



ZAPYTANIE OFERTOWE NA USŁUGĘ NAJMU SALI WARSZTATOWEJ, MIEJSC NOCLEGOWYCH ORAZ ZAPEWNIENIA WYŻYWIENIA

Związek Centralny Dzieła Kolpinga w Polsce (dalej Zamawiający) zaprasza Oferentów do składania ofert na usługę najmu w miejscowości Zakopane (pow. tatrzański) lub w okolicy (w promieniu do 20 km po drogach publicznych) sali warsztatowej, miejsc noclegowych oraz zapewnienie wyżywienia dla grupy 20 osób (uczestniczek i uczestników warsztatów, trenera oraz opiekunów) w terminie 21-23.05.2021 r. w celu przeprowadzenia warsztatów pt.: „Trening umiejętności interpersonalnych” w ramach projektu „Aktywni Młodzi – program rozwoju kompetencji społecznych” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach I. Osi Priorytetowej: Osoby młode na rynku pracy, Działanie: 1.4 Młodzież solidarna w działaniu.

Wybór Wykonawcy będzie się odbywał z zachowaniem zasady konkurencyjności wymaganej przy realizacji projektów bez stosowania procedur określonych w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. – prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U.2015.2164 z późn. zm.).

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Związek Centralny Dzieła Kolpinga w Polsce
31-436 Kraków
ul. Żułowska 51

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa najmu na potrzeby realizacji warsztatów: sali szkoleniowej, noclegów i zapewnienie wyżywienia w terminie 21-23.05.2021 r., w szczególności:
 - zapewnienie sali warsztatowej (20 godz. dydaktycznych + przerwy),
 - zapewnienie wyżywienia, tj.: 2 przerwy kawowe, 2 obiady, 1 obiadokolacja i 1 kolacja,
 - 2 noclegi ze śniadaniem.

Usługi mają być realizowane w obiekcie hotelarskim zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz.U. z 2019 r., poz. 238 z późn. zm.) **oraz aktualnymi wytycznymi i zaleceniami Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego, związanymi z trwaniem epidemii COVID-19 na terenie kraju.**

Miejsce zakwaterowania (noclegów) wszystkich uczestników warsztatów, serwowania posiłków i sala warsztatowa muszą znajdować się w tym samym obiekcie.

Miejsce realizacji: Zakopane (pow. tatrzański) lub okolice (w promieniu do 20 km po drogach publicznych).

Wspólny słownik CPV: 55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55000000-0 Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

Zamówienie udzielane będzie zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w pkt. 6.5.2 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, obowiązujących na dzień ogłoszenia zapytania i nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo

Zamówień Publicznych. Zapytanie zostaje upublicznione poprzez umieszczenie w bazie konkurencyjności: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

3. SZCZEGÓŁOWY OPIS ZAMÓWIENIA

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa najmu sali warsztatowej oraz zapewnienia wyżywienia i noclegów w terminie 21-23.05.2021 r., co oznacza:
 - zapewnienie sali warsztatowej (20 godz. dydaktycznych + przerwy, w rozkładzie czasowym: piątek (21.05.2021) sala dostępna w godz. popołudniowych i wieczornych, sobota (22.05.2021 r.) sala dostępna cały dzień, niedziela (23.05.2021 r.) sala dostępna od rana do wczesnych godzin popołudniowych),
 - zapewnienie wyżywienia: tj.: 2 przerwy kawowe, 2 obiady, 1 obiadokolacja, 1 kolacja,
 - 2 noclegi ze śniadaniem.
- 2) Liczba uczestników: 20 osób, tj. 17 uczestniczek i uczestników (w wieku 18-29 lat) oraz 2 opiekunów i 1 trenerka.
- 3) Opis obiektu: obiekt hotelarski wyposażony w salę warsztatową w miejscu dogodnym komunikacyjnie i z możliwością bezpłatnego parkowania.
- 4) Wymagania wobec Wykonawcy (**kwoty brutto**):

• **Zapewnienie sali warsztatowej** – cena za jedną godzinę nie może przekroczyć **30 zł**.

Sala warsztatowa powinna być przestronna i jasna oraz dawać możliwość organizacji zajęć w podgrupach.

Odpowiednie oświetlenie: dostęp światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, a zarazem możliwość zaciemnienia sali podczas prezentacji multimedialnej.

