



Lublin dn. 09.10.2017 r.

Zaproszenie do składania ofert

na świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w związku z organizacją szkoleń w ramach projektu nr POWR.02.09.00-00-0012/16 „Forum aktywności Ośrodków Wsparcia Ekonomii Społecznej”

I. Postanowienia wstępne

1. Zapytanie ofertowe prowadzone jest w ramach projektu nr POWR.02.09.00-00-0012/16 pt. „Forum aktywności Ośrodków Wsparcia Ekonomii Społecznej”, realizowanego na podstawie umowy o dofinansowanie projektu nr POWR.02.09.00-00-0012/16-00 z dn. 10 maja 2017 r. w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
2. Zamawiającym jest **Polska Fundacja Ośrodków Wspomagania Rozwoju Gospodarczego „OIC Poland” z siedzibą w Lublinie** (ul. Gospodarcza 26, 20-213 Lublin).
3. Zapytanie odbywa się w oparciu o zasadę konkurencyjności określoną w „Wytocznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”.
4. Wybór Wykonawcy odbywa się z zachowaniem zasady konkurencyjności wymaganej przy realizacji projektów, bez stosowania procedur określonych w ustawie z dnia 29 stycznia 2004r. – prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U.2015.2164 ze zm.).
5. Zapytanie ofertowe wraz z załącznikami dostępne jest na stronie www.oic.lublin.pl, www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl oraz na tablicy ogłoszeń w siedzibie Polskiej Fundacji Ośrodków Wspomagania Rozwoju Gospodarczego „OIC Poland w Lublinie.

II. Przedmiot zapytania ofertowego:

Wspólny Słownik Zamówień (Kod CPV):

- 55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe
- 55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
- 55130000-0 - Inne usługi hotelarskie

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w związku z organizacją szkoleń w ramach projektu „Forum aktywności Ośrodków Wsparcia Ekonomii Społecznej”, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego wg specyfikacji:

Część I: Usługa hotelarsko-gastronomiczna w związku z organizacją szkoleń w Warszawie	
Ilość osób	160 osób (8 grup x średnio 20 osób)
Ilość grup	8 grup
Termin	<p>1, 2 grupa: 7-8.11.2017 r., 30.11-01.12.2017 r., 09-10.01.2018 r., 06-07.02.2018 r., 06-07.03.2018 r., 04-05.04.2018 r., 08-09.05.2018 r., 05-06.06.2018 r., 03-04.07.2018 r.</p> <p>3,4 grupa: 09-10.11.2017 r., 30.11.-01.12.2017 r., 11-12.01.2018 r., 08-09.02.2018 r., 08-09.03.2018 r., 09-10.04.2018 r., 10-11.05.2018 r., 07-08.06.2018 r., 05-06.07.2018 r.</p> <p>5,6 grupa: 16-17.11.2017 r., 14-15.12.2017 r., 18-19.01.2018 r., 15-16.02.2018 r., 15-16.03.2018 r., 11-12.04.2018 r., 17-18.05.2018 r., 14-15.06.2018 r., 18-19.07.2018 r. (5 grupa), 19-20.07.2018 r. (6 grupa)</p> <p>7, 8 grupa: 01-02.02.2018 r., 26-27.02.2018 r., 22-23.03.2018 r., 19-20.04.2018 r., 24-25.05.2018 r., 21-22.06.2018 r., 10-11.07.2018 r. (7 grupa), 11-12.07.2018 r. (8 grupa)</p> <p>Terminy zjazdów mogą ulec zmianie. O zmianie terminu Wykonawca zostanie poinformowany w uzgodnionym terminie.</p>
Zakwaterowanie	Zapewnienie zakwaterowania ze śniadaniem w pokojach jedno lub dwuosobowych w dobrym standardzie. Wszystkie pokoje wyposażone będą w pełny węzeł sanitarny. Zamawiający zastrzega sobie taki układ pokoi, który nie spowoduje wspólnego zakwaterowania w jednym pokoju osób różnych płci. Obiekt nie może być w trakcie prac



