

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi**

Świadczenie usług hotelarsko – gastronomicznych oraz zapewnienie sal warsztatowych na potrzeby organizacji działań w projekcie „Skoordynowane wsparcie pre i post adopcyjne”.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Śląski Ośrodek Adopcyjny w Katowicach

1.3.) Oddział zamawiającego: Dział Administracji i Kontroli

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 386274103

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Graniczna 29

1.5.2.) Miejscowość: Katowice

1.5.3.) Kod pocztowy: 40-017

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL22A - Katowicki

1.5.7.) Numer telefonu: 501362322

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia@soa-katowice.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: soa-katowice.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Realizacja zadań przewidzianych dla ośrodka adopcyjnego ustawą o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Świadczenie usług hotelarsko – gastronomicznych oraz zapewnienie sal warsztatowych na potrzeby organizacji działań w projekcie „Skoordynowane wsparcie pre i post adopcyjne”.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocids-148610-2b5925b9-31a1-4d0f-8421-94008b1a5501

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00520373

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-09-27

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00010020/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.14 Zapewnienie zaplecza hotelarsko-gastronomicznego na potrzeby organizacji działań w ramach projektu "Skoordynowane wsparcie pre i post adopcyjne"

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Tak

2.15.) Nazwa projektu lub programu

Zamówienie dofinansowane przez Unię Europejską w ramach projektu pod nazwą Skoordynowane wsparcie pre i post adopcyjne. Sygnatura projektu: FESL.07.08-IZ.01-002B/23

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://www.platformazakupowa.pl/transakcja/983905>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem: <https://www.platformazakupowa.pl/transakcja/983905>.

W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.

Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Oferta oraz podmiotowe środki dowodowe, składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty na platformie, podpis elektroniczny wykonawca składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu (opcja rekomendowana przez platformazakupowa.pl).

Oferta powinna być:

- sporządzona na podstawie załączników niniejszej SWZ w języku polskim,
- złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem platformazakupowa.pl,
- podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.

Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez Wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać wymogi „Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku”.

Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje, iż podlegać będą odrzuceniu.

Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.

Rozszerzenia plików wykorzystywanych przez Wykonawców powinny być zgodne z Załącznikiem nr 2 do „Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”.

Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń:

- .zip
- .7Z

3.7.) Adres strony internetowej, pod którym są dostępne narzędzia, urządzenia lub formaty plików, które nie są ogólnie dostępne: https://platformazakupowa.pl/pn/soa_katowice

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): 1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 z późniejszymi zmianami), dalej „RODO”, informuję, że:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: Śląski Ośrodek Adopcyjny w Katowicach (40-017) przy ulicy Granicznej 29,
- 2) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można skontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych pod adresem poczty elektronicznej: iod@soa-katowice.pl;
- 3) W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu w trakcie trwania postępowania czy realizacji umowy na: „Świadczenie usług hotelarsko – gastronomicznych oraz zapewnienie sal warsztatowych na potrzeby organizacji działań w projekcie „Skoordynowane wsparcie pre i post adopcyjne” Pani/Pana danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego właściwego w sprawach ochrony danych osobowych.
- 4) Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe, gdyż przesłankę przetwarzania danych osobowych stanowi przepis prawa.
- 5) Pani/Pan dane mogą być przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.
- 6) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą: „Świadczenie usług hotelarsko – gastronomicznych oraz zapewnienie sal warsztatowych na potrzeby organizacji działań w projekcie „Skoordynowane wsparcie pre i post adopcyjne” prowadzonym w trybie podstawowym;
- 7) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 78 ustawy;
- 8) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres co najmniej 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli zobowiązania wskazane w ofercie i umowie przekroczą w/w przedział czasowy, okres przechowywania obejmuje ten termin;
- 9) Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy;
- 10) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 11) Posiada Pani/Pan:
 - 1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - 2) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
 - 3) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
 - 4) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): Nie przysługuje Pani/Panu:

- 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- 3) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: ŚOA.AK.331.3.22.2024

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Tak

4.1.5.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 221183,50 PLN

4.1.6.) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 193336,88 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Tak

