

Projekt „Doszkalamy się – Lekarze” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Łódź, 26 lipiec 2018 r.

Zapytanie ofertowe nr 3/2018

(zamówienie na usługi hotelowe [nocleg ze śniadaniem], wyżywienie w postaci obiadów, kolacji oraz przerw kawowych w trakcie szkolenia i wynajem sali konferencyjnej dla uczestników szkoleń w ramach projektu Doszkalamy się – Lekarze.

I. ZAMAWIAJĄCY

Porozumienie Łódzkie- Łódzki Związek Pracodawców Ochrony Zdrowia
ul. Pilota Stanisława Wigury 9 lok. 6, 90-302 Łódź
NIP:7282635976,
REGON: 100163532

II. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

Zapytanie ofertowe jest prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności zawartą w Wytocznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zapewnieniu usługi hotelowej – noclegu ze śniadaniem, wyżywienia w postaci obiadów i kolacji oraz wynajmie sali konferencyjnej wraz z przerwą kawową **dla uczestników szkolenia** realizowanego w ramach projektu *Doszkalamy się- Lekarze*, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. (CPV): 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe, 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków, 70220000-9 - Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne,
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
 - 3.1. **Termin:** usługa będzie realizowana w weekend (sobota- niedziela) we wrześniu 2018 roku. Szkolenie potrwa 2 dni (2 osobodoby). O dokładnym terminie szkolenia Wykonawca zostanie poinformowany na min dwa tygodnie przed szkoleniem.
 - 3.2. **Miejsce świadczenia usługi:** Wykonawca musi zapewnić realizację usługi na terenie woj. Kujawsko-pomorskiego.
 - 3.3. **Wymagania dotyczące usługi hotelowej:**

Realizator

Projekt „Doszkalamy się – Lekarze” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- a) Liczba dób hotelowych do 128 Doba liczona od godz. 7:00 rano w dniu przyjazdu do godz. 18 w dniu wyjazdu. Liczba uczestników: (52 uczestników + 12 trenerów x 2 doby).
- b) Nocleg w pokojach jednoosobowych z oknem i pełnym węzłem sanitarnym. W pokoju powinien znajdować się co najmniej: wieszak na odzież wierzchnią, oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego, telewizor.
- c) Śniadanie w formie stołu szwedzkiego w 1 i 2 dniu szkolenia [[minimum: danie ciepłe (np. jajka, kiełbaski), wędlinę, ser, musli z mlekiem, nabiał, warzywa (np. sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka – zamiennie), zimne napoje(woda gaz/niegaz, soki), ciepłe napoje (kawa, herbata do wyboru z dodatkami /cukier, cytryna, mleko)]
- d) Na terenie obiektu dostęp do Internetu (WiFi).
- e) Dostęp dla osób niepełnosprawnych.
- f) Bezpłatny parking.

3.4 Wymagania dotyczące usługi wyżywienia:

- a) Obiad w 1 i 2 dniu szkolenia, dwudaniowy z deserem, serwowany, z możliwością wyboru dania mięsnego/wegetariańskiego/wegańskiego, a także z możliwością zapewnienia posiłków dla osób ze specjalną dietą. Sytuacje takie będą uwzględniane w szczegółowym harmonogramie przekazywanym przez Zamawiającego.
- b) Kolacja w formie stołu szwedzkiego w 1 dniu szkolenia (minimum: danie ciepłe, wędlina, ser, nabiał, warzywa, zimne napoje: woda gaz/niegaz, soki, ciepłe napoje (herbata do wyboru z dodatkami /cukier, cytryna).
- c) Przerwa kawowa w 1 i 2 dniu szkolenia (minimum: kawa, herbata, woda mineralna gaz/niegaz, soki, cukier, cytryna mleko, ciasteczka min. 3 rodzaje/owoce - zamiennie) na każdej z sal konferencyjnej na której odbywają się zajęcia.
- d) Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru menu, które zaproponuje wyłoniony Wykonawca (min. 3 propozycje menu).
- e) Posiłki powinny być utrzymywane we właściwej temperaturze przez cały czas ich serwowania, podane na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych i serwetek, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
- f) Szczegółowe godziny serwowania obiadów, śniadań i kolacji zostaną uzgodnione z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed terminem rozpoczęcia warsztatów.
- g) W zakresie realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem, tzn. przygotowaniem, obsługą kelnerską, nakryciem stołów, zapewnieniem zastawy (nie dopuszcza się stosowania plastikowych lub papierowych kubeczków, sztućców, talerzy itp.) oraz innych naczyń niezbędnych do serwowania zimnych i ciepłych posiłków w formie bufetu szwedzkiego (np. podgrzewacze, garnki, zaparzacze, termosy).

