



Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NR PGD/TWP/003

POSTĘPOWANIE PROWADZONE NA PODSTAWIE ZASADY KONKURENCYJNOŚCI W ROZUMIENIU Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020

na świadczenie usług noclegowych na terenie miasta Szczecin

Hotelarskie usługi noclegowe
CPV 55110000-4

SPORZĄDZIŁ: Kamil Zbroja

Zamawiający:

Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie
Adres poczty elektronicznej: kancelaria@kamilzbroja.eu
Strona internetowa: www.kamilzbroja.eu
Numer telefonu: 500 205 198;
Numer faksu: 59 841 33 49;

I. Termin składania ofert:

Oferty należy składać w nieprzekraczalnym terminie:
do dnia 01.12.2017 roku pocztą elektroniczną na adres: kancelaria@kamilzbroja.eu

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie noclegów wraz ze śniadaniem uczestnikom projektu podczas 36 zjazdów w latach 2017 - 2020 x średnio 300 osób:
 - a. w roku 2017 – 120 osób
 - b. w roku 2018 – 1.800 osób
 - c. w roku 2019 – 1.320 osób
 - d. w roku 2020 – 360 osóbrazem 3.600 noclegów
2. Maksymalna ilość osób korzystających jednocześnie z zakwaterowania wynosi 120.
3. Planowane daty poszczególnych zjazdów:

I edycja:

1. 9-10.12.2017
2. 20-21.01.2018
3. 3-4.02.2018
4. 17-18.02.2018
5. 03-04.03.2018
6. 17-18.03.2018
7. 14-15.04.2018
8. 28-29.04.2018
9. 19-20.04.2018
10. 16-17.06.2018
11. 30.06-01.07.2018
12. 14-15.07.2018

II edycja:

1. 20-21.10.2018
2. 17-18.11.2018
3. 01-02.12.2018
4. 15-16.12.2018
5. 12-13.01.2019
6. 26-27.01.2019
7. 09-10.02.2019
8. 23-24.02.2019
9. 09-10.03.2019
10. 23-24.03.2019
11. 13-14.04.2019



Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

12. 11-12.05.2019

III edycja:

1. 14-15.09.2019

2. 28-29.09.2019

3. 12-13.10.2019

4. 26-27.10.2019

5. 30.11 - 01.12.2019

6. 14-15.12.2019

7. 11-12.01.2020

8. 25-26.01.2020

9. 08-09.02.2020

10. 22-23.02.2020

11. 07-08.03.2020

12. 21-22.03.2020

4. Podane powyżej daty są jedynie planem i podają w przybliżeniu okresy, w których organizowane będą szkolenia.
5. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę nie później niż na 7 dni przed terminem szkolenia o dokładnych terminach noclegów oraz liczbie uczestników Projektu korzystających z zakwaterowania drogą mailową na wskazany adres e-mail.
6. Miejsce realizacji noclegów: miasto Szczecin.
7. Minimalne standardy miejsc noclegowych:
 - a. spełniające standardy hotelu minimum 3 gwiazdkowego,
 - b. rodzaj pokoju – maksymalnie dwuosobowe z łazienką oraz pełnym węzłem sanitarnym,
 - c. Wykonawca przy zakwaterowaniu Uczestników Projektu w pokojach zobowiązany jest uwzględnić płeć Uczestników Projektu,
 - d. w pokojach oddzielne łóżka, oddzielne szafki nocne, szafa, krzesła, oświetlenia ogólne, lampki nocne, zasłony/rolety, kosz na śmieci, ręczniki, środki czystości, telewizor, Internet, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego przy miejscu do pracy dla każdej osoby,
 - e. śniadanie wliczone w cenę pokoju serwowane w tym samym budynku co świadczona usługa noclegowa,
 - f. pokoje hotelowe muszą znajdować się w jednym budynku;

