

Zapytanie ofertowe nr 13/2021/OWES TŁOK 2 z dnia 14.09.2021 r.

Stowarzyszenie Kujawsko-Pomorski Ośrodek Wsparcia Inicjatyw Pozarządowych „Tłok” z siedzibą w Toruniu, zwane dalej Zamawiającym, zaprasza do składania ofert w postępowaniu na usługi wyżywienia, zakwaterowania i zapewnienia sali z niezbędnym wyposażeniem technicznym dla uczestników w projekcie „OWES TŁOK 2” realizowanym w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014 - 2020.

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Stowarzyszenie Kujawsko-Pomorski Ośrodek Wsparcia Inicjatyw Pozarządowych TŁOK
z siedzibą Pl. Św. Katarzyny 9, 87-100 Toruń
adres do korespondencji: ul. Sukiennicza 6/2, 87-100 Toruń
tel: 56 655 50 22, 500 127 355
e-mail: zapytania.owes@tlok.pl

2. Data ogłoszenia: 14.09.2021 r.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

1) Przedmiot zamówienia: Świadczenie usługi wyżywienia i noclegów wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej dla max. 20 uczestników w ramach projektu „OWES TŁOK 2” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020, Oś 9 Priorytetowa Solidarne społeczeństwo, Działanie 9.4. Wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, Poddziałanie 9.4.1 Rozwój podmiotów sektora ekonomii społecznej z Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach umowy nr UM_SE.433.1.872.2018.

2) Kod CPV: 55000000-0

Szczegóły zamówienia: Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

- w postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy zapewniający hotel/pensjonat o minimum średnim standardzie dwu-gwiazdkowym według kategoryzacji obiektów hotelarskich (§ 2 ust. 2 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U z 2017 roku poz. 2166);

- obiekt musi znajdować się na terenie do 40 km od miasta Świecie zlokalizowanego w powiecie świeckim w województwie kujawsko-pomorskim. Miejsce w którym będzie realizowane zamówienie musi być zlokalizowane w gminie miejsko-wiejskiej lub wiejskiej, jednocześnie ma się znajdować do 10 km od atrakcji przyrodniczej, np. nad jeziorem, w pobliżu parku krajobrazowego lub innej atrakcji przyrodniczej;

- planowana ilość uczestników szkolenia: minimalna liczba 15, a maksymalna 20 osób, przy czym ostateczna liczba uczestników będzie potwierdzona przez Zamawiającego na 2 dni przed szkoleniem;

- zapewnienie bezpłatnego miejsca na przechowywanie odzieży wierzchniej i/lub bagażu – szatnia znajdująca się w obiekcie, gdzie będzie odbywało się szkolenie;
- dostosowanie wszystkich powierzchni użytkowych, niezbędnych do realizacji zamówienia do potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózku (zaplecze socjalne, w tym toalety, sale konferencyjne, sale konsumpcyjne, pokoje gościnne);
- zapewnienie bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników szkolenia (ok. 20 miejsc);
- noclegi dla uczestników szkolenia zapewnione w tym samym obiekcie, co sala konferencyjna.

3) Zakres m.in.:

1 nocleg w pokojach jedno lub dwuosobowych z węzłem sanitarnym do pojedynczego wykorzystania (łazienka w każdym pokoju) w okresie 22.10.2021 r. – 23.10.2021r. jak również w innym terminie wg wcześniejszych ustaleń dla od 15 do 20 osób oraz pełne wyżywienie dla od 15 osób do 20 osób uwzględniające dania zarówno mięsne, jak i wegetariańskie/wegańskie.

W skład śniadania w formie stołu szwedzkiego wchodzi:

- na przykład 2 kanapki min. 60 gramów każda (bułka z masłem, dodatki warzywne, ser, wędlina) + jogurt i owoc albo sałatka min. 200 gramów + pieczywo albo risotto min. 300 gramów albo spaghetti min. 300 gramów albo zupa min. 300 ml, itp.
- zapewnienie wody gazowanej i niegazowanej lub soków (co najmniej 0,2 litra na osobę),
- zapewnienie gorącej kawy o pojemności 0,2 l/os. (co najmniej 1 na osobę), gorącej herbaty o pojemności 0,2 l/os (co najmniej 1 na osobę), cukier, cytryna oraz śmietanka do kawy w wystarczającej ilości,
- zapewnienie niezbędnych naczyń i sztućców wielorazowego użytku w wystarczającej ilości oraz przygotowania stołów – obrusów do świadczenia usługi.

