

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 01/KSI/2016

z dnia 19-10-2016r.

Zamawiający Krajowe Stowarzyszenie Inicjatyw zaprasza do udziału w postępowaniu dotyczącym świadczenia usług hotelarskich i cateringowych dla uczestników i uczestniczek projektu „**Gmino – zaopiekuj się maluchem**” (nr umowy POWER.02.01.00-00-0007/16-00) realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Zamawiający: Krajowe Stowarzyszenie inicjatyw
2. Adres Zamawiającego: 04-088 Warszawa, ul. Majdańska 9 lok. 62
3. Strona www Zamawiającego: www.ksi.org.pl
4. Adres poczty elektronicznej: ksi@ksi.org.pl
5. Tel. +48 734-44-34-14, fax 22 771-81-89
6. Osoba upoważniona do kontaktów: Monika Kraszewska, tel. +48 734-44-34-14
7. Data upublicznienia ogłoszenia: 19-10-2016r.
8. Miejsce publikacji ogłoszenia:
 - 8.1 Strona internetowa Zamawiającego: www.ksi.org.pl – 19-10-2016r.
 - 8.2 Strona bazy konkurencyjności: www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl – 19-10-2016r.
9. Termin składania ofert: 27-10-2016r. do godz. 10.00
10. Tryb postępowania: Niniejsze postępowanie jest prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności, o której mowa w sekcji 6.5.3 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020. Do postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655, z późn. zm.).

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według klasyfikacji Wspólnego Słownika Zamówień (kod CPV):

- 55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
- 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe
- 55270000-3 Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe
- 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
- 55330000-9 Usługi podawania posiłków

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich i cateringowych dla uczestników i uczestniczek projektu „**Gmino – zaopiekuj się maluchem**” (nr umowy POWER.02.01.00-00-0007/16-00) realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Termin realizacji usług obejmuje okres od 07 listopada 2016r. do 15 kwietnia 2018r. Wykonawca w tym okresie będzie świadczył usługi zgodnie z harmonogramem opracowanym przez Zamawiającego.



