



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Koszalin, 11.12.2024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 2/FERS-4.6/PP/2024
na usługi zapewnienia noclegów i wyżywienia dla uczestników szkoleń
wraz z zapewnieniem sal szkoleniowych w ramach projektu
„Kuźnia Ekspertów NGO”
(FERS.04.06-IP.04-0032/23; Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego)

Niniejsze postępowanie jest prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności, o której mowa w podrozdziale 3.2 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027. Do postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

I. ZAMAWIAJĄCY

Pracownia Pozarządowa, ul. Dworcowa 2, 75-201 Koszalin
NIP: 669-22-91-079, REGON: 331107397, KRS: 0000026352

II. WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV)

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Informacje ogólne:

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienia noclegów i wyżywienia dla uczestników i uczestniczek szkoleń wraz z zapewnieniem sal szkoleniowych w ramach projektu „Kuźnia Ekspertów NGO”.
2. Łącznie w ramach zamówienia zorganizowanych zostanie 10 dwudniowych szkoleń w okresie między styczniem a grudniem 2025 r. (z wyłączeniem miesięcy wakacyjnych lipiec-sierpień).
3. Terminy organizacji wszystkich szkoleń zostaną uzgodnione z Wykonawcą przed podpisaniem umowy, za wyjątkiem dwóch pierwszych szkoleń, które odbędą się w dniach 17-18.01.2025 r. i 31.01-01.02.2025 r.
4. Terminy organizacji pozostałych 8 szkoleń zostaną uzgodnione z Wykonawcą najpóźniej do 31.01.2025 r.
5. W każdym szkoleniu weźmie udział średnio 11 osób.
6. Zamawiający poinformuje Wykonawcę drogą mailową o planowanej liczbie uczestników i uczestniczek danego szkolenia najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed jego rozpoczęciem.



KUŹNIA
EKSPERTÓW
NGO



STOWARZYSZENIE
ESWIP | ORGANIZACJA
POZYTYWU PUBLICZNEGO

POMORSKA
SIEĆ COP



pracownia
pozarządowa



7. Zamawiający może zmienić ustalony wcześniej termin szkolenia, pod warunkiem zgłoszenia tej zmiany Wykonawcy na 7 dni przed danym terminem i ustalenia wspólnie z Wykonawcą nowego terminu szkolenia.
8. Przy przekazywaniu informacji, o których mowa w punkcie 6, Zamawiający określi liczbę osób korzystających z pełnego pakietu usług (wszystkie posiłki, nocleg) oraz tych, które nie będą korzystać z noclegów. Dodatkowo w informacjach podana będzie liczba osób korzystających z poszczególnych rodzajów diet (mięsna, wegańska itp.) jak również liczba osób z niepełnosprawnościami.

Wymagania odnośnie obiektu:

1. Lokalizacja obiektu: w odległości do 50 km od siedziby Zamawiającego: 75-201 Koszalin, ul. Dworcowa 2; (odległość liczona wg map google).
2. Obiekt musi być położony w odległości nie większej niż 20 km od stacji PKP obsługującej całoroczny ruch kolejowy (odległość liczona wg map google).
3. W przypadku położenia obiektu w odległości większej niż 1 km od stacji PKP (liczone wg map google), jeśli nie ma możliwości dotarcia do obiektu za pomocą ogólnodostępnych i regularnych środków komunikacji publicznej (kursujących co najmniej 1 raz/godzinę w porach dnia odpowiadającym godzinom organizacji szkoleń – patrz: „wymagania odnośnie sali szkoleniowej” punkt 5), obiekt powinien zagwarantować transport dla maksimum 6 osób z stacji PKP do obiektu i z powrotem. Cena za taki transport (co najmniej jeden kurs w dniu przyjazdu uczestników oraz co najmniej jeden kurs w dniu wyjazdu) powinna być wliczona w cenę podaną w ofercie Wykonawcy.
4. Obiekt musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegów, wyżywienia oraz sali szkoleniowej.
5. Obiekt musi posiadać infrastrukturę umożliwiającą korzystanie z usługi przez osoby niepełnosprawne bez konieczności pomocy osoby trzeciej (w szczególności podjazdy do budynku oraz dostępne windy – w przypadku gdy pokoje, sala szkoleniowa lub miejsce wydawania posiłków znajdują się na piętrach).
6. Obiekt musi oferować bezpłatny parking dla uczestników i uczestniczek szkolenia lub w jego sąsiedztwie powinny znajdować się na terenie publicznym ogólnodostępne bezpłatne miejsca parkingowe (w odległości nie większej niż 200 m od obiektu).
7. Obiekt musi świadczyć usługi całoroczne. Temperatura w pomieszczeniach udostępnianych uczestnikom i uczestniczkom szkoleń (pokoje, sala jadalna, sala szkoleniowa) przez cały czas jej trwania nie może być niższa niż 21st. C.