W skład przerwy kawowej wchodzi:

- zapewnienie gorącej kawy o pojemności 0,2 l/os. (co najmniej 1 na osobę), gorącej herbaty o pojemności 0,2 l/os (co najmniej 1 na osobę), cukier, cytryna oraz śmietanka do kawy w wystarczającej ilości,
- zapewnienie niezbędnych naczyń i sztućców wielorazowego użytku w wystarczającej ilości oraz przygotowania stołów – obrusów do świadczenia usługi,
- zapewnienie soków min. 0,2 l na osobę lub wody min. 0,5 l na osobę,
- zapewnienie przynajmniej 2 rodzajów ciasta, i/lub 2 kanapek, 1 kawałek ciasta o gramaturze 130 gram, 2 kanapki każda min. 60 gram (bułka z masłem, dodatki warzywne, ser, wędlina).

W skład lunchu/obiadu (mięsnego/wegetariańskiego/wegańskiego) wchodzi przygotowana i dostarczona:

- zupa (co najmniej 300 ml na osobę),
- porcja dania głównego, składającego się z mięsa/dania wegetariańskiego/wegańskiego (co najmniej 100-150 gram na osobę),
- ziemniaki (co najmniej 200 gram na osobę) lub ryż (co najmniej 200 gram na osobę) lub frytki

(co najmniej 200 gram na osobę),

- surówki (co najmniej 150 gram na osobę),
- zapewnienie wody gazowanej i niegazowanej lub soków (co najmniej 0,2 litra na osobę),
- deser: zapewnienie przynajmniej 1 rodzaju ciasta i owocu na osobę oraz zapewnienie gorącej kawy (co najmniej 1 na osobę), gorącej herbaty (co najmniej 1 na osobę), cukier, cytryna oraz śmietanka do kawy w wystarczającej ilości.
- zapewnienie niezbędnych naczyń i sztućców wielorazowego użytku w wystarczającej ilości oraz przygotowania stołów – obrusów do świadczenia usługi.

W skład kolacji w formie stołu szwedzkiego (mięsnego/wegetariańskiego/wegańskiego) wchodzi przygotowana i dostarczona:

- zupa (co najmniej 300 ml na osobę),
- porcja dania głównego, składającego się z mięsa/dania wegetariańskiego/wegańskiego (co najmniej 100-150 gram na osobę),
- ziemniaki (co najmniej 200 gram na osobę) lub ryż (co najmniej 200 gram na osobę) lub frytki (co najmniej 200 gram na osobę),
- surówki (co najmniej 150 gram na osobę),
- zapewnienie wody gazowanej i niegazowanej lub soków (co najmniej 0,2 litra na osobę),
- deser: zapewnienie przynajmniej 1 rodzaju ciasta i owocu na osobę i zapewnienie gorącej kawy (co najmniej 1 na osobę), gorącej herbaty (co najmniej 1 na osobę), cukier, cytryna oraz śmietanka do kawy w wystarczającej ilości,
- zapewnienie niezbędnych naczyń i sztućców wielorazowego użytku w wystarczającej ilości oraz przygotowania stołów – obrusów do świadczenia usługi.

4) Warunki realizacji zamówienia:

1. W postępowaniu mogą brać wyłącznie udział wykonawcy zapewniający realizację zamówienia w hotelu/pensjonacie o standardzie minimum dwu-gwiazdkowym.
2. Wykonawca musi posiadać zaplecze szkoleniowo-konferencyjne dla 20 osób w metrażu zgodnym z reżimem sanitarnym min. 15 m² na osobę, które będzie składać się minimum z sali szkoleniowej/konferencyjnej. Sala winna posiadać powierzchnię, która zgodna będzie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego i pozwoli uczestnikom szkolenia na utrzymanie dystansu społecznego.
3. W związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną z epidemią koronawirusa (SARS-CoV-2), obiekt hotelowy zobowiązany jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
4. Wykonawca powinien zapewnić zakwaterowanie dla maksymalnej liczby osób, wskazanej w opisie przedmiotu zamówienia, przy czym liczba uczestników nie będzie mniejsza niż 15 uczestników. Wykonawca, po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby uczestników (ale nie mniej niż liczba minimalna) lub nieskorzystaniu niektórych osób z noclegu, jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia ceny pobytu (noclegu i wyżywienia) w stosunku do ceny jednostkowej brutto w oparciu o faktyczną ilość uczestników, korzystających z noclegu i wyżywienia.