- Zamawiający każdorazowo potwierdzać będzie termin oraz dokładną liczbę uczestników/-czek, na co najmniej 5 dni kalendarzowych przed planowanym terminem rozpoczęcia realizacji przedmiotu postępowania.
3. Usługa będzie realizowana dla 860 kobiet i mężczyzn zorganizowanych w 20 osobowe grupy w ramach 3 i 2 dniowych spotkań szkoleniowych. Szkolenia będą odbywać się od poniedziałku do soboty w następujących godzinach: dzień 1 i 4 od 11.30 do 19.30, dzień 2 od 08.30 do 19.30, dzień 3 i 5 od 08.30 do 16.30.
 4. Miejsce realizacji usług to obiekty gwarantujące przeprowadzenie w nich wszystkich elementów zamówienia łącznie, usytuowane na terenie województw: kujawsko-pomorskiego, łódzkiego i mazowieckiego. Dodatkowo obiekt powinien zapewniać możliwość rekreacji (na zewnątrz lub wewnątrz) po zakończeniu szkolenia. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia minimum jednej lokalizacji w każdym województwie. Obiekty powinny być położone w miejscach ekologicznych do których można łatwo dotrzeć komunikacją publiczną. Obiekty powinny być dostosowane do osób z niepełnosprawnościami w tym niepełnosprawnością ruchową.
 5. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia wszystkich n/w elementów:
 - 5.1 usługa hotelarska obejmująca maksymalnie 2580 osobo/noclegów w obiektach o standardzie maksymalnie hotelu 3* wraz ze śniadaniem w pokojach 2 osobowych z łazienką zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 19 sierpnia 2004r. Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz.U.06.22.169 z późn. zm.). Minimalne wyposażenie pokoju: TV, dostęp do sieci Internetowej. Minimalne wyposażenie łazienki: ręczniki (min. 2 szt. na osobę), podstawowe kosmetyki, suszarka do włosów. Maksymalnie 2580 osobo/śniadań każdego dnia pobytu w formie bufetu szwedzkiego. Śniadanie musi składać się z dania zimnego oraz ciepłego wydawanego porcjowo lub w formie „szwedzkiego stołu” w czasie trwania zamówienia. Danie zimne: co najmniej 3 rodzaje pieczywa, masło, wędliny, ser żółty, twaróg, dżem/konfitura, jogurt, co najmniej 3 rodzaje warzyw, owoce, mleko, musli. Dania gorące do wyboru: jajecznica/jajka sadzone, parówki/kielbaski/boczek lub inne. Herbata, kawa, woda mineralna, sok owocowy, cukier, cytryna, mleczko do kawy. Dokładne menu zostanie ustalone z Zamawiającym. Końcowa ilość osobo/noclegów i osobo/śniadań może ulec zmianom i uzależniona jest od zapotrzebowania zgłoszonego przez uczestników i uczestniczek projektu.
 - 5.2 usługa cateringowa obejmująca maksymalnie 4300 osobo/obiadów składających się co najmniej z:
 - 5.2.1 zupy (w ilości 350g na osobę);
 - 5.2.2 dania głównego: mięso lub ryba w ilości min. 150g (+50g sosu), frytki lub ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron lub kluski w ilości min. 150g na osobę, surówka w ilości min. 100g na osobę lub danie jarskie zaproponowane przez Wykonawcę, wielkość porcji liczona jak dla osoby dorosłej oraz zimne napoje: woda gazowana lub niegazowana w ilości min. 150ml na osobę oraz soki w ilości min. 150ml na osobę;
 - 5.2.3 deseru (ciasto lub lody lub kremy lub galaretka lub połączenia wymienionych produktów lub owoce lub propozycja Wykonawcy do akceptacji przez Zamawiającego w ilości min. 120g na osobę oraz kawa lub herbata do wyboru przez uczestników/-czki rodzaj kawy, herbaty w ilości do 150ml na osobę.Dokładne menu zostanie ustalone z Zamawiającym. Końcowa ilość osobo/obiadów może ulec zmianom i jest uzależniona od zapotrzebowania zgłoszonego przez uczestników i uczestniczek projektu.
 - 5.3 usługa cateringowa obejmująca maksymalnie 2580 osobo/kolacji składających się co najmniej z:
 - 5.3.1 zimnej przystawki w ilości co najmniej 3 różnych rodzajów na osobę (wędlina lub sałatki lub ryba lub galarety lub propozycja Wykonawcy do akceptacji przez Zamawiającego, pieczywo, warzywa sezonowe lub pikle, zimne napoje: woda gazowana lub niegazowana w ilości min. 200ml na osobę oraz soki w ilości min. 200ml na osobę);
 - 5.3.2 ciepłego dania: mięso lub ryba w ilości min. 150g, lub danie tzw. jednogarnkowe np. bigos, lub boeuf Strogonof lub danie jarskie zaproponowane przez Wykonawcę, wielkość porcji liczona jak

dla osoby dorosłej oraz zimne napoje: woda gazowana lub niegazowana w ilości min. 200ml na osobę oraz soki w ilości min. 200ml na osobę;

- 5.3.3 deseru (ciasto lub lody lub kremy lub galaretki lub połączenia wymienionych produktów lub owoce lub propozycja Wykonawcy do akceptacji przez Zamawiającego w ilości min. 120g na osobę oraz kawa lub herbata do wyboru przez uczestników/-czki rodzaj kawy, herbaty w ilości do 150ml na osobę.

Dokładne menu zostanie ustalone z Zamawiającym. Końcowa ilość osobo/kolacji może ulec zmianom i uzależniona jest od zapotrzebowania zgłoszonego przez uczestników i uczestniczek projektu.

