



Pomoc Techniczna
dla Funduszy Europejskich

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Warszawa, dn. 02.12.2024r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

na usługi: noclegowe, gastronomiczne oraz wynajmu sal realizowane podczas szkoleń organizowanych w ramach projektu: „**Akademia Funduszy Europejskich - Działania edukacyjno-informacyjne dla przedsiębiorców z zakresu Funduszy Europejskich na lata 2021-2027**” finansowanego ze środków PTFE 2021-2027.

Zamawiający:

Mazowiecka Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości

ul. Smocza 27

01-048 Warszawa

NIP: 5270206228

e-mail: sekretariat@mirip.org.pl

Strona internetowa, na której zamieszczone jest ogłoszenie:

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

adres biura: 01-048 Warszawa, ul. Smocza 27

godziny urzędowania zamawiającego: od poniedziałku do piątku 08:00 do 15:00

I. PODSTAWA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

Niniejsze zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Programu Pomoc Techniczna dla Funduszy Europejskich 2021-2027 „**Akademia Funduszy Europejskich - Działania edukacyjno-informacyjne dla przedsiębiorców z zakresu Funduszy Europejskich na lata 2021-2027**”. Projekt realizowany w partnerstwie z Pracodawcami Rzeczypospolitej Polskiej.

Celem projektu Celem projektu jest edukacja i promocja w zakresie Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 wśród przedsiębiorców sektora MSP oraz pracowników organizacji rzemiosła poprzez działania informacyjno-szkoleniowe i upowszechniające (uczestnicy szkoleń) oraz wśród odbiorców kampanii informacyjno-promocyjnej w internecie i mediach. Projekt realizowany będzie z Pomocy Technicznej dla Funduszy Europejskich na lata 2021-2027.



Kody CPV:

1. 553000000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
2. 550000000-0 – usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego
3. 551200000-7 – usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
4. 551100000-4 – hotelarskie usługi noclegowe

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej obsługi grup pobytowych, obejmującej usługi hotelarskie, gastronomiczne oraz wynajem sal szkoleniowych na 16. dwudniowych szkoleniach każdorazowo dla 44 uczestników w 16 lokalizacjach.

1. SZCZECIN	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)
2. ZIELONA GÓRA	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)
3. POZNAŃ	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych



USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)
4. GDAŃSK	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	IŁOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)
5. KIELCE	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	IŁOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)
6. BYDGOSZCZ	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	IŁOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)
7. KRAKÓW	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	IŁOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)



8. KATOWICE	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)
9. BIAŁYSTOK	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)
10. OLSZTYN	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)
11. LUBLIN	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)
12. RZESZÓW	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)



WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)
13. ŁÓDŹ	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)

14. WROCŁAW	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)
15. OPOLE	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE dla 44 osób (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)
16. WARSZAWA	
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ
USŁUGA HOTELOWA:	1 nocleg dla 44 osób, razem 44 noclegi w pokojach 1-,2-osobowych
USŁUGA GASTRONOMICZNA	• 44 ŚNIADANIA • 4 PRZERWY KAWOWE (2 PRZERWY KAWOWE x 2 DNI) • 2 LUNCHE (44 osoby x 2 dni, łącznie 88) • 44 KOLACJE (1 dzień x 44 osoby)
WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY GRUPY	2 dni (44 uczestników x 2 dni (po 6 godz.) = 12 godz. wynajmu sal)
ŁĄCZNIE	• 704 NOCLEGI • 704 ŚNIADANIA



	• 64 PRZRWY KAWOWE • 32 LUNCHE dla 44 osób • 704 KOLACJI • 32 DNI WYNAJMU SALI (2dni x 16 miast=32 dni, 1dzień 6 godz. x 2 dni=12 godz., 12godz. x 16 lokalizacji=192 godz.
--	---

Realizacja ww. usług planowana jest w terminie poczynawszy od 7 dni od dnia podpisania umowy do końca IV kwartału 2025 r.

