



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Zapytanie ofertowe nr 2-IRP na kompleksową usługę hotelową

Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie działając na podstawie Umowy o partnerstwie jako Lider projektu, w imieniu Partnera - Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Białymstoku, zaprasza do składania ofert w postępowaniu na kompleksową usługę hotelową (zapewnienie sali szkoleniowej, noclegów i wyżywienia w trakcie 2-dniowych szkoleń) dla min. 460 uczestników projektu „**Doskonalenie kadr instytucji rynku pracy**” nr FEWM.07.03-IP.01-0002/24, realizowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Warmii i Mazur 2021-2027.

a) Tryb udzielenia zamówienia

Niniejsze postępowanie prowadzone jest w celu udzielenia zamówienia zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w podrozdziale 3.2 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 wersja z 18.11.2022 r. odnoszącego się do zasady konkurencyjności.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

Kody CPV mające zastosowanie do postępowania:

55110000-4: Hotelarskie usługi noclegowe

55120000-7: Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3: Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

2. Opis przedmiotu oraz zakresu realizacji zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zakup **4 kompleksowych usług hotelowych** realizowanych dla uczestników projektu „Doskonalenie kadr instytucji rynku pracy” nr FEWM.07.03-IP.01-0002/24 realizowanych w okresie od 21.05.2025r. do 20.11.2025r.

Pod pojęciem kompleksowa usługa hotelowa rozumie się każdorazowo wynajem 3 sal szkoleniowych, wyżywienie i nocleg dla minimum 36 i maksimum 60 osób, w obiekcie hotelowym o standardzie nie mniejszym niż 3*** i nie większym niż 4**** pozwalające na obsługę jednocześnie trzech grup szkoleniowych uczestniczących w 2-dniowych szkoleniach.

Szkolenia będą się odbywać w obiektach hotelarskich wyłonionych w ramach zapytania, na terenie województwa warmińsko-mazurskiego. Zamówienie podzielono na 4 części: **I, II, III, IV** ze względu na różne terminy realizacji szkoleń. Każda z części będzie dotyczyła realizacji jednocześnie 3 szkoleń we wskazanym w danej części terminie i na terenie wskazanych powiatów:

Część I. zakup kompleksowej usługi hotelowej na terenie powiatu gołdapskiego, giżyckiego lub węgorzewskiego: realizacja 3 szkoleń w terminie: **21-22.05.2025r.**

Część II. zakup kompleksowej usługi hotelowej na terenie powiatu ęłckiego, giżyckiego lub piskiego: realizacji 3 szkoleń w terminie: **17-18.09.2025r.**



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Część III. zakup kompleksowej usługi hotelowej na terenie powiatu giżyckiego lub oleckiego: realizacji 3 szkoleń w terminie: **15-16.10.2025r.**

Część IV. zakup kompleksowej usługi hotelowej na terenie powiatu węgorzewskiego lub giżyckiego: realizacji 3 szkoleń w terminie: **19-20.11.2025r.**

Realizacja wszystkich części zamówienia I, II, III i IV wykonywana będzie na rzecz Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Białymstoku, działającego na podstawie Umowy o partnerstwie jako Partner.

3. Warunki wspólne dla wszystkich części zamówienia I, II, III, IV:

W każdym 2-dniowym szkoleniu weźmie udział 1 grupa szkoleniowa licząca od min. 12 do maks. 20 uczestników (średnio 16 osób). Wszystkie szkolenia będą realizowane w godz. od 8.00 do 17.00.