4.1.9.) Liczba części: 5

4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części

4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:**Część 1****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Część I - Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej oraz zapewnienie sal warsztatowych wraz ze sprzętem na potrzeby organizacji 2 zjazdów w ramach turnusu terapeutycznego dla dzieci z trudnościami rozwojowymi oraz ich rodzin adopcyjnych (termin: 14-17 listopada 2024 roku (I zjazd) oraz 23-26 stycznia 2025 roku (II zjazd). Łączna liczba uczestników turnusu – maksymalnie 31 osób, w tym: maksymalnie 12 rodziców adopcyjnych oraz maksymalnie 10 dzieci przysposobionych (w wieku do około 6 lat) oraz 9 osób prowadzących turnus.

Usługa obejmuje:

- zapewnienie zakwaterowania, tj. 3 noclegów dla maksymalnie 31 osób - w pokojach rodzinnych (dla rodzin z dziećmi) oraz w pokojach dwuosobowych dla Terapeutów (z uwzględnieniem płci terapeutów) podczas każdego z dwóch zjazdów, tj. łącznie:
 - 186 noclegów (tj. 126 noclegów dla osób dorosłych (21 osób x 3 noclegi x 2 zjazdy w trakcie turnusu) oraz 60 noclegów dla dzieci (10 dzieci x osób x 3 noclegi x 2 zjazdy w trakcie turnusu);
- zapewnienie wyżywienia tj. 4 obiady, 3 kolacje, 3 śniadań, 4 mini bufetów z przekąskami dla maksymalnie 31 osób, podczas każdego z dwóch zjazdów, tj. łącznie:
 - 186 śniadań (tj. 126 śniadań dla osób dorosłych (21 osób x 3 śniadania x 2 zjazdy) oraz 60 śniadań dla dzieci (10 dzieci x 3 śniadań x 2 zjazdy);
 - 248 obiady (tj. 168 obiady dla osób dorosłych (21 osób x 4 obiady x 2 zjazdy) oraz 80 obiady dla dzieci (10 dzieci x 4 obiady x 2 zjazdy);
 - 186 kolacji (tj. 126 kolacji dla osób dorosłych (21 osób x 3 kolacje x 2 zjazdy) oraz 60 kolacji dla dzieci (10 dzieci x 3 kolacje x 2 zjazdy);
 - 248 mini bufetów (tj. 168 mini bufetów dla osób dorosłych (21 osób x 4 mini bufety x 2 zjazdy) oraz 80 mini bufetów dla dzieci (10 dzieci x 4 mini bufety x 2 zjazdy);
- udostępnienie 2 sal wykładowych mieszczących swobodnie wszystkie osoby uczestniczące w turnusie, wyposażonych w rzutnik, laptop, nagłośnienie i tablicę flipchart oraz krzesła, stoliki dostępnych przez cały czas trwania zjazdów;
- udostępnienie 8 salek szkoleniowych/warsztatowych/pokoi – na potrzeby realizacji terapii, dostępnych przez cały czas trwania zjazdów;
- udostępnienie 2 sal/pokoi zabaw dla dzieci, mieszczących co najmniej 10 dzieci;
- udostępnienie 1 sali do ćwiczeń, przystosowanej do zajęć gimnastycznych;
- zapewnienie basenu wewnętrznego (wym. co najmniej 5 m x 7 m o głębokości umożliwiającej przeprowadzenie zajęć dla dzieci niepotrafiących pływać tj. z wyznaczoną strefą dla niepływających) do realizacji zajęć z zakresu hydroterapii dostępnego dla uczestników turnusu przez 2 godziny dziennie pomiędzy godziną 9:00 a 17:00, każdego dnia trwania turnusu. Zamawiający wymaga, aby basen znajdował się w hotelu, w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia lub w odległości nie większej niż 1 km od niego (odległość zmierzona zostanie przy użyciu Mapy Google). Temperatura wody w basenie nie powinna być niższa niż 26 stopni Celsjusza oraz nie wyższa niż 33 stopnie Celsjusza. Wykonawca zapewni szatnie/miejsce do przebrania się dla uczestników, w bezpośrednim sąsiedztwie basenu, wyposażone w zamykane szafki na rzeczy osobiste oraz suszarki do włosów.
- zapewnienie co najmniej 9 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie hotelu, podczas każdego ze zjazdów.