Dodatkowe wyposażenie to flipchart z papierem i flamastrami, ekran, rzutnik multimedialny, dostęp do internetu.

Sala powinna spełniać warunki BHP, PPOŻ oraz zapisy obowiązujących wytycznych i zaleceń Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego, związanych z trwaniem epidemii COVID-19 na terenie kraju, tj. minimalna przestrzeń do prowadzenia zajęć w pomieszczeniu nie może być mniejsza niż 4 m² na 1 osobę, czyli min 48 m² powierzchni w sumie. Sala do prowadzenia zajęć musi mieć możliwość regularnego wietrzenia, ponadto musi być sprzątana i dezynfekowana. Na terenie obiektu wykonawca zapewnia stałą dostępność mydła, płynu dezynfekcyjnego oraz ciepłej wody.

• **Zapewnienie wyżywienia:** Należy mieć na uwadze ewentualne specjalne wymagania żywieniowe (dieta mięsna, wegetariańska, bez laktozy/glutenu). Zamawiający poda wymagania w zakresie diet najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem pobytu.

Harmonogram:

piątek: obiadokolacja;

sobota: śniadanie, 1 przerwa kawowa, obiad, kolacja;

niedziela: śniadanie, 1 przerwa kawowa, obiad.

Menu:

Obiadokolacja – jedno ciepłe danie, zimny bufet oraz herbata i woda – przy czym cena na jedną osobę nie może przekroczyć **35 zł**.

Śniadanie: zimny i ciepły bufet oraz kawa i herbata (w cenie noclegu).

Przerwa kawowa obejmuje: kawę, herbatę, wodę, soki, mleko, cukier, cytrynę i słodkie przekąski, przy czym cena na jedną osobę nie może przekroczyć **15 zł dla każdej przerwy kawowej**.

Obiad: zupa, drugie danie oraz deser (ciasto), woda mineralna gazowana i niegazowana – przy czym cena na jedną osobę nie może przekroczyć **35 zł**.

Kolacja: zimny bufet (pieczywo, sery, wędlina, masło, świeże warzywa, sałatki, itp.) oraz herbata i woda – przy czym cena na jedną osobę nie może przekroczyć **25 zł**.

Na 3 dni przed terminem warsztatów Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji projekt menu. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.

Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprzątanie, obsługa kelnerska – do pracy w kuchni i stołówce mogą być dopuszczone tylko osoby zdrowe, które nie miały kontaktu z osobami podejrzanymi o zakażenie oraz nie mają infekcji). Zamawiający wymaga, aby posiłki podawane były w pomieszczeniach zarezerwowanych wyłącznie dla uczestników warsztatów lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników warsztatów. Układ miejsc w pomieszczeniu powinien zapewniać zachowanie dystansu pomiędzy uczestnikami. Należy dezynfekować blaty stołów i poręczne krzesła.

• **Zapewnienie noclegów ze śniadaniem** dla uczestników w pokojach dwuosobowych i/lub jednoosobowych, przy zachowaniu min 4 m² powierzchni noclegowej na 1 osobę, z pełnym węzłem sanitarnym, WI-FI oraz 3 pokoje jednoosobowe dla trenera i opiekunów. Dopuszcza się możliwość zamiany pokoju dwuosobowego na pokój trzyosobowy (bez zmiany ceny i z zachowaniem warunku min. 4 m² powierzchni noclegowej na 1 osobę) w przypadku braku możliwości przydzielenia uczestnikom miejsca w pokoju dwuosobowym (np. ze względu na płeć/ niepełnosprawność/ chorobę/ nieparzystą liczbę osób itp.).

Cena brutto nie może przekroczyć: 60 zł za 1 osobo/noc ze śniadaniem w pokoju 1-, 2- lub 3-osobowym.

Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w czasie trwania przedsięwzięcia. Wykonawca musi dysponować infrastrukturą obiektu umożliwiającą zapewnienie izolacji osobom z objawami wskazującymi na wystąpienie choroby, w tym w szczególności choroby zakaźnej. Liczba uczestników przebywających w obiekcie w zależności od standardu obiektu musi być dostosowana i zapewniająca dystans społeczny podczas pobytu, w tym podczas prowadzenia zajęć. Dystans społeczny musi obowiązywać także przy korzystaniu z pionu sanitarnego.

