Gdańsk, 1 sierpnia 2018 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**na zorganizowanie wyjazdu szkoleniowego**

**Zamawiający: Województwo Pomorskie**

**NIP: 5833163786**

**Adres zamawiającego: ul. Okopowa 21/27**

**Telefon: 58 32 68 124**

**e-mail:** [**e.zaremba@pomorskie.eu**](mailto:e.zaremba@pomorskie.eu)

1. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie dwudniowego (w dniach 6-7 września 2018 roku) wyjazdowego pobytu szkoleniowego dla pracowników wykonujących zadania w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020, w zakresie opisanym szczegółowo poniżej.

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

Przedmiotem zamówienia jest:

* zapewnienie zakwaterowania w formie usługi noclegowej dla maksymalnie 100 osób\* w obiekcie hotelowym o standardzie minimum czterech gwiazdek (w rozumieniu Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Tekst jedn. w Dz. U. z 2006 r., nr 22, poz.169 ze zm.); Ze względu na szkoleniowy charakter wyjazdu, miejsce realizacji zamówienia musi zapewniać możliwość nauki w otoczeniu wolnym od ekspozycji na hałas komunikacyjny, przemysłowy, rolniczy lub inny), zaś obiekt musi być położony na terenie gminy wiejskiej, w odległości do 5 km od zbiornika wodnego tj. morza, zalewu lub jeziora o powierzchni min. 100ha. Planowany przyjazd w dniu 6 września 2018 r. o godzinie 9.00, wyjazd w dniu 7 czerwca 2018 r. o godzinie 14.00 (dopuszczalne są pokoje maksymalnie 3-osobowe, w tym min. 6 pokoi 2-osobowych i min. 20 pokoi-3-osobowych);
* zapewnienie wyżywienia dla maksymalnie 100 osób\* zgodnie z poniższą specyfikacją;
* udostępnienie sali konferencyjnej dla maksymalnie 100 osób[[1]](#footnote-1)[;
* zorganizowanie uroczystej kolacji dla maksymalnie 100 osób\* wraz z oprawą muzyczną   
  i prowadzeniem

- na zasadach opisanych szczegółowo poniżej.

Wykonawca zapewni salę konferencyjną dla maksymalnie 100 osób[[2]](#footnote-2) w poniższych terminach:

* w dniu 6 września 2018 r. w godz. 10:00-18:00,
* w dniu 7 września 2018 r. w godz. 9:00-13:00.

Sala konferencyjna musi posiadać: klimatyzację, dostęp do WiFi, dostęp do laptopa, nagłośnienie (min. 1 mikrofon bezprzewodowy), rzutnik multimedialny, ekran, flipchart z mazakami, miejsca siedzące dla maksymalnie 100 osób[[3]](#footnote-3), dostęp do światła dziennego oraz możliwość aranżacji według potrzeb. Wykonawca w razie zgłoszonej na miejscu potrzeby zapewni wsparcie pracownika technicznego dla celów obsługi urządzeń na sali.

Zakwaterowanie, sala konferencyjna oraz wyżywienie dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione w jednym obiekcie (oznacza to jeden wspólny adres), w pełni dostosowanym do potrzeb osób niepełnosprawnych. Posiłki (z zastrzeżeniem serwisu kawowego i kolacji) będą podawane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu   
z wyraźnie wyodrębnionym miejscem do konsumpcji dla uczestników szkolenia.

Wyżywienie dla maksymalnie 100 osób[[4]](#footnote-4), obejmować będzie:

* Serwis kawowy w dniu 6 września 2018 r. w godz. 10.00-18.00 oraz w dniu 7 września 2018 r. w godz. 9.00-13.00 (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, ciastka kruche).
* Śniadanie w dniu 6 września 2018 r. o godz. 9:00-10:00.

Śniadanie będzie w formie bufetu, na który składać się będą m.in. nabiał, wędliny, potrawy śniadaniowe na ciepło, warzywa, pieczywo, napoje zimne i ciepłe (kawa, herbata).

* Obiad w dniu 6 września 2018 r. około godz. 14:00-15:00.

Obiad ma być w formie bufetu, na który składać się będą:

– zupa/krem – min. 200ml/porcja;

– II danie – ziemniaki z wody, pieczone lub frytki lub ryż – min. 150 g/porcja, sztuka mięsa lub ryb – min. 150 g/porcja, zestaw surówek warzywnych – min. 150 g/porcja (80% wszystkich dań);

– II danie w wariancie wegetariańskim – min. 400 g/porcja (20% wszystkich dań);

– deser – lody lub ciasto (np. szarlotka na ciepło z bitą śmietaną, tarta na słodko itp.) – min. 150 g/porcja;

– napoje zimne (min. 250 ml na osobę; do wyboru – woda mineralna gazowana lub niegazowana, sok jabłkowy lub pomarańczowy itp.) oraz ciepłe (kawa, herbata).

* Uroczysta kolacja wraz z oprawą muzyczną i prowadzeniem w dniu 6 września 2018 r. w godz. 20:00-2:00.