g. we wszystkich pokojach musi być zagwarantowana temperatura na poziomie 21-24 st.C.
8. Przez „obiekt hotelarski” Zamawiający rozumie obiekt zbiorowego zakwaterowania, przeznaczony i dostosowany do świadczenia usług typu hotelarskiego, posiadający miejsca noclegowe zlokalizowane w jednym budynku lub kompleksie / zespole budynków, którymi zarządza i administruje ten sam właściciel obiektu tzn. podlegający jednemu zarządowi.
9. Obiekt hotelarski musi być położony w granicach administracyjnych miasta Szczecin z zastrzeżeniem, że jeżeli wykonawca wskaże hotel który jest oddalony od granic administracyjnych miasta Szczecin lecz w odległości większej niż 10 km winien zapewnić transport zorganizowany dla osób korzystających z usługi noclegowej do miejsca odbywania szkoleń z miejsca organizacji noclegu.
10. Wymogi dotyczące śniadania:
 - a. Wykonawca zobowiązuje się, że ilość serwowanych produktów oraz potraw śniadaniowych zapewni potrzeby obsługiwanych Uczestników Projektu.
 - b. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914), a także aktami wykonawczymi do ww. ustawy.
 - c. Posiłki przygotowane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winni spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
 - d. Serwowane produkty żywnościowe będą świeże. Powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku.
 - e. Obsługa będzie świadczona zgodnie z zasadami, w tym zakresie obowiązującymi.
 - f. Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz posiłków.
 - g. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi z należytą starannością, wymaganą przy świadczeniu tego rodzaju usług (usługi świadczone będą na najwyższym poziomie).
 - h. Śniadanie w cenie noclegu, w miejscu noclegu Uczestników Projektu, w formie bufetu, z miejscami siedzącymi dla Uczestników Projektu każdego dnia realizacji usługi składające się np. z:



Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- półmisek lub deska z wędlinami (3 rodzaje),
 - sery białe – twarogowe, żółte,
 - warzywa świeże (np. pomidory, ogórki, sałata) oraz owoce świeże np. pomarańcza, ananas, banan, kiwi, arbuz,
 - płatki śniadaniowe np. kukurydziane, czekoladowe, musli z mlekiem / jogurtem,
 - jogurty np. owocowe, naturalne,
 - dżemy, miody różne rodzaje, marmolada,
 - ketchup, musztarda,
 - masło np. bez dodatków, czosnkowe, koperkowe, bazyliowe,
 - jajka na twardo lub pasta jajeczna,
 - na gorąco - parówki odtłuszczone, jajecznicza, kielbaski z ziołami i cebulą,
 - pieczywo różne np. chleb pszenny, chleb razowy, chałka, bagietki, grahamki, kajzerki, tosty z chleba tostowego,
 - kawa czarna, biała, capucino, herbaty różne (3 rodzaje herbat w torebkach),
 - mleko,
 - soki owocowe minimum 3 rodzaje (np. jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy uzupełniane w razie potrzeby),
 - woda,
 - cukier, słodzik, cytryna w plastrach,
 - kakao, czekolada.
 - Wartość kaloryczna śniadania 900 kcal/osoba.
11. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić osobę wyznaczoną do pełnienia funkcji opiekuna grupy uczestników dostępną pod numerem telefonu przez cały czas realizacji usługi w taki sposób, żeby każdy uczestnik projektu w każdej chwili mógł się z opiekunem grupy skontaktować.
12. Klauzula społeczna – Zamawiający wymaga, żeby Wykonawca zatrudnił na podstawie umowy o pracę do realizacji zamówienia minimum jedną osobę należącą do kategorii:
- a. bezrobotnych lub młodocianych w celu przygotowania zawodowego, o których mowa w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
 - b. niepełnosprawnych, o których mowa w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych,
 - c. innych niż określone w literach a i b, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

III. Wykonawcy wykluczeni z postępowania:

Wykluczone z postępowania są podmioty powiązane kapitałowo i osobowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. pozostawaniu 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.

IV. Termin realizacji zamówienia

1. Zamówienie zostanie zrealizowane w terminie od podpisania umowy do 31.03.2020 roku.
2. Szczegółowy termin realizacji poszczególnych usług edukacyjnych będzie opracowywany na bieżąco przez Wykonawców poszczególnych części zamówienia.