3.5 Wymagania dotyczące sali konferencyjnej

- a) Wykonawca musi zapewnić min. 3 sale konferencyjne zapewniające miejsca dla minimum 19 osób (18 uczestników plus 1 prowadzący). Każda z sal musi być wyposażona w min. stoły, krzesła, sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran), flipchart, mazaki, nagłośnienie, sieć Internet (WiFi) oraz mieć zapewniony stały dostęp do światła dziennego. Ponadto jedna z sal musi zapewnić możliwość wstawienia max 5 sprzętów medycznych, w tym leżanki na cele

Realizator

Projekt „Doszkalamy się – Lekarze” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- prowadzenia zajęć. Sale muszą być dostępne przez min. 16 godzin plus czas egzaminu (1 i 2 dzień szkolenia). Nie dopuszcza się dzielenia pomieszczeń elementami/ściankami ruchomymi celem wydzielienia dodatkowych pomieszczeń.
- b) Sale muszą spełniać wymogi BHP i p.poż., odpowiednią odległość od źródeł hałasu, zapewniać warunki dyskrecji (sale zamknięte, bez możliwości przechodzenia przez nie lub przebywania osób niebiorących udziału w warsztatach);
 - c) Wykonawca zapewni temperaturę wewnątrz pomieszczeń odpowiednią do panujących warunków atmosferycznych, nie niższą niż 22 st C. i nie wyższą niż 24 st C;
 - d) Sale powinny mieścić się w tym samym budynku, w którym uczestnicy będą zakwaterowani i nie znajdować poniżej poziomu parteru;
 - e) Wykonawca zapewni osoby odpowiedzialne za przygotowanie sal oraz ich bieżącą obsługę (np. przestawienie mebli, obsługę techniczno-informatyczną sprzętu, etc);
4. Kwota kwalifikowana usługi – cena jednostkowa brutto (z VAT) za usługę hotelową (tj. 1 doba hotelowa ze śniadaniem) w przeliczeniu na 1 osobę, cena jednostkowa brutto (z VAT) za usługę wyżywienia (obiad, kolacja, przerwa kawowa) w przeliczeniu na 1 osobę, cena jednostkowa brutto (z VAT) za usługę wynajmu sali konferencyjnej w przeliczeniu na jedną godzinę.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom-
w ofercie należy wskazać, który element zamówienia zostanie powierzony podwykonawcy, wskazać firmę podwykonawcy, załączając wypis z odpowiedniego rejestru działalności gospodarczej, oraz załączyć pisemne oświadczenie podwykonawcy, że zrealizuje zamówienie we wskazanej części wraz z oświadczeniem stanowiącym załącznik nr 1 do formularza ofertowego o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
- a) zmiany ilości osobodób hotelowych, w tym zmiany w ilości noclegów ze śniadaniem, wyżywienia w postaci obiadów, kolacji oraz przerw kawowych i zmiany w ilości godzin wynajmu Sali szkoleniowej w czasie szkoleń z zachowaniem maksymalnych wartości wskazanych w ppkt. 3.2 lit b i 3.4.
8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania dodatkowych kosztów związanych z realizacją usługi. Kwota kwalifikowana musi być podana z uwzględnieniem wszystkich kosztów jakie ponosi oferent przy realizacji usługi i stanowić cenę jednostkową za dobę hotelową, wyżywienie i wynajem Sali konferencyjnej.