Szczegółowe wymagania dla poszczególnych elementów kompleksowej usługi hotelowej:

a) Wynajem 3 sal szkoleniowych, w tym każda sala na min. 20 osób, na 2 dni w godz. 8.00-17.00. Sale szkoleniowe muszą być wyposażone w rzutnik multimedialny wraz z ekranem, flipchart z papierem lub tablicę suchościeralną, pisaki, klimatyzację/ogrzewanie, dostęp do dziennego światła z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami, dostęp do bezprzewodowego Internetu, dostęp do prądu w tym zapewnienie przedłużaczy – jeżeli zajdzie taka potrzeba. Wymagany stały dostęp do sanitariatów, w tym dostęp dla osób z niepełnosprawnościami. Sale powinny:

- spełniać wymagania BHP i przeciwpożarowe,
- znajdować się w budynku dostępnym dla osób z niepełnosprawnościami, w przypadku położenia sali na piętrze budynek musi być wyposażony w windę lub podjazd dla osób z niepełnosprawnościami,
- zapewniać odpowiednią liczbę miejsc dla Uczestników/Uczestniczek szkolenia, krzesła z miękkim obiciem i stoły o wysokości odpowiedniej dla osób poruszających się na wózku, umożliwiające aranżację ustawienia. Liczba miejsc dla osób poruszających się na wózkach zostanie podana przez Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed datą organizacji szkolenia,
- zostać oznakowane zgodnie z zasadami opisanymi w Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 w zakresie informacji i promocji w wymagane oznaczenia, dostarczone przed szkolenie przez Zamawiającego.

Nie dopuszcza się adaptowania sal restauracyjnych na sale szkoleniowe.

b) Wyżywienie (posiłki) dla 3 grup szkoleniowych liczących łącznie minimum 36 i maksimum 60 osób, na które składa się:

- 1 śniadanie (co najmniej: dania ciepłe: racuchy/naleśniki, parówki, jajecznica; pieczywo (bułeczki, bagietki, chleb ciemny, chleb jasny), masło i margaryna, wędliny, sery żółte, sery białe, dżemy, patery warzyw, sałatki warzywne, sałatka owocowa, płatki



- śniadaniowe, mleko/jogurt, kawa, herbata, woda, soki), serwowane w naczyniach wielorazowych z uwzględnieniem sezonowych warzyw i owoców,
- 2 x obiad (do wyboru za każdym razem 2 zupy i 2 drugie dania: danie mięsne/wegetariańskie, ewentualnie bezglutenowe, o ile takie zapotrzebowanie zostanie zgłoszone przez uczestników projektu, surówki, warzywa gotowane), deser, napoje - woda, soki, kawa, herbata), serwowane w naczyniach wielorazowych z uwzględnieniem sezonowych warzyw i owoców, obiad serwowany do stołu lub podawany w formie bufetu.
 - 1 x kolacja - formuła kolacji w formie bufetu, dostępność ciepłego i zimnego jedzenia (ewentualność zamiany na kolację w formie grilla lub ogniska, do uzgodnienia z Zamawiającym przed każdym szkoleniem); menu kolacji: co najmniej: zimne przystawki, wędliny, żółty ser, patera warzyw, sałatki, 1 zupa, 2 dania główne do wyboru mięsne/wegetariańskie, ewentualnie bezglutenowe, o ile takie zapotrzebowanie zostanie zgłoszone Zamawiającemu przez uczestników szkoleń; dodatkowo stół deserowy (desery, ciasta, owoce, kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki, napoje gazowane) w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia, serwowane w naczyniach wielorazowych z uwzględnieniem sezonowych warzyw i owoców,
 - serwis kawowo-ciasteczkowy w trakcie 2 dni szkolenia, dostępny przez cały czas trwania szkolenia. Serwis kawowy powinien obejmować: kawa rozpuszczalna/mielona/ z ekspresu 0,5 l/osobę/dzień, zestaw herbat czarnych i owocowych, cytryna w plasterkach, cukier, mleko do kawy wg potrzeb, wodę mineralną gazowaną 0,5 l/osobę/dzień i niegazowaną 0,5 l/osobę/dzień, soki, świeże ciasta i ciastka (co najmniej 3 rodzaje ciastek kruchych słodkich/słonych na dzień, co najmniej 150g dla każdego uczestnika), co najmniej 2 rodzaje świeżych owoców na dzień (co najmniej 100g na każdego uczestnika).