5. Zamawiający poinformują w terminie 2 dni kalendarzowych przed organizacją o dokładnej ilości uczestników z każdej organizacji.
6. Wykonawca zapewni, iż obiekt hotelowy/ośrodek będzie posiadał co najmniej 2 miejsca noclegowe w pokojach przystosowanymi dla osób z niepełnosprawnościami.
7. Zamawiający nie pokrywają kosztów zakwaterowania ani wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom szkolenia, którzy nie zostaną zgłoszeni imiennymi listami do Hotelu/Ośrodka przez Zamawiającego.
8. Zamawiający nie pokrywają kosztów zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane ani kosztów związanych np. z udostępnieniem w pokojach mini baru lub płatnej telewizji.
9. Wymienione wyżej koszty i inne koszty, które nie są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia i warunkami stawianymi przez Zamawiających zostaną opłacone indywidualnie przez osoby zakwaterowane.

Dodatkowe obowiązki Wykonawcy:

- a) terminowa realizacja powierzonych zadań,
- b) ochrona danych osobowych Uczestników wsparcia (obowiązek zawarcia umowy dot. powierzenia przetwarzania danych osobowych),
- c) informowanie Zamawiającego w formie pisemnej o występujących problemach w realizacji zadań (jeśli dotyczy),
- d) dokumentowanie podjętych działań na wzorach otrzymanych od Zamawiającego.

4. Termin i miejsce wykonania usługi (realizacji umowy):

Zamówienie winno być wykonane w terminie od podpisania umowy do 23.10.2021 r.

Usługi świadczone będą na terenie realizacji projektu, tj. na terenie subregionu 3 obejmującego następujące powiaty: brodnicki, golubsko-dobrzyński, grudziądzki, m. Grudziądz, rypiński, świecki, wąbrzeski. Termin oraz miejsce świadczenia usługi muszą być dostosowane do możliwości osób z nich korzystających.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli prowadzonego wsparcia.

5. Warunki udziału w postępowaniu:

1. O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:
 - a) Akceptują treść zapytania ofertowego bez zastrzeżeń oraz wypełnią i złożą w terminie ofertę na formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego;
 - b) Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym;
 - c) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia;
 - d) Zobowiążą się do podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie, zgodnie z dołączonym wzorem.
2. Z możliwości realizacji zamówienia wykluczone są podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub z osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, w szczególności poprzez:
 - a) Uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - b) Posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;

- c) Pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - d) Pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, bocznej drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
3. Ocena spełniania warunków wymaganych od Wykonawców zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia”, na podstawie analizy złożonych dokumentów.

6. Dokumenty wymagane w celu potwierdzenia spełnienia warunków:

Oświadczenia i dokumenty, jakie muszą przedłożyć Wykonawcy:

- 1. Wypełniony formularz ofertowy – zgodnie z Załącznikiem nr 1 do Zapytania ofertowego;
- 2. Podpisany wzór umowy na realizację usługi – Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego;
- 3. Wykaz zrealizowanych usług, zgodnie z warunkiem udziału w postępowaniu określonym w pkt. 4 i 5 zapytania ofertowego – Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego;
- 4. Podpisany wzór umowy o powierzenie danych RODO – Załącznik nr 4 do Zapytania ofertowego.

7. Termin, miejsce i sposób złożenia oferty:

Oferty należy składać do **01.10.2021 roku do godz. 9:00** (liczy się data otrzymania). Oferty otrzymane po upływie tego terminu nie będą podlegały ocenie.

Sposób składania ofert: oferty należy przesłać w wersji elektronicznej – skan oferty (preferowane jest przesłanie skanu pełnej oferty w jednym pliku), z podpisem i pieczęcią na adres: zapytania.owes@tlok.pl lub osobiście, pocztą lub kurierem w wersji papierowej na adres: **Stowarzyszenie Kujawsko-Pomorski Ośrodek Wsparcia Inicjatyw Pozarządowych TŁOK, Sukiennicza 6/2, 87-100 Toruń** z dopiskiem: Zapytanie ofertowe nr 13/2021/OWES TŁOK 2 z dnia 14.09.2021 r.; (liczy się data wpływu ofert do Zamawiającego) lub za pośrednictwem bazy konkurencyjności.

