



Fundusze Europejskie  
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



## **Zapytanie ofertowe nr 64-HotelIRP na kompleksową usługę hotelową realizowaną w terminie 20-21.06.2026 na terenie powiatu ostródzkiego, iławskiego lub nowomiejskiego województwa warmińsko-mazurskiego**

Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie działając na podstawie Umowy o partnerstwie jako Lider projektu, w imieniu własnym i partnera - Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Białymstoku, zaprasza do składania ofert w postępowaniu na kompleksową usługę hotelową (zapewnienie sali szkoleniowej, noclegów i wyżywienia w trakcie 2-dniowych szkoleń dla min. 460 uczestników projektu „**Doskonalenie kadr instytucji rynku pracy**” nr FEWM.07.03-IP.01-0002/24, realizowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Warmii i Mazur 2021-2027.

Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych i/lub wariantowych.

### **1. Tryb udzielenia zamówienia**

Niniejsze postępowanie prowadzone jest w celu udzielenia zamówienia zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w podrozdziale 3.2 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 wersja z 14.03.2025 r., odnoszącego się do zasady konkurencyjności.

Kody CPV mające zastosowanie do postępowania:

55110000-4: Hotelarskie usługi noclegowe

55120000-7: Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3: Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

### **2. Opis przedmiotu oraz zakresu realizacji zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest zakup **kompleksowej usługi hotelowej** rozumianej jako: wynajem sali szkoleniowej do realizacji szkolenia, wyżywienie i nocleg dla minimum 12 i maksimum 20 osób, w obiekcie hotelarskim o standardzie nie mniejszym niż 3\*\*\* i nie większym niż 4\*\*\*\* pozwalające na obsługę grupy szkoleniowej uczestniczącej w 2-dniowym szkoleniu, realizowanej dla uczestników projektu „Doskonalenie kadr instytucji rynku pracy” nr FEWM.07.03-IP.01-0002/24 w terminie od **20.06.2026r.** do **21.06.2026r.** na terenie powiatu ostródzkiego, iławskiego lub nowomiejskiego województwa warmińsko-mazurskiego.

Realizacja zamówienia będzie wykonywana na rzecz Warmińsko-Mazurskiego Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie, działającego na podstawie Umowy o partnerstwie jako Lider projektu.

### **3. Warunki zamówienia:**

W 2-dniowym szkoleniu weźmie udział 1 grupa szkoleniowa licząca od min. 12 do maks. 20 uczestników (średnio 16 osób). Szkolenie będzie realizowane w godz. od 8.00 do 17.00.

Szczegółowe wymagania dla poszczególnych elementów kompleksowej usługi hotelowej:



**a) Wynajem sali szkoleniowej** na min. 20 osób, na 2 dni w godz. 8.00-17.00. Sala szkoleniowa musi być wyposażona w rzutnik multimedialny wraz z ekranem, flipchart z papierem lub tablicę suchościeralną, pisaki, klimatyzację/ogrzewanie, dostęp do dziennego światła z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami, dostęp do bezprzewodowego Internetu, dostęp do prądu w tym zapewnienie przedłużaczy – jeżeli zajdzie taka potrzeba. Wymagany stały dostęp do sanitariatów, w tym dostęp dla osób z niepełnosprawnościami. Sala powinna:

- spełniać wymagania BHP i przeciwpożarowe,
- znajdować się w budynku dostępnym dla osób z niepełnosprawnościami, w przypadku położenia sali na piętrze budynek musi być wyposażony w windę lub podjazd dla osób z niepełnosprawnościami,
- zapewniać odpowiednią liczbę miejsc dla Uczestników/Uczestniczek szkolenia, krzesła z miękkim obiciem i stoły o wysokości odpowiedniej dla osób poruszających się na wózku, umożliwiające aranżację ustawienia. Liczba miejsc dla osób poruszających się na wózkach zostanie podana przez Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed datą organizacji szkolenia,
- zostać oznakowana zgodnie z zasadami opisanymi w Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 w zakresie informacji i promocji w wymagane oznaczenia, dostarczone przed szkoleniem przez Zamawiającego.