Wykonawca w zakresie realizacji wyżywienia dla uczestników szkolenia zobowiązuje się do zapewnienia:

- świadczenia serwisu kawowo-ciasteczkowego z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych,
- przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych,
- przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku;
- podawania Zamawiającemu w wyznaczonym terminie menu na poszczególne dni szkolenia, w szczególności składników i dań głównych,
- uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w szkoleniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 4 dni przed planowanym szkoleniem,
- obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za serwowanie potraw oraz zapewnienie obsługi sprzątającej w celu zapewnienia czystości w salach/pomieszczeniach, w których serwowane będą posiłki (przerwy kawowe oraz śniadanie, obiady i kolacja) i w salach, w których będzie realizowane szkolenie,



- odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi serwisu kawowego w trakcie szkoleń,
- serwowania posiłków o ustalonej z Zamawiającym godzinie w budynku, w którym odbywają się szkolenia lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie. W przypadku serwowania posiłków poza budynkiem, w którym odbywają się szkolenia, ten inny obiekt musi spełniać wszelkie wymagania dotyczące dostępności dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi, w tym poruszających się na wózku,
- serwowania każdego dnia szkolenia innego dania ciepłego na obiad,
- miejsca podawania posiłków poza salą szkoleniową.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z harmonogramami szkoleń, przekazanymi Wykonawcy na co najmniej 4 dni przed rozpoczęciem szkoleń.

c) Nocleg w hotelu jednocześnie dla 3 grup szkoleniowych liczących łącznie minimum 36 i maksimum 60 osób, zgodnie z następującymi wymaganiami:

- nocleg w pokojach dwuosobowych z pojedynczymi łózkami oraz zapewnienie 2 pokoi jednoosobowych na każdą grupę szkoleniową, na wypadek zaistnienia sytuacji, gdy w każdej grupie uczestników szkolenia będzie nieparzysta liczba kobiet i mężczyzn i nie będzie możliwości zakwaterowania 1 kobiety i 1 mężczyzny w jednym pokoju,
- pokoje noclegowe muszą być wyposażone w dostęp do bezprzewodowego Internetu oraz pełne zaplecze sanitarne, klimatyzację,
- jeden pokój dwuosobowy musi być dostosowany do potrzeb osoby poruszającej się na wózku, gdyby taka osoba zgłosiła się do udziału w szkoleniu, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę na min. 4 dni przed planowanym terminem szkolenia. Powierzchnia pokoju powinna umożliwiać swobodne poruszanie się wózkiem i komfortowe korzystanie z wyposażenia, w tym toalet. Wysokość łóżka, mierzona od górnej krawędzi materaca, powinna umożliwiać wygodny transfer z wózka,
- zapewnienie dostępności pokoi nie później niż od godz. 15:00 w dniu zakwaterowania. Wykwaterowanie nastąpi w dniu następnym zgodnie z dobą hotelową obowiązującą w danym obiekcie,
- zapewnienie przestrzeni do przechowywania bagażu do momentu zameldowania w 1 dniu szkolenia i po wymeldowaniu w drugim dniu szkolenia, do momentu zakończenia zajęć,
- hotel o standardzie odpowiadającym przynajmniej trzem gwiazdkom i nie więcej niż czterem gwiazdkom musi być wpisany do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich prowadzonego przez Ministerstwo Sportu i Turystyki. Standard hotelu musi być zgodny 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. 2017 poz. 2166),

Wykonawca, w koszcie kompleksowej usługi hotelowej, musi uwzględnić zapewnienie parkingu dla uczestników szkoleń oraz możliwość korzystania z dodatkowych udogodnień dostępnych w standardowej ofercie obiektu hotelowego, np. basen, sauna, jacuzzi, siłownia.

Na 4 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji każdej kompleksowej usługi hotelowej dla określonych 3 grup szkoleniowych, Zamawiający prześle (potwierdzi) Wykonawcy drogą e-



mailową ostateczną ilość osób wraz z ich imienną listą oraz z podziałem na pokoje. Zamawiający planuje, że szkolenia będą się odbywały w grupach śr. 16-osobowych, ale dopuszcza możliwość realizacji szkolenia dla grupy min. 12-osobowej i max. 20-osobowej, jeżeli takie będzie aktualne zapotrzebowanie w projekcie.