Wymagania odnośnie noclegów:

1. Wykonawca zapewni rezerwację oraz nocleg dla wszystkich osób zgłoszonych przez Zamawiającego, zgodnie z warunkami niniejszego zapytania.
2. Noclegi dostępne będą w pokojach 1-osobowych lub 2-osobowych (przy czym każdorazowo dla maksymalnie 3 osób mają być zapewnione pokoje





- 1-osobowe), w tym w pokojach dostosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
3. W przypadku pokoi 2-osobowych wyposażone one będą w dwa pojedyncze łóżka (nie kanapy, narożniki czy sofy).
 4. Pokoje udostępniane będą uczestnikom i uczestniczkom od godz. 10.00 pierwszego dnia szkolenia do godz. 16.00 drugiego dnia. W przypadku braku takiej możliwości, poza godzinami trwania doby hotelowej, we wskazanych godzinach zapewniona będzie szatnia i miejsce na przechowanie bagażu.
 5. Wszystkie pokoje wyposażone będą w bezpłatny dostęp do Internetu oraz w łazienki, a pokoje dla osób z niepełnosprawnościami – w łazienki dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
 6. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych opłat związanych z korzystaniem z pokoi, np.: koszty płatnej telewizji, koszty minibarku w pokoju).

Wymagania odnośnie wyżywienia:

1. Uczestnikom i uczestniczkom szkoleń oferowane będzie wyżywienie w postaci: obiadu i kolacji w pierwszym dniu oraz śniadania i obiadu w drugim dniu jak również przerw kawowych w obu dniach. Szczegółowe menu zostanie ustalone wspólnie z Zamawiającym najpóźniej na 4 dni przed terminem danego szkolenia.
2. Posiłki podawane uczestnikom i uczestniczkom uwzględniać będą wymogi diet: wegetariańskiej, wegańskiej, bezmlecznej lub bezglutenowej, w zależności od zgłoszonych przez Zamawiającego potrzeb.
3. obiady powinny składać się z dwóch dań ciepłych oraz napoi (woda, soki).
4. Przerwy kawowe powinny być oferowane w systemie ciągłym w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco w razie potrzeby). Serwis kawowy dostępny będzie w sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie.
5. Wszystkie posiłki przygotowywane będą przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.).

Wymagania odnośnie sali szkoleniowej:

1. Sala o powierzchni minimum 35m.kw., z dostępem do światła dziennego (okna powinny być wyposażone w sprawne żaluzje/rolety), nie powinna posiadać żadnych trwałych przeszkód (np. kolumna), tak aby możliwe była dowolne ustawienie stołów i krzeseł.
2. Sala powinna być usytuowana w wystarczającej odległości od ewentualnych źródeł hałasu; powinna mieć również zapewnione warunki dyskrecji (sala zamykana, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania w niej osób niebiorących udziału w szkoleniu).