- 5.4 usługa cateringowa obejmuje 5 całonocnych (realizowanych w trakcie zajęć szkoleniowych tj. w godzinach wskazanych w rozdz. III, ust. 3) przerw kawowych uzupełnianych na bieżąco dla 43 dwudziestoosobowych grup szkoleniowych składających się co najmniej z: kawy i herbaty wg zapotrzebowania, wody gazowanej, wody niegazowanej, napoi, cukru, cytryny, mleczka, drobnych słonych lub słodkich przekąsek lub kruchych ciasteczek, owoców. Dokładne menu zostanie ustalone z Zamawiającym. Końcowa ilość osobo/przerw kawowych może ulec zmianom i uzależniona jest od zapotrzebowania zgłoszonego przez uczestników i uczestniczek projektu.
- 5.5 W ramach obiadów i kolacji Wykonawca zobowiązany będzie do serwowania w pierwszej kolejności potraw regionalnych opartych na ekologicznych produktach a po wyczerpaniu ich katalogu, potraw z kuchni świata.
- 5.6 Wykonawca zapewni należyłą jakość i przydatność do spożycia dostarczanych posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzane z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę. Usługi będą wykonywane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz obowiązującymi przepisami, tj. m.in.
- 5.6.1 ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.);
- 5.6.2 Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 19.12.2002r. w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu dozwolonych substancji i innych składników żywności (Dz. U. nr 21, poz. 179 z 2003r.).
- 5.7 Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu do akceptacji menu każdej usługi cateringowej w terminie do 3 dni roboczych przed realizacją usługi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian.
6. Zamawiający zastrzega, iż ilość usług może ulec zmianie w trakcie obowiązywania umowy w zależności od zapotrzebowania zgłoszonego przez uczestników i uczestniczki projektu o czym Wykonawca zostanie niezwłocznie poinformowany.
7. Wykonawca umożliwi przeprowadzenie kontroli zarówno przez pracownika Zamawiającego, jak i przedstawicieli Instytucji Pośredniczącej w zakresie prawidłowej realizacji usługi w tym ich ilości i jakości.
8. Oferent w ramach sporządzania oferty zobowiązany jest do podania ceny za każdą usługę z uwzględnieniem wszystkich kosztów w tym podatku VAT. Wynagrodzenie płatne będzie po zrealizowaniu usługi. Wszystkie koszty związane z przedmiotem zamówienia ponosi Oferent i powinny one zostać ujęte w ofercie.
9. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
10. W ramach postępowania zostanie wybrany Wykonawca, który złoży najkorzystniejszą ofertę. Z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana umowa na realizację przedmiotu zamówienia.
11. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
12. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu (zwrotu ofert).
13. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

IV. DODATKOWE WYMAGANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wykonawca zobowiązany będzie podczas realizacji zamówienia w zakresie usługi cateringowej do stosowania klauzul społecznych zgodnie z art. 29 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych.