	remontowo-budowlanych w czasie trwania warsztatów. Obiekt powinien spełniać wymagania obiektu 3 gwiazdkowego.
Zakwaterowanie dla wykładowców i członków zespołu projektowego	Zapewnienie zakwaterowania ze śniadaniem w pokojach jednoosobowych w dobrym standardzie. Wszystkie pokoje wyposażone będą w pełny węzeł sanitarny. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w czasie trwania warsztatów. Obiekt powinien spełniać wymagania obiektu 3 gwiazdkowego.
Wyżywienie	Zapewnienie wyżywienia Uczestnikom warsztatów z uwzględnieniem specjalnych wymagań żywieniowych (dieta bezmleczna, bezglutenowa, cukrzycowa, niskotłuszczowa, wegetariańska). Zamawiający podaje wymagania w zakresie diet najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem zajęć. Pod pojęciem pełnego wyżywienia Zamawiający rozumie: obiad w formie serwowanej: zupa + drugie danie + napoje (woda, soki), kolacja w formie serwowanej (dwudaniowa - przystawka + drugie danie z napojami). Zamawiający wymaga zapewnienia całodziennego dostępu do zimnych i gorących napojów (kawa, herbata, cytryna, cukier, mleko, woda mineralna niegazowana i gazowana) oraz ciastka (lub ciasta zamiennie z owocami).
Sala szkoleniowa	Zapewnienie Sali konferencyjno-szkoleniowej minimum na 20 osób dla każdej grupy szkoleniowej, dostępnej w godzinach zaplanowanych na przeprowadzenie zajęć (ramy czasowe zostaną ustalone z Wykonawcą), z niezbędnym wyposażeniem do przeprowadzenia zajęć: sala posiadająca dzienne oświetlenie, z dostępem do Internetu, wyposażona w rzutnik multimedialny kompatybilny z laptopem, nagłośnienie, z możliwością korzystania z przenośnych komputerów przez uczestników, flipchart oraz spełniająca warunki BHP i ppoż. Wykonawca dodatkowo zapewnia salę konferencyjno-szkoleniową do przeprowadzenia egzaminu.
Dane dotyczące jednego zjazdu	Wyżywienie: średnio 44 osobodni
	Zakwaterowanie uczestników: średnio 40 noclegi Zakwaterowanie dla wykładowców i członków zespołu projektowego: średnio 4 noclegi
	Wynajem sal: średnio 2 dni x 8 godzin/grupa
Miejsce wykonania usługi	Warszawa z dogodnym dojazdem komunikacją publiczną. Przez dogodny dojazd Zamawiający rozumie dojazd z dworca głównego PKS / PKP z maksymalnie 1 przesiadką i czasem przejazdu nie dłuższym niż 45 min
Część II: Usługa hotelarsko-gastronomiczna w związku z organizacją szkoleń w Lublinie	
Ilość osób	40 osób (2 grupy x średnio 20 osób)
Ilość grup	2 grupy
Termin	1, 2 grupa: 21-22.11.2017 r., 11-12.12.2017 r., 23-24.01.2018 r., 20-21.02.2018 r., 19-20.03.2018 r., 17-18.04.2018 r., 21-22.05.2018 r., 19-20.06.2018 r., 12-13.07.2018 r. Terminy zjazdów mogą ulec zmianie. O zmianie terminu Wykonawca zostanie poinformowany w uzgodnionym terminie.
Zakwaterowanie	Zapewnienie zakwaterowania ze śniadaniem w pokojach jedno lub dwuosobowych w dobrym standardzie. Wszystkie pokoje wyposażone będą w pełny węzeł sanitarny. Zamawiający zastrzega sobie taki układ pokoi, który nie spowoduje wspólnego zakwaterowania w jednym pokoju osób różnych płci. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w czasie trwania warsztatów. Obiekt powinien spełniać wymagania obiektu 3 gwiazdkowego.
Zakwaterowanie dla wykładowców i członków zespołu projektowego	Zapewnienie zakwaterowania ze śniadaniem w pokojach jednoosobowych w dobrym standardzie. Wszystkie pokoje wyposażone będą w pełny węzeł sanitarny. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w czasie trwania warsztatów. Obiekt powinien spełniać wymagania obiektu 3 gwiazdkowego.
Wyżywienie	Zapewnienie wyżywienia Uczestnikom warsztatów z uwzględnieniem specjalnych wymagań żywieniowych (dieta bezmleczna, bezglutenowa, cukrzycowa, niskotłuszczowa, wegetariańska). Zamawiający podaje wymagania w zakresie diet najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem zajęć. Pod pojęciem pełnego wyżywienia Zamawiający rozumie: obiad w formie serwowanej: zupa + drugie danie + napoje (woda, soki), kolacja w formie serwowanej (dwudaniowa - przystawka + drugie danie z napojami). Zamawiający wymaga zapewnienia całodziennego dostępu do zimnych i gorących napojów (kawa, herbata, cytryna, cukier, mleko, woda mineralna niegazowana i gazowana) oraz ciastka (lub ciasta zamiennie z owocami).
Sala konferencyjna	Zapewnienie Sali konferencyjno-szkoleniowej minimum na 20 osób dla każdej grupy szkoleniowej, dostępnej w godzinach zaplanowanych na przeprowadzenie zajęć (ramy czasowe zostaną ustalone z Wykonawcą), z niezbędnym wyposażeniem do przeprowadzenia zajęć: sala posiadająca dzienne oświetlenie, z dostępem do Internetu, wyposażona w rzutnik multimedialny kompatybilny z laptopem, nagłośnienie, z