3. Sposób ustawienia stołów i krzeseł na sali będzie ustalana z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed terminem danego szkolenia.
4. Sala powinna być wyposażona w:
 - a. tablicę typu „flipchart” wraz z minimalnie 20 arkuszami papieru oraz flamastrami,
 - b. projektor multimedialny oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora z pilotem sterującym (obraz umożliwiający dobrą widoczność każdej osobie z dowolnego miejsca sali),
 - c. stoły i krzesła z miękkim siedziskiem i oparciem w ilości dostosowanej do liczby uczestników i uczestniczek,
 - d. dostęp do bezprzewodowego Internetu,
 - e. klimatyzację z możliwością samodzielnej regulacji temperatury,
 - f. łatwy dostęp do źródeł prądu (gniazdka oraz przedłużacz).
5. Uczestnicy i uczestniczki powinni mieć zapewniony dostęp do sali szkoleniowej w wymiarze co najmniej: pierwszego dnia w godzinach: 12.00 – 20.00 oraz drugiego dnia w godzinach: 9.00 – 15.00.
6. W trakcie godzin użytkowania sali Zamawiający będzie mógł korzystać z pomocy obsługi Wykonawcy w zakresie technicznej obsługi sprzętu multimedialnego, Internetu oraz klimatyzacji.
7. Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zapewni: oznakowanie sali szkoleniowej oraz drogi do sali, wykonane zgodnie ze wskazówkami/wzorami przesłanymi przez Zamawiającego.
8. Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zamieści, przed wejściem do sali szkoleniowej, przesłany przez Zamawiającego program szkolenia.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci spełniający poniższe warunki:
 - a. prowadzą działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem zamówienia,
 - b. dysponują niezbędnym zapleczem technicznym oraz kadrą gwarantującymi rzetelne wykonanie zamówienia,
 - c. znajdują się w sytuacji finansowej i ekonomicznej, zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia, w szczególności nie znajdują się w stanie likwidacji lub upadłości,
 - d. posiadają niezbędne doświadczenie oraz uprawnienia do świadczenia usług dla osób z niepełnosprawnościami, grup zorganizowanych, szkoleń, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
 - e. nie są wykluczeni z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835), tj. nie są podmiotem znajdującym się na liście sankcyjnej, względem których stosowane są środki sankcyjne, o których mowa w ww. ustawie.





2. Oferent zainteresowany wykonaniem zamówienia zobowiązany jest przedstawić ofertę, której wzór stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego, wraz z wymaganymi załącznikami wskazanymi we wzorze oferty.
3. W trakcie oceny ofert, Zamawiający może żądać do Oferentów dokumentów potwierdzających spełnienie powyższych warunków.
4. Oferenci ubiegający się o udzielenie zamówienia złożą, wraz z ofertą, oświadczenie potwierdzające, że nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, przy czym przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a. uczestnictwu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - b. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
 - c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
5. Wzór oświadczenia, o którym mowa w punkcie 4 stanowi załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
6. Niespełnienie chociażby jednego z wymienionych w dziale IV warunków skutkować będzie wykluczeniem Oferenta z postępowania.

V. MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY

1. Oferenci zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w zapytaniu ofertowym i przygotować ofertę zgodnie z jego wymaganiami.
2. Wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania ponoszą Oferenci.
3. Cena wskazana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty Oferenta związane z wykonaniem usługi wraz z podatkiem VAT, zwłaszcza te wymagane przez Zamawiającego określone w niniejszym zapytaniu, m.in.: nocleg, wyżywienie, w tym przerwy kawowe, sala szkoleniowa z wyposażeniem, parking, dostęp do Internetu, ewentualny transport uczestników i uczestniczek szkoleń.
4. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
5. Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej za pośrednictwem strony: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>.
6. Termin składania ofert upływa z końcem dnia 19 grudnia 2024 r. Decyduje moment zamieszczenia oferty w Bazie Konkurencyjności.





7. Oferty niekompletne, przesłane po terminie lub złożone w inny niż wskazany w punkcie 5 sposób nie będą rozpatrywane.
8. W toku oceny oferty, Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poprawiania w złożonej ofercie oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz innych omyłek polegających na niezgodności oferty z opisem zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.