1. W celu realizacji zamówienia w zakresie usługi cateringowej, Wykonawca jest zobowiązany zatrudnić co najmniej jedną osobę:
 - 1.1 niepełnosprawną w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub,
 - 1.2 bezrobotną na podstawie skierowania z powiatowego urzędu pracy, zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (tj. Dz.U. z 2008 r. nr 69, poz. 415 z późn. zm.) lub właściwego dokumentu kierującego bezrobotnego do pracodawcy, wystawionego przez organ zajmujący się realizacją zadań z zakresu rynku pracy, określony w analogicznych przepisach państwa członkowskiego UE lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
2. Wykonawca w przypadku uznania jego oferty za najkorzystniejszą, zobowiązany będzie do:
 - 2.1 zatrudnienia wyżej wskazanej osoby w terminie nie dłuższym niż 14 dni od daty podpisania umowy, nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy na podstawie co najmniej umowy zlecenia w wymiarze co najmniej 20 godzin miesięcznie;
 - 2.2 przedłożenia Zamawiającemu w terminie do 21 dni od daty podpisania umowy kompletu dokumentów, stwierdzających zatrudnienie wyżej wskazanej osoby w tym m.in. umowy zawartej z wyżej wskazaną osobą, orzeczenia o niepełnosprawności lub skierowania osoby bezrobotnej przez powiatowy urząd pracy do pracodawcy;
 - 2.3 w przypadku rozwiązania zawartej umowy, Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby niepełnosprawnej lub innego bezrobotnego w terminie do 14 dni od rozwiązania umowy z poprzednią osobą.
3. Dopuszcza się zmianę osoby uczestniczącej w wykonywaniu zamówienia z zakresu usługi cateringowej, z zastrzeżeniem wymagań określonych w ust. 1. W przypadku wypowiedzenia/rozwiązania umowy z osobą biorącą udział przy realizacji zamówienia z zakresu usługi cateringowej, Wykonawca jest zobowiązany powiadomić Zamawiającego o tym fakcie (pisemnie bądź elektronicznie) w terminie do 3 dni, licząc od dnia, w którym nastąpiło rozwiązanie umowy.
4. Zamawiający uprawniony będzie, w czasie trwania umowy, do kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań, dotyczących zatrudnienia wyżej wskazanej osoby. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudnienia osoby wykonującej zamówienie z zakresu usługi cateringowej.
5. W przypadku niezatrudnienia wymaganej liczby osób, Zamawiający będzie naliczał Wykonawcy co miesiąc karę w wysokości miesięcznego wynagrodzenia brutto wyżej wskazanej osoby do momentu spełnienia przez Wykonawcę warunku, o którym mowa w ust. 1, chyba że Wykonawca wykaże, że przedstawił zgłoszenie ofert pracy powiatowemu urzędowi pracy albo odpowiedniemu organowi zajmującemu się realizacją zadań z zakresu rynku pracy w państwie, w którym ten Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, a niezatrudnienie osób nastąpiło z przyczyn niezależnych po jego stronie. Za przyczynę niezależną po stronie Wykonawcy będzie w szczególności uznany brak osób bezrobotnych lub niepełnosprawnych zdolnych do wykonania zamówienia na obszarze, w którym jest realizowane zamówienie i w okresie jego realizacji.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy zapoznali się z treścią zapytania i nie wnoszą do niej żadnych zastrzeżeń oraz posiadają uprawnienia niezbędne do wykonania usług będących przedmiotem zamówienia i spełniają warunki dotyczące:

1. Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Zamawiający nie opisuje sposobu dokonywania oceny spełnienia niniejszego warunku.
2. Posiadania wiedzy i doświadczenia. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże się doświadczeniem w organizacji usług/wydarzeń dla osób dorosłych. Na potwierdzenie należy złożyć:
 - 2.1 wykaz usług/wydarzeń zrealizowanych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie co najmniej 3 usług z których każda została zrealizowana na podstawie odrębnej umowy, przedmiotem której była organizacja usług/wydarzeń (konferencje, szkolenia, spotkania, zorganizowane wyjazdy studyjne itp.) z zapewnieniem usług cateringowych dla osób dorosłych, przy czym w ramach tych usług:
 - ✓ uczestniczyło (w każdej) nie mniej niż 20 osób,
 - ✓ wartość (każdej) była nie mniejsza niż 10 000,00zł brutto,z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, czasu trwania oraz załączeniem dokumentów potwierdzających, że te usługi zostały wykonane należycie (np. referencje, umowy i inne) - *wg wzoru - załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.*
3. Posiadania niezbędnego potencjału technicznego oraz dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże się dysponowaniem obiektami np. hotelowymi czy szkoleniowymi. Na potwierdzenie należy złożyć:
 - 3.1 wykaz obiektów gwarantujących przeprowadzenie w nich wszystkich elementów zamówienia łącznie, usytuowanych na terenie województw: kujawsko-pomorskiego, łódzkiego i mazowieckiego co najmniej po jednym w każdym województwie. Wykonawca opisuje także sposób dostarczenia do wskazanych obiektów: komunikacją publiczną lub prywatną. Dodatkowo Wykonawca składa oświadczenie, że przedstawione obiekty są dostosowane do korzystania z nich przez osoby z niepełnosprawnościami w tym z niepełnosprawnością ruchową - *wg wzoru - załącznik nr 5 do zapytania ofertowego.*
4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże się, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę co najmniej 100 000,00zł. Na potwierdzenie należy złożyć:
 - 4.1 opłaconą polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę nie niższą niż 100 000,00zł.
5. Oferent zostanie wykluczony z możliwości realizacji zamówienia jeżeli jest powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
6. Zamawiający informuje, iż każdy Oferent ubiegający się o realizację zamówienia zobowiązany jest przed upływem terminu składania ofert do wniesienia wadium w wysokości 18 000,00 zł (słownie: osiemnaście tysięcy złotych 00/100).
 - 6.1 forma wadium. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach:
 - ✓ pieniądzu;
 - ✓ poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;