V. Opis sposobu przygotowania ofert:

1. Zaleca się przygotowanie ofert z wykorzystaniem załącznika do niniejszego ogłoszenia.
2. Oferta winna zawierać treść wymienioną w Formularzu ofertowym.
3. Ofertę należy przygotować w sposób czytelny i niebudzący wątpliwości, co do jej treści.



Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

VI. Opis sposobu obliczenia ceny:

1. Cenę należy obliczyć i wpisać do Formularza ofertowego w następujący sposób:
w rubryce cena ofertowa brutto należy podać całkowite wynagrodzenie brutto ryczałtowe zawierające wszystkie opłaty, podatki oraz koszty związane z realizacją zamówienia obejmującą łączne wynagrodzenie za nocleg jednej osoby.
2. Podana cena ma charakter ryczałtowy, jest ostateczna i Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z realizacją zamówienia.

VII. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

1. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

Nr	NAZWA KRYTERIUM	WAGA (Wg)
1.	Całkowita cena za jeden nocleg jednej osoby	60%
2.	Odległość miejsc noclegowych od miejsca prowadzenia zajęć	40%

2. **KRYTERIUM I (Całkowita cena za jeden nocleg jednej osoby)**
3. Oferty oceniane będą na podstawie ceny, podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym i obliczane według następującego wzoru:

$$P = \frac{C_n}{C_b} \times 100 \text{ pkt.} \times W_g$$

gdzie:

- P - oznacza liczbę punktów przyznanych badanej ofercie
- C_n - oznacza cenę całkowitą brutto oferty najtańszej
- C_b - oznacza cenę całkowitą brutto badanej oferty
- W_g - oznacza wagę kryterium (w %) = W_g

4. **KRYTERIUM II (Odległość miejsc noclegowych od miejsca prowadzenia zajęć)**

5. W celu zapewnienia jak najkrótszego czasu dojazdu z miejsca zakwaterowania do miejsca, w którym będą odbywały się szkolenia oraz ze względu na fakt, iż przedmiot zamówienia jest usługą społeczną w rozumieniu przepisów Prawa zamówień publicznych oferta Wykonawcy, który noclegi najbliżej ul. Monte Cassino 15, 70-466 Szczecin otrzyma największą ilość punktów.
6. Wykonawca winien wpisać na formularzu ofertowym adres obiektu hotelowego, w którym zapewnione będą noclegi oraz jego odległość w metrach wynikającą z trasy obliczonej przez serwis internetowy www.maps.google.pl.
7. Punkty będą przyznawane według następującego wzoru:

$$P = \frac{O_n}{O_b} \times 100 \text{ pkt.} \times \text{waga } W_g.$$

gdzie:

- P - oznacza liczbę punktów przyznanych badanej ofercie
- O_n - oznacza najmniejszą odległość wynikającą ze złożonych ofert
- O_b - oznacza odległość obiektu z oferty badanej.

8. W sytuacji kiedy Wykonawca nie poda adresu i odległości obiektu oferta otrzyma w kryterium zero punktów.
9. Ilość otrzymanych w kryterium II punktów zostanie pomnożona przez wagę – W_g.
10. Otrzymane w poszczególnych kryteriach oceny ofert punkty, po zsumowaniu będą stanowiły ocenę oferty.



Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

11. Zamawiający udzieli zamówienia temu Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów łącznie w oparciu o powyższe kryteria oceny ofert.

