

Gdańsk, 3 marca 2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 1/FERS/4.3/2025

Region Gdański NSZZ „Solidarność” z siedzibą w Gdańsku, ul. Wały Piastowskie 24, będący Partnerem projektu pt. „Chcesz wpływać na warunki pracy? Podnieś swoje kompetencje!” nr FERS.04.03-IP.06-0017/24 realizowanego w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego, Priorytetu FERS.04.00, Działania FERS.04.03, zwany dalej Zamawiającym zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu na zapewnienie noclegów i wyżywienia dla uczestników szkoleń wraz zapewnieniem sal szkoleniowych.

I. ZAMAWIAJĄCY

Region Gdański NSZZ „Solidarność”

ul. Wały Piastowskie 24, 00-855 Gdańsk

NIP: 583-00-18-150; REGON: 190392550

II. WSPÓLNY SŁOWNIK CPV

55000000-0 – usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

55120000-7 – usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55110000-4 – hotelarskie usługi noclegów

55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 – usługa dostarczania posiłków

III. DEFINICJE

Ileokroć w niniejszym zapytaniu jest mowa o:

1. **Zamawiającym** – należy przez to rozumieć podmiot udzielający zamówienia: Region Gdański NSZZ Solidarność
2. **Wykonawcy** – należy przez to rozumieć osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, lub grupę takich osób lub podmiotów (konsorcjum), która oferuje na rynku, dostawę produktów lub świadczenie usług, ubiega się o udzielenie zamówienia lub złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia.
3. **Postępowaniu** – należy przez to rozumieć niniejsze postępowanie prowadzone przez Zamawiającego w przedmiocie dostarczenia usług hotelarskich, gastronomicznych oraz wynajmu sali szkoleniowej,
4. **Projekcie** – należy przez to rozumieć projekt pn. „Chcesz wpływać na warunki pracy? Podnieś swoje kompetencje!” FERS.04.03-IP.06-0017/24



5. **Zapytaniu ofertowym** – należy przez to rozumieć niniejsze zapytanie ofertowe wraz z załącznikami,
6. **Umowie** – należy przez to rozumieć zgodne porozumienie stron ustalające ich wzajemne prawa i obowiązki przy realizacji przedmiotu niniejszego zapytania ofertowego; w przedmiotowym przypadku zawarta zostanie umowa między Zamawiającym a wybranym Wykonawcą,
7. **Bazie konkurencyjności** – należy przez to rozumieć stronę internetową prowadzoną przez ministra właściwego ds. rozwoju regionalnego przeznaczoną do zamieszczania zapytań ofertowych zgodnie z zasadą konkurencyjności: www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl
Regulamin korzystania z bazy konkurencyjności zamieszczony jest pod adresem: www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl

IV. OFERTY CZĘŚCIOWE

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, tj. składanie ofert na jedną, dwie lub trzy części zamówienia, przy czym przez część zamówienia należy rozumieć realizację pełnego zakresu usług realizowanych w trakcie jednego wyjazdu szkoleniowego:

I część zamówienia: usługi hotelarskie, gastronomiczne i wynajmu sali w trakcie pierwszego wyjazdu szkoleniowego w terminie **7-9.04.2025 r.**, zgodnie ze specyfikacją w Formularzu ofertowym.

II część zamówienia: usługi hotelarskie, gastronomiczne i wynajmu sali w trakcie drugiego wyjazdu szkoleniowego w terminie **19-21.05.2025 r.**, zgodnie ze specyfikacją w Formularzu ofertowym.

III część zamówienia: usługi hotelarskie, gastronomiczne i wynajmu sali w trakcie trzeciego wyjazdu szkoleniowego w terminie **23-25.06.2025 r.**, zgodnie ze specyfikacją w Formularzu ofertowym.

Każda część stanowi odrębne zamówienie i będzie oceniana oddzielnie.

V. OFERTY WARIANTOWE

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych

VI. TRYB I WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający stosuje tryb zapytania ofertowego i udziela go zgodnie z zasadą konkurencyjności w rozumieniu „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021 – 2027”.



