



Lublin dn. 04.04.2018 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 „Wytycznych 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](http://www.oic.lublin.pl) oraz [www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl).

#### 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

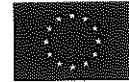
1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w związku z organizacją szkoleń w ramach projektu „Forum aktywności Ośrodków Wsparcia Ekonomii Społecznej”, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach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

Część I: Usługa hotelarsko-gastronomiczna w związku z organizacją szkoleń w Rzeszowie	
Ilość osób	20 osób
Ilość grup	1 grupa x średnio 20 osób
Termin	Zajęcia będą realizowane w formie 9 dwudniowych zjazdów, realizowanych w ciągu tygodnia w okresie kwiecień – listopad 2018 r.
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, 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 20 noclegi
	Zakwaterowanie dla wykładowców i członków zespołu projektowego: średnio 2 noclegi
	Wynajem sal: 136 godzin
Miejsce wykonania usługi	Rzeszów 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
<b>Część II: Usługa hotelarsko-gastronomiczna w związku z organizacją szkoleń w Tarnobrzegu</b>	
Ilość osób	20 osób
Ilość grup	1 grupa x średnio 20 osób
Termin	Zajęcia będą realizowane w formie 9 dwudniowych zjazdów, realizowanych w ciągu tygodnia w okresie kwiecień – listopad 2018 r.
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, 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 20 noclegi
	Zakwaterowanie dla wykładowców i członków zespołu projektowego: średnio 2 noclegi
	Wynajem sal: 136 godzin
Miejsce wykonania usługi	Tarnobrzeg 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 przekaze Wykonawcy min. 2 dni przed rozpoczęciem zjazdu. W przypadku niezgłoszonej nieobecności uczestnika, Zamawiający dokona zapłaty tylko za wyżywienie i nocleg pierwszego dnia zjazdu.



5. Zamówienie będzie realizowane w obiekcie spełniającym wymagania w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami
6. Zamówienie będzie realizowane w tym samym obiekcie – noclegi, sala konferencyjna i catering w jednym miejscu.
7. Wykonawca zapewni możliwość korzystania z parkingu.
8. 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.
9. 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:

1. znajdujący się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
2. dysponujący potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia
3. 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 12 kwietnia 2018 r. do godziny 12:00**. 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](mailto: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](mailto:sylwia.grzelak@oic.lublin.pl). Kontakt w dni robocze w godzinach 11:00-14:00
- 2) Wszystkie pytania i wątpliwości związane z niniejszym postępowaniem należy zgłaszać w formie pisemnej na numer faksu 81 746 13 24.

### VII. Oferta

Oferta powinna zawierać:

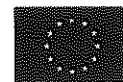
- wypełniony formularz ofertowy (zał. nr 1);
- oświadczenie o sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia oraz o dysponowaniu potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia (zał. nr 2);
- oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym (zał.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

Powyższe dokumenty i oświadczenia muszą być w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem. Dopuszcza się możliwość 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 = (Cena oferowana brutto najtańszej oferty/Cena oferowana brutto ocenianej oferty) x 60

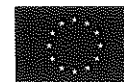
2. Aspekt społeczny – realizacja usługi przez przedsiębiorstwo społeczne – 40 pkt  
TAK – 40 pkt.  
NIE – 0 pkt.

#### **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 uchyli 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)

DYREKTOR  
Projektów Europejskich  
Fundacja „OIC Poland”  
Jacek Korzeniuk Zamawiający