



Nr Zapytania ofertowego: 6/ALO SUS

Warszawa 29 grudnia 2017 r

PROTOKÓŁ Z WYBORU WYKONAWCY

Postępowanie jest prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności, o której mowa w wytycznych Ministra Rozwoju Regionalnego w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności.

1. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zapytania ofertowego jest świadczenie usług, w zakresie organizacji szkoleń i konferencji (usługi związane z zakwaterowaniem, wyżywieniem i udostępnieniem sal warsztatowych) dla uczestników seminarium merytorycznego dla trenerów (85 osób, 4 sale warsztatowe).
2. Przedmiot zapytania ofertowego jest realizowany w ramach projektu „Zapewnienie dyrektorom i innym osobom pełniącym funkcje kierownicze w mazowieckich szkołach i przedszkolach wsparcia szkoleniowo-doradczego w zakresie przywództwa edukacyjnego w kształceniu kompetencji kluczowych uczniów poprzez system placówek doskonalenia nauczycieli”, który jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Priorytet II: Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.10 Wysoka jakość systemu oświaty.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zapytania ofertowego stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego. Wzór umowy stanowi załącznik nr 6 do niniejszego zapytania ofertowego.
4. Przedmiot zapytania ofertowego jest określony we Wspólnym Słowniku Zamówień jako CPV:

CPV – 55000000-0 Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

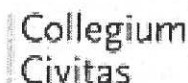
CPV – 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe

CPV – 55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

CPV – 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

5. Zamawiający nie przewiduje składania ofert wariantowych.
6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
7. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
8. Zamawiający odrzuci oferty jako niezgodne z treścią niniejszego Zapytania Ofertowego, oferujące zrealizowanie zamówienia w dniach innych niż termin podany w przedmiocie zapytania ofertowego.

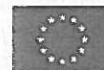
Partnerzy:

 Collegium
Civitas

 Kształcenie
Pedagogiczne
Specjalistyczne

 CENTRUM EDUKACJI
I DOSKONALENIA NAUCZYCIELI

 M



2. Data i sposób upublicznienia Zapytania ofertowego:

Data upublicznienia: 18 grudnia 2017 r

W celu upublicznienia zapytania ofertowego wysłano zapytanie ofertowe do co najmniej trzech potencjalnych wykonawców oraz upubliczniono to zapytanie na stronach internetowych:

<https://glowna.ceo.org.pl/lista-zapytania-ofertowe>

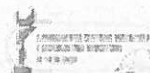
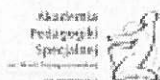
<https://efs.men.gov.pl/ogloszenia/>

Liczba i dane firm, do których zostały wysłane Zapytania ofertowe wysłane drogą elektroniczną w dniu 18 grudnia 2017 r. do następujących potencjalnych Wykonawców

Lp.	Firma (nazwa) lub nazwisko	adres mailowy wykonawcy
1.	Hotel Holiday Park	marketing@hphotel.pl
2.	Hotel Arkadia Royal S.J.	marketing@arkadiaroyal.pl
3.	Hotel Campanile	mmachalska@louvre-hotels.com
4.	Hotel Twins	hotel@hoteltwins.pl
5.	Hotel Boss	aneta.bedynska@hotelboss.pl
6.	Hotel De Silva	b.pylak@desilva.pl
8.	Hotel Gromada	konferencje.hotel@gromada.pl

Partnerzy:

Collegium
Civitas



Projekt nr POWR.02.10.00-00-2016/17 pt. „Zapewnienie dyrektorom i innym osobom pełniącym funkcje kierownicze w mazowieckich szkołach i przedszkolach wsparcia szkoleniowo-doradczego w zakresie przywództwa edukacyjnego w kształceniu kompetencji kluczowych uczniów poprzez system placówek doskonalenia nauczycieli” realizowany jest w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach działania 2.10 – Wysoka jakość systemu oświaty.



3. Miejsce i termin składania ofert

Ofertę w formie papierowej należało złożyć:

W siedzibie głównej Fundacji Centrum Edukacji Obywatelskiej w Warszawie, ul. Noakowskiego 10/1, 00-666 Warszawa (w sekretariacie), w dniu 27 grudnia 2017 do godziny 14:00.