2. Szacunkowa wartość zamówienia przekracza kwotę 50 tys. PLN netto, a Zamawiający nie jest podmiotem zobowiązanym zgodnie z art. 3 ustawy PZP do jej stosowania, toteż niniejsze zamówienie zostanie udzielone zgodnie z zasadą konkurencyjności w rozumieniu „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021 – 2027”.
3. W okresie realizacji projektu (16.12.2024 – 30.11.2027) przewidziano realizację 24, trzydniowych szkoleń na terenie całego kraju dla 530 osób. Niniejsze zapytanie ofertowe dotyczy składania ofert na trzy wyjazdy szkoleniowe, które stanowią część całkowitej liczby szkoleń zaplanowanych w projekcie. Kolejne części zamówienia będą objęte analogiczną procedurą zgodnie z potrzebami uczestników, identyfikowanymi w toku rekrutacji.

VII. TERMINY I INNE POSTANOWIENIA

1. Termin na składanie ofert do 12 marca 2025 r. do godz. 23:59.
2. Rozstrzygnięcie ofert, które wpłynęły na zapytanie ofertowe nastąpi do 17 marca 2025 r.
3. Termin związania ofertą Zamawiający ustala na 90 dni.
4. Zapytanie ofertowe zostało umieszczone na stronie www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl oraz na stronie <https://solidarnosc.gda.pl/projekty-ue/aktualnosci-projekty-ue/>
5. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.
6. Zamawiający wypłaci wynagrodzenie Wykonawcy po zrealizowaniu zamówienia zgodnie z uprzednio zawartą umową.

VIII. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem postępowania ogłoszonego na potrzeby realizacji projektu „Chcesz wpływać na warunki pracy? Podnieś swoje kompetencje!” współfinansowanego z Unii Europejskiej ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego, jest zapewnienie noclegów i wyżywienia dla uczestników szkoleń wraz z zapewnieniem sal szkoleniowych na **terenie województwa pomorskiego**, zgodnie z założeniami:

1. Łącznie w ramach zamówienia zostaną zorganizowane 3 trzydniowe wyjazdy szkoleniowe w terminach: **7-9.04.2025 r.**; **19-21.05.2025 r.**; **23-25.06.2025 r.**
2. W ramach jednego wyjazdu szkoleniowego Wykonawca zapewni:
 - ✓ Nocleg ze śniadaniem na 3 doby hotelowe (np. niedziela-środa) dla śr. 24 osób (śr. 22 uczestników i 2 trenerów) = **śr. 72 noclegi ze śniadaniem**
 - ✓ Zapewnienie **śr.144 przerw kawowych** (3 dni x 2 przerwy x śr. 24 osoby)



- ✓ Zapewnienie **śr.144 posiłków** (3 kolacje + 3 obiady / osobę x śr. 24 osoby)
 - ✓ Sale szkoleniowe przez **3 dni szkoleniowe** (np. poniedziałek, wtorek, środa)
3. Założona liczba uczestników jednego wyjazdu szkoleniowego to śr. 22 uczestników oraz 2 trenerów.
 4. Zamawiający ma prawo do zmiany terminu szkolenia, pod warunkiem zgłoszenia tej zmiany Wykonawcy najpóźniej 5 dni roboczych przed planowanym szkoleniem.
 5. W wyjątkowych przypadkach Zamawiający może zrezygnować z organizacji szkolenia w podanym wcześniej terminie, pod warunkiem poinformowania Wykonawcy najpóźniej 5 dni roboczych przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia.

VIII.I WYMAGANIA ODNOŚNIE DO OBIEKTU

1. Standard obiektu powinien wynosić maksymalnie 3 gwiazdki w rozumieniu przepisów ustawy o usługach turystycznych z 29 sierpnia 1997 r. (tj. Dz. U. z 2016 r. poz. 187).
2. Obiekt powinien być zlokalizowany na terenie województwa pomorskiego.
3. Obiekt powinien się znajdować w takim miejscu, aby odległość od dworca kolejowego/przystanku dla autobusów/busów nie przekraczała 10 km i gwarantowała dogodny dojazd komunikacją lokalną (maksymalnie 45 minut jazdy uwzględniając korki). Odległość zostanie wyliczona za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości, tj. www.targeo.pl, www.maps.google.pl lub inny wskazany przez Wykonawcę, zgodnie z wynikiem najkorzystniejszego pomiaru dokonanego przez Zamawiającego. Zamawiający nie dopuszcza pomiaru w linii prostej oraz „w promieniu”, jak również pomiarów z wykorzystaniem tras pieszych, rowerowych, a także dróg prywatnych oraz o ograniczonym dostępie. Obiekt musi być położony w odległości nie większej niż 1500 m od najbliższego przystanku komunikacji publicznej.
4. Obiekt powinien zapewnić kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegów, wyżywienia oraz sali szkoleniowej.
5. Obiekt powinien posiadać infrastrukturę umożliwiającą korzystanie przez osoby niepełnosprawne bez konieczności pomocy ze strony osób trzecich, w szczególności obiekt powinien być wyposażony w podjazdy oraz w windę, jeśli pokoje, sala szkoleniowa bądź miejsce wydawania posiłków są zlokalizowane na wyższych piętrach.
6. Obiekt powinien spełniać warunki umożliwiające udział osób z niepełnosprawnością ruchową wraz z węzłem sanitarnym przystosowanym do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, zgodnie z wymogami w zakresie