Najpóźniej w terminie 48 godzin przed dniem rozpoczęcia każdego szkolenia, Zamawiający uprawniony będzie do dokonania zmian w rezerwacji polegających w szczególności na zwiększeniu/zmniejszeniu ilości osób oraz dokonaniu modyfikacji w zakresie rodzaju lub ilości pokoi objętych rezerwacją, z zastrzeżeniem, że grupa szkoleniowa nie może liczyć mniej niż 12 osób i nie więcej niż 20 osób.

Jeżeli na szkolenia w określonym terminie zgłoszą się osoby, które mieszkają w tej samej miejscowości, w której znajduje się hotel, w którym realizowana jest kompleksowa usługa hotelowa polegająca na realizacji w tym samym terminie 3 szkoleń, to w ramach projektu nie ma możliwości pokrycia kosztów ich noclegu ze śniadaniem, a jedynie jednostkowy koszt wyżywienia (2x obiad, 1 x kolacja i jednostkowy koszt serwisu kawowo-ciasteczkowego w trakcie 2 dni szkolenia) za każdą z tych osób. Zamawiający, na etapie zamówienia nie jest w stanie przewidzieć ile takich osób pojawi się w ramach świadczenia kompleksowej usługi hotelowej w poszczególnych części zamówienia, gdyż nie wie które obiekty hotelarskie zostaną wyłonione w ramach postępowania. Zamawiający zobowiązuje się na 4 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji każdej kompleksowej usługi hotelowej dla określonych 3 grup szkoleniowych, przekazać informację ile osób skorzysta z noclegu, a ile nie.

Wyłoniony w ramach postępowania Wykonawca lub Wykonawcy muszą zabezpieczyć dodatkowe miejsca hotelowe dla trenerów prowadzących zajęcia na tych szkoleniach, którzy będą albo zamawiać i rozliczać dotyczącą ich usługę hotelową osobiście albo za pośrednictwem Zamawiającego, ale będzie się to odbywało niezależnie od zamawianych niniejszym postępowaniem kompleksowych usług hotelowych dla uczestników projektu.

4. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- zapewniają bazę lokalową, zaplecze techniczne oraz kadrę pracowniczą niezbędną do wykonania zamówienia,
- nie znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej mogącej budzić wątpliwości co do możliwości prawidłowego wykonania zamówienia, nie wszczęto wobec nich postępowania upadłościowego ani nie ogłoszono upadłości; nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat i składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne,
- zapewniają realizację kompleksowej usługi hotelowej w obiekcie hotelarskim o standardzie odpowiadającym przynajmniej trzem gwiazdkom i nie więcej niż czterem gwiazdkom, który jest wpisany do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich prowadzonego przez Ministerstwo Sportu i Turystyki. Standard obiektu musi być zgodny 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. 2017 poz. 2166),
- nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. 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 przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia;
 - pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
- nie podlegają wykluczeniu z powodu niespełnienia warunków określonych w art. 108 ust. 1 i art. 109 ust. 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych;
- nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie 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 2022 r. poz. 835).

Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunków udziału w postępowaniu na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania w sposób 0-1 (spełnia – nie spełnia).

Warunek preferencyjny dotyczący zastosowania przy realizacji przedmiotu zamówienia klauzuli społecznej:

Zamawiający przy udzieleniu zamówień stosuje preferencje dla Podmiotów Ekonomii Społecznej (PES). Preferencje będą realizowane m. in. poprzez:

- zlecanie zadań na zasadach określonych w ustawie o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie lub stosowanie innych przewidzianych prawem trybów, w tym z ustawy o ekonomii społecznej, czy ustawy o spółdzielniach socjalnych.

