokojach dla każdej osoby musi być zapewniony ręcznik. Dla uczestników musi być zapewniony bezpłatny parking.

Obiekt, w którym będą odbywały się szkolenia ma spełniać co najmniej standardy hotelu czterogwiazdkowego i musi być zlokalizowany w dobrze skomunikowanym miejscu na terenie województwa warmińsko-mazurskiego (poza Olsztynem).

Opis pozostałych wymaganych elementów zamówienia:

1. Zapewnienie osoby do koordynacji pomocy przy trudnościach technicznych w salach.
2. Miejsce na prowadzenie rejestracji uczestników i punkt informacyjny (ze stolikami i krzesłami, miejscem na umieszczenie drukowanych informacji).

3. Miejsce na giełdę pomysłów: ok. 20 stoisk ze stolikami i krzesłkami, w miejscu, które gwarantuje swobodne przemieszczanie się (można wykorzystać salę konferencyjną, po odpowiednich przygotowaniach technicznych).
4. W miejscu odbywania się kolacji – dodatkowa wyodrębniona wolna przestrzeń bez stolików.
5. W przestrzeni, w której będzie zorganizowana przerwa kawowa (przy sali konferencyjnej).
6. Należy zapewnić możliwość nagłośnienia występów prezentujących dziedzictwo kulturalne regionu, która odbędzie się pierwszego dnia Forum od godz. 10.30 do 11.00. Wykonawca jest zobowiązany do spełnienia warunków nagłośnienia zgodnie z jego Riderem technicznym występujących muzyków.
7. Należy zapewnić nagłośnienie sali konferencyjnej – co najmniej jeden mikrofon, preferowany bezprzewodowy.
8. Drugiego dnia forum na godz. 12.00 – przygotowanie miejsca w sali konferencyjnej na dyskusję panelową (np. z fotelami i stolikami dla 4 panelistów, ostateczna forma zostanie ustalona pomiędzy osobami wyznaczonymi do kontaktów roboczych). Wymagany dodatkowy mikrofon bezprzewodowy.

W ofercie należy zaproponować co najmniej menu do każdego posiłku i przerwy kawowej. Potrawy nie mogą się powtarzać w obu dniach spotkania – dotyczy to potraw typu: zupa, mięsa, ryby, sałatki, dania zimne, surówki, ciasta, desery. Można zaproponować warianty menu do wyboru (w tej samej cenie). Menu będzie stanowiło załącznik do umowy, jednak będzie możliwość dokonania jego zmiany w drodze ustaleń zaakceptowanych przez obie strony przez osoby wyznaczone do kontaktów roboczych. Zmiana ta nie będzie mogła obejmować uszczuplenia składu menu w stosunku do opisanego poniżej.

Wymagania minimalne są następujące:

Śniadania w formie bufetu:

- Napoje (co najmniej kawa, mleko i herbata)
- Danie na ciepło
- Wędliny
- Sery
- Nabiał (jogurty, jaja, masło)
- Pasty (nieobowiązkowe)
- Warzywa
- Inne.

Obiady w formie bufetu – należy zapewnić wybór (poza zupą, która może być jednego rodzaju):

- Zupa
- Co najmniej 2 rodzaje mięsa, danie jarskie (np. pierogi, naleśniki z jarskim nadzieniem)
- Dodatki skrobiowe
- Surówka I
- Surówka II
- Warzywa gotowane
- Soki lub kompot i woda do picia
- Deser (oprócz ciasta).

Kolacja - część dań może być dostępna w formie bufetu, część serwowana, część dostępna na stołach.

- Napoje (co najmniej kawa, herbata, soki, napoje gazowane w butelkach)
- Danie serwowane na ciepło (typu: mięso, dodatki skrobiowe i warzywne) – jako rozpoczęcie posiłku
- Wybór pierogów na ciepło w formie bufetu (lub inna podobna propozycja wykonawcy)
- Żurek w formie bufetu (lub inna podobna propozycja wykonawcy)
- Sałatki i dania na zimno (co najmniej 3, w tym co najmniej 1 z kurczakiem lub rybą)
- Ciasto (1 rodzaj)
- Zimne przekąski, w tym wędliny z pieczywem
- Owoce
- Inne.

Przerwa kawowa ciągła, uzupełniana na bieżąco, dostępna od godziny 9.30 do godziny 18.00 pierwszego dnia forum oraz od godziny 9.00 do 14.15 drugiego dnia. Uzupełnianie nie może mieć miejsca w tym samym czasie, co odbywające się zajęcia, jeżeli bufet jest w tej samej sali, co warsztaty. Bufet nie może być umiejscowiony w sali konferencyjnej. Uzupełnienia na bieżąco i obowiązkowo przed przerwami.