- ✓ gwarancjach bankowych;
- ✓ gwarancjach ubezpieczeniowych;
- ✓ poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z 9.11.2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz.U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275, z 2008 r. Nr 116, poz. 730 i 732 i Nr 227, poz. 1505 oraz z 2010 r. Nr 96, poz. 620).

Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na następujący rachunek bankowy Zamawiającego: Krajowe Stowarzyszenie Inicjatyw, PEKAO nr konta 91 1240 1040 1111 0010 0084 2531 z adnotacją „wadium – numer postępowania 01/KSI/2016”. Zaleca się dołączenie do oferty kserokopii dokumentu potwierdzającego dokonanie przelewu. Za skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu, Zamawiający uzna wadium, które znajdzie się na rachunku bankowym Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.

Wadium wnoszone w innej formie niż pieniądzu należy złożyć w formie oryginału w biurze projektu: Zielonka 05-220, ul. Poniatowskiego 109 a kserokopię (-e) potwierdzoną (-e) za zgodność z oryginałem przez osobę (-y) uprawnioną (-e) do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy dołączyć do oferty.

- 6.2 zwrot wadium. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Oferentom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza (temu Wykonawcy Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia). Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
- 6.3 zatrzymanie wadium. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
- ✓ odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia na warunkach określonych w ofercie;
 - ✓ zawarcie umowy w sprawie zamówienia stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

Spełnianie warunków udziału w postępowaniu powinno być wykazane na dzień i termin składania ofert. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu poprzez zastosowanie kryterium „spełnia-nie spełnia” w oparciu o treść oferty złożonej przez Oferenta oraz wymaganych załączników. Z treści załączonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż w/w warunki podmiotowe Oferent spełnił.

Oferent niespełniający chociażby jednego warunku udziału w postępowaniu zostaje wykluczony z postępowania, zaś jego oferta będzie odrzucona jako niezgodna z treścią zapytania ofertowego.

VI. DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE DLA POTWIERDZENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W ZAMÓWIENIU.

1. Oferent powinien przedstawić formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 2 do zapytania ofertowego oraz informację o Wykonawcy - stanowiący załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Kserokopię lub wydruk aktualnego odpisu z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawiony nie wcześniej niż 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert.
3. Pełnomocnictwo do działania w imieniu Wykonawcy, o ile prawo do reprezentowania Wykonawcy w powyższym zakresie nie wynika wprost z dokumentu rejestrowego.
4. Wykonawca powinien przedstawić oświadczenie dotyczące stosowania przez Wykonawcę klauzul społecznych stanowiące załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.
5. Wykaz usług/wydarzeń zrealizowanych w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert - stanowiący załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.



6. Wykaz obiektów, w których możliwa jest realizacja łącznie wszystkich elementów zamówienia - stanowiący załącznik nr 5 do zapytania ofertowego wraz z oświadczeniem.
7. Dokument potwierdzający posiadanie przez Wykonawcę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.
8. Wykonawca powinien przedstawić oświadczenie o braku powizań osobowych lub kapitałowych w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia - stanowiące załącznik nr 6 do zapytania ofertowego.
9. Dowód wpłaty wadium przed terminem składania ofert.