VIII. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego:

1. Zamawiający zleca, a wykonawca zobowiązuje się wykonać zamówienie zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia.
2. Płatności za zrealizowanie zamówienia dokonywane będą w okresach miesięcznych po zrealizowaniu usługi na podstawie dostarczonych przez Wykonawcę rachunków wraz z listami osób korzystających z noclegu.
3. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez Uczestników Projektu w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelarskim (np. koszty połączeń telefonicznych krajowych i zagranicznych, korzystanie z płatnego barku, itp.).
4. Zamawiający nie ponosi kosztów zakwaterowania ani wyżywienia osób towarzyszących Uczestnikom Projektu nie zgłoszonym przez Zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania wizji lokalnej w celu potwierdzenia czy obiekt hotelarski spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy w sposób zgodny z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2002 Nr 101 poz. 926 z późn. zmianami) oraz z rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie dokumentacji przetwarzania danych osobowych oraz warunków technicznych i organizacyjnych, jakim powinny odpowiadać urządzenia i systemy informatyczne służące do przetwarzania danych osobowych (Dz. U. Nr 100, poz. 1024).
7. Zamawiający powierza Wykonawcy przetwarzanie danych osobowych wyłącznie w celu udzielenia wsparcia w ramach projektu, stanowiącego przedmiot niniejszej umowy lub w zakresie niezbędnym w realizacji projektu i udzieleniu wsparcia.
8. Wykonawca oświadcza, iż spełnia wymagania określone w rozdziale 5 ustawy o ochronie danych osobowych, dotyczące zabezpieczenia danych przed ich udostępnieniem osobom nieupoważnionym, zabranieniem przez osobę nieuprawnioną, przetwarzaniem z naruszeniem ustawy oraz zmianą, utratą lub uszkodzeniem.
9. Wykonawca oświadcza, iż sposób prowadzenia dokumentacji przetwarzania danych osobowych oraz środki techniczne i organizacyjne zastosowane w celu zapewnienia ochrony przetwarzanych danych osobowych są zgodne z przepisami rozporządzenia w sprawie dokumentacji przetwarzania danych osobowych oraz warunków technicznych i organizacyjnych, jakim powinny odpowiadać urządzeń i systemy informatyczne służące do przetwarzania danych osobowych.
10. Wykonawca odpowiada za szkody wyrządzone Zamawiającemu lub osobom trzecim w wyniku niezgodnego z prawem przetwarzania danych osobowych.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy kary umownej za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w następujących przypadkach:
 - a. za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 5 % całkowitego wynagrodzenia brutto
 - b. za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego w wysokości 5 % całkowitego wynagrodzenia brutto
12. Przez wynagrodzenie, o którym mowa należy rozumieć wynagrodzenie ryczałtowe brutto za łączną ilość usług noclegowych.
13. W przypadku niezapewnienia noclegu zgodnie z przesłanym harmonogramem Zamawiający jest upoważniony do zakupienia usług noclegowych w dowolnym innym obiekcie hotelowym na koszt Wykonawcy. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do żądania wystawienia oraz odbioru dowodu księgowego wystawionego na Wykonawcę jako płatnika usługi noclegowej.
14. Wykonawca zobowiązuje się zatrudnić do realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę minimum jedną osobę należącą do kategorii:
 - a. bezrobotnych lub młodocianych w celu przygotowania zawodowego, o których mowa w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
 - b. niepełnosprawnych, o których mowa w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych,
 - c. innych niż określone w literach a i b, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.



Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

FORMULARZ OFERTOWY

Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie, ul. Potulicka 16, 70-952 Szczecin

Wykonawca:
Adres.....
Tel./Fax.....
E-mail.....
NIP:

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia nr PGD/TWP/003 na świadczenie usług noclegowych oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania, to jest nie jestem powiązany kapitałowo i osobowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - b. posiadaniu co najmniej 10% udziałów akcji;
 - c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - d) pozostawaniu 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.
2. Oferuję wykonanie zamówienia:
 - d. za łączną cenę ryczałtową brutto:..... PLN za jeden nocleg wraz ze śniadaniem dla jednej osoby
 - e. odległość obiektu hotelowego, w którym świadczone będą usługi noclegowe od ul. Monte Cassino 15, 70-466 Szczecin wynosi: metrów bieżących najkrótszą drogą publiczną dla pojazdów samochodowych według trasy wyznaczonej przez www.maps.google.com. Adres obiektu:

Podpisano:

.....
(podpis przedstawiciela Wykonawcy)