Punkty za kryterium PES zostaną przyznane (5 punktów) na podstawie uzupełnionego Załącznika nr 1 do zapytania ofertowego oraz załączonego do oferty dokumentu potwierdzającego status podmiotu ekonomii społecznej np. aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego, wydruk z innego rejestru lub ewidencji.

Warunek preferencyjny, dotyczący posiadania statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej nie jest obligatoryjny. Niespełnienie tego warunku nie skutkuje odrzuceniem oferty danego Wykonawcy.

Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunku preferencyjnego na podstawie załączonego do oferty dokumentu potwierdzającego status podmiotu ekonomii społecznej np. aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego, wydruk z innego rejestru lub ewidencji i przyzna 5 punktów w przypadku potwierdzenia spełnienia warunku preferencyjnego.



5. Opis sposobu przygotowania i złożenia oferty

Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami określonymi w niniejszym *Zapytaniu ofertowym* oraz załącznikach. Na prawidłowo przygotowaną ofertę składają się następujące dokumenty:

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania
- Załącznik nr 4 – Klauzula informacyjna dla osoby, której dane są przetwarzane w ramach realizacji projektu

Formularz ofertowy oraz dokumenty/oświadczenia składające się na ofertę muszą być podpisane (cyfrowo lub własnoręcznie – wówczas złożone w formie skanu dokumentów) przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w obrocie prawnym w imieniu wykonawcy, w taki sposób, aby czytelne było imię i nazwisko podpisującego.

Jeżeli umocowanie do podpisania dokumentów nie wynika z dokumentów rejestrowych, do oferty należy załączyć pełnomocnictwo, udzielone w jednej z ww. form. Oferty należy składać **do 01.04.2025r. wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności** (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>).

Postępowanie obejmuje wszystkie części zamówienia tj.: **I, II, III, IV.**

W każdej z tych części może zostać wyłoniony inny Wykonawca. Każdy z Wykonawców może złożyć jedną ofertę na dowolną ilość wybranych przez siebie części zamówienia I, II, III, IV. Zamówienie może zostać udzielone temu samemu Wykonawcy na wszystkie części, jeżeli jego oferta, w każdej z tych części, uzyska najwyższą liczbę punktów.

W przypadku niezłożenia kompletnych i podpisanych w wyznaczonych miejscach dokumentów wskazanych powyżej, oferta zostanie odrzucona.

W przypadku błędnego złożenia przez Wykonawcę, do którejkolwiek z części zamówienia I, II, III lub IV Formularza ofertowego, z treści którego będzie wynikać, że dotyczy innej części zamówienia, oferta tego Wykonawcy zostanie odrzucona.

Zamawiający, przed udzieleniem zamówienia, zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy, którego oferta została wyłoniona do wykonania całości lub określonej części zamówienia, do złożenia w wyznaczonym terminie nie dłuższym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu, w szczególności dokumentów z danymi osób upoważnionych do podejmowania decyzji wiążących w imieniu Wykonawcy.

6. Termin związania ofertą

Wykonawca będzie związany niniejszą ofertą 30 dni od daty zakończenia terminu składania ofert.

7. Termin wykonania zamówienia

Zamówienie będzie realizowane w okresie od 1 dnia realizacji 3 szkoleń, zgodnie z terminem rozpoczęcia zawartym w części zamówienia w której wyłoniono Wykonawcę do świadczenia



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



kompleksowych usług hotelowych dla uczestników projektu „Doskonalenie kadr instytucji rynku pracy”, maksymalnie do ostatniego dnia realizacji 3 szkoleń wskazanych w tej części zamówienia.