	możliwością korzystania z przenośnych komputerów przez uczestników, flipchart oraz spełniająca warunki BHP i ppoż. Wykonawca dodatkowo zapewnia salę konferencyjno-szkoleniową do przeprowadzenia egzaminu.
Dane dotyczące jednego zjazdu	Wyżywienie: średnio 44 osobodni Zakwaterowanie uczestników: średnio 40 noclegi Zakwaterowanie dla wykładowców i członków zespołu projektowego: średnio 4 noclegi Wynajem sal: średnio 2 dni x 8 godzin/grupa
Miejsce wykonania usługi	Lublin z dogodnym dojazdem komunikacją publiczną. Przez dogodny dojazd Zamawiający rozumie dojazd z dworca głównego PKS / PKP z maksymalnie 1 przesiadką i czasem przejazdu nie dłuższym niż 45 min
Część III: Usługa hotelarsko-gastronomiczna w związku z organizacją szkoleń w Poznaniu	
Ilość osób	40 osób (2 grupy x średnio 20 osób)
Ilość grup	2 grupy
Termin	1, 2 grupa: 14-15.11.2017 r., 07-08.12.2017 r., 16-17.07.2018 r., 13-14.02.2018 r., 13-14.03.2018 r., 12-13.04.2018 r., 15-16.05.2018 r., 12-13.06.2018 r., 09-10.07.2018 r. Terminy zjazdów mogą ulec zmianie. O zmianie terminu Wykonawca zostanie poinformowany w uzgodnionym terminie.
Zakwaterowanie	Zapewnienie zakwaterowania ze śniadaniem w pokojach jedno lub dwuosobowych w dobrym standardzie. Wszystkie pokoje wyposażone będą w pełny węzeł sanitarny. Zamawiający zastrzega sobie taki układ pokoi, który nie spowoduje wspólnego zakwaterowania w jednym pokoju osób różnych płci. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w czasie trwania warsztatów. Obiekt powinien spełniać wymagania obiektu 3 gwiazdkowego.
Zakwaterowanie dla wykładowców i członków zespołu projektowego	Zapewnienie zakwaterowania ze śniadaniem w pokojach jednoosobowych w dobrym standardzie. Wszystkie pokoje wyposażone będą w pełny węzeł sanitarny. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w czasie trwania warsztatów. Obiekt powinien spełniać wymagania obiektu 3 gwiazdkowego.
Wyżywienie	Zapewnienie wyżywienia Uczestnikom warsztatów z uwzględnieniem specjalnych wymagań żywieniowych (dieta bezmleczna, bezglutenowa, cukrzycowa, niskotłuszczowa, wegetariańska). Zamawiający podaje wymagania w zakresie diet najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem zajęć. Pod pojęciem pełnego wyżywienia Zamawiający rozumie: obiad w formie serwowanej: zupa + drugie danie + napoje (woda, soki), kolacja w formie serwowanej (dwudaniowa - przystawka + drugie danie z napojami). Zamawiający wymaga zapewnienia całodziennego dostępu do zimnych i gorących napojów (kawa, herbata, cytryna, cukier, mleko, woda mineralna niegazowana i gazowana) oraz ciastka (lub ciasta zamiennie z owocami).
Sala konferencyjna	Zapewnienie Sali konferencyjno-szkoleniowej minimum na 20 osób dla każdej grupy szkoleniowej, dostępnej w godzinach zaplanowanych na przeprowadzenie zajęć (ramy czasowe zostaną ustalone z Wykonawcą), z niezbędnym wyposażeniem do przeprowadzenia zajęć: sala posiadająca dzienne oświetlenie, z dostępem do Internetu, wyposażona w rzutnik multimedialny kompatybilny z laptopem, nagłośnienie, z możliwością korzystania z przenośnych komputerów przez uczestników, flipchart oraz spełniająca warunki BHP i ppoż. Wykonawca dodatkowo zapewnia salę konferencyjno-szkoleniową do przeprowadzenia egzaminu.
Dane dotyczące jednego zjazdu	Wyżywienie: średnio 44 osobodni Zakwaterowanie uczestników: średnio 40 noclegi Zakwaterowanie dla wykładowców i członków zespołu projektowego: średnio 4 noclegi Wynajem sal: średnio 2 dni x 8 godzin/grupa
Miejsce wykonania usługi	Poznań z dogodnym dojazdem komunikacją publiczną. Przez dogodny dojazd Zamawiający rozumie dojazd z dworca głównego PKS / PKP z maksymalnie 1 przesiadką i czasem przejazdu nie dłuższym niż 45 min
Część IV: Usługa hotelarsko-gastronomiczna w związku z organizacją szkoleń w Krakowie	
Ilość osób	60 osób (3 grupy x średnio 20 osób)
Ilość grup	3 grupy
Termin	1, 2 grupa: 28-29.11.2017 r., 18-19.12.2017 r., 29-30.01.2018 r., 27-28.02.2018 r., 26-27.03.2018 r., 24-25.04.2018 r., 28-29.05.2018 r., 26-27.06.2018 r., 17-18.07.2018 r. 3 grupa: 30.11-01.12.2017 r., 20-21.12.2017 r., 31.01-01.02.2018 r., 01-02.03.2018 r., 4-5.04.2018 r., 26-27.04.2018 r., 5-6.06.2018 r., 28-29.06.2018 r., 19.07.2018 r. Terminy zjazdów mogą ulec zmianie. O zmianie terminu Wykonawca zostanie poinformowany w uzgodnionym terminie.
Zakwaterowanie	Zapewnienie zakwaterowania ze śniadaniem w pokojach jedno lub dwuosobowych w dobrym standardzie. Wszystkie pokoje wyposażone będą w pełny węzeł sanitarny.