UWAGA:

Wynajem sali szkoleniowej, noclegi i usługi gastronomiczne muszą być świadczone w tym samym obiekcie.

III. WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKWATEROWANIA I WYŻYWIENIA ORAZ SALI SZKOLENIOWEJ

1. Zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych o standardzie minimum *** z pełnym węzłem sanitarnym.
2. Zamawiający przekaze Wykonawcy wymaganą strukturę pokoi na 7 dni przed każdym szkoleniem.
3. Obiekt nie może być w trakcie remontu.
4. Wymogi dotyczące posiłków:

- **Śniadanie:** dania ciepłe (np. jajecznica, omlet, naleśniki, parówki), dania zimne (pieczywo, masło, miód, dżem, wędliny, sery, mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, warzywa), napoje (herbata, kawa, sok owocowy, woda mineralna).

- **Lunch:** „szwedzki stół” lub serwowany, składający się z zupy, dania głównego i napoju (sok owocowy, woda mineralna, kawa, herbata).

- **Kolacja:** ciepłe danie główne, zimne przekąski i napój (sok owocowy, woda mineralna, kawa, herbata).

- **Serwis kawowy:** kawa, herbata, cukier, mleko lub śmietanka, cytryna, woda mineralna, soki (min. 300 ml/os.), kruche ciasteczka (min. 150 g/os.).

Wykonawca zapewni produkty spożywcze spełniające normy jakości, preferując świeże produkty. Dania powinny uwzględniać specjalne diety uczestników (wegetariańska, wegańska, bezglutenowa). Ramowy, harmonogram szkoleń zostanie przedstawiony przez Zamawiającego przy podpisywaniu umowy, uwzględniając warunki realizacji projektu.

5. Sale szkoleniowe, muszą znajdować się w tym samym obiekcie co noclegi i usługi gastronomiczne.
6. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować możliwości organizacji usług szkoleniowych w przedziale godzin od 8:00 do 20:00, po wcześniejszym ustaleniu dokładnych godzin
7. Wymogi dotyczące wynajmu sal na potrzeby realizacji projektu w wyżej opisanym zakresie:



- codzienne i sztuczne oświetlenie z możliwością zaciemnienia sali,
 - bezprzewodowy dostęp do Internetu - minimalny standard łączności - Wi-Fi 2.4 (802.11n)
 - rzutnik multimedialny o minimalnej rozdzielczości: 1080p Full HD ze zintegrowanym łączem HDMI kompatybilny z laptopem będącym w posiadaniu Zamawiającego,
 - nagłośnienie,
 - możliwość korzystania z przenośnych komputerów przez uczestników (możliwość podłączenia zasilacza do prądu),
 - ekran i flipchart,
 - spełnienie warunków BHP i ppoż.
8. Obiekty noclegowe, sale szkoleniowe oraz usługi gastronomiczne muszą znajdować się w budynku z dostępem dla osób z niepełnosprawnościami narządów ruchu (poruszających się na wózkach i o kulach).

IV. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Szkolenia odbędą się w 16 następujących miastach: Szczecin, Zielona Góra, Poznań, Gdańsk, Kielce, Bydgoszcz, Kraków, Katowice, Białystok, Olsztyn, Lublin, Rzeszów, Łódź, Wrocław, Opole, Warszawa
2. Dokładne miejsce realizacji szkoleń zostanie wskazane na dwa tygodnie przed ich rozpoczęciem, z możliwością skrócenia tego terminu do 5 dni w sytuacjach szczególnych.

V. HARMONOGRAM REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Terminy realizacji:

w terminie począwszy od 7 dni od dnia podpisania umowy do końca IV kwartału 2025 r.