VI. INFORMACJA O OFERTACH CZĘŚCIOWYCH, WARIANTOWYCH I O PODWYKONAWCACH

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia przez Wykonawcę realizacji zamówienia innym podwykonawcom.

VII. KRYTERIA WYBORU OFERTY

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, która będzie zgodna z opisem przedmiotu zamówienia oraz innymi wymaganiami określonymi przez Zamawiających w zapytaniu ofertowym oraz uzyska najwyższą liczbę punktów biorąc pod uwagę następujące kryteria:
 - a. cena łączna brutto organizacji szkolenia – 70% wartości oceny (70 pkt. w ramach ogólnej liczby punktów). Oferta z najniższą ceną otrzyma 70 pkt. Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:
Wartość punktowa = 70 x (Cmin/Cb), gdzie:
Cmin - najniższa cena brutto spośród złożonych ofert
Cb - cena brutto oferty badanej
 - b. standard obiektu hotelowego w którym realizowana będzie usługa – 30% wartości oceny (30 pkt. w ramach ogólnej liczby punktów), przy czym:
 - i. obiekt w standardzie pensjonatu/motelu/hotelu jednogwiazdkowego i niższym: 0 pkt,
 - ii. obiekt w standardzie pensjonatu/motelu/hotelu min. dwugwiazdkowego: 5 pkt,
 - iii. obiekt o standardzie pensjonatu/motelu/hotelu min. trzygwiazdkowego: 30 pkt.Standard jest rozumiany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2004 nr 188 poz. 1945 z późn. zm).
2. Oferenci zostaną zawiadomieni o wynikach postępowania drogą elektroniczną bądź pisemną.





VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wybrany Wykonawca zobowiązuje się zawrzeć umowę w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
2. Przed podpisaniem umowy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu potwierdzenie dokonania rezerwacji zamówienia w obiekcie w terminach dwóch pierwszych szkoleń, wskazanych w cz. III pkt 3 zapytania (17-18.01.2025 r. i 31.01-01.02.2025 r.).
3. Rozliczenia finansowe odbywać się będą na podstawie wystawianej przez Wykonawcę przelewowej faktury VAT z 7-dniowym terminem płatności. Faktura będzie wystawiana w terminie 5 dni od daty zakończenia danego szkolenia.
4. Termin związania pisemną umową z Wykonawcą wynosi 30 dni licząc od dnia, w którym upłynął termin składania ofert.
5. Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania, jego odwołania bądź zakończenia bez wybrania którejkolwiek ze złożonych ofert bez podania przyczyny. W takich przypadkach, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.
6. Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia zapytania, jeśli kwoty podane w ofertach będą przekraczały środki projektowe przeznaczone na ten cel.
7. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę usługi zgodnie z cz. III zapytania, Zamawiający może odstąpić od umowy lub naliczyć karę umowną w wysokości proporcjonalnej do zakresu świadczenia, którego niewykonanie lub nienależyte wykonanie dotyczyło. Zapis nie dotyczy skutków działania Siły Wyższej.
8. Umowa może zostać zmieniona w przypadkach o których mowa w sekcji 3.2.4. pkt.4 Wytucznych dotyczących kwalifikowalności wydatków dla EFS+ na lata 2021-2027.
9. Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.
10. Dodatkowych informacji w zakresie postępowania udziela Łukasz Cieśliński, tel.: 609 144 511, e-mail: lcieslinski@pracowniapozarzadowa.pl.
11. Załączniki dołączone do zapytania ofertowego:
 - a. załącznik nr 1 – wzór oferty,
 - b. załącznik nr 2 – wzór oświadczenia o braku powiązań z Zamawiającym,
 - c. załącznik nr 3 – wzór oświadczenia dotyczącego przesłanek wykluczenia z art. 5k Rozporządzenia 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego,
 - d. załącznik nr 4 – wzór oświadczenia w zakresie wypełnienia obowiązków przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO.

