



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Zapytanie ofertowe nr 4-IRP na kompleksową usługę hotelową realizowaną w terminie 12-13.05.2025 na terenie powiatu mrągowskiego lub szczycieńskiego

Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie działając na podstawie Umowy o partnerstwie jako Lider projektu, w imieniu własnym i 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.

1. 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 14.03.2025 r., odnoszącego się do zasady konkurencyjności.

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 **kompleksowej usługi hotelowej** rozumianej jako: wynajem sali szkoleniowej do realizacji szkolenia, wyżywienie i nocleg dla minimum 12 i maksimum 20 osób, w obiekcie hotelarskim o standardzie nie mniejszym niż 3*** i nie większym niż 4**** pozwalające na obsługę grupy szkoleniowej uczestniczącej w 2-dniowym szkoleniu, realizowanej dla uczestników projektu „Doskonalenie kadr instytucji rynku pracy” nr FEWM.07.03-IP.01-0002/24 w terminie od **12.05.2025r.** do **13.05.2025r.** na terenie powiatu mrągowskiego lub szczycieńskiego.

Realizacja zamówienia będzie wykonywana na rzecz Warmińsko-Mazurskiego Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie, działającego na podstawie Umowy o partnerstwie jako Lider projektu.

3. Warunki zamówienia:

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

Szczegółowe wymagania dla poszczególnych elementów kompleksowej usługi hotelowej:

a) Wynajem sali szkoleniowej na min. 20 osób, na 2 dni w godz. 8.00-17.00. Sala szkoleniowa musi być wyposażona 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. Sala powinna:

- 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 oznakowana 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 szkoleniem przez Zamawiającego.

Nie dopuszcza się adaptowania sal restauracyjnych na sale szkoleniowe.

b) Wyżywienie (posiłki) dla grupy szkoleniowej liczącej min. 12 i maks. 20 osób (średnio 16) 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, do wyboru 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,
- 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 sali, w której będzie realizowane szkolenie,
- odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi serwisu kawowego w trakcie szkolenia,
- serwowania posiłków o ustalonej z Zamawiającym godzinie w budynku, w którym odbywa się szkolenie lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie. W przypadku serwowania posiłków poza budynkiem, w którym odbywa się szkolenie, 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 harmonogramem szkolenia, przekazanym Wykonawcy na co najmniej 4 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

c) Nocleg w hotelu zgodnie z następującymi wymaganiami:

- nocleg w pokojach dwuosobowych z pojedynczymi łózkami oraz zapewnienie 2 pokoi jednoosobowych, na wypadek zaistnienia sytuacji, gdy z grupie uczestników szkolenia będzie nieparzysta liczba kobiet i mężczyzn i w związku z tym 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 szkolenia oraz możliwość korzystania z dodatkowych udogodnień dostępnych w standardowej ofercie obiektu hotelowego, np. basen, sauna, jacuzzi, siłownia.

Na 4 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji kompleksowej usługi hotelowej Zamawiający przekaze (potwierdzi) Wykonawcy drogą e-mailową ostateczną liczbę osób wraz z ich imienną listą oraz z podziałem na pokoje. Zamawiający planuje, że szkolenie będzie się odbywało w grupie śr. 16-osobowej, 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 rozpoczęciem szkolenia, Zamawiający uprawniony będzie do dokonania zmian w rezerwacji polegających w szczególności na zwiększeniu/zmniejszeniu liczby 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 szkolenie zgłosi się osoba, która mieszka w tej samej miejscowości, w której znajduje się hotel, w którym realizowana jest kompleksowa usługa hotelowa, to w ramach projektu nie ma możliwości pokrycia kosztów jej 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 tą osobę. Zamawiający, na etapie zamówienia nie jest w stanie przewidzieć ile takich osób pojawi się w ramach świadczenia kompleksowej usługi hotelowej, gdyż nie wie który obiekt hotelarski zostanie wyłoniony w ramach postępowania. Zamawiający zobowiązuje się na 4 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji kompleksowej usługi hotelowej przekazać informację ile osób skorzysta z noclegu, a ile nie.