4.2.5.) Wartość części: 99721,50 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 55270000-3 - Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 5 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem (dla każdej z części zamówienia):

Cena oferty - 100%

KRYTERIUM Cena oferty:

Cena oferty z najniższą ceną

$C = \text{-----} \times 100$

Cena oferty ocenianej

$C =$ Liczba punktów uzyskanych przez ofertę w kryterium Cena oferty

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która zdobędzie największą liczbę punktów (maksymalnie 100,00 punktów).

Z uwagi na ustalone standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia, które zostały wskazane w opisie przedmiotu zamówienia, Zamawiający jest uprawniony do zastosowania wagi kryterium ceny powyżej 60 %. Zamawiający wymaga m.in. aby świadczenie usługi odbywało się w hotelu posiadającym decyzję w sprawie zaszerogowania obiektu i nadania kategorii – minimum hotel 3 gwiazdkowy zgodnie z zgodnie z Obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26 października 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz.U z 2017, poz. 2166). Ww. obwieszczenie określa wymogi jakościowe dla obiektów skategoryzowanych.

2. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która przy uwzględnieniu powyższego kryterium i jego wagi otrzyma punktację – 100 pkt.

3. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym jedynym kryterium oceny ofert jest cena, nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część II - Świadczenie usługi hotelarsko–gastronomicznej oraz zapewnienie sal warsztatowych wraz ze sprzętem na potrzeby organizacji konferencji „Rany, których nie leczy czas – o pracy z dziećmi dotkniętymi traumą”. (Termin: 28-29 listopada 2024 roku). Łączna liczba uczestników konferencji: 65 osób

Usługa obejmuje:

- zapewnienie zakwaterowania, tj. 1 noclegu dla maksymalnie 65 osób - w pokojach dwuosobowych (z uwzględnieniem płci uczestników) i jednoosobowych (minimum 5 pokoi jednoosobowych), tj. łącznie: 65 noclegów (65 osób x 1 nocleg);
- zapewnienie wyżywienia tj. 2 obiady, 1 kolacji, 1 śniadania, 3 mini bufetów z przekąskami dla maksymalnie 65 osób, tj. łącznie:
 - 65 śniadań (65 osób x 1 śniadanie);
 - 130 obiady (65 osób x 2 obiady);;
 - 65 kolacji (65 osób x 1 kolacja)
 - 195 mini bufetów (65 osób x 3 mini bufety) .
- udostępnienie sali wykładowej, mieszczącej swobodnie wszystkie osoby uczestniczące w konferencji, wyposażonych w rzutnik, laptop, nagłośnienie i tablicę flipchart oraz krzesła, dostępnej w pierwszym dniu trwania konferencji;
- udostępnienie 4 sal szkoleniowych/warsztatowych, wyposażonych w rzutnik, laptop, nagłośnienie i tablicę flipchart oraz krzesła, stoliki – mieszczących co najmniej 20 osób każda (przy zastosowaniu układu w podkowę), na potrzeby realizacji warsztatów, dostępnych w drugim dniu trwania konferencji;
- zapewnienie co najmniej 15 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie hotelu.

4.2.5.) Wartość części: 35597,50 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 55270000-3 - Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 3 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem (dla każdej z części zamówienia):

Cena oferty - 100%

KRYTERIUM Cena oferty:

Cena oferty z najniższą ceną

$C = \frac{\text{Cena oferty z najniższą ceną}}{\text{Cena oferty ocenianej}} \times 100$

Cena oferty ocenianej

C = Liczba punktów uzyskanych przez ofertę w kryterium Cena oferty

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która zdobędzie największą liczbę punktów (maksymalnie 100,00 punktów).