	Zamawiający zastrzega sobie taki układ pokoi, który nie spowoduje wspólnego zakwaterowania w jednym pokoju osób różnych płci. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w czasie trwania warsztatów. Obiekt powinien spełniać wymagania obiektu 3 gwiazdkowego.
Zakwaterowanie dla wykładowców i członków zespołu projektowego	Zapewnienie zakwaterowania ze śniadaniem w pokojach jednoosobowych w dobrym standardzie. Wszystkie pokoje wyposażone będą w pełny węzeł sanitarny. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w czasie trwania warsztatów. Obiekt powinien spełniać wymagania obiektu 3 gwiazdkowego.
Wyżywienie	Zapewnienie wyżywienia Uczestnikom warsztatów z uwzględnieniem specjalnych wymagań żywieniowych (dieta bezmleczna, bezglutenowa, cukrzycowa, niskotłuszczowa, wegetariańska). Zamawiający podaje wymagania w zakresie diet najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem zajęć. Pod pojęciem pełnego wyżywienia Zamawiający rozumie: obiad w formie serwowanej: zupa + drugie danie + napoje (woda, soki), kolacja w formie serwowanej (dwudaniowa - przystawka + drugie danie z napojami). Zamawiający wymaga zapewnienia całodziennego dostępu do zimnych i gorących napojów (kawa, herbata, cytryna, cukier, mleko, woda mineralna niegazowana i gazowana) oraz ciastka (lub ciasta zamiennie z owocami).
Sala konferencyjna	Zapewnienie Sali konferencyjno-szkoleniowej minimum na 20 osób dla każdej grupy szkoleniowej, dostępnej w godzinach zaplanowanych na przeprowadzenie zajęć (ramy czasowe zostaną ustalone z Wykonawcą), z niezbędnym wyposażeniem do przeprowadzenia zajęć: sala posiadająca dzienne oświetlenie, z dostępem do Internetu, wyposażona w rzutnik multimedialny kompatybilny z laptopem, nagłośnienie, z możliwością korzystania z przenośnych komputerów przez uczestników, flipchart oraz spełniająca warunki BHP i ppoż. Wykonawca dodatkowo zapewnia salę konferencyjno-szkoleniową do przeprowadzenia egzaminu.
Dane dotyczące jednego zjazdu (1, 2 grupa)	Wyżywienie: średnio 44 osobodni
	Zakwaterowanie uczestników: średnio 40 noclegi
	Zakwaterowanie dla wykładowców i członków zespołu projektowego: średnio 4 noclegi
Dane dotyczące jednego zjazdu (3 grupa)	Wynajem sal: średnio 2 dni x 8 godzin/grupa
	Wyżywienie: średnio 22 osobodni
	Zakwaterowanie uczestników: średnio 20 noclegi
Miejsce wykonania usługi	Zakwaterowanie dla wykładowców i członków zespołu projektowego: średnio 2 noclegi
	Wynajem sal: średnio 2 dni x 8 godzin
Kraków z dogodnym dojazdem komunikacją publiczną. Przez dogodny dojazd Zamawiający rozumie dojazd z dworca głównego PKS / PKP z maksymalnie 1 przesiadką i czasem przejazdu nie dłuższym niż 45 min	
Część V: Usługa hotelarsko-gastronomiczna w związku z organizacją szkoleń w Katowicach	
Ilość osób	20 osób (2 grupy x średnio 20 osób)
Ilość grup	2 grupy
Termin	1, 2 grupa: 23-24.11.2018 r., 13-14.12.2017 r., 25-26.01.2018 r., 22-23.02.2018 r., 21-22.03.2018 r., 19-20.04.2018 r., 23-24.05.2018 r., 21-22.06.2018 r., 10-11.07.2018 r. Terminy zjazdów mogą ulec zmianie. O zmianie terminu Wykonawca zostanie poinformowany w uzgodnionym terminie.
Zakwaterowanie	Zapewnienie zakwaterowania ze śniadaniem w pokojach jedno lub dwuosobowych w dobrym standardzie. Wszystkie pokoje wyposażone będą w pełny węzeł sanitarny. Zamawiający zastrzega sobie taki układ pokoi, który nie spowoduje wspólnego zakwaterowania w jednym pokoju osób różnych płci. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w czasie trwania warsztatów. Obiekt powinien spełniać wymagania obiektu 3 gwiazdkowego.
Zakwaterowanie dla wykładowców i członków zespołu projektowego	Zapewnienie zakwaterowania ze śniadaniem w pokojach jednoosobowych w dobrym standardzie. Wszystkie pokoje wyposażone będą w pełny węzeł sanitarny. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w czasie trwania warsztatów. Obiekt powinien spełniać wymagania obiektu 3 gwiazdkowego.
Wyżywienie	Zapewnienie wyżywienia Uczestnikom warsztatów z uwzględnieniem specjalnych wymagań żywieniowych (dieta bezmleczna, bezglutenowa, cukrzycowa, niskotłuszczowa, wegetariańska). Zamawiający podaje wymagania w zakresie diet najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem zajęć. Pod pojęciem pełnego wyżywienia Zamawiający rozumie: obiad w formie serwowanej: zupa + drugie danie + napoje (woda, soki), kolacja w formie serwowanej (dwudaniowa - przystawka + drugie danie z napojami). Zamawiający wymaga zapewnienia całodziennego dostępu do zimnych i gorących napojów (kawa, herbata, cytryna, cukier, mleko, woda mineralna niegazowana i