8. Sposób składania ofert:

- 1. Zamawiający przyjmuje oferty wyłącznie na załączonych wzorach dokumentów.
- 2. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę.
- 3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
- 4. **Wykonawca zobowiązany jest podać w formularzu ofertowym stawkę brutto usługi za dwudniowy pobyt z wyżywieniem z wszystkimi kosztami dla 1 osoby, zgodnie ze wzorem formularza oferty.**
- 5. W przypadku gdyby oferta, oświadczenia lub dokumenty, zawierały informacje stanowiące tajemnicę w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca winien, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzec, które informacje stanowią tajemnicę. Nie mogą stanowić tajemnicy informacje zawarte w protokole wyboru, tj. informacje dotyczące nazwy Wykonawcy, ceny, terminu wykonania zamówienia oraz warunków płatności zawartych w ofercie.
- 6. Zamawiający nie odsyła nadesłanych ofert. O wyniku wyboru oferty informuje elektronicznie wszystkich, którzy złożyli ofertę.
- 7. W przypadku złożenia przez Oferenta oferty niekompletnej, Zamawiającemu przysługuje możliwość wezwania Oferenta do złożenia uzupełnień w terminie wyznaczonym przez

Zamawiającego. Niezłożenie uzupełnień przez Oferenta, w terminie wezwania, skutkować będzie odrzuceniem oferty.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu realizacji zamówienia najpóźniej na dzień przed planowanym terminem rozpoczęcia realizacji.

9. Kryteria oceny ofert i wyboru Wykonawcy:

Kryteria oceny i ich znaczenie (100%=100pkt):

- a) Koszt realizacji usługi - Cena

WAGA KRYTERIUM 90 % = 90 pkt.

- b) Status PES

WAGA KRYTERIUM 10% = 10 pkt.

10. Sposób obliczania

- a) Metodologia liczenia punktów w kryterium „Cena”

$$P(C_i) = C_{\text{MIN}}/C_i \times 90\%$$

$P(C_i)$ – liczba punktów za kryterium ceny

C_{MIN} - cena brutto za wykonanie całości zamówienia oferty najtańszej ofert i nie odrzuconej

C_i - cena brutto za wykonanie całości zamówienia oferty badanej

- b) Metodologia za „status pes”:

10 pkt - status podmiotu ekonomii społecznej w przypadku złożenia oferty przez osobę prawną (instytucję, organizację, firmę) jeśli posiada taki status.

Jako podmiot ekonomii społecznej uważany jest:

- a) PS, w tym spółdzielnia socjalna, o której mowa w Ustawie z dnia 27 kwietnia 2006 r. o spółdzielniach socjalnych;
- b) podmiot reintegracyjny, realizujący usługi reintegracji społecznej i zawodowej osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym:
 - i) CIS i KIS;
 - ii) ZAZ i WTZ, o których mowa w Ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych;
- c) organizacja pozarządowa lub podmiot, o którym mowa w art. 3 ust. 3 pkt 1 Ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie, lub spółka non-profit, o której mowa w art. 3 ust. 3 pkt 4 tej ustawy, o ile udział sektora publicznego w tej spółce wynosi nie więcej niż 50%;
- d) spółdzielnia, której celem jest zatrudnienie tj. spółdzielnia pracy lub spółdzielnia inwalidów i niewidomych, działające w oparciu o Ustawę z dnia 16 września 1982 r. – Prawo spółdzielcze.

11. Warunki zmiany umowy:

Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, w następujących sytuacjach:



- a) udzielenia zamówienia uzupełniającego w wysokości do 50% zamówienia podstawowego;
- b) udzielenie zamówienia dodatkowego w wysokości do 50% zamówienia podstawowego;
- c) innych, nieprzewidzianych sytuacji mających wpływ na realizację przedmiotu zamówienia związanych z sytuacją epidemiologiczną wynikłą w powodu COVID-19 i wprowadzanych w związku z czym obostrzeń, niezależnych od Zamawiającego.

12. Informacja o składaniu ofert częściowych:

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

13. Uwagi końcowe:

1. Niniejsze zapytanie/ogłoszenie dotyczy zamówienia publicznego zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
2. Wykonawca jest związany ofertą przez 30 dni.
3. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może wymagać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
4. Zamawiający ustala ogólny wzór umowy wraz z załącznikami na realizację zamówienia stanowiący Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego.
5. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z podpisanej umowy, musi być tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
6. Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona, jako najkorzystniejsza zobowiązany jest do zawarcia umowy z Zamawiającym w terminie do 7 dni kalendarzowych od daty przesłania umowy. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy we wskazanym wyżej terminie Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.
8. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy bez podania uzasadnienia swojej decyzji.
9. Informacji odnośnie zapytania ofertowego udziela: Ewa Kwisielewicz-Szyszka, e-mail: zapytania.owes@tlok.pl.

14. Załączniki do zapytania:

- Załącznik nr 1 - Wzór formularza ofertowego;
- Załącznik nr 2 – Wzór umowy;
- Załącznik nr 3 – Wykaz usług;
- Załącznik nr 4 – Wzór umowy o powierzenie danych RODO.