VII. KRYTERIA OCENY OFERT, SPOSÓB OCENY KRYTERIÓW

1. Oceniając złożone oferty Zamawiający będzie kierował się najkorzystniejszą ofertą Oferenta spełniającego warunki określone z zapytaniu ofertowym.
2. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które nie zostaną odrzucone.
3. W przypadku nie wybrania Wykonawcy (np. brak oferty, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego.
4. Ocenie będą podlegały następujące kryteria:
 - 4.1 cena – waga 60% (maksymalnie możliwych do uzyskania 60pkt.);
 - 4.2 doświadczenie w realizacji usług/wydarzeń dla osób dorosłych – waga 40% (maksymalnie możliwych do uzyskania 40pkt.);
5. W zakresie kryterium cena. Ocena według wzoru gdzie: C - liczba punktów za cenę

Najniższa oferowana Cena brutto

C = ----- x 60 %.

Cena brutto oferty badanej

6. W zakresie kryterium doświadczenie (D) w realizacji usług/wydarzeń dla osób dorosłych, punkty przyznawane będą w następujący sposób:
 - 6.1 brak doświadczenia – 0pkt. (oferta odrzucona z powodu niezgodności z treścią zapytania)
 - 6.2 zrealizowanie 3 usługi/wydarzenia dla osób dorosłych – 10pkt.
 - 6.3 zrealizowanie 4-6 usług/wydarzeń dla osób dorosłych – 20pkt.,
 - 6.4 zrealizowanie 7- 9 usług/wydarzeń dla osób dorosłych – 30pkt.,
 - 6.5 zrealizowanie 10 i więcej usług/wydarzeń dla osób dorosłych – 40pkt.
7. Łączna ilość punktów dla badanej oferty będzie liczona wg następującego wzoru:

P = C+D

gdzie: P – łączna suma punktów badanej oferty (maksymalnie 100 pkt).

Punkty przyznawane będą z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku. Łącznie możliwych do uzyskania jest 100,00 pkt (jako suma punktów za poszczególne kryteria). Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą ilość punktów. Maksymalnie można uzyskać 100% (1%=1pkt.)

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty zgodnie z powyższymi zasadami, ze względu na złożenie ofert o tej samej liczbie punktów, Zamawiający może wezwać Oferentów, którzy złożyli oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych lub zaprosić ich do negocjacji. Jeżeli zostaną złożone ważne oferty przewyższające kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania przedstawionych cen i innych warunków związanych z realizacją zamówienia.



VIII. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy sporządzić na załączonym formularzu ofertowym *załącznik nr 2* i informacji o Wykonawcy *załącznik nr 1* wraz z załącznikami nr 3, 4, 5, 6 w języku polskim, w formie pisemnej lub elektronicznej.
2. Komplet załączników i dokumentów opisanych w pkt. VI wystarczy złożyć w jednym egzemplarzu. W przypadku braku kompletu dokumentów oferta zostaje odrzucona.
3. Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego zapytania, pod rygorem odrzucenia.
4. Wykonawca może zastrzec w ofercie tylko te informacje, które w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16.04.1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, (Dz. U. Nr 47, poz. 211 – z późniejszymi zmianami) stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
5. Oferta musi być podpisana (czytelnie lub z pieczętką imienną) przez osoby upoważnione. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być naniesione w sposób czytelny, datowane i podpisane przez osobę upoważnioną.
6. Cena musi być podana w polskich złotych (cyfrowo i słownie), być zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku oraz być wartością brutto. Złożona oferta musi uwzględniać wszystkie zobowiązania, obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena ta będzie obowiązującą przez cały okres trwania umowy.
7. Termin związania ofertą upływa po 30 dniach od terminu składania ofert.
8. Dokumenty należy złożyć w formie oryginałów lub kserokopii. Dokumenty złożone w formie kserokopii muszą być opatrzone klauzulą „za zgodność z oryginałem” i poświadczone podpisem przez Oferenta (osobę/osoby upoważnione). Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez Oferenta kserokopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi uzasadnione wątpliwości, co do jej prawdziwości.
9. Oferent ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

IX. MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY

Ofertę złożyć należy do dnia 27-10-2016r. do godz. 10.00.