	gazowana) oraz ciastka (lub ciasta zamiennie z owocami).
Sala konferencyjna	Zapewnienie Sali konferencyjno-szkoleniowej minimum na 20 osób dla każdej grupy szkoleniowej, dostępnej w godzinach zaplanowanych na przeprowadzenie zajęć (ramy czasowe zostaną ustalone z Wykonawcą), z niezbędnym wyposażeniem do przeprowadzenia zajęć: sala posiadająca dzienne oświetlenie, z dostępem do Internetu, wyposażona w rzutnik multimedialny kompatybilny z laptopem, nagłośnienie, z możliwością korzystania z przenośnych komputerów przez uczestników, flipchart oraz spełniająca warunki BHP i ppoż. Wykonawca dodatkowo zapewnia salę konferencyjno-szkoleniową do przeprowadzenia egzaminu.
Dane dotyczące jednego zjazdu	Wyżywienie: średnio 44 osobodni Zakwaterowanie uczestników: średnio 40 noclegi Zakwaterowanie dla wykładowców i członków zespołu projektowego: średnio 4 noclegi Wynajem sal: średnio 2 dni x 8 godzin/grupa
Miejsce wykonania usługi	Katowice z dogodnym dojazdem komunikacją publiczną. Przez dogodny dojazd Zamawiający rozumie dojazd z dworca głównego PKS / PKP z maksymalnie 1 przesiadką i czasem przejazdu nie dłuższym niż 45 min

- Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego propozycję menu, z zastrzeżeniem, że menu każdego dnia danego zjazdu musi się różnić.
- Płatność zostanie dokonana na podstawie faktury lub innego równoważnego dokumentu wystawionego przez Wykonawcę po zakończeniu miesiąca.
- Rozliczenie nastąpi na podstawie faktycznej liczby uczestników warsztatów. Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający przekaże Wykonawcy min. 2 dni przed rozpoczęciem zjazdu. W przypadku niezgłoszonej nieobecności uczestnika, Zamawiający dokona zapłaty tylko za wyżywienie i nocleg pierwszego dnia zjazdu.
- Zamówienie będzie realizowane w obiekcie spełniającym wymagania w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami
- Zamówienie będzie realizowane w tym samym obiekcie – noclegi, sala konferencyjna i catering w jednym miejscu.
- Wykonawca zapewni możliwość korzystania z parkingu.
- Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia poszczególnych części zamówienia, pod warunkiem, że wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej w pierwotnej umowie w okresie 3 lat.
- Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany obiektu w trakcie zamówienia pod warunkiem spełnienia wymagań opisanych w zapytaniu i zaakceptowaniu przez Zamawiającego.

III. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy:

- znajdujący się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
- disponujący potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia
- nie powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji
- 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 stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie przeprowadzona w oparciu o przedłożone przez Wykonawcę dokumenty i oświadczenia (ocena formalna).

Oferty Wykonawców, którzy przedłożą dokumenty i oświadczenia potwierdzające spełnianie wymaganych warunków zostaną dopuszczone do oceny zgodnie z kryteriami oceny merytorycznej.