IV. ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA:

1. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za Przedmiot Umowy faktycznie zamówiony i prawidłowo wykonany, bez zastrzeżeń ze strony Zamawiającego.
2. Z tytułu prawidłowego wykonania Przedmiotu Umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie brutto obliczone stosownie do ilości zrealizowanych dób hotelowych, wyżywienia i wynajmu Sali konferencyjnej po realizacji usług dla poszczególnych grup. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy są ceny jednostkowe brutto pomnożona przez liczbę osób, dla których świadczone były usługi . tzw. osobo-doby przypadające na dany okres rozliczeniowy.

Realizator

Projekt „Doszkalamy się – Lekarze” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne jednorazowo, w terminie 14 (słownie: czternastu) dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze VAT.
4. W przypadku zaistnienia takiej potrzeby Zamawiający zastrzega, że istnieje możliwość udzielenia Wykonawcy wyłonionemu w trybie zasady konkurencyjności zamówień uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia określonej w umowie zawartej z Wykonawcą.

V. OCENA OFERTY

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

1. Cena 70% [co stanowi 70 pkt.]
2. Klauzula społeczna – 20 pkt.
3. Kategoria hotelu – 10 pkt.

Ad 1.

Liczba punktów = $\frac{\text{Najniższa cena brutto ze wszystkich złożonych ofert}}{\text{Cena brutto badanej ofert}} \times 100 \times 70\%$

Cena musi być podana w PLN cyfrowo i musi zawierać podatek VAT/uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją usługi.

Ad 2.

Klauzule społeczne (KS)

Spełnienie dodatkowego kryterium-klauzul społecznych 20 pkt.

Klauzula społeczna (KS) tj. społeczne warunki realizacji zamówienia publicznego – spełnienie klauzuli społecznej oznacza uwzględnienie aspektów społecznych przy realizacji zamówienia, tzn. wśród osób bezpośrednio zaangażowanych w wykonywanie przedmiotu zamówienia zostanie zaangażowana, co najmniej 1 osoba:

a) niepełnosprawna w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721 z późn. zm.)
I/LUB

b) bezrobotna w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy.

Punkty za kryterium zostaną przyznane na podstawie Oświadczenia stanowiącego - Załącznik Nr 1 do formularza ofertowego.

Ad. 3

Kategoria hotelu:

Hotel posiada 4 gwiazdki – 5 pkt.

Hotel posiada 5 gwiazdek – 10 pkt.

Standard hotelu w postaci gwiazdek ustalany na podstawie Rozporządzenia Ministra Gospodarki i

Realizator

Projekt „Doszkalamy się – Lekarze” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie

Liczby punktów otrzymanych za kryterium w pkt. Ad1, Ad 2 i Ad 3 stanowią ocenę końcową oferty. Oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów.

Oferta, która uzyska największą liczbę punktów zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą.

VI. WARUNKI UDZIAŁU

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który:

- 1) złoży ofertę na wzorze (załącznik 1) dołączonym do niniejszej treści zamówienia wraz z kompletem wymaganych dokumentów.
- 2) Spełnia warunki udziału w postępowaniu w zakresie:
 - a) Wykonawca/podwykonawca prowadzi działalność gospodarczą w zakresie przedmiotu zamówienia - Weryfikacja na podstawie Oświadczenia stanowiącego załącznik nr 1 do formularza ofertowego oraz załącznika w postaci kserokopii wpisu do KRS lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji załączanego do niniejszego zapytania ofertowego.
 - b) Wykonawca/podwykonawca dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym wymogi w zakresie sal konferencyjnych oraz osobami zdolnymi do wykonania Zamówienia, w tym standard obiektów hotelowych minimum 3 gwiazdki. -Weryfikacja na podstawie oświadczenia załącznik nr 1 do formularza ofertowego;
 - c) sytuacja ekonomiczna i finansowa Wykonawcy/podwykonawcy umożliwia wykonanie zamówienia. Weryfikacja na podstawie oświadczenia Załącznika nr 1 do formularza ofertowego;
 - d) Wykonawca/podwykonawca jest w stanie zapewnić realizację usługi na terenie woj. Kujawsko-pomorskiego – weryfikacja na podstawie oświadczenia Załącznika nr 1 do formularza ofertowego wraz ze wskazaniem adresów obiektów.
 - e) Wykonawca/podwykonawca Nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym, osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem procedury wyboru Wykonawcy, polegające w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce cywilnej lub 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 w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Weryfikacja na podstawie oświadczenia załącznik nr 1 do formularza ofertowego.