1. osobiście - w biurze Zamawiającego Krajowe Stowarzyszenie Inicjatyw, ul. Poniatowskiego 109, Zielonka 05-220 w dni robocze w godzinach pracy, w kopercie z dopiskiem „Zapytanie ofertowe nr 01/KSI/2016” Nie otwierać przed terminem otwarcia ofert,
2. za pośrednictwem poczty lub kuriera – na adres: Krajowe Stowarzyszenie Inicjatyw, ul. Poniatowskiego 109, Zielonka 05-220 (decyduje data i godzina wpływu), w kopercie z dopiskiem „Zapytanie ofertowe nr 01/KSI/2016” Nie otwierać przed terminem otwarcia ofert,
3. dopuszcza się złożenie oferty za pośrednictwem faksu: 22 771 81 89 lub poczty elektronicznej: ksi@ksi.org.pl, z podaniem numeru zamówienia 01/KSI/2016 w temacie maila.

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

Dostarczenie oferty na wskazane miejsce i we wskazanym terminie odbywa się na koszt i ryzyko Oferenta.

Oferent może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę wyłącznie przed terminem składania ofert i pod warunkiem, że przed upływem tego terminu Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty.

X. ODRZUCENIE OFERTY. OGŁOSZENIE O WYNIKACH POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.

Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli:

1. Treść oferty będzie niezgodna z zapytaniem.
2. Zostanie złożona po terminie składania ofert.



3. Będzie zawierała rażąco niską cenę.
4. Podmiot składający ofertę nie spełnia warunków udziału w postępowaniu.
5. Zostanie złożona przez Oferenta powiązanego osobowo lub kapitałowo 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,

Zamawiający poinformuje Oferentów o wynikach postępowania o udzielenie zamówienia na swojej stronie internetowej www.ksi.org.pl, na stronie www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl oraz poprzez wysłanie informacji do każdego Oferenta, który złożył ofertę.

XI. OPIS WARUNKÓW ZMIANY UMOWY

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli zmiany te są korzystne dla Zamawiającego lub wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności zmiany mogą dotyczyć: omyłek pisarskich, zmiany danych teleadresowych, terminu realizacji przedmiotu umowy, zaistnienia siły wyższej, łącznej liczby usług hotelarskich i cateringowych, zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu postępowania, zasad płatności (Zamawiający informuje, że termin płatności wynagrodzenia Wykonawcy uzależniony jest od terminu wpłynięcia na konto Zamawiającego środków przeznaczonych na pokrycie wydatków związanych realizacją projektu na etapie, w którym uczestniczył w nim Wykonawca i może ulegać opóźnieniom). O zmianach Zamawiający powiadomi Wykonawcę w terminie nie późniejszym niż 7 dni kalendarzowych. Zmiany zostaną wprowadzone w drodze aneksu do umowy bądź zmiany załączników do umowy.

XII. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA I INFORMACJE

1. Wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany warunków Zapytania ofertowego bez podania przyczyny.
3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną zmianę zapytania ofertowego Zamawiający zamieszcza na swojej stronie internetowej www.ksi.org.pl oraz stronie www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.
4. Zamawiający może na każdym etapie unieważnić postępowanie o udzielenia Zamówienia bez podania przyczyny.
5. Wszelkie informacje dotyczące zamówienia można uzyskać pod numerem telefonu: +48 734-44-34-14 lub mailem: ksi@ksi.org.pl
6. Wszystkie załączniki w wersji elektronicznej dostępne są na stronie www.ksi.org.pl oraz www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.

XIII. ZAŁĄCZNIKI

Załącznik nr 1 – Informacja o Wykonawcy

Załącznik nr 2 - Formularz ofertowy

Załącznik nr 3 – Oświadczenie dotyczące stosowania klauzul społecznych

Załącznik nr 4 - Wykaz zrealizowanych usług/wydarzeń dla osób dorosłych

Załącznik nr 5 – Wykaz obiektów wraz z oświadczeniem dotyczącym dostosowania obiektu

Załącznik nr 6 – Oświadczenie Wykonawcy dotyczące powiązań osobowych lub kapitałowych

Załącznik nr 7 – Projekt umowy

Warszawa, 19-10-2016r.