Wyłoniony w ramach postępowania Wykonawca musi zabezpieczyć dodatkowe miejsce hotelowe dla trenera prowadzącego zajęcia, który będzie albo zamawiać i rozliczać dotyczącą go usługę hotelową osobiście albo za pośrednictwem Zamawiającego, ale będzie się to odbywało niezależnie od zamawianych w niniejszym postępowaniu 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**:



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



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 posiadanie przez Wykonawcę statusu 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.

Warunek dodatkowy dotyczący potwierdzenie jakości świadczonych usług:

Wykonawca przedstawi potwierdzenie jakości świadczonych usług przez wskazany w Formularzu ofertowym obiekt hotelarski w formie min. 2 zrzutów ekranów ze strony portali i/lub serwisów internetowych poświęconych zbieraniu recenzji hoteli, na których wskazany przez Wykonawcę obiekt hotelarski uzyskał średnią ocen min. na poziomie 90% maksymalnej możliwej do uzyskania oceny - tzn. na portalu, na którym maksymalnie można uzyskać ocenę 5,0, średnia ocena stanowiąca poziom min. 90% maksymalnej to 4,5, a na portalu na którym można uzyskać maksymalnie ocenę 10,0 średnią stanowiącą min. 90% będzie ocena 9,0. Dodatkowo przedstawione zrzuty ekranów mogą dotyczyć tylko portali/stron, na których wskazany przez Wykonawcę obiekt hotelarski został oceniony na podstawie wystawionych min. 500 opinii.

Niespełnienie warunku dodatkowego, czyli nie przedstawienie potwierdzenia jakości świadczonych usług - skutkuje odrzuceniem oferty danego Wykonawcy.

Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunku dodatkowego na podstawie załączonych do oferty min. 2 zrzutów ekranów ze strony portali i/lub serwisów internetowych poświęconych zbieraniu recenzji hoteli, na których wskazany przez Wykonawcę obiekt hotelarski uzyskał średnią ocen na podstawie min. 90% maksymalnej możliwej do uzyskania oceny, otrzymanej na podstawie min. 500 wystawionych opinii i na których będzie widoczna data dokonania zrzutu ekranu w terminie składania ofert.



5. Opis sposobu przygotowania i złożenia oferty

Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami określonymi w niniejszym *Zapytaniu ofertowym* oraz jego 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
- min. 2 zrzuty ekranów ze strony portali i/lub serwisów internetowych poświęconych zbieraniu recenzji hoteli, na których wskazany przez Wykonawcę obiekt hotelarski uzyskał średnią ocen na poziomie min. 90% maksymalnej możliwej do uzyskania oceny, otrzymanej na podstawie min. 500 wystawionych opinii i na których będzie widoczna data dokonania zrzutu ekranu w terminie składania ofert.

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 25.04.2025r. wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności** (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>).

Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.

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

Zamawiający, przed udzieleniem zamówienia, zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy, którego oferta została wyłoniona, 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 terminie od 12.05.2025 do 13.05.2025 w obiekcie hotelarskim znajdującym się na terenie powiatu mrągowskiego lub szczycieńskiego dla uczestników projektu „Doskonalenie kadr instytucji rynku pracy”.



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 zamówienie wynosi: **12 156,80 PLN netto** (max. 20 uczestników x 607,84 PLN netto) tj. **13 368,20 zł brutto***

9. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty 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 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:
 $K = K1 + K2(S)$

Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wszystkie wymagania otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym Wykonawcom przypisana zostanie odpowiednio mniejsza liczba punktów.

W przypadku gdy dwóch oferentów uzyska identyczną liczbę punktów, jako najkorzystniejsza 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-dniowego szkolenia w trakcie ich pobytu w obiekcie hotelarskim zapewnianym przez Wykonawcę.



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego 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, 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 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 terminie wskazanym 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,



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- potrzeby 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