Nie dopuszcza się adaptowania sal restauracyjnych na sale szkoleniowe.

**b) Wyżywienie** (posiłki) dla grupy szkoleniowej liczącej min. 12 i maks. 20 osób (średnio 16) na które składa się:

- 1 śniadanie (co najmniej: dania ciepłe: racuchy/naleśniki, parówki, jajecznica; pieczywo (bułeczki, bagietki, chleb ciemny, chleb jasny), masło i margaryna, wędliny, sery żółte, sery białe, dżemy, patery warzyw, sałatki warzywne, sałatka owocowa, płatki śniadaniowe, mleko/jogurt, kawa, herbata, woda, soki), serwowane w naczyniach wielorazowych z uwzględnieniem sezonowych warzyw i owoców,
- 2 x obiad (do wyboru za każdym razem 2 zupy i 2 drugie dania: danie mięsne/wegetariańskie, ewentualnie bezglutenowe, o ile takie zapotrzebowanie zostanie zgłoszone przez uczestników projektu, surówki, warzywa gotowane), deser, napoje - woda, soki, kawa, herbata), serwowane w naczyniach wielorazowych z uwzględnieniem sezonowych warzyw i owoców, do wyboru obiad serwowany do stołu lub podawany w formie bufetu.
- 1 x kolacja - formuła kolacji w formie bufetu, dostępność ciepłego i zimnego jedzenia (ewentualność zamiany na kolację w formie grilla lub ogniska, do uzgodnienia z Zamawiającym przed każdym szkoleniem); menu kolacji: co najmniej: zimne przystawki, wędliny, żółty ser, patera warzyw, sałatki, 1 zupa, 2 dania główne do wyboru mięsne/wegetariańskie, ewentualnie bezglutenowe, o ile takie zapotrzebowanie zostanie zgłoszone Zamawiającemu przez uczestników szkoleń; dodatkowo stół deserowy (desery, ciasta, owoce, kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki, napoje gazowane) w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia, serwowane w naczyniach wielorazowych z uwzględnieniem sezonowych warzyw i owoców,



- serwis kawowo-ciasteczkowy w trakcie 2 dni szkolenia, dostępny przez cały czas trwania szkolenia. Serwis kawowy powinien obejmować: kawa rozpuszczalna/mielona/ z ekspresu 0,5 l/osobę/dzień, zestaw herbat czarnych i owocowych, cytryna w plasterkach, cukier, mleko do kawy wg potrzeb, wodę mineralną gazowaną 0,5 l/osobę/dzień i niegazowaną 0,5 l/osobę/dzień, soki, świeże ciasta i ciastka (co najmniej 3 rodzaje ciastek kruchych słodkich/słonych na dzień, co najmniej 150g dla każdego uczestnika), co najmniej 2 rodzaje świeżych owoców na dzień (co najmniej 100g na każdego uczestnika).

Wykonawca w zakresie realizacji wyżywienia dla uczestników szkolenia zobowiązuje się do zapewnienia:

- świadczenia serwisu kawowo-ciasteczkowego z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych,
- przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych,
- przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku,
- uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w szkoleniu osób o szczególnych potrzebach. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 4 dni przed planowanym szkoleniem
- obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za serwowanie potraw oraz zapewnienie obsługi sprzątającej w celu zapewnienia czystości w salach/pomieszczeniach, w których serwowane będą posiłki (przerwy kawowe oraz śniadanie, obiady i kolacja) i w sali, w której będzie realizowane szkolenie,
- odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi serwisu kawowego w trakcie szkolenia,
- serwowania posiłków o ustalonej z Zamawiającym godzinie w budynku, w którym odbywa się szkolenie lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie. W przypadku serwowania posiłków poza budynkiem, w którym odbywa się szkolenie, ten inny obiekt musi spełniać wszelkie wymagania dotyczące dostępności dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi, w tym poruszających się na wózku,
- serwowania każdego dnia szkolenia innego dania ciepłego na obiad,
- miejsca podawania posiłków poza salą szkoleniową.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z harmonogramem szkolenia, przekazany Wykonawcy na co najmniej 4 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