Szczegółowy harmonogram realizacji zamówienia będzie stanowił załącznik do umowy i będzie podpisany wraz z podpisaniem umowy.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy nie podlegający wykluczeniu i spełniający warunki udziału w postępowaniu, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej, którzy:

- a. W okresie ostatnich 5 lat swojej działalności przed upływem terminu składania ofert zrealizowali minimum 3 usługi tożsame z przedmiotem zamówienia (tj. każda z tych usług, tj: wynajem sali, nocleg oraz usługa gastronomiczna powinna obejmować: organizację pobytu, usługi gastronomiczne oraz wynajem sali szkoleniowej trwające minimum 2 dni, dla grup minimum 40-osobowych).

Na potwierdzenie spełnienia ww. warunków Wykonawca zobowiązany jest przedstawić:



1. **Wykaz usług**, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 5 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych, referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy – wzór wykazu usług stanowi **Załącznik nr 6**
2. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na wykonanie zamówienia.

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie oświadczeń oraz dokumentów złożonych wraz z ofertą, według zasady spełnia/nie spełnia.

Oferty Wykonawców nie spełniających ww. warunków będą podlegały odrzuceniu jako niezgodne z zapisem zapytania ofertowego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny ofert wiarygodności przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów, wykazów, danych i informacji.

VII. WYKLUCZENIE Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia nie może ubiegać się Wykonawca w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności, o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2023 r. poz. 1497 z późn. zm.);

Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę, który jest powiązany z Zamawiającym i wskazanymi podwykonawcami osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, 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.

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1 Ofertę należy sporządzić na formularzu ofertowym stanowiącym **załącznik nr 1**, do niniejszego zapytania ofertowego w formie elektronicznej tj. według przepisów kodeksu cywilnego - dokumenty w postaci elektronicznej opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym zgodnym z formą reprezentacji określoną w dokumentach rejestrowych lub zgodnie z pełnomocnictwem i złożyć za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności.

2 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

3 Cena oferty musi być ceną ryczałtową, obejmować dowolną liczbę części zamówienia w całości i być podana w złotych polskich. Cena musi być rozbita na kwoty cząstkowe stanowiące wynagrodzenie za realizację poszczególnych składowych zamówienia.

Opis sposobu obliczania ceny oraz rozliczenia z wykonawcą:

Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w walucie PLN.

- Cena musi być wyrażona w złotych polskich w kwocie brutto (z VAT).

- Ceną w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt. 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2014 r., poz. 915) będzie wartość wyrażona w jednostkach pieniężnych, którą kupujący jest zobowiązany zapłacić przedsiębiorcy za towar lub usługę. Cena oferty musi być podana w PLN cyfrowo i słownie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

4 Wynajem sal na szkolenie rozumiany jako godzina zegarowa: 60 minut.

5 Kompletna oferta powinna zawierać:

- a. Wypełniony Formularz oferty – **załącznik nr 1**,
- b. Pełnomocnictwo do reprezentacji Wykonawcy, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z przedstawionego rejestru.
- c. Na potwierdzenie spełniania warunków określonych w pkt. VI, Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty następujące oświadczenia i dokumenty:

- oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu w formularzu ofertowym – zaznaczenie kwadratu w **tabeli nr 1**,

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia według wzoru **załącznika nr 2**,



- wykaz usług zrealizowanych w ciągu 5 lat działalności przed upływem terminu składania ofert – min. 3 zlecenia tożsame z przedmiotem zamówienia według wzoru **załącznika nr 6** wraz z potwierdzeniami należytego wykonania tych usług wystawionymi przez ich zleceniodawców zgodnie z zapisami pkt. VI.
- 6. Oferta musi być przygotowana zgodnie z formularzami stanowiącymi załączniki do zapytania ofertowego.
- 7. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.