VII. ZABEZPIECZENIE

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia.

Realizator

Projekt „Doszkalamy się – Lekarze” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

VII. OPIS SPOSBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania.
2. Oferta powinna być:
 - opatrzona pieczęcią firmową,
 - posiadać datę sporządzenia,
 - zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP,
 - podpisana czytelnie przez wykonawcę
 - zawierać wszystkie wymagane załączniki
3. Do oferty należy dołączyć:
 - a) aktualny odpis z KRS lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.
 - b) oświadczenie wg załącznika nr 1 do formularza ofertowego
 - c) zaakceptowany projekt umowy (Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty zaparafowaną każdą stronę umowy pod rygorem odrzucenia oferty- Załącznik nr 2),
 - d) pełnomocnictwo do złożenia oferty w imieniu Wykonawcy, w przypadku, gdy w imieniu Wykonawcy będącego osobą fizyczną ofertę składa inna osoba, a udzielenie pełnomocnictwa nie wynika z wpisu do CEIDG lub w przypadku Wykonawcy podlegającemu wpisowi do KRS jeśli upoważnienie osoby składającej ofertę nie wynika z tego rejestru.
4. W przypadku podwykonawstwa dokumenty wymienione w pkt 3, ppkt. a, b, d składa także podwykonawca wraz z **pisemnym oświadczeniem podwykonawcy, że zrealizuje zamówienie we wskazanej części.**

VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta w formie załącznika do zapytania ofertowego powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: biuro@porozumienielodzkie.pl – [skan z podpisem], poczty, kuriera lub też dostarczona osobiście do Biura Projektu, Porozumienie Łódzkie- Łódzki Związek Pracodawców Ochrony Zdrowia, ul. Pilota Stanisława Wigury 9 lok. 6, 90-302 Łódź do dnia: 3 sierpnia 2018 r. do godz. 16:00 w zamkniętej kopercie z dopiskiem **Zapytanie ofertowe nr 3/2018 – Doszkalamy się – Lekarze.**
2. Ocena ofert zostanie dokonana w dniu 6 sierpnia 2018 r.
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane
4. Oferent może przed upływem terminu oceny zmienić lub wycofać swoją ofertę.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: www.porozumienielodzkie.pl i w bazie konkurencyjności.

IX. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Zamawiający stworzy listę rankingową Wykonawców na podstawie sumy punktów uzyskanych w trzech ww. kryteriach oceny w dniu 7 sierpnia 2018 r.
2. Zamawiający umieści informację o wyborze na stronie internetowej, w bazie konkurencyjności oraz powiadomi oferentów w dniu 7 sierpnia 2018 do godz. 18:00. Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą umowę o świadczeniu usługi w sierpniu 2018 r.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyn, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

Realizator

Projekt „Doszkalamy się – Lekarze” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość podjęcia negocjacji w przypadku, gdy podana kwota brutto najkorzystniejszej oferty przekroczy budżet projektu przewidziany na realizację usług.

X. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

W ramach składania wniosku o płatność oferty mogą zostać przekazane w celu weryfikacji do właściwej instytucji publicznej.

XI KONTAKT:

Dodatkowych informacji udziela Piotr Witek pod nr telefonu 607 231 002 oraz adresem email:
piotrwitek@gmail.com.

Zatwierdzam:

Realizator