**c) Nocleg** w hotelu zgodnie z następującymi wymaganiami:

- nocleg w pokojach dwuosobowych z pojedynczymi łóżkami oraz zapewnienie 2 pokoi jednoosobowych, na wypadek zaistnienia sytuacji, gdy z grupy uczestników szkolenia będzie nieparzysta liczba kobiet i mężczyzn i w związku z tym nie będzie możliwości zakwaterowania 1 kobiety i 1 mężczyzny w jednym pokoju,



- pokoje noclegowe muszą być wyposażone w dostęp do bezprzewodowego Internetu oraz pełne zaplecze sanitarne, klimatyzację,
- jeden pokój dwuosobowy musi być dostosowany do potrzeb osoby poruszającej się na wózku, gdyby taka osoba zgłosiła się do udziału w szkoleniu, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę na min. 4 dni przed planowanym terminem szkolenia. Powierzchnia pokoju powinna umożliwiać swobodne poruszanie się wózkiem i komfortowe korzystanie z wyposażenia, w tym toalet. Wysokość łóżka, mierzona od górnej krawędzi materaca, powinna umożliwiać wygodny transfer z wózka. W przypadku zgłoszenia na szkolenie większej liczby osób z niepełnosprawnością, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę na min. 4 dni przed planowanym terminem szkolenia, Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniej liczby pokoi dostosowanych do potrzeb tych osób.
- zapewnienie dostępności pokoi nie później niż od godz. 15:00 w dniu zakwaterowania. Wykwaterowanie nastąpi w dniu następnym zgodnie z dobą hotelową obowiązującą w danym obiekcie,
- zapewnienie przestrzeni do przechowywania bagażu do momentu zameldowania w 1 dniu szkolenia i po wymeldowaniu w drugim dniu szkolenia, do momentu zakończenia zajęć,
- hotel o standardzie odpowiadającym przynajmniej trzem gwiazdkom i nie więcej niż czterem gwiazdkom musi być wpisany do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich prowadzonego przez Ministerstwo Sportu i Turystyki. Standard hotelu musi być zgodny z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. 2017 poz. 2166),

Wykonawca, w koszcie kompleksowej usługi hotelowej, musi uwzględnić zapewnienie parkingu dla uczestników szkolenia oraz możliwość korzystania z dodatkowych udogodnień dostępnych w standardowej ofercie obiektu hotelowego, np. basen, sauna, jacuzzi, siłownia.

Na 4 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji kompleksowej usługi hotelowej Zamawiający przekaze (potwierdzi) Wykonawcy drogą e-mailową ostateczną liczbę osób wraz z ich imienną listą oraz z podziałem na pokoje. Zamawiający planuje, że szkolenie będzie się odbywało w grupie śr. 16-osobowej, ale dopuszcza możliwość realizacji szkolenia dla grupy min. 12-osobowej i max. 20-osobowej, jeżeli takie będzie aktualne zapotrzebowanie w projekcie.

Najpóźniej w terminie 48 godzin przed dniem rozpoczęciem szkolenia, Zamawiający uprawniony będzie do dokonania zmian w rezerwacji polegających w szczególności na zwiększeniu/zmniejszeniu liczby osób oraz dokonaniu modyfikacji w zakresie rodzaju lub ilości pokoi objętych rezerwacją, z zastrzeżeniem, że grupa szkoleniowa nie może liczyć mniej niż 12 osób i nie więcej niż 20 osób.