Miejsce przerwy: preferowane jedno miejsce, łatwe w dostępie przez dużą grupę, o ile z każdej sali odległość do tego miejsca nie jest duża. Możliwe w kilku miejscach w pobliżu każdej z sal, w których odbywają się zajęcia. Minimalne menu przerwy kawowej obejmuje:

- Napoje – co najmniej: kawa, mleko i herbata /czarna, zielona, owocowa – w torebkach/, 2 rodzaje soków, woda mineralna w butelkach, cytryna, cukier,
- Ciasta – 3 rodzaje, w tym co najmniej 1 z kremem,
- Owoce (co najmniej 3 rodzaje)
- Co najmniej 3 rodzaje ciastek.

Oferta może być sporządzona w sposób wariantowy – z różnymi rodzajami menu.

Poniżej ramowy program forum:

Dzień I

9.00 – 10.30	Zakwaterowanie, kawa powitalna
10.30 – 12.00	Część wykładowa – sala konferencyjna
12.00 – 12.30	Przerwa kawowa
12.30 – 16.30	Blok warsztatowy z przerwą obiadową
14.00 – 15.00	Przerwa obiadowa
16.30 – 18.30	Prezentacje i pokazy (wymagane stoiska) – giełda pomysłów
19.30	Kolacja

Dzień II

7.30 – 9.30	Śniadanie
9.30 – 11.30	Część wykładowa (sala konferencyjna)
11.30 – 12.00	Przerwa kawowa
12.00 – 14.00	Spotkanie podsumowujące, dyskusja (sala konferencyjna)
14.00 – 15.00	Obiad

Płatność przelewem w ciągu 14 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu poprawnie wystawionej faktury (lub odebrania jej przez osobę reprezentującą Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie). Zapłata zostanie dokonana wyłącznie za faktycznie zrealizowaną usługę – tj. stosownie do liczby osób korzystających z danej usługi, na podstawie protokołu potwierdzającego wykonany zakres usługi. Podstawą do wystawienia faktury jest podpisany przez obie strony protokół odbioru usługi.

Województwo nie przewiduje warunków udziału w postępowaniu.

Nie ma możliwości składowania ofert częściowych.

W umowie z wybranym Wykonawcą przewiduje się określenie kar umownych za odstąpienie od umowy oraz nieprawidłowe zrealizowanie elementów umowy, a także możliwość potrącenia kar z wynagrodzenia należnego wykonawcy. Za niespełnienie warunków realizacji umowy, np. wprowadzenie niezgodzonych zmian w menu, przewiduje się kary umowne o łącznej wartości nie większej niż 15% wynagrodzenia za całe forum.

Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w tym w szczególności w zakresie terminu realizacji przedmiotu umowy, w przypadku:

- 1) wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć przed zawarciem umowy, a na które Strony umowy nie miały wpływu;

- 2) w przypadku wystąpienia siły wyższej;
- 3) w przypadku działania osób trzecich, które skutkowałyby niemożnością prowadzenia działań w celu terminowej lub prawidłowej realizacji umowy;
- 4) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy;
- 5) w przypadku gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych w umowach, w ramach których realizowane jest przedmiotowe zadanie, zawartych pomiędzy Zamawiającym i podmiotami innymi niż Wykonawca, w tym instytucjami nadzorującymi realizację projektu.

Ewentualne zmiany w umowie są dopuszczalne zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 stycznia 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu konkurencyjnego wyboru wykonawców zadań ujętych w zestawieniu rzeczowo-finansowym operacji i warunków dokonywania zmniejszeń kwot pomocy oraz pomocy technicznej.

2. Kryteria oceny ofert:

Ocena ofert będzie obejmowała 2 kryteria:

- cena – waga 90%
- komfort prowadzenia zajęć – waga 10%

Kryterium - cena

Cena – 90%

Punkty w tym kryterium obliczone zostaną według wzoru:

$$\text{Liczba uzyskanych punktów} = \frac{\text{najniższa cena brutto spośród badanych ofert}}{\text{cena brutto badanej oferty}} \times 90$$

Cena brutto oferty zostanie wyliczona jako suma:

1) iloczynu planowanej liczby osób tj. 120 i sumy cen jednostkowych brutto za 1 osobę, na którą składają się ceny za:

- nocleg 1 osoby
- śniadanie
- dwie przerwy kawowe (w I i II dniu zjazdu)
- 2 obiady (w I i II dniu zjazdu)
- kolację

oraz

2) ceny brutto wynajmu sal (szkoleniowych i konferencyjnej).

Wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku, maksymalna liczba punktów jaką można uzyskać – 90,00.

Kryterium – komfort prowadzenia zajęć

Komfort prowadzenia zajęć – 10%

Punkty w tym kryterium obliczone zostaną przyznane jako suma punktów za zapewnienie jak największej ilości sal (szkoleniowych i konferencyjnej) z dostępem do światła dziennego oraz jak największej łącznej powierzchni sal przeznaczonych na warsztaty.

Liczba punktów za sale z dostępem do światła dziennego obliczana jest następująco:

Jeżeli w sali szkoleniowej oraz w sali konferencyjnej jest zapewniony dostęp do światła dziennego – za każdą salę przyznaje się 0,5 pkt. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w tej części kryterium – 3,5 pkt (7 sal x 0,5 pkt = 3,5 pkt).

Część druga kryterium tą łączna powierzchnia sal warsztatowych.

Punkty w tej części kryterium obliczone zostaną według wzoru:

$$\text{Liczba uzyskanych punktów} = \frac{\text{łączna powierzchnia 6 sal warsztatowych wskazana w badanej ofercie}}{\text{najwyższa łączna powierzchnia 6 sal warsztatowych spośród badanych ofert}} \times 6,5$$

Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w tej części kryterium – 6,5 pkt. Wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku

Liczba punktów części pierwszej i drugiej kryterium zostanie zsumowana. Maksymalna liczba punktów jaką można uzyskać w kryterium – 10,00.

Wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku, maksymalna liczba punktów jaką można uzyskać – 100,00. Najkorzystniejsza oferta to oferta z największą liczbą punktów.

3. Sposób przygotowania oferty:

W ofercie sporządzonej według załączonego wzoru należy przedstawić jednostkowe ceny brutto wykonania poszczególnych usług. Ponadto należy rozpisać proponowane potrawy w menu. Można przedstawić ofertę menu wariantowo lub do wyboru Województwa – jednak w tej samej ofercie cenowej. Należy wypełnić wszystkie pola w ofercie. Oferta musi być podpisana przez upoważnioną osobę.

Oferta podlega odrzuceniu gdy:

- jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
- została złożona przez podmiot powiązany osobowo lub kapitałowo (szczegółowy opis warunku poniżej),
- została złożona po terminie składania ofert określonym w zapytaniu ofertowym.

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Województwem Warmińsko-Mazurskim, lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Samorządu Województwa, lub osobami wykonującymi czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania w sprawie wyboru Wykonawcy (tj. pracownicy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego) a Wykonawcą, polegające na:

- 1) uczestniczeniu jako współnik w spółce cywilnej lub osobowej;
- 2) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji spółki kapitałowej;
- 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta lub pełnomocnika;
- 4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli;
- 5) pozostawaniu z Wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności tych osób.

4. Oferty należy przesłać do dnia 6 listopada 2017 r. do godziny 10.00 na adres:

Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie
 Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa
 ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn

W przypadku osobistego doręczenia prosimy składać oferty w pokoju 412 w godzinach urzędowania, tj. pon.: 8-16 oraz wt. – pt.: 7.30 – 15.30. W ostatnim dniu złożenia ofert, należy ją dostarczyć do godz. 10.00. Decyduje data doręczenia.

5. Osobą do kontaktu jest: Kamila Górską-Kłodzińska, tel. (89) 521-98-34, e-mail: k.gorska@warmia.mazury.pl.

6. Rozstrzygnięcie

O wynikach postępowania zostaną powiadomione podmioty, które złożą oferty, a także informacja zostanie zamieszczona na stronie bip.warmia.mazury.pl. Zastrzegamy prawo do pozostawienia postępowania bez wyboru żadnej z ofert lub niezawarcia umowy na realizację usługi w przypadku niekorzystnych warunków lub zmiany okoliczności.

7. Informacja dodatkowa dla składających ofertę osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą:

Zgodnie z art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2016 r. poz. 922, z późn. zm.) Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego informuje że:

- 1) administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Województwo Warmińsko-Mazurskie, ul. E. Plater 1, 10-562 Olsztyn,
- 2) dane osobowe Zleceniobiorcy przetwarzane będą w celu realizacji usługi i będą udostępniane innym odbiorcom w związku z rozliczaniem zadania finansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, w szczególności: Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa oraz podmiotom kontrolującym,
- 3) Zleceniobiorca posiada prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania,
- 4) podanie danych osobowych jest dobrowolne.

Załączniki:

Wzór formularza ofertowego