IV. Termin i miejsce złożenia ofert

Zainteresowani realizacją przedmiotu zapytania ofertowego powinni przestać lub złożyć pisemną ofertę w Sekretariacie Polskiej Fundacji Ośrodków Wspomagania Rozwoju Gospodarczego OIC Poland w Lublinie (20-213 Lublin ul. Gospodarcza 26) **do dnia 18 października 2017 r. do godziny 09:00**. Ofertę prosimy umieścić w zamkniętej kopercie z dopiskiem: „Oferta na świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w ramach projektu „Forum aktywności Ośrodków Wsparcia Ekonomii Społecznej”. Dopuszcza się możliwości składania ofert faxem (nr 81 746 13 24) oraz drogą elektroniczną (skan dokumentów) na adres e-mail: sylwia.grzelak@oic.lublin.pl.

V. Termin związania ofertą

Oferent jest związany ofertą do 90 dni od upływu terminu składania ofert.

VI. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z oferentami

- 1) Osoba upoważniona ze strony Zamawiającego zapytania ofertowego do kontaktów z Oferentami jest Pani Sylwia Grzelak tel. 81 710 46 44, e-mail: sylwia.grzelak@oic.lublin.pl. Kontakt w dni robocze w godzinach 11:00-14:00
- 2) Wszystkie pytania i wątpliwości związane z niemiejszym postępowaniem należy zgłaszać w formie pisemnej na numer faksu 81 746 13 24.

VII. Oferta

Oferta powinna zawierać:

- wypełniony formularz ofertowy (zał. nr 1);
- oświadczenie o sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia oraz o dysponowaniu potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia (zał. nr 2);
- oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym (zał. nr 3);

Powyższe dokumenty i oświadczenia muszą być w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem. Nie dopuszcza się możliwości składania dokumentów faxem lub drogą elektroniczną (skan dokumentów).

OCENA OFERT

1. Ocena ofert jest dwuetapowa
1 etap – ocena formalna
2 etap – ocena merytoryczna
2. Ocena formalna odbywa się niezwłocznie po otrzymaniu ofert i ma na celu sprawdzenie czy oferty spełniają formalne wymagania wynikające z treści zapytania ofertowego.
3. Zamawiający odrzuca oferty, jeśli:
 - 1) Oferta została złożona po wyznaczonym terminie
 - 2) Do oferty nie załączono:
 - wypełnionego i podpisanego Załącznika nr 1 (Formularza oferty),
 - wypełnionego i podpisanego Załącznika nr 2 (Oświadczenie o sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia oraz o dysponowaniu potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia),
 - wypełnionego i podpisanego Załącznika nr 3 (Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym),
 - 3) Oferta nie spełnia kryteriów koniecznych.
4. Zamawiający zastrzega możliwość wykluczenia Oferenta z powodu zaproponowania rażąco niskiej ceny za realizację przedmiotu zamówienia. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z określonymi przez Zamawiającego wymaganiami, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwraca się do Oferenta o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Zamawiający oceniając wyjaśnienia, bierze pod



uwagę obiektywne czynniki. Zamawiający odrzuci ofertę Oferenta, który nie złożył wyjaśnień w wyznaczonym do tego terminie lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Oferencie.

5. W związku z wykluczeniem Oferenta lub odrzuceniem oferty, Oferentowi nie przysługują środki ochrony prawnej.
6. Oferty spełniające kryteria oceny formalnej zostaną dopuszczone do oceny merytorycznej i wyboru oferty najkorzystniejszej.
7. Kryteria oceny ofert:

1. Cena za łączną wartość brutto usługi – maksymalna ilość punktów do zdobycia – 60 pkt, wyliczana wg wzoru:

Ilość punktów = $(\text{Cena oferowana brutto najtańszej oferty} / \text{Cena oferowana brutto ocenianej oferty}) \times 60$

2. Aspekt społeczny – realizacja usługi przez przedsiębiorstwo społeczne – 40 pkt

TAK – 40 pkt.