Jeżeli na szkolenie zgłosi się osoba, która mieszka w tej samej miejscowości, w której znajduje się hotel, w którym realizowana jest kompleksowa usługa hotelowa, to w ramach projektu nie ma możliwości pokrycia kosztów jej noclegu ze śniadaniem, a jedynie jednostkowy koszt wyżywienia (2x obiad, 1 x kolacja i jednostkowy koszt serwisu kawowo-ciasteczkowego w trakcie 2 dni szkolenia) za tą osobę. Zamawiający, na etapie zamówienia nie jest w stanie przewidzieć ile takich osób pojawi się w ramach świadczenia kompleksowej usługi hotelowej, gdyż nie wie który obiekt hotelarski zostanie wyłoniony w ramach postępowania. Zamawiający



Fundusze Europejskie  
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



zobowiązuje się na 4 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji kompleksowej usługi hotelowej przekazać informację ile osób skorzysta z noclegu, a ile nie.

Wyłoniony w ramach postępowania Wykonawca musi zabezpieczyć dodatkowe miejsce hotelowe dla trenera prowadzącego zajęcia, który będzie albo zamawiać i rozliczać dotyczącą go usługę hotelową osobiście albo za pośrednictwem Zamawiającego, ale będzie się to odbywało niezależnie od zamawianych w niniejszym postępowaniu kompleksowych usług hotelowych dla uczestników projektu.

#### **4. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków**

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- zapewniają bazę lokalową, zaplecze techniczne oraz kadrę pracowniczą niezbędną do wykonania zamówienia,
- nie znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej mogącej budzić wątpliwości co do możliwości prawidłowego wykonania zamówienia, nie wszczęto wobec nich postępowania upadłościowego ani nie ogłoszono upadłości; nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat i składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne,
- zapewniają realizację kompleksowej usługi hotelowej w obiekcie hotelarskim o standardzie odpowiadającym przynajmniej trzem gwiazdkom i nie więcej niż czterem gwiazdkom, który jest wpisany do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich prowadzonego przez Ministerstwo Sportu i Turystyki. Standard obiektu musi być zgodny z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. 2017 poz. 2166),
- nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z 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 (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), 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 związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia;
  - pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
- nie podlegają wykluczeniu z powodu niespełnienia warunków określonych w art. 108 ust. 1 i art. 109 ust. 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych;
- nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu





Fundusze Europejskie  
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r. poz. 835).

Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunków udziału w postępowaniu na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania w sposób 0-1 (spełnia – nie spełnia).

**Warunek preferencyjny** dotyczący zastosowania przy realizacji przedmiotu zamówienia klauzuli społecznej:

Zamawiający przy udzieleniu zamówień stosuje preferencje dla Podmiotów Ekonomii Społecznej (PES). Preferencje będą realizowane m. in. poprzez:

- zlecanie zadań na zasadach określonych w ustawie o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie lub stosowanie innych przewidzianych prawem trybów, w tym z ustawy o ekonomii społecznej, czy ustawy o spółdzielniach socjalnych.

Punkty za kryterium PES zostaną przyznane (5 punktów) na podstawie uzupełnionego Załącznika nr 1 do zapytania ofertowego oraz załączonego do oferty dokumentu potwierdzającego status podmiotu ekonomii społecznej np. aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego, wydruk z innego rejestru lub ewidencji.

Warunek preferencyjny, dotyczący posiadania statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej nie jest obligatoryjny. Niespełnienie tego warunku nie skutkuje odrzuceniem oferty danego Wykonawcy.

**Warunek dodatkowy dotyczący** potwierdzenie jakości świadczonych usług:

Wykonawca przedstawi potwierdzenie jakości świadczonych usług przez wskazany w Formularzu ofertowym obiekt hotelarski w formie min. 2 zrzutów ekranów ze strony portali i/lub serwisów internetowych poświęconych zbieraniu recenzji hoteli, na których wskazany przez Wykonawcę obiekt hotelarski uzyskał średnią ocen min. na poziomie 85% maksymalnej możliwej do uzyskania oceny - tzn. na portalu, na którym maksymalnie można uzyskać ocenę 5,0, średnia ocena stanowiąca poziom min. 85% maksymalnej to 4,25, a na portalu na którym można uzyskać maksymalnie ocenę 10,0 średnią stanowiącą min. 85% będzie ocena 8,5. Dodatkowo przedstawione zrzuty ekranów mogą dotyczyć tylko portali/stron, na których wskazany przez Wykonawcę obiekt hotelarski został oceniony na podstawie wystawionych min. 500 opinii.