Wykonawca ma obowiązek zapewnić osobę do obsługi na miejscu w ciągu całego przedsięwzięcia. Oferent wyraża zgodę na proporcjonalne obniżenie ceny usługi w przypadku pobytu mniejszej liczby uczestników spotkania. Jednocześnie akceptuje możliwość realizacji zamówienia i zapłaty przez Zamawiającego za zgłoszoną liczbę osób. Informacja o liczbie uczestników szkolenia zgłoszona będzie z 3-dniowym wyprzedzeniem. Zasada proporcjonalności dotyczyć będzie kosztów noclegów oraz wyżywienia.

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy spełniają poniższe warunki:

- Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
- Nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Zamawiający nie może udzielić zamówienia Wykonawcom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe 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 Oferentem, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako współnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez Instytucję Zarządzającą,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) 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,
- e) powiązaniu w sposób inny niż wskazane w lit. a-d wpływającym na wynik postępowania.

Oferent jest obowiązany dołączyć do formularza ofertowego oświadczenie (załącznik nr 3 do Zapytania Ofertowego) o braku ww. powiązań pomiędzy Oferentem a Zamawiającym.

5. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 1) Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
- 2) Ofertę należy sporządzić wg. formularza ofertowego stanowiącego Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego.
- 3) Na ofertę składają się:
 - formularz ofertowy stanowiący Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania Ofertowego,
 - oświadczenie o spełnieniu/niespełnieniu klauzuli społecznej (Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego),
 - oświadczenie Oferenta o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym (Załącznik nr 3 do Zapytania Ofertowego),
 - Klauzula informacyjna – RODO (Załącznik nr 4 do Zapytania Ofertowego).
- 4) Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej lub tradycyjnej, papierowej, oferta powinna posiadać datę sporządzenia oraz podpis Oferenta.
- 5) Treść oferty musi odpowiadać treści Zapytania Ofertowego i zostać przygotowana w języku polskim.
- 6) Zaoferowana cena powinna uwzględniać wykonanie wszystkich prac i czynności świadczonych przez okres i na warunkach określonych w ofercie. Cena powinna uwzględniać podatek VAT. Cena nie podlega zmianom przez cały okres trwania umowy.
- 7) W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz.U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 z późn. zm.), Oferent powinien wyraźnie zastrzec to w ofercie i odpowiednio oznaczyć zastrzeżone informacje.
- 8) Oferent ma obowiązek poinformować osoby, których dane osobowe podaje w ofercie lub dokumentach złożonych wraz z ofertą, o udostępnieniu ich danych Zamawiającemu w celu realizacji procesu przetargowego. Oferent zobowiązuje się w imieniu Zamawiającego do przekazania wszystkim osobom, których dane udostępnił na potrzeby postępowania przetargowego, informacji, o których mowa w art. 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 (RODO).
- 9) Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyników postępowania.

6. TRYB, TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT:

- 1) Ofertę należy złożyć:
 - a) **Elektronicznie** na adres e-mail: oferta@kolping.pl **do dnia 07.05.2021 r. do godz. 23:59** (wiążąca jest data wpływu oferty na wskazany adres mailowy). W temacie maila należy wpisać: *Aktywni* lub bezpośrednio w bazie konkurencyjności w odpowiedzi na ogłoszenie lub
 - b) osobiście, pocztą tradycyjną lub kurierem **do dnia 07.05.2021 r. do godz. 16:00** – wiążąca jest data wpływu oferty na adres siedziby Zamawiającego: 31-436 Kraków, ul. Żułowska 51 z dopiskiem na kopercie *Aktywni* (ofertę prosimy umieścić w zamkniętym, nieprzejrzystym opakowaniu, w sposób gwarantujący poufność jej treści):
- 2) Oferent może przed upływem terminu przysyłania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
- 3) Oferent pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

7. KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM, WYJAŚNIANIE TREŚCI OFERT

- 1) Osobą wyznaczoną do kontaktów z Oferentami jest Beata Harasimowicz (e-mail: oferta@kolping.pl).
- 2) Wszelkie wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Oferenci przekazują drogą elektroniczną. W przypadku przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej, potwierdza fakt ich otrzymania.
- 3) W toku badania i oceny ofert, Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Oferentem negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz dokonywanie jakiejkolwiek zmiany w jej treści (z zastrzeżeniem treści pkt. 7 ppkt. 4).
- 4) Zamawiający poprawi w ofercie:
 - oczywiste omyłki pisarskie,
 - oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Zapytaniem, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.
- 5) Ocena zgodności oferty z treścią Zapytania przeprowadzona zostanie wyłącznie na podstawie analizy dokumentów lub oświadczeń, jakie Oferent zawarł w swej ofercie, z zastrzeżeniem treści pkt. 7 ppkt. 4 Zapytania.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny oferty, wiarygodności przedstawionych przez Oferentów dokumentów, oświadczeń, wykazów, danych i informacji. Przedstawienie przez Oferenta informacji nieprawdziwych, mających wpływ na wynik postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia skutkować będzie wykluczeniem Oferenta z prowadzonego postępowania, niezależnie od innych skutków przewidzianych prawem.