IX. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Kompletną ofertę wraz z załącznikami należy złożyć za pośrednictwem portalu Baza Konkurencyjności – <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl> w terminie do dnia 11.12.2024 r.
2. O terminowym złożeniu oferty decyduje data złożenia oferty za pośrednictwem portalu Baza Konkurencyjności.
3. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
4. Oferta winna być sporządzona w języku polskim pod rygorem nieważności. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem przysięgłym na język polski.
5. **Zamawiający nie dopuszcza innego sposobu składania ofert niż za pośrednictwem portalu Baza Konkurencyjności.** Niespełnienie tego wymogu oznacza niezgodność oferty z Zapytaniem. Oferty złożone w inny sposób zostaną odrzucone przez Zamawiającego.
6. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

X. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty w każdej części zamówienia będzie kierował się następującymi kryteriami:
 - **Cena – 60% (C)**
 - **Doświadczenie Wykonawcy związane z przedmiotem zamówienia 40% (U)**

1) Kryterium Cena waga - 60%.

Kryterium cena podzielono na 2 podkategorie:

- **W podkryterium 1:**

Usługa hotelowa obejmująca: 1 nocleg oraz usługa gastronomiczna obejmująca: 1x śniadanie + dwie przerwy kawowe x 2 dni, lunch x 2 dni, kolacja x 1 dzień (cena jednostkowa na osobę) wykonawca może otrzymać 50 punktów:



C_n

$\frac{C_n}{C_b} \times R \times 100$

gdzie:

R – ranga ocenianego kryterium (0,5)

C_n - cena najniższa

C_b - cena badana

- W podkryterium 2: Wynajęcie Sali szkoleniowej (cena jednostkowa 1 godz. wynajmu sali szkoleniowej) wykonawca może otrzymać 10 punktów:

C_n

$\frac{C_n}{C_b} \times R \times 100$

gdzie:

R – ranga ocenianego kryterium (0,1)

C_n - cena najniższa

C_b - cena badana

Łączna liczba punktów w kryterium cena wynosi 60 punktów

- 2) **Kryterium Doświadczenie Wykonawcy związane z przedmiotem zamówienia waga – 40 % (U)**

Kryterium doświadczenie Wykonawcy związane z przedmiotem zamówienia. Ocena nastąpi wg punktów przyznanych za ilość usług tożsamych z przedmiotem zamówienia zrealizowanych w ciągu ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert.

Ilość punktów z tytułu usług tożsamych z przedmiotem zamówienia:

3 usługi – wykonał w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert przynajmniej 3 usługi tożsame z przedmiotem zamówienia –**10 pkt**



4 usługi – wykonał w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert przynajmniej 4 usługi tożsame z przedmiotem zamówienia –**20 pkt**

5 usług – wykonał w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert przynajmniej 5 usług tożsamych z przedmiotem zamówienia –**30 pkt**

6 i więcej usług – wykonał w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert przynajmniej 6 i więcej usług tożsamych z przedmiotem zamówienia - **40 pkt**

Łączna liczba punktów uzyskanych przez wykonawcę obliczana jest jako suma punktów = C + U

2. Za najkorzystniejszą ofertą zostanie uznana oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia.
3. W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert otrzyma tę samą liczbę punktów, jako najkorzystniejsza wybrana zostanie oferta posiadająca najwięcej punktów w kryterium cena. Wykonawcy, którzy nie wpiszą wymaganych danych niezbędnych do dokonania oceny w danym kryterium otrzymają 0 pkt.
4. Maksymalna liczba punktów do zdobycia w każdej części zamówienia, będąca sumą punktów uzyskanych za poszczególne kryteria oceny, w przedmiotowym postępowaniu wynosi 100 pkt.

XI. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Komunikacja z zamawiającym o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie wyłącznie za pomocą Bazy Konkurencyjności za pośrednictwem zakładki „Pytania” oraz „Oferty”
- 5 Po stronie Zamawiającego osobą do kontaktów w sprawie zamówienia jest: Arkadiusz Paciorek, tel. 726-551-711, e-mail: arkadiusz.paciorek@mirip.org.pl
- 6 W przypadku kontaktu w sposób inny niż poprzez wskazaną funkcję zadawania pytań w Bazie Konkurencyjności, w okresie, gdy ogłoszenie jest aktywne i możliwe jest składanie ofert, wszelkie zapytania dotyczące postępowania nie będą rozpatrywane, a Zamawiający odmówi udzielenia odpowiedzi.