8. Dodatkowe postanowienia

- a) Wykonawca proponując cenę oferty powinien wziąć pod uwagę wszelkie koszty, które mogą powstać w ramach realizacji zamówienia, wszystkie opłaty i podatki (w szczególności podatek VAT) oraz ryzyka Wykonawcy. Zamawiający nie będzie refundował Wykonawcy zwiększonych kosztów wykonania zamówienia. Cena przedstawiona w ofercie nie ulegnie podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
- b) Wykonawca może zwrócić się z zapytaniem do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania ofertowego wyłącznie za pośrednictwem Bazy konkurencyjności w zakładce „Pytania”. Odpowiedzi Zamawiający zamieści w Bazie Konkurencyjności przy pytaniach.
- c) Zamawiający może zażądać od Wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień (w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu) gdy cena zaproponowana przez Wykonawcę okaże się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia. Za rażąco niską zostanie uznana cena, różniąca się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających wykluczeniu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z Wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.
- d) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści Zapytania ofertowego (istotna zmiana będzie skutkowała wydłużeniem terminu na składanie ofert), anulowania lub unieważnienia postępowania na każdym jego etapie i odstąpienia od podpisania umowy na realizację zamówienia bez podania przyczyny, w szczególności gdy najkorzystniejsza spośród złożonych ofert przekracza możliwości finansowe zawarte w budżecie projektu – bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.
- e) Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia wykonania części lub całości zadań Wykonawcy osobom trzecim bez zgody i wiedzy Zamawiającego.

Przewidywany maksymalny budżet na każdą z części zamówienia I, II, III, IV wynosi:

36 470,40 PLN netto (3 szkolenia x max. 20 ucz. x 607,84 PLN netto), tj. **40 104,60 zł brutto**

Całkowita wartość zamówienia na wszystkie 4 części wynosi 145 881,60 PLN netto, tj. 160 418,40 brutto.



9. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty dla każdej części zamówienia I, II, III i IV wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki, o których mowa w pkt 4, dokonana zostanie ocena ofert na każdą część zamówienia **I, II, III i IV** na podstawie następujących kryteriów:

1) Symbol kryterium - K1

Nazwa kryterium - Cena ofertowa brutto (cena 1 kompletnego pobytu w hotelu 1 osoby)

Maksymalna liczba punktów - 95

Waga kryterium - 95%

2) Symbol kryterium – K2(S)

Nazwa kryterium – Posiadanie statusu podmiotu ekonomii społecznej

Maksymalna liczba punktów - 5

Waga kryterium - 5%

Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do ww. kryteriów może uzyskać maksimum 100 pkt.

Punkty przyznawane za kryteria (zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku) będą liczone wg następujących wzorów:

Symbol kryterium	Nazwa kryterium	Sposób przyznawania oceny punktowej
K1	Cena ofertowa brutto (cena 1 kompletnego pobytu w hotelu 1 osoby)	Ocena punktowa dokonana zostanie zgodnie z formułą: $K1 = \frac{C_{min}}{C} * 95pkt$ Legenda: K1 – liczba punktów uzyskana za kryterium „ceny ofertowej brutto” (maksymalna wartość 95 pkt) C min – najniższa cena ofertowa brutto spośród ważnych ofert C – cena ofertowa brutto badanej oferty
K2(S)	Posiadanie statusu podmiotu ekonomii społecznej	Ocena punktowa dokonana zostanie zgodnie z formułą: $K2(S) = W (1,2)$ Legenda: W1 - brak statusu podmiotu ekonomii społecznej – 0 pkt W2 – posiadanie statusu podmiotu ekonomii społecznej – 5pkt

Ostateczna liczba punktów (K) będzie obliczana wg następującego wzoru:
 $K = K1 + K2(S)$

Oferty spełniające w każdej części I, II, III, lub IV w najwyższym stopniu wszystkie wymagania otrzymają maksymalną liczbę punktów. Pozostałym Wykonawcom przypisana zostanie odpowiednio mniejsza liczba punktów.

W przypadku gdy w danej części zamówienia I, II, III lub IV dwóch oferentów uzyska identyczną liczbę punktów, jako najkorzystniejsza w każdej części zostanie uznana oferta, która uzyska większą liczbę punktów za kryterium „cena ofertowa brutto” (K1).