8. WYKLUCZENIE OFERENTA

Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia Oferentów, którzy:

- 1) nie spełniają warunków udziału w postępowaniu,
- 2) nie złożą oświadczeń (wg. wzoru zgodnie z Zapytaniem) lub złożą nieprawdziwe oświadczenia,
- 3) są powiązani osobowo/ kapitałowo z Zamawiającym w rozumieniu ww. Wytycznych.

Ofertę wykluczonego Oferenta uznaje się za odrzuconą.



9. ODRZUCENIE OFERTY

Zamawiający odrzuci ofertę jeśli:

- 1) oferta wpłynęła po wyznaczonym terminie,
- 2) jej treść nie odpowiada treści Zapytania,
- 3) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- 4) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia albo Oferent nie złożył wyjaśnień, lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- 5) została złożona przez Oferenta wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- 6) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

10. OFERTA Z RAŻĄCO NISKĄ CENĄ

- 1) Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwróci się do Oferenta o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.
- 2) Zamawiający, oceniając wyjaśnienia, weźmie pod uwagę obiektywne czynniki, w szczególności oszczędność metody wykonania zamówienia, wyjątkowo sprzyjające warunki wykonywania zamówienia dostępne dla Oferenta oraz wpływ pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.
- 3) Zamawiający odrzuci ofertę Oferenta, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

11. OCENA OFERT

Oceny ofert dokona Zamawiający. Oferty oceniane będą w II etapach:

I etap: badanie i ocena w zakresie spełniania warunków udziału w postępowaniu,

II etap: ocena merytoryczna według kryteriów określonych poniżej.

W II etapie rozpatrywane będą oferty niepodlegające odrzuceniu.

KRYTERIA OCENY OFERT

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryteria przypisując im odpowiednio wagi procentowe:

- 1) Kryterium I – cena oferty brutto – 80%
- 2) Kryterium II – uwzględnienie klauzul społecznych – 10% (Załącznik nr 2 do zapytania)
- 3) Kryterium III – rodzaj obiektu hotelarskiego – 10% (ocena punktowa – do 10 pkt).

Kryterium I

W kryterium I „cena oferty brutto” – ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

Cena oferty najtańszej

----- x 80 = liczba punktów

Cena oferty ocenianej

Oferta najkorzystniejsza otrzyma w tym kryterium 80 pkt.

Kryterium II

Klauzula społeczna/aspekt społeczny tj. społeczne warunki realizacji zamówienia publicznego – spełnienie klauzuli społecznej oznacza uwzględnienie aspektów społecznych przy realizacji zamówienia.

Zamawiający przyjmuje następującą wagę punktową dla kryterium „Aspekty Społeczne”:

Kryterium „AS” Liczba punktów
Oferent otrzyma 10 pkt w przypadku złożenia oświadczenia o zatrudnieniu w pełnym wymiarze czasu pracy do realizacji zamówienia co najmniej dwóch osób z poniższych grup: a) osób z niepełnosprawnością, b) osób do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, pozostającej bez zatrudnienia, c) osób bezrobotnych.
Oferent otrzyma 5 pkt w przypadku złożenia oświadczenia o zatrudnieniu w pełnym wymiarze czasu pracy do realizacji zamówienia: a) jednej osoby z niepełnosprawnością albo b) jednej osoby do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia, posiadającej status osoby poszukującej pracy, pozostającej bez zatrudnienia albo c) jednej osoby bezrobotnej.
Oferent otrzyma 0 pkt w przypadku, gdy nie zadeklaruje zatrudnienia do realizacji zamówienia w pełnym wymiarze czasu pracy: a) osób/osoby z niepełnosprawnością ani b) osób/osoby do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia posiadających/cej status osoby poszukującej pracy, pozostającej bez zatrudnienia ani c) osób/osoby bezrobotnych/ej.