XII. WYJAŚNIENIA ORAZ UZUPEŁNIENIA DO OFERTY

1. W toku badania ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, treści oświadczeń, dokumentów, pełnomocnictw i ich uzupełnienia
2. Jeżeli zaoferowana cena będzie rażąco niska (30%) w stosunku do przedmiotu zamówienia lub będzie budziła wątpliwości co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwróci się do wykonawcy o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów



dotyczących wyliczenia ceny. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu będzie spoczywać na Wykonawcy.

3. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzieli wyjaśnień, o których mowa powyżej lub jeśli dokonana ocena tych wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

4. Zamawiający wyjaśni i poprawi w formularzu ofertowym:

oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z opisem zawartym w zapytaniu ofertowym niepowodujące istotnych zmian w treści oferty. Poprawienie przez Zamawiającego oczywistych omyłek pisarskich oraz rachunkowych i konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek nie wymaga uzyskania zgody wykonawcy. Wykonawca może nie wyrazić zgody na poprawienie przez zamawiającego innych omyłek polegających na niezgodności oferty z opisem zawartym w zapytaniu ofertowym niepowodujące istotnych zmian w treści oferty. Brak zgody Wykonawca musi wnieść na piśmie w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez dokonania wyboru żadnej z ofert, na każdym etapie prowadzonego postępowania. Z tytułu unieważnienia postępowania, Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie wobec Zamawiającego.
6. W przypadku gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

XIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU OFERTY

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełnia wymagane warunki udziału i otrzyma największą liczbę punktów w kryteriach oceny ofert.
2. Zamawiający wybór ofert zamieści w Bazie Konkurencyjności.

XIV. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA

- 1 Z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta również umowa powierzenia danych osobowych.
- 2 O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę.
- 3 Zamawiający dopuszcza możliwość negocjacji ceny z Wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, w przypadku, gdy zaproponowana cena przekroczy możliwości cenowe Zamawiającego, lub, i w przypadku, gdy oferta jest najkorzystniejsza, ale cena jednej z usług przekracza cenę, która znajduje się w katalogu najczęściej spotykanych wydatków, m.in. serwis kawowy, lunch, nocleg w pokoju jednoosobowym lub dwuosobowym, wynajem sal.
- 4 Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia/zakończenia niniejszego postępowania bez podania przyczyny na każdym jego etapie.
- 5 Ogłoszenie nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 § 1 ustawy Kodeksu Cywilnego, ani zaproszenia do zawarcia umowy w rozumieniu art. 71 ustawy KC..



Pomoc Techniczna
dla Funduszy Europejskich

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- 6 Zgodnie z art. 13 i 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, – zwanym dalej RODO, Zamawiający przekazuje klauzulę informacyjną, stanowiącą załącznik nr 4 do niniejszego zapytania.
- 7 Wykonawca zobowiązany jest przekazać klauzulę, o której mowa w pkt. 10 wszystkim osobom wytypowanym do realizacji usługi.

Załączniki:

- I Formularz ofertowy – **załącznik nr 1**
- II Wzór oświadczenia – **załącznik nr 2**
- III Klauzula informacyjna – **załącznik nr 3**
- IV Istotne postanowienia umowy – **załącznik nr 4**
- V Ramowy harmonogram realizacji szkoleń - **załącznik nr 5**
- VI Wykaz usług zrealizowanych w ciągu 5 lat działalności przed upływem terminu składania ofert – min. 3 zlecenia tożsame z przedmiotem zamówienia- **załącznik nr 6** wraz z potwierdzeniami należytego wykonania tych usług wystawionymi przez ich zleceniodawców.