NIE – 0 pkt.

VIII. Wykluczenie z udziału w postępowaniu

W postępowaniu ofertowym nie mogą brać udziału podmioty, które powiązane są z 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 osobowo lub kapitałowo (patrz punkt III), w szczególności poprzez:

1. Uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. Posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;
3. Pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. Pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
5. Oferenci, którzy w ciągu ostatnich 3 lat przed wszczęciem postępowania:
 - a) wyrządzili Zamawiającemu szkodę przez to, że nie wykonali lub nienależycie wykonali zobowiązanie chyba, że było to następstwem okoliczności, za które Oferent nie ponosił odpowiedzialności;
 - b) uchylili się od podpisania umowy z Zamawiającym pomimo wyboru ich oferty;
 - c) nie spełniają warunków udziału w postępowaniu, tj. nie posiadają odpowiednich kwalifikacji, uprawnień, licencji jeżeli są wymagane do realizacji przedmiotu zamówienia.

Zamawiający wykluczy z udziału w postępowaniu Wykonawców, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu poprzez nie złożenie dokumentów potwierdzających spełnienie, lub z dokumentów przedłożonych wynika fakt istnienia podstaw do wykluczenia z postępowania.

IX. Informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty

1. wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkich, którzy złożyli oferty w ustalonym terminie. Przedmiotowa umowa podpisana zostanie z Wykonawcą, którego oferta uznana zostanie przez Zamawiającego za najkorzystniejszą, w obowiązującym w niniejszym postępowaniu kryterium.
2. W sytuacji kiedy Wykonawca, którego ofertę uznano za najkorzystniejszą uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający ma prawo podpisać umowę z Wykonawcą, którego oferta jest najkorzystniejsza spośród pozostałych, poddanych ocenie ofert.

X. Zamawiający ma prawo do unieważnienia postępowania, jeżeli wystąpią następujące okoliczności:

1. Wszystkie oferty, złożone w danym postępowaniu były wadliwe i nie można usunąć ich wad.
2. W toku postępowania ujawniono niemożliwą do usunięcia przeszkodę postępowania uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.



3. Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie przedmiotu zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć.
4. Cena najkorzystniejszej oferty, lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający przeznaczył na sfinansowanie zamówienia (w sytuacji kiedy Zamawiający nie jest w stanie zwiększyć kwoty przeznaczonej na realizację zamówienia).

XI. Postanowienia końcowe:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - a) Odwołania postępowania, unieważnienia go w całości lub w części na każdym czasie bez podania przyczyny,
 - b) Zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty,
 - c) Zmiany terminów wyznaczonych w ogłoszeniu,
 - d) Żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od oferentów na każdym etapie postępowania,
 - e) Wyłącznej interpretacji zapisów ogłoszenia.
2. Zamawiający od chwili udostępnienia warunków, a oferent od chwili złożenia oferty zgodnie z ogłoszeniem są obowiązani postępować zgodnie z postanowieniami ogłoszenia.
3. Zamawiający może rozwiązać Umowę w przypadku stwierdzenia nierzetelności w realizowaniu przez Wykonawcę czynności objętych Umową, a w szczególności w przypadku:
 - niewywiązywania się z powierzonego zakresu obowiązków, w szczególności gdy Wykonawca nie zapewni w określonym terminie odpowiedniej ilości i jakości wyżywienia,
 - niestosowania klauzul społecznych (jeśli Wykonawca zobowiązał się do ich stosowania),
4. Zamawiający od chwili udostępnienia warunków, a oferent od chwili złożenia oferty zgodnie z ogłoszeniem są obowiązani postępować zgodnie z postanowieniami ogłoszenia.

Załączniki:

1. Formularz oferty (Załącznik nr 1)
2. Oświadczenie o sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia oraz o dysponowaniu potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia (Załącznik nr 2)
3. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym (Załącznik nr 3)

**PREZES ZARZĄDU
DYREKTOR GENERALNY**

dr Ewelina Iwanek Zamawiający