Niespełnienie warunku dodatkowego, czyli nie przedstawienie potwierdzenia jakości świadczonych usług - skutkuje odrzuceniem oferty danego Wykonawcy.

Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunku dodatkowego na podstawie załączonych do oferty min. 2 zrzutów ekranów ze strony portali i/lub serwisów internetowych poświęconych zbieraniu recenzji hoteli, na których wskazany przez Wykonawcę obiekt hotelarski uzyskał średnią ocen na podstawie min. 85% maksymalnej możliwej do uzyskania oceny, otrzymanej na podstawie min. 500 wystawionych opinii i na których będzie widoczna data dokonania zrzutu ekranu w terminie składania ofert.



Fundusze Europejskie  
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



## 5. Opis sposobu przygotowania i złożenia oferty

Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami określonymi w niniejszym *Zapytaniu ofertowym* oraz jego załącznikach. Na prawidłowo przygotowaną ofertę składają się następujące dokumenty:

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania
- Załącznik nr 4 – Klauzula informacyjna dla osoby, której dane są przetwarzane w ramach realizacji projektu
- Dokument potwierdzający status podmiotu ekonomii społecznej np. aktualny odpisu z Krajowego Rejestru Sądowego, wydruk z innego rejestru lub ewidencji (jeśli dotyczy),
- min. 2 zrzuty ekranów ze strony portali i/lub serwisów internetowych poświęconych zbieraniu recenzji hoteli, na których wskazany przez Wykonawcę obiekt hotelarski uzyskał średnią ocen na poziomie min. 85% maksymalnej możliwej do uzyskania oceny, otrzymanej na podstawie min. 500 wystawionych opinii i na których będzie widoczna data dokonania zrzutu ekranu w terminie składania ofert.

Formularz ofertowy oraz dokumenty/oświadczenia składające się na ofertę muszą być podpisane (cyfrowo lub własnoręcznie – wówczas złożone w formie skanu dokumentów) przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w obrocie prawnym w imieniu Wykonawcy.

Jeżeli umocowanie do podpisania dokumentów nie wynika z dokumentów rejestrowych, do oferty należy załączyć pełnomocnictwo, udzielone w jednej z ww. form. Oferty należy składać **do 27.04.2026r. wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności** (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>).

Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.

***W przypadku złożenia niekompletnych i/lub niepodpisanych dokumentów wskazanych powyżej oferta zostanie odrzucona.***

Zamawiający, przed udzieleniem zamówienia, zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy, którego oferta została wyłoniona, do złożenia w wyznaczonym terminie nie dłuższym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu, w szczególności dokumentów z danymi osób upoważnionych do podejmowania decyzji wiążących w imieniu Wykonawcy.

## 6. Termin związania ofertą

Wykonawca będzie związany niniejszą ofertą 30 dni od daty zakończenia terminu składania ofert.

## 7. Termin wykonania zamówienia

Zamówienie będzie realizowane w terminie od 20.06.2026r. do 21.06.2026r. w obiekcie hotelarskim znajdującym się na terenie powiatu ostródzkiego, iławskiego lub nowomiejskiego województwa warmińsko-mazurskiego.