- dostępności architektonicznej, opisanymi w Załączniku nr 2 Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027 do „Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027”.
7. Na kondygnacjach dostępnych dla osób z niepełnosprawnością są przystosowane toalety.
 8. Na korytarzach nie występują wystające gabloty, reklamy, elementy dekoracji czy inne obiekty, które mogłyby być przeszkodą dla osób z niepełnosprawnościami.
 9. Obiekt powinien świadczyć usługi całoroczne. Temperatura w pomieszczeniach udostępnianych uczestnikom szkoleń, tj. pokojach, salach szkoleniowych oraz miejscu wydawania posiłków nie powinna być niższa niż 21 st. Celsjusza.

VIII.II WYMAGANIA ODNOŚNIE DO SALI SZKOLENIOWEJ (usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji – zapewnienie sali szkoleniowej)

1. Wynajem sali na trzydniowe szkolenie.
2. Szkolenie będzie realizowane dla grupy śr. 22 osobowej (optymalna wielkość grupy 22 osoby, zamawiający zastrzega sobie możliwość, że szkolenie może być również realizowane dla mniejszej lub większej grupy niż 22 osoby, ze względu na uwarunkowania w projekcie) – jedna sala.
3. Standard sali:
 - a) sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie,
 - b) możliwość ustawienia stołów do pracy w grupach (dla śr. 22 osób) plus stół trenerski lub w podkowę,
4. **Wymagane wyposażenie sali:** sprzęt multimedialny niezbędny do przeprowadzenia szkolenia: rzutnik multimedialny, ekran, laptop, stabilne łącze internetowe oraz flipchart, blok papierowy i flamastry (uzupełniane w razie potrzeby).
5. **Dostępność sali** na szkolenie w godzinach: 08.00- 18.00. (1 i 2 dzień), 8:00-15:00 (trzeci dzień)
6. **Zapewnienie osoby** z obsługi do bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów organizacyjnych i technicznych w trakcie szkolenia.
7. **Udostępnienie miejsca na przechowywanie odzieży wierzchniej** (np. szatnia) oraz **bezpłatnych miejsc parkingowych** dla co najmniej 2 samochodów.

8. **Możliwość** przyklejenia lub umieszczenia w inny sposób przy drzwiach wejściowych (np. na stojakach), na drodze do sali i w sali plakatu A3, programu szkolenia, itp.
9. Sala spełnia wymogi architektoniczne zgodne z Załącznikiem nr 2 Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027 do „Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027”.
10. Dla osób z niepełnosprawnościami zapewniony będzie dostęp do sali i toalet.

VIII.III WYMAGANIA ODNOŚNIE DO WYŻYWIENIA (usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków – zapewnienie wyżywienia oraz organizacja serwisu kawowego dla śr. 24 osób).

1. Przerwa kawowa: dla szkolenia trzydniowego dwie przerwy jednorazowe każdego dnia, uzupełniane w razie potrzeby. Każda przerwa obejmuje: kawę, herbatę, wodę (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach), mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, kruche ciastka, owoce itp.
 - powinna uwzględniać specjalne potrzeby osób (np. wegetariańskie, bezglutenowe),
 - powinna zapewniać zróżnicowanie serwowanych drobnych słonych lub słodkich przekąsek,
 - jedzenie i napoje serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców;
2. Obiad (1,2 i 3 dzień szkolenia) – obejmujący dwa dania (zupa i drugie danie) oraz napój (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutora wody pitnej w szklanych dzbankach). W razie potrzeby (wcześniejsze zgłoszenie Wykonawcy) zostanie zapewniony posiłek/łki specjalny/e (np. wegetariańskie, bezglutenowe, bez laktozy). Jedzenie i napoje serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.
3. Kolacja (w przeddzień szkolenia oraz w 1 i 2 dzień szkolenia - tylko dla osób nocujących w hotelu) -- obejmująca jedno danie ciepłe, pieczywo, wybór wędlin, serów i świeżych warzyw i owoców, kawę, herbatę, wodę (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach), mleko, cukier, cytrynę. W razie potrzeby (wcześniejsze zgłoszenie Wykonawcy) zostanie zapewniony posiłek/łki specjalny/e (np. wegetariańskie, bezglutenowe, bez laktozy). Jedzenie i napoje serwowane są w naczyniach



- wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.
4. Zamawiający zastrzega, aby posiłki podawane były w pomieszczeniach z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników spotkania.
 5. Zapotrzebowanie na posiłki będzie zgłaszane z odpowiednim wyprzedzeniem i potwierdzone na 3 dni przed szkoleniem.

VIII.IV WYMOGI ODNOŚNIE DO NOCLEGÓW ZE ŚNIADANIAM I hotelarskie usługi noclegowe (zapewnienie noclegów dla uczestników szkolenia).

1. Pokoje 1-osobowe i 2-osobowe z łazienkami dla uczestników szkolenia o standardzie hotelowym maksymalnie 3* 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 w wersji obowiązującej na dzień publikacji zapytania. Cena pokoju zawiera koszt śniadania i obejmuje nocleg w pokojach 1-osobowych i 2-osobowych. Zapotrzebowanie wraz z liczbą pokoi jednoosobowych będzie zgłaszane na bieżąco przed szkoleniem w zależności od zgłoszeń uczestników (śr. 24 osoby). Pokoje jednoosobowe będą dedykowane dla uczestników z uzasadnionymi potrzebami.
2. Pokoje muszą znajdować się w tym samym budynku co sala szkoleniowa albo dostęp do sali, która zlokalizowana jest w innym budynku niż pokoje musi zapewniać pełną dostępność dla osób z niepełnosprawnościami zgodnie z Załącznikiem nr 2 Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027 do „Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027”.
3. Dla nocujących uczestników szkoleń nocleg także w przeddzień szkolenia.
4. W przypadku osób z niepełnosprawnością Wykonawca zapewni pokoje przystosowane do ich potrzeb.

VIII.V STANDARDY WSPÓLNE DLA USŁUG

1. Miejsce szkolenia powinno posiadać warunki umożliwiające udział osób z niepełnosprawnością ruchową wraz z węzłem sanitarnym przystosowanym do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, z godnie z wymogami w zakresie dostępności architektonicznej, opisanymi w Załączniku nr 2 Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027 do „Wytycznych dotyczących



realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027”.

2. Składający ofertę wyraża zgodę na proporcjonalne obniżenie ceny usługi w przypadku pobytu mniejszej liczby uczestników szkolenia. Zasada proporcjonalności dotyczyć będzie kosztów noclegów oraz wyżywienia. Jednocześnie składający ofertę akceptuje możliwość realizacji zamówienia i zapłaty przez Zamawiającego za zgłoszoną liczbę osób. Informacja o liczbie uczestników szkolenia zgłoszona będzie z 3 dniowym wyprzedzeniem.

IX. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPOSÓB DOKONANIA ICH OCENY – KRYTERIA FORMALNE

Do udziału w postępowaniu mogą przystąpić Wykonawcy spełniający łącznie następujące warunki (niespełnienie warunków spowoduje wykluczenie z postępowania):

1. Wykonawcą może być wyłącznie podmiot prowadzący działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem zamówienia.
Weryfikacja spełnienia warunku: podstawę do oceny w/w warunku będzie stanowił aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.
2. Wykonawca nie jest powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego 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) 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,
 - b) 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,



- c) 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.

Weryfikacja spełnienia warunku: podstawą do oceny spełnienia w/w warunku będzie stanowiło Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (Załącznik nr 2).

3. Wykonawca nie jest wykluczony 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 2024 r., poz. 507), tj. są podmiotem znajdującym się na liście sankcyjnej, względem których stosowane są środki sankcyjne, o których mowa w ww. ustawie.).

Weryfikacja spełnienia warunku: podstawą do oceny spełnienia w/w warunku będzie stanowiło Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (Załącznik nr 2).

X. SPOSÓB WYCENY:

1. Ceny zaproponowane przez Wykonawców w formularzu ofertowym (Załącznik nr 1) są cenami brutto tj. zawierają należny podatek VAT.
2. Wskazana cena brutto obejmuje pełną realizację zamówienia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w niniejszym zapytaniu.

