

Kielce, 16.05.2018 r.

DPR-IV.052.I.211.2015

ZAPYTANIE OFERTOWE

Przedmiotem zamówienia jest wynajęcie Sali na podsumowanie i wystawę prac konkursu „Kreatywni Liderzy” oraz catering w ramach projektu pn. „Nowoczesna Szkoła Zawodowa – Nowoczesny Region” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa 8 – Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo, Działanie 8.5 Rozwój i wysoka jakość szkolnictwa zawodowego i kształcenia ustawicznego, Poddziałanie 8.5.1 Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU.

I. ZAMAWIAJĄCY

Województwo Świętokrzyskie – Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego

Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce

NIP: 9591506120

REGON: 291009337

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Przedmiotowe zamówienie zostanie udzielone na zasadach określonych przez Zamawiającego zgodnie z Rozdziałem IV Instrukcji Zasady udzielania zamówień publicznych i regulamin pracy komisji przetargowej, stanowiącej Załącznik Nr 1 do Uchwały Nr 2081/16 Zarządu Województwa Świętokrzyskiego z dnia 14 grudnia 2016.

III. MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Województwo Świętokrzyskie: w obrębie administracyjnym miasta **Kielce**

Termin realizacji zamówienia: **18 czerwca 2018 roku**

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa będąca przedmiotem zamówienia obejmować ma:

1. wynajem sali konferencyjnej na podsumowanie i wystawę prac konkursowych na 100 osób i 10 stoisk do wystawy prac laureatów,
2. przygotowanie i zaserwowanie serwisu kawowego i obiadu dla 100 uczestników (liczba uczestników może ulec zmianie).

Ad. 1 Wynajem sali konferencyjnej z zapleczem technicznym i miejscem do wystawy prac laureatów w dniu 18 czerwca na ok. 5 godzin zegarowych (09:30- 14:30, godziny mogą ulec zmianie) wraz z niezbędnym wyposażeniem tj.:

- krzesła z miękkim siedziskiem dla ok. 100 uczestników;
- przygotowanie 10 stoisk wystawienniczych dla laureatów konkursu wyposażonych w stoły, krzesła, dostęp do prądu
- laptop;
- rzutnik multimedialny;
- ekran do rzutnika multimedialnego;
- stolik na sprzęt multimedialny;
- odpowiednie nagłośnienie;
- temperatura w pomieszczeniach 21°C - 23°C;
- toaleta dostępna poza salą konferencyjną, ale w bezpośrednim jej sąsiedztwie;
- dostęp do Internetu bezprzewodowego;
- zapewnienie w bezpośrednim sąsiedztwie lub na sali miejsca na serwis kawowy;
- miejsce wraz z wyposażeniem dla organizatorów spotkania (stolik oraz miejsce siedzące dla minimum 1 osoby) w celu zorganizowania rejestracji uczestników, umożliwiającej podpisywanie się na liście obecności oraz dystrybucję materiałów informacyjnych.

Miejsce powinno być dostosowane dla osób niepełnosprawnych, m.in.:

- posiadać windy dostosowane do przewozu co najmniej jednej osoby niepełnosprawnej na wózku inwalidzkim wraz z opiekunem;
- posiadać podjazdy lub platformy przy schodach, umożliwiające dostanie się na wyższy poziom osobom na wózku inwalidzkim;
- posiadać zaplecze sanitarne dostosowane dla osób o ograniczonych możliwościach ruchu, w tym osób poruszających się na wózku inwalidzkim;

Uwaga! Zamawiający wymaga, aby sala konferencyjna, miejsce rejestracji oraz przestrzeń cateringowa mieściły się na tym samym poziomie budynku.

Ad. 2 Przygotowanie i zaserwowanie ciągłego serwisu kawowego dla ok. 100 osób w postaci: kawy, herbaty, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, cukru, mleka, cytryny, ciasta (min. 2 szt. na osobę np. szarlotka, sernik).

Przygotowanie i zaserwowanie obiadu dla ok. 100 osób w formie bufetu z obsługą kelnerską. Obiad będzie się składał z:

zupy, dwóch ciepłych dań do wyboru (w tym jedno danie mięsne i jedno z rybą), dodatki (surówki, ziemniaki, ryż, sałatki),

Całość menu będzie ustalana z Zamawiającym na podstawie wyboru z dwóch kompletnych menu przedstawionych przez Wykonawcę.

Wykonawca będzie świadczył usługę:

- wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- zgodnie z przepisami prawnymi w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, Dz. U. Nr 171, poz. 1125 z późn. zm.),
- dbając o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- wyłącznie przez pracowników posiadających aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne,
- na zastawie porcelanowej/ceramicznej/porcelitowa lub szklanej, przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej, jednorazowych serwetek oraz obrusów materiałowych, przygotowania dekoracji stołów, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku.
- usługa cateringowa obejmuje zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio po zakończeniu imprezy.

Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia bądź zwiększenia ilości uczestników. W przypadku zmiany liczby uczestników Zamawiający poinformuje o tym fakcie na min. 2 dni przed terminem wydarzenia.

Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestników spotkania, min. 50 miejsc.

V. NAZWA I KOD CPV (Wspólnego Słownika Zamówień)

7022000-9 – Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55511000-5 – Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów

VI. FORMA WSPÓLPRACY Z WYKONAWCĄ

Umowa.

VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
3. Wzory dokumentów dołączonych do niniejszego zapytania powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę w formie zgodnej z niniejszym zapytaniem.
4. Cena oferty zostanie podana przez Wykonawcę w PLN. Zaoferowane przez Wykonawcę ceny powinny uwzględniać wykonanie wszystkich prac i czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia wraz z uwzględnieniem wszelkich kosztów związanych z jego realizacją, świadczonego na warunkach określonych

w ofercie Wykonawcy plus podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami na dzień składania oferty (usługa kompleksowa 23% VAT).