## 8. Dodatkowe postanowienia:

- a) Wykonawca proponując cenę oferty powinien wziąć pod uwagę wszelkie koszty, które mogą powstać w ramach realizacji zamówienia, wszystkie opłaty i podatki (w szczególności podatek VAT) oraz ryzyka Wykonawcy. Zamawiający nie będzie refundował Wykonawcy zwiększonych kosztów wykonania zamówienia. Cena przedstawiona w ofercie nie ulegnie podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
- b) Wykonawca może zwrócić się z zapytaniem do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania ofertowego wyłącznie za pośrednictwem Bazy konkurencyjności w zakładce „Pytania”. Odpowiedzi Zamawiający zamieści w Bazie Konkurencyjności przy pytaniach.
- c) Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w szczególności w przypadku wystąpienia niejasności, wątpliwości interpretacyjnych lub rozbieżności w dokumentach i informacjach składających się na ofertę. Złożone wyjaśnienia nie mogą prowadzić do negocjacji treści oferty ani do zmiany jej istotnych elementów, w szczególności ceny lub zakresu przedmiotu zamówienia, a ich celem jest wyłącznie doprecyzowanie treści już złożonej oferty. Wezwanie do wyjaśnień będzie kierowane na podany w Formularzu ofertowym adres e-mail. Termin na złożenie wyjaśnień będzie każdorazowo wskazany w wezwaniu i dostosowany do zakresu żądanych wyjaśnień. Brak przedłożonych wyjaśnień w wyznaczonym terminie będzie skutkować odrzuceniem oferty Wykonawcy.
- d) Zamawiający zażąda od Wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień (w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu) gdy cena zaproponowana przez Wykonawcę okaże się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia. Za rażąco niską zostanie uznana cena, różniąca się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających wykluczeniu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z Wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.
- e) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści Zapytania ofertowego (istotna zmiana będzie skutkowała wydłużeniem terminu na składanie ofert), anulowania lub unieważnienia postępowania na każdym jego etapie i odstąpienia od podpisania umowy na realizację zamówienia bez podania przyczyny, w szczególności gdy najkorzystniejsza spośród złożonych ofert przekracza możliwości finansowe zawarte w budżecie projektu – bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.
- f) Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia wykonania części lub całości zadań Wykonawcy osobom trzecim bez zgody i wiedzy Zamawiającego.

## 9. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki, o których mowa w pkt 4, dokonana zostanie ocena ofert na podstawie następujących kryteriów:

### 1) Symbol kryterium - K1





**Nazwa kryterium** - Cena ofertowa brutto (cena 1 kompletnego pobytu w hotelu 1 osoby)

**Maksymalna liczba punktów** - 95

**Waga kryterium** - 95%

## 2) Symbol kryterium – K2(S)

**Nazwa kryterium** – Posiadanie statusu podmiotu ekonomii społecznej

**Maksymalna liczba punktów** - 5

**Waga kryterium** - 5%

Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do ww. kryteriów może uzyskać maksimum 100 pkt.

Punkty przyznawane za kryteria (zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku) będą liczone wg następujących wzorów:

Symbol kryterium	Nazwa kryterium	Sposób przyznawania oceny punktowej
K1	Cena ofertowa brutto (cena 1 kompletnego pobytu w hotelu 1 osoby)	<p>Ocena punktowa dokonana zostanie zgodnie z formułą:</p> $K1 = \frac{C_{min}}{C} * 95pkt$ <p>Legenda:  K1 – liczba punktów uzyskana za kryterium „ceny ofertowej brutto” (maksymalna wartość 95 pkt)  C min – najniższa cena ofertowa brutto spośród ważnych ofert  C – cena ofertowa brutto badanej oferty</p>
K2(S)	Posiadanie statusu podmiotu ekonomii społecznej	<p>Ocena punktowa dokonana zostanie zgodnie z formułą:</p> $K2(S) = W (1,2)$ <p>Legenda:  W1 - brak statusu podmiotu ekonomii społecznej – 0 pkt  W2 – posiadanie statusu podmiotu ekonomii społecznej – 5pkt</p>

Ostateczna liczba punktów (K) będzie obliczana wg następującego wzoru:  
 $K = K1 + K2(S)$

Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wszystkie wymagania otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym Wykonawcom przypisana zostanie odpowiednio mniejsza liczba punktów.

W przypadku gdy dwóch oferentów uzyska identyczną liczbę punktów, jako najkorzystniejsza zostanie uznana oferta, która uzyska większą liczbę punktów za kryterium „cena ofertowa brutto” (K1).