XI. POZOSTAŁE WARUNKI:

1. Z wyłonionym Wykonawcą zostanie podpisana umowa. Ustalone ceny (jednostkowe) nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.
2. Zapytanie może zostać unieważnione przez Zamawiającego, przed upływem terminu składania ofert, w przypadku wystąpienia okoliczności powodujących, że dalsze prowadzenie postępowania jest nieuzasadnione.
3. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia następujących zmian zawartej umowy:
 - a) zmianę terminu wykonania przedmiotu umowy ze względów organizacyjnych ze szczególnym uwzględnieniem konieczności przedłużenia rekrutacji, z zastrzeżeniem realizacji przedmiotu zamówienia w określonych ramach czasowych.
 - b) zmiana obowiązującej stawki podatku od towarów i usług (VAT);
 - c) zmian obligatoryjnych wynikających ze zmian przepisów prawa,
 - d) konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych w umowach pomiędzy Zamawiającym a inną niż



Wykonawca stroną, w tym instytucjami nadzorującymi realizację projektu, w ramach którego realizowane jest zamówienie.

4. Zamawiający informuje, że w umowie na realizację usługi określone zostaną kary umowne za niewłaściwą realizację usługi. W przypadku odstąpienia od umowy, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Wykonawcę oraz w przypadku konieczności odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z powodu realizacji zamówienia niezgodnie z przedłożoną przez Wykonawcę ofertą. W takich okolicznościach Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 10 % całkowitej wartości zamówienia określonej w umowie.
5. Zamawiający zastrzega możliwość potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.

XII. KRYTERIA WYBORU OFERT:

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

Kryterium I – cena oferty brutto – waga kryterium 70%.

Kryterium II – zatrudnienie na umowę o pracę – waga kryterium 15%

Kryterium III – zatrudnienie osoby z niepełnosprawnością – waga kryterium 15%

Kryterium I

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

$$\text{Wartość punktowa dla ceny oferty (PC)} = \frac{\text{oferta z najniższą ceną ofertową brutto (C min)}}{\text{cena ofertowa brutto oferty ocenianej (C oferty)}} \times 100 \times 70\%$$

$$\text{PC} = \text{C min} / \text{C oferty} \times 100 \times 70\%$$

Oferta najkorzystniejsza otrzyma w tym kryterium 70 pkt.

W celu przeprowadzenia oceny ofert z zakresie Kryterium I cena oferty brutto każdy Wykonawca składa swoją ofertę zgodnie z **Załącznikiem nr 1 Formularz ofertowy**.

Kryterium II

Zatrudnienie na umowę o pracę- **Klauzule Społeczne** – kryterium nieobowiązkowe **Wykonawca otrzyma 15 pkt**, jeżeli osoby bezpośrednio zaangażowane w wykonywanie przedmiotu zamówienia mają zawarte umowy o pracę na czas nieokreślony w wymiarze co najmniej ½ etatu.



Za osoby bezpośrednio zaangażowane rozumie się osoby wykonujące czynności związane z przygotowaniem i wydawaniem posiłków, utrzymaniem czystości, obsługą recepcji.

W celu przeprowadzenia oceny ofert w zakresie Kryterium II każdy Wykonawca złoży **Załącznik nr 4 Oświadczenie o zatrudnieniu na umowę o pracę**.

Oferta, która nie będzie spełniała kryterium otrzyma w tym zakresie 0 pkt.

W toku oceny ofert Zamawiający ma prawo wymagać przedłożenia kopii zanonimizowanych umów o pracę zawartych z osobami, o których mowa powyżej, wraz z zakresem obowiązków.

Kryterium III

Zatrudnienie osoby/osób z niepełnosprawnością-**Klauzule społeczne**- kryterium nieobowiązkowe.

Wykonawca otrzyma 15 pkt, jeżeli zapewni, że do realizacji umowy zostanie skierowana co najmniej 1 osoba z niepełnosprawnością, w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721 z późn. zm.), w wymiarze co najmniej ½ etatu

W celu przeprowadzenia oceny ofert w zakresie Kryterium III każdy Wykonawca złoży **Załącznik nr 5 Oświadczenie o zatrudnieniu osoby z niepełnosprawnością**.

Oferta, która nie będzie spełniała kryterium otrzyma w tym zakresie 0 pkt.