Zamawiający rozumie przez osobę bezrobotną oraz osobę poszukującą pracy osobę spełniającą warunki uzyskania statusu osoby bezrobotnej lub statusu osoby poszukującej pracy określone w ustawie z dnia 20 kwietnia 2004 r. 33 o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz.U. 2018 poz. 1265) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej, Europejskiego Obszaru Gospodarczego lub państw, z którymi UE zawarła umowy o równym traktowaniu przedsiębiorców w dostępie do zamówień publicznych. Dodatkowo, w przypadku osoby poszukującej pracy konieczne jest spełnienie warunku w zakresie wieku (do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia) oraz pozostawanie bez zatrudnienia.

Zamawiający rozumie przez osobę z niepełnosprawnością – osobę spełniającą warunki uzyskania statusu niepełnosprawności określone w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. 2018 poz. 511) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej, Europejskiego Obszaru Gospodarczego lub państw, z którymi UE zawarła umowy o równym traktowaniu przedsiębiorców w dostępie do zamówień publicznych.

Kryterium III

Obiekt hotelarski typu (zgodnie z ewidencją marszałka województwa właściwego ze względu na miejsce położenia obiektu hotelarskiego):

Hotel o standardzie równym bądź wyższym 3* = 10 pkt,

Hotel o standardzie niższym niż 3* = 6 pkt,

Motel/Pensjonat o standardzie równym bądź wyższym 3* = 5pkt,

Motel/Pensjonat o standardzie niższym niż 3* = 3 pkt.

Ważna oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów (suma kryteriów I+II+III) uznana zostanie za najkorzystniejszą. Z Wykonawcą wybranym do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie podpisana umowa cywilnoprawna.

12. OGŁOSZENIE WYNIKÓW POSTĘPOWANIA

Informacja o wynikach postępowania zostanie opublikowana na stronie Ministerstwo Funduszy i Polityki Regionalnej, przeznaczonej do umieszczania zapytań ofertowych pod adresem: [https:// bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/](https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/) oraz zostaną wysłane mailem do Oferentów. O fakcie wyboru oferty oraz terminie zawarcia umowy, Zamawiający powiadomi wybranego w drodze postępowania Wykonawcę mailowo.

13. INFORMACJE DODATKOWE

- 1) Osoba do kontaktu ze strony Zamawiającego – Beata Harasimowicz (kontakt mailowy: oferta@kolping.pl),
- 2) Oferty niekompletne lub złożone po wyznaczonym terminie pozostaną bez rozpatrzenia z przyczyn formalnych.
- 3) W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert uzyska dokładnie tę samą wartość punktową i będzie to wartość najwyższa, wybrana zostanie oferta o wyższej punktacji w Kategorii III – standard obiektu.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania, zmiany terminu złożenia ofert oraz zmiany terminu wyboru Wykonawcy.
- 5) Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z Wykonawcą, który złoży ważną najkorzystniejszą ofertę w przypadku, gdy cena tej oferty przekracza budżet projektu, którym dysponuje Zamawiający. W przypadku, gdy negocjacje w zakresie wskazanym w zdaniu poprzednim nie przyniosą efektu, Zamawiający unieważni postępowanie w części, której dotyczy ta oferta.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny.
- 7) Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.
- 8) 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.
- 9) Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień uzupełniających.

14. FINANSOWANIE

Koszty usługi będą finansowane w ramach projektu „Aktywni Młodzi – program rozwoju kompetencji społecznych” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach I. Osi Priorytetowej: Osoby młode na rynku pracy, Działanie: 1.4 Młodzież solidarna w działaniu.

Niniejsze ogłoszenie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych, a propozycje składane przez zainteresowane podmioty nie są ofertami w rozumieniu kodeksu cywilnego.

Do zapytania ofertowego dołączono:

1. Wycenę przedmiotu zamówienia według załącznika nr 1 do zapytania ofertowego;



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



2. Oświadczenie dotyczącego Aspektu społecznego (As) według załącznika nr 2 do zapytania ofertowego;
3. Oświadczenie o braku powiązań według załącznika nr 3 do zapytania ofertowego;
4. Klauzulę informacyjną według załącznika nr 4 do zapytania ofertowego.
5. Wzór umowy z Wykonawcą

Kraków, 29.04.2021 r.

/-/

Beata Harasimowicz