Kolacja będzie miała formę bufetu grillowego na świeżym powietrzu (w przypadku złych warunków atmosferycznych Wykonawca zapewni alternatywne miejsce) i składać się będzie z:

– dania głównego (mięso oraz ryba) o masie min. 150 g/osobę oraz dodatków w postaci ziemniaków (min. 150 g/osobę) oraz dodatków warzywnych np. sałatek, surówek (min. 150 g/osobę) i pieczywa;

– napojów zimnych (min. 250 ml na osobę; do wyboru – woda mineralna gazowana lub niegazowana, sok jabłkowy lub pomarańczowy itp.) oraz ciepłych (kawa, herbata).

Wykonawca zapewni oprawę muzyczną i prowadzenie.

* Śniadanie w dniu 7 września 2018 r. około godz. 8:00-9:00.

Śniadanie będzie w formie bufetu, na który składać się będą m.in. nabiał, wędliny, potrawy śniadaniowe na ciepło, warzywa, pieczywo, napoje zimne i ciepłe (kawa, herbata).

* Obiad w dniu 7 września 2018 r. około godz. 13:00-14:00.

Obiad ma być w formie bufetu, na który składać się będą:

– zupa/krem – min. 200ml/porcja;

– II danie – ziemniaki z wody, pieczone lub frytki lub ryż – min. 150 g/porcja, sztuka mięsa lub ryb – min. 150 g/porcja, zestaw surówek warzywnych – min. 150 g/porcja 80% wszystkich dań);

– II danie w wariancie wegetariańskim – min. 400 g/porcja (20% wszystkich dań);

– deser – lody lub ciasto (np. szarlotka na ciepło z bitą śmietaną, tarta na słodko itp.) – min. 150 g/porcja;

– napoje zimne (min. 250 ml na osobę; do wyboru – woda mineralna gazowana lub niegazowana, sok jabłkowy lub pomarańczowy itp.) oraz ciepłe (kawa, herbata).

Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestników szkolenia na min. 10 samochodów osobowych oraz min. 2 autobusów. Ponadto Wykonawca zapewni uczestnikom ubezpieczenie NNW na czas pobytu na terenie obiektu.

1. **KRYTERIUM WYBORU OFERTY:**

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- cena: 100**%**.

1. **ZAWARTOŚĆ OFERTY**

Kompletna oferta powinna zawierać:

1. Ofertę na zorganizowanie wyjazdu szkoleniowego zgodnie z załącznikiem nr 1.
2. Pełną nazwę oferenta.
3. Adres lub siedzibę oferenta.
4. Wycenę zamówienia netto oraz brutto.
5. Cena wyrażona jest w PLN tj. z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. Osobę do kontaktu.
7. Propozycję menu (min 3 do wyboru).
8. **TERMINY I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT**
9. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą wyłącznie w PLN.
10. Zapłata wynagrodzenia nastąpi po zakończeniu usługi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, a następnie na podstawie prawidłowo wystawionego dokumentu księgowego, w terminie 14 dni od daty jego otrzymania przez Zleceniodawcę. Płatność nastąpi przelewem na rachunek Wykonawcy wskazany na dokumencie księgowym.
11. Oferta powinna być przesłana zgodnie z Załącznikiem nr 1 do zapytania ofertowego za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres [e.zaremba@pomorskie.eu](mailto:e.zaremba@pomorskie.eu) lub faksem na nr: 58 32 68 134.
12. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
13. W toku badań i oceny ofert Zamawiający może zażądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
14. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie [www.rpo.pomorskie.eu](http://www.rpo.pomorskie.eu)

**Termin złożenia oferty do dnia 8 sierpnia 2018 roku**

1. **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:**

Oferent powinien stworzyć ofertę w języku polskim na formularzu załączonym do niniejszego zapytania. Oferta powinna:

* być opatrzona pieczątką firmową,
* posiadać datę sporządzenia,
* zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP,
* zawierać czytelny podpis wykonawcy.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i niekompletnych.

1. **UWAGI KOŃCOWE**
2. Z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana Umowa, a jej integralną częścią będzie protokół zdawczo-odbiorczy.
3. Wykonawcy nie przysługują żadne środki odwoławcze.
4. Ostateczna liczba uczestników zostanie podana na pięć dni przed wyznaczonym terminem szkolenia, co będzie miało przełożenie na kwotę na jaka będzie opiewała faktura VAT. Koszt wynajmu sali konferencyjnej pozostaje bez zmian, zgodnie ze złożoną Ofertą.
5. Zamawiający powiadomi wszystkich wykonawców składających oferty o wynikach postępowania.
6. Zamawiający otrzyma od Oferenta min. 3 menu do wyboru. Ostateczne menu musi uzyskać akceptację Zamawiającego. W przypadku, gdy Zamawiający nie akceptuje propozycji menu, do momentu jego ostatecznej akceptacji przez Zamawiającego.
7. Informacji udziela Pani **Eliza Zaremba** - Departament Programów Regionalnych pod numerem telefonu **58 32 68 124, e-mail:** [**e.zaremba@pomorskie.eu**](mailto:e.zaremba@pomorskie.eu)
8. Informacja o wyłonieniu Wykonawcy zostanie umieszczona na stronie internetowej [www.rpo.pomorskie.eu](http://www.dpr.pomorskie.eu).

1.  Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników maksymalnie o 20% - informacja o ostatecznej liczbie uczestników zostanie przekazana na  5  dni przed terminem szkolenia. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)
4.  Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników o maksymalnie 20 % - informacja o ostatecznej liczbie uczestników zostanie przekazana na 5 dni przed terminem szkolenia. [↑](#footnote-ref-4)