5. Ceny określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres realizacji przedmiotu zamówienia i nie będą podlegały zwiększeniu.
6. Kompletna oferta musi zawierać:
Formularz oferty stanowiący *Załącznik nr 1* do niniejszego zapytania.
7. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, winny być parafowane przez osobę/osoby podpisujące ofertę. Poprawki powinny być dokonane w sposób czytelny oraz opatrzone datą ich dokonania.
8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty można składać: osobiście, pocztą lub drogą elektroniczną.
2. Oferty można złożyć w siedzibie Zamawiającego: ul. Sienkiewicza 63; 25-002 Kielce – Sekretariat IV piętro, lub pocztą elektroniczną na adres: barbara.jakubowska@sejmik.kielce.pl w terminie do **dnia 24.05.2018r.**
3. Zapis w tytule wiadomości: **„Zapytanie ofertowe na wynajęcie Sali na podsumowanie i wystawę prac konkursu „Kreatywni Liderzy” oraz catering”**.
4. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

UWAGA!

Oferty które zostaną przesłane drogą elektroniczną, będą ze strony Zamawiającego potwierdzone o ich statucie dostarczenia. W przypadku braku takiej informacji, bardzo proszę o niezwłoczny kontakt z Zamawiającym.

IX. KRYTERIUM OCENY OFERTY

1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:
 - a. zostaną złożone przez Wykonawców nie wykluczonych z niniejszego postępowania;
 - b. nie zostaną odrzucone.
2. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryterium oceny ofert:

a. Cena [PLN] (C) – 80%

Cena (C) - liczba punktów dla każdej ocenianej oferty zostanie wyliczona wg poniższego wzoru, gdzie zaokrąglenia dokonane zostaną z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (max 80 pkt):

$$C = \frac{C_{min}}{C_{bad}} \times 80\%, \quad \text{gdzie } 1 \text{ pkt} = 1\%$$

gdzie:

C – ilość punktów jakie otrzyma oferta za kryterium „Cena” ;

C_{min} – najniższa cena (brutto) spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert;

C_{bad} – cena oferty (brutto) badanej spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert.

b. Aspekt społeczny (AS) – 20%

- 20 pkt. spełnienie kryterium klauzula społeczna

- 0 pkt. brak spełnienia kryterium klauzula społeczna

Ponad 30% zatrudnionych pracowników Wykonawcy stanowią osoby niepełnosprawne w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

W ramach niniejszego kryterium Wykonawca otrzyma 20 punktów, jeżeli wykaże (składając stosowne oświadczenie, zawarte w Formularzu ofertowym), iż ponad 30 % zatrudnionych pracowników Wykonawcy stanowią osoby niepełnosprawne w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów państw Członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Wykonawca zobowiązuje się przy tym do utrzymania zatrudnienia osób niepełnosprawnych na w/w poziomie przez cały okres obowiązywania umowy z Zamawiającym, do przekazania na żądanie Zamawiającego informacji i dokumentów o ogólnej liczbie osób zatrudnionych oraz liczbie zatrudnionych osób niepełnosprawnych lub dokumentów potwierdzających spełnienie tych warunków.

3. Zasady oceny kryterium

a. Wybrana zostanie oferta, która uzyska największą liczbę punktów. Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie kryteriów oceny ofert z ustaloną punktacją do 100 pkt. (100%=100pkt.).

4. Łączna liczba punktów jaką otrzyma oferta będzie obliczona wg. wzoru:

$$W = C + AS$$

gdzie:

W – wynik punktowy,

C – liczba punktów w kryterium Cena, wyliczona według wzoru z pkt a,

AS – liczba punktów w kryterium Aspekt społeczny, wyliczona według zasady z pkt b.

X. WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY

1. Wykonawca musi posiadać niezbędne uprawnienia, doświadczenie oraz potencjał organizacyjny i ekonomiczny do wykonania zamówienia.
2. Wykonawca zamówienia dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Sytuacja ekonomiczna i finansowa Wykonawcy powinna być na tyle stabilna, aby zapewnić prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia.

XI. WARUNKI PŁATNOŚCI

Płatność zostanie uregulowana przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy po należyтым wykonaniu usługi i dostarczeniu do siedziby Zamawiającego przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku, w terminie do 14 dni (od daty doręczenia).

XII. INFORMACJE DODATKOWE

1. Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty wymaga zachowania formy pisemnej.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrócenia się do Oferenta z prośbą o uzupełnienie oferty lub udzielenie wyjaśnień.
3. Zamawiający o wyborze najkorzystniejszej oferty poinformuje wyłącznie Wykonawcę wybranego do realizacji zamówienia.
4. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana do realizacji zostanie poinformowany w formie pisemnej lub drogą elektroniczną.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza uchyli się od zawarcia umowy dotyczącej realizacji przedmiotu zamówienia.



6. Z wyłonionym Wykonawcą zostanie zawarta umowa uwzględniająca warunki i wymagania określone w niniejszym zapytaniu.

XIII. KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM

W przypadku pytań związanych z zapytaniem ofertowym, należy kontaktować się drogą elektroniczną pod adres: barbara.jakubowska@sejmik.kielce.pl

XIV. ZAŁĄCZNIKI

1. Formularz oferty
2. Projekt umowy

Departament Polityki Regionalnej
Oddział ds. Innowacji i Transferu Wiedzy
Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego
tel.: 41 306 70 16
ul. Sienkiewicza 78, 25-002 Kielc

.....
(data i podpis osoby sporządzającej)

.....
(data i podpis Dyrektora Departamentu Polityki Regionalnej)