W przypadku, gdy dwóch oferentów uzyska identyczną liczbę punktów i nie będzie można wybrać najkorzystniejszej oferty w sposób opisany powyżej, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy uzyskali identyczną liczbę punktów do złożenia - w terminie określonym przez Zamawiającego - ofert dodatkowych (w zakresie dodatkowych atrakcji/udogodnień dostępnych w standardowej ofercie hotelu z których będą mogli skorzystać uczestnicy szkoleń w trakcie świadczenia kompleksowej usługi hotelowej) obejmujących cenę brutto. Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych pierwotnie ofertach. W takim przypadku ostatecznie zostanie wyłoniony ten Wykonawca, który przy tej samej ofercie cenowej zaproponuje atrakcyjniejsze udogodnienia dla uczestników 2-dniowych szkoleń w trakcie ich pobytu w obiekcie hotelarskim zapewnianym przez Wykonawcę.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcom, których oferta spełnia wszystkie wymagania określone w Zapytaniu ofertowym oraz została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria oceny.

Wykonawcom nie przysługuje prawo wnoszenia odwołania od oceny.

10. Postanowienia końcowe

- a) O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności 2021.
- b) Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą w danej części zamówienia, zostanie poinformowany o miejscu i terminie podpisania umowy za pośrednictwem wiadomości e-mail i/lub telefonicznie.
- c) Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą umowę zgodną ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 niniejszego Zapytania, na warunkach określonych w niniejszym Zapytaniu. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy na warunkach przedstawionych w zapytaniu, co powoduje brak możliwości podpisania umowy, Zamawiający wybiera ofertę z pozostałych nie odrzuconych ofert, która uzyskała największą liczbę punktów, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania, tj. oferta przekracza możliwości finansowe zawarte w budżecie projektu.
- d) Jeżeli Zamawiający, w którejkolwiek z części zamówienia I, II, III lub IV w trakcie obowiązywania terminu związania ofertą, odstąpi od umowy z wybranym Wykonawcą lub ją rozwiąże, to Zamawiający wybiera ofertę z pozostałych nie odrzuconych ofert, która uzyskała największą liczbę punktów, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania, tj. oferta przekracza możliwości finansowe zawarte w budżecie projektu.
- e) Zamawiający na podstawie zapisów sekcji 3.2.4 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 zastrzega sobie możliwość udzielenia dotychczasowemu Wykonawcy, wyłonionemu w trybie zasady konkurencyjności, zamówień dodatkowych związanych z zamówieniem podstawowym, dotyczących zwiększenia liczby kompleksowych usług hotelowych realizowanych dla uczestników projektu w terminach wskazanych w pkt. 2. Opis przedmiotu oraz zakresu realizacji zamówienia, zgodnie z warunkami zawartymi w Wytycznych, bez konieczności ponownego stosowania zasady konkurencyjności.



- f) W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości przez Zamawiającego o tych okolicznościach.
- g) Zamawiający dopuszcza zmianę zapisów umowy z następujących powodów:
- okoliczności siły wyższej np. epidemia, pandemia, działania wojenne, wystąpienie katastrofalnych zjawisk wywołanych działaniem sił natury, np. powodzie, huragany, trzęsienia ziemi, pożary lasów oraz innej okoliczności zewnętrznej, niewynikającej z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, mogącej mieć istotny wpływ na realizację postanowień umowy,
 - potrzeba zwiększenia wielkości zamówienia co będzie miało wpływ na zwiększenie całkowitej wartości Umowy z Wykonawcą do maksymalnie 30% wartości zamówienia określonej pierwotnie w Umowie, której zamawiający nie mógł przewidzieć na etapie zamówienia,
 - zmian powszechnie obowiązujących regulacji prawnych obowiązujących w dniu podpisania umowy,
 - otrzymania decyzji jednostki finansującej przedmiotowe zamówienie zawierającej zmiany zakresu zadań, terminów realizacji, czy też ustalającej dodatkowe postanowienia, do których wykonania Zamawiający zostanie zobowiązany,

Załączniki stanowiące integralną część Zapytania ofertowego

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania

Załącznik nr 3 – Wzór umowy

Załącznik nr 4 – Klauzula informacyjna dla osoby, której dane są przetwarzane w ramach realizacji projektu