Oferty złożone po wyżej wskazanym terminie nie będą rozpatrywane.

4. Liczba i dane firm, które odpowiedziały na Zapytanie ofertowe:

Lp.	Firma (nazwa) lub nazwisko oraz adres wykonawcy	Data i godzina wpływu
1.	UpHotel Sp. z o.o. ul. Solna 4, 58-500 Jelenia Góra	21 grudnia 2017 r. godz. 14:00
2.	Hotele Korona sp. z o.o. ul. Majdańska 1, 04-088 Warszawa	27 grudnia 2017 r. godz. 13:15

5. Kryteria oceny określone zostały w Zapytaniu ofertowym:

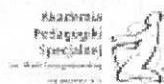
1. Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie poniżej przedstawionych kryteriów:

W ramach kryteriów oceny ofert Zamawiający przyzna każdemu Wykonawcy maksymalnie 125 punktów. Zamawiający oceni oferty kierując się następującymi kryteriami:

L.p.	Kryterium	Waga	Punkty
1.	Cena	70%	70
2.	Odległość od dworca centralnego PKP Warszawa do miejsca szkolenia	10%	10
3.	Przestrzeń wspólna dla uczestników	5%	5
4.	Aspekty społeczne	5%	5
5.	Proponowane menu	10%	10
Razem		100%	100

Partnerzy:

Collegium
Civitas



KRYTERIUM: CENA

Dla każdej pozycji (pkt 1-6) w poniższej tabeli punkty w kryterium cena zostaną przyznane wg następującego wzoru:

$$X^{(1-6)} = \frac{\text{najniższa zaoferowana cena brutto w danej pozycji}}{\text{cena brutto ocenianej oferty w danej pozycji}} \times \text{liczba pkt. odpowiednia dla danej pozycji}$$

Lp.	Nr pozycji	Przedmiot	Maksymalna liczba pkt
1.	X ¹	Cena za godzinę za wynajem sali warsztatowej dla 18 os. z pełnym wyposażeniem (zgodnie z Opisem Przedmiotu zamówienia)	10
2.	X ²	Cena za śniadanie dla 1 osoby	5
3.	X ³	Cena za obiad dla 1 osoby	10
4.	X ⁴	Cena za kolację dla 1 osoby	5
5.	X ⁵	Cena przerwę kawową dla 1 osoby	5
6.	X ⁶	Cena noclegu dla 1 osoby	35

Punkty w kryterium „Cena” zostaną zsumowane w ramach poszczególnych pozycji.

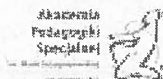
Wykonawca przewiduje maksymalne stawki za poszczególne pozycje wynikające z możliwości sfinansowania poszczególnego kosztu w ramach realizacji Projektu z którego finansowane jest zamówienie:

Lp.	Nazwa pozycji	Maksymalna stawka
1.	Godzina wynajmu sali warsztatowej dla 18 os. z pełnym wyposażeniem (zgodnie z Opisem Przedmiotu Zamówienia)	40 zł
2.	Śniadanie dla 1 osoby	15 zł
3.	Obiad dla 1 osoby	30 zł
4.	Kolacja dla 1 osoby	30 zł
5.	Przerwa kawowa dla 1 osoby	15 zł
6.	Nocleg dla 1 osoby	135 zł

Oferta, w której ww. stawka jednostkowa danej pozycji zostanie przekroczona, zostanie odrzucona jako niezgodna z treścią niniejszego Zapytania ofertowego.

Wykonawca w ramach kryterium cena może uzyskać maksymalnie 70 punktów.

Partnerzy:





KRYTERIUM: ODLEGŁOŚĆ OD DWORCA CENTRALNEGO PKP WARSZAWA DO MIEJSCA SZKOLENIA

W kryterium „Odległość od Dworca Centralnego PKP Warszawa do miejsca szkolenia” Wykonawca może uzyskać maksymalnie 10 punktów.

Punkty za kryterium zostaną obliczone według wzoru:

$$X = \frac{\text{najmniejsza zaoferowana odległość miejsca szkolenia od Dworca Centralnego PKP