1. Całkowita liczba punktów dla oferty liczona jest jako suma uzyskanych przez nią punktów za Kryterium I, Kryterium II, Kryterium III.
2. Maksymalna możliwa liczba punktów wynosi 100.
3. Zamawiający wybierze do realizacji ofertę, która otrzymała największą liczbę punktów spośród nieodrzuconych ofert, jeśli zaoferowana cena nie przekroczy środków zaplanowanych na ten cel w budżecie projektu. Jeżeli zaoferowana cena przekroczy kwotę przewidzianą w budżecie projektu Zamawiający rozpocznie negocjacje ze wszystkimi oferentami. Jeżeli w wyniku negocjacji nie uda się osiągnąć konsensusu, zapytanie ofertowe uznaje się za nieważne.
4. Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taką samą liczbę punktów, Zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze (kryterium nr I Cena oferty brutto). Dopiero gdy nie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa powyżej, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy założyli te oferty, do



- złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.
5. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
 - a) jest niezgodna z treścią opisu przedmiotu zamówienia i niniejszym ogłoszeniem,
 - b) nie spełnia wymogów formalnych,
 - c) nie odpowiada warunkom udziału w postępowaniu,
 - d) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - e) oferent został wykluczony z postępowania,
 - f) oferta wpłynęła po terminie składania ofert,
 - g) w przypadku przedstawienia przez oferenta informacji nieprawdziwych.
 6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w ofercie: oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych; z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek; innych omyłek polegających na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.
 7. W przypadku gdy Zamawiający uzna, iż wycena oferty zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, Zamawiający zwróci się do Wykonawcy z wnioskiem o wyjaśnienie w wyznaczonym terminie. Cenę uznaje się za rażąco niską, jeżeli jest niższa, o co najmniej 30% od szacowanej wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich pozostałych złożonych ofert.

XIII. MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT:

1. Ofertę należy złożyć wyłącznie na formularzach, których wzory stanowią załączniki do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Do oferty należy dołączyć aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.
3. Oferty wraz z pozostałymi załącznikami do zapytania, należy składać wyłącznie poprzez Bazę konkurencyjności BK2021 (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>)
4. Oferta musi być sporządzona w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Oferta wraz z załącznikami musi być czytelna.
6. Oferta wraz z załącznikami powinna być podpisana przez Wykonawcę przy użyciu podpisu kwalifikowanego lub profilu zaufanego ePUAP lub odręcznie (w przypadku oferty podpisanej przez inną osobę/by należy dołączyć pełnomocnictwo od Wykonawcy). Wpisanie komputerowo nazwiska lub danych



- wykonawcy bez odrębnego podpisu nie będzie traktowane jako podpisanie dokumentu.
7. W przypadku wyboru Wykonawcy, który złożył ofertę z podpisem odręcznym, przed zawarciem umowy konieczne będzie przekazanie Zamawiającemu oryginału oferty wraz z załącznikami osobiście lub pocztą.
 8. W ramach postępowania oceniane będą wyłącznie oferty złożone w terminie określonym w zapytaniu ofertowym, kompletne i wypełnione na drukach stanowiących załączniki do zapytania.
 9. Zamawiający może w każdym czasie zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonane w ten sposób zmiany Zamawiający zamieszcza za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>. Dokonane w ten sposób zmiany są dla Wykonawców wiążące.
 10. Wykonawca zobowiązany jest do monitorowania strony <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/> i niniejszego ogłoszenia pod kątem wyjaśnień i modyfikacji zapytania ofertowego. Wszelkie ryzyko i negatywne skutki, związane z niedochowaniem przez Wykonawcę przedmiotowego obowiązku obciążają Wykonawcę.
 11. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego, kierując swoje zapytania pisemnie przez Bazę Konkurencyjności.
 12. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, nie później jednak niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek wpłynął już po tym terminie albo dotyczy już udzielonych wyjaśnień Zamawiający może pozostawić taki wniosek bez rozpoznania.
 13. Wyjaśnienia Zamawiającego zostaną udzielone poprzez Bazę Konkurencyjności.

Załączniki:

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
- Załącznik nr 3 - Klauzula informacyjna
- Załącznik nr 4 – Zatrudnienie na umowę o pracę (fakultatywne)
- Załącznik nr 5 – Zatrudnienie osoby/ób z niepełnosprawnością (fakultatywne)