W przypadku, gdy dwóch oferentów uzyska identyczną liczbę punktów i nie będzie można wybrać najkorzystniejszej oferty w sposób opisany powyżej, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy uzyskali identyczną liczbę punktów do złożenia - w terminie określonym przez Zamawiającego - ofert dodatkowych (w zakresie liczby możliwych do zaoferowania pokoi jednoosobowych) obejmujących cenę brutto. Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie



Fundusze Europejskie  
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych pierwotnie ofertach. W takim przypadku ostatecznie zostanie wyłoniony ten Wykonawca, który przy tej samej ofercie cenowej zaproponuje większą liczbę pokoi jednoosobowych dla uczestników 2-dniowego szkolenia w trakcie ich pobytu w obiekcie hotelarskim zapewnianym przez Wykonawcę.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta spełnia wszystkie wymagania określone w Zapytaniu ofertowym oraz została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria oceny.

Wykonawcom nie przysługuje prawo wnoszenia odwołania od oceny.

## 10. Postanowienia końcowe

- a) O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności 2021.
- b) Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, zostanie poinformowany o miejscu i terminie podpisania umowy za pośrednictwem wiadomości e-mail i/lub telefonicznie.
- c) Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą umowę zgodną ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 niniejszego Zapytania, na warunkach określonych w niniejszym Zapytaniu. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy na warunkach przedstawionych w zapytaniu, co powoduje brak możliwości podpisania umowy, Zamawiający wybiera ofertę z pozostałych nie odrzuconych ofert, która uzyskała największą liczbę punktów, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania, tj. oferta przekracza możliwości finansowe zawarte w budżecie projektu.
- d) Jeżeli Zamawiający, w trakcie obowiązywania terminu związania ofertą, odstąpi od umowy z wybranym Wykonawcą lub ją rozwiąże, to Zamawiający wybiera ofertę z pozostałych nie odrzuconych ofert, która uzyskała największą liczbę punktów, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania, tj. oferta przekracza możliwości finansowe zawarte w budżecie projektu.
- e) Zamawiający na podstawie zapisów sekcji 3.2.4 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 zastrzega sobie możliwość udzielenia dotychczasowemu Wykonawcy, wyłonionemu w trybie zasady konkurencyjności, zamówień dodatkowych związanych z zamówieniem podstawowym, dotyczących zwiększenia liczby kompleksowych usług hotelowych realizowanych dla uczestników projektu w terminie wskazanym w pkt. 2. Opis przedmiotu oraz zakresu realizacji zamówienia, zgodnie z warunkami zawartymi w Wytycznych, bez konieczności ponownego stosowania zasady konkurencyjności.
- f) W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości przez Zamawiającego o tych okolicznościach.
- g) Zamawiający dopuszcza zmianę zapisów umowy z następujących powodów:
  - okoliczności siły wyższej np. epidemia, pandemia, działania wojenne, wystąpienie katastrofalnych zjawisk wywołanych działaniem sił natury, np. powódzie, huragany,



Fundusze Europejskie  
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



trzęsienia ziemi, pożary lasów oraz innej okoliczności zewnętrznej, niewynikającej z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, mogącej mieć istotny wpływ na realizację postanowień umowy,

- potrzeby zwiększenia wielkości zamówienia co będzie miało wpływ na zwiększenie całkowitej wartości Umowy z Wykonawcą do maksymalnie 130% wartości zamówienia określonej pierwotnie w Umowie, której zamawiający nie mógł przewidzieć na etapie zamówienia,
- zmian powszechnie obowiązujących regulacji prawnych obowiązujących w dniu podpisania umowy,
- otrzymania decyzji jednostki finansującej przedmiotowe zamówienie zawierającej zmiany zakresu zadań, terminów realizacji, czy też ustalającej dodatkowe postanowienia, do których wykonania Zamawiający zostanie zobowiązany,

### **Załączniki stanowiące integralną część Zapytania ofertowego**

**Załącznik nr 1** – Formularz ofertowy

**Załącznik nr 2** – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania

**Załącznik nr 3** – Wzór umowy

**Załącznik nr 4** – Klauzula informacyjna dla osoby, której dane są przetwarzane w ramach realizacji projektu