Z uwagi na ustalone standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia, które zostały wskazane w opisie przedmiotu zamówienia, Zamawiający jest uprawniony do zastosowania wagi kryterium ceny powyżej 60 %. Zamawiający wymaga m.in. aby świadczenie usługi odbywało się w hotelu posiadającym decyzję w sprawie zaszerogowania obiektu i nadania kategorii – minimum hotel 3 gwiazdkowy zgodnie z zgodnie z Obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26 października 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz.U z 2017, poz. 2166). Ww. obwieszczenie określa wymogi jakościowe dla obiektów skategoryzowanych.

2. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która przy uwzględnieniu powyższego kryterium i jego wagi otrzyma punktację – 100 pkt.

3. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym jedynym kryterium oceny ofert jest cena, nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 3**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Część III - Świadczenie usługi hotelarsko–gastronomicznej oraz zapewnienie sal warsztatowych wraz ze sprzętem na potrzeby organizacji warsztatów dla kandydatów na rodziców adopcyjnych (Termin: 10-11 maja 2025 roku). Łączna liczba uczestników warsztatów: 17 osób, tj. 8 par małżeńskich (16 osób) oraz 1 osoba prowadząca warsztaty.

Usługa obejmuje:

zapewnienie zakwaterowania, tj. 1 noclegu dla maksymalnie 17 osób - w pokojach dwuosobowych z łózkami małżeńskimi (w przypadku par małżeńskich) oraz pokoju jednoosobowym lub dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania – dla osoby prowadzącej warsztaty, tj. łącznie: 17 noclegów (17 osób x 1 nocleg);

zapewnienie wyżywienia tj. 2 obiady, 1 kolacji, 1 śniadania, 3 mini bufetów z przekąskami dla maksymalnie 17 osób, tj. łącznie:

17 śniadań (17 osób x 1 śniadanie);

34 obiady (17 osób x 2 obiady);

17 kolacji (17 osób x 1 kolacja);

51 mini bufetów (17 osób x 3 mini bufety);

udostępnienie sali szkoleniowej/warsztatowej, mieszczącej swobodnie wszystkie osoby uczestniczące w warsztatach (przy zastosowaniu układu w podkowę), wyposażonej w rzutnik, laptop, nagłośnienie i tablicę flipchart oraz krzesła, stoliki, dostępnej przez cały czas trwania warsztatów;

zapewnienie co najmniej 7 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie hotelu;

4.2.5.) Wartość części: 10081,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 55270000-3 - Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 6 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem (dla każdej z części zamówienia):

Cena oferty - 100%

KRYTERIUM Cena oferty:

Cena oferty z najniższą ceną

$C = \frac{\text{Cena oferty z najniższą ceną}}{\text{Cena oferty ocenianej}} \times 100$

Cena oferty ocenianej

$C =$ Liczba punktów uzyskanych przez ofertę w kryterium Cena oferty

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która zdobędzie największą liczbę punktów (maksymalnie 100,00 punktów).

Z uwagi na ustalone standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia, które zostały wskazane w opisie przedmiotu zamówienia, Zamawiający jest uprawniony do zastosowania wagi kryterium ceny powyżej 60 %. Zamawiający wymaga m.in. aby świadczenie usługi odbywało się w hotelu posiadającym decyzję w sprawie zaszerogowania obiektu i nadania kategorii – minimum hotel 3 gwiazdkowy zgodnie z zgodnie z Obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26 października 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz.U z 2017, poz. 2166). Ww. obwieszczenie określa wymogi jakościowe dla obiektów skategoryzowanych.

2. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która przy uwzględnieniu powyższego kryterium i jego wagi otrzyma punktację – 100 pkt.

3. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym jedynym kryterium oceny ofert jest cena, nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 4

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część IV - Świadczenie usługi hotelarsko – gastronomicznej oraz zapewnienie sal warsztatowych wraz ze sprzętem na potrzeby organizacji szkolenia dla pracowników ośrodków adopcyjnych.

Termin: Luty-wrzesień 2025 r. Szkolenie organizowane w kolejno następujące po sobie dni robocze, między poniedziałkiem a piątkiem. Łączna liczba osób: 36 osób, tj. 35 uczestników oraz 1 osoba prowadząca szkolenie.

Usługa obejmuje:

- zapewnienie zakwaterowania, tj. 1 noclegu dla maksymalnie 36 osób - w pokojach dwuosobowych (z uwzględnieniem płci uczestników) i 1 osobowych (minimum 2 pokoje jednoosobowe) tj. łącznie: 36 noclegów (36 osób x 1 nocleg);
- zapewnienie wyżywienia tj. 2 obiady, 1 kolacji, 1 śniadania, 3 mini bufetów z przekąskami dla maksymalnie 36 osób, tj. łącznie:
 - 36 śniadań (36 osób x 1 śniadanie);
 - 72 obiady (36 osób x 2 obiady);
 - 36 kolacji (36 osób x 1 kolacja);
 - 108 mini bufetów (36 osób x 3 mini bufety);
- udostępnienie sali wykładowej, mieszczącej swobodnie wszystkie osoby uczestniczące w szkoleniu, wyposażonych w rzutnik, laptop, nagłośnienie i tablicę flipchart oraz krzesła, dostępnej przez cały czas trwania szkolenia;
- zapewnienie co najmniej 9 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie hotelu.

4.2.5.) Wartość części: 21058,00 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 55270000-3 - Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem (dla każdej z części zamówienia):

Cena oferty - 100%

KRYTERIUM Cena oferty:

Cena oferty z najniższą ceną

$C = \frac{\text{Cena oferty z najniższą ceną}}{\text{Cena oferty ocenianej}} \times 100$

Cena oferty ocenianej

$C =$ Liczba punktów uzyskanych przez ofertę w kryterium Cena oferty

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która zdobędzie największą liczbę punktów (maksymalnie 100,00 punktów).

Z uwagi na ustalone standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia, które zostały wskazane w opisie przedmiotu zamówienia, Zamawiający jest uprawniony do zastosowania wagi kryterium ceny powyżej 60 %. Zamawiający wymaga m.in. aby świadczenie usługi odbywało się w hotelu posiadającym decyzję w sprawie zaszerogowania obiektu i nadania kategorii – minimum hotel 3 gwiazdkowy zgodnie z zgodnie z Obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26 października 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz.U z 2017, poz. 2166). Ww. obwieszczenie określa wymogi jakościowe dla obiektów skategoryzowanych.

2. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która przy uwzględnieniu powyższego kryterium i jego wagi otrzyma punktację – 100 pkt.

3. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym jedynym kryterium oceny ofert jest cena, nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część V - Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej oraz zapewnienie sal warsztatowych wraz ze sprzętem na potrzeby organizacji trzech 3-dniowych szkoleń dla przedstawicieli instytucji wspierania rodziny i pieczy zastępczej . Termin: Luty-wrzesień 2025 r. Szkolenie organizowane w kolejno następujące po sobie dni robocze, między poniedziałkiem a piątkiem.

Łączna liczba uczestników każdego z 3 szkoleń – maksymalnie 17 osób, w tym: maksymalnie 16 uczestników oraz 1 osoba prowadząca szkolenie, tj. łącznie 51 osób.

Usługa obejmuje:

zapewnienie zakwaterowania, tj. 2 noclegów dla maksymalnie 17 osób - w pokojach dwuosobowych (z uwzględnieniem poci uczestników) i jednoosobowych (minimum 1 pokój jednoosobowy), podczas każdego z trzech szkoleń, tj. łącznie:

- 102 noclegów (tj. 17 osób x 2 noclegi x 3 szkolenia);

zapewnienie wyżywienia tj. 3 obiady, 2 kolacje, 2 śniadań, 5 mini bufetów z przekąskami dla maksymalnie 17 osób, podczas każdego z trzech szkoleń, tj. łącznie:

102 śniadań (tj. 17 osób x 2 śniadania x 3 szkolenia);

153 obiady (tj. 17 osób x 3 obiady x 3 szkolenia);

102 kolacje (tj. 17 osób x 2 kolacje x 3 szkolenia);

255 mini bufetów (tj. 17 osób x 5 mini bufetów x 3 szkolenia);

zapewnienie co najmniej 6 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie hotelu,

podczas każdego ze szkoleń;

udostępnienie sali wykładowej, mieszczącej swobodnie wszystkie osoby uczestniczące w szkoleniu, wyposażonych w rzutnik, laptop, nagłośnienie i tablicę flipchart oraz krzesła, dostępnej przez cały czas trwania szkolenia;

4.2.5.) Wartość części: 54725,50 PLN

4.2.6.) Główny kod CPV: 55270000-3 - Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem (dla każdej z części zamówienia):

Cena oferty - 100%

KRYTERIUM Cena oferty:

Cena oferty z najniższą ceną

$C = \frac{\text{Cena oferty z najniższą ceną}}{\text{Cena oferty ocenianej}} \times 100$

Cena oferty ocenianej

C = Liczba punktów uzyskanych przez ofertę w kryterium Cena oferty

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która zdobędzie największą liczbę punktów (maksymalnie 100,00 punktów).

Z uwagi na ustalone standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia, które zostały wskazane w opisie przedmiotu zamówienia, Zamawiający jest uprawniony do zastosowania wagi kryterium ceny powyżej 60 %. Zamawiający wymaga m.in. aby świadczenie usługi odbywało się w hotelu posiadającym decyzję w sprawie zaszerogowania obiektu i nadania kategorii – minimum hotel 3 gwiazdkowy zgodnie z zgodnie z Obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26 października 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz.U z 2017, poz. 2166). Ww. obwieszczenie określa wymogi jakościowe dla obiektów skategoryzowanych.

2. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która przy uwzględnieniu powyższego kryterium i jego wagi otrzyma punktację – 100 pkt.

3. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym jedynym kryterium oceny ofert jest cena, nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

1) wypełniony i podpisany formularz ofertowy (treść formularza zamieszczona w załączniku nr 1 do SWZ),

2) oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia (treść oświadczenia zamieszczona w załączniku nr 2 do SWZ),

3) pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarciu umowy, w

przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zgodnie z art. 58 ustawy (dotyczy również wspólników spółki cywilnej),

4) pełnomocnictwo do występowania w imieniu Wykonawcy, w przypadku gdy dokumentów składających się na ofertę nie podpisuje osoba uprawniona do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z odpisem z Krajowego Rejestru Sądowego lub Wykonawca w przypadku osób fizycznych.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

Zamawiający przewiduje zmiany postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie uregulowanym w art. 454-455 ustawy tj:

a) zmiany terminu realizacji umowy w następujących przypadkach:

i. jeżeli w wyniku przeprowadzonej rekrutacji do udziału w turnusie/warsztatach/konferencji nie zostanie zakwalifikowana przynajmniej 60% grupa uczestników spełniających kryteria stawiane na etapie procesu rekrutacji.

ii. jeżeli ze względu na wypadek losowy nie będzie możliwe przeprowadzenie turnusu/warsztatów/konferencji (w szczególności: choroba specjalistów/prelegentów/trenerów, siła wyższa),

iii. zaistnienia siły wyższej, w tym w szczególności: powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej, zagrożenia epidemiologiczne i inne zdarzenia mające wpływ na realizację umowy,

iv. nierozstrzygnięcia/unieważnienia prowadzonych przez Zamawiającego postępowań na usługę realizacji turnusów/warsztatów dla rodzin adopcyjnych,

v. wystąpienia innych zdarzeń mających wpływ na realizację umowy, w szczególności takich, które powstały niezależnie od działań samych stron, bądź których strony nie były w stanie przewidzieć.

b) zaistnienia omyłki pisarskiej,

c) zmiany danych teleadresowych,

d) nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,

e) konieczności wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wytycznych dotyczących Programu Operacyjnego lub wytycznych i zaleceń Instytucji Pośredniczącej i /lub Zarządzającej,

f) dotyczy części III, IV i V zamówienia: Zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy w wyniku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2024-10-07 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://www.platformazakupowa.pl/transakcja/983905>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2024-10-07 10:05

8.4.) Termin związania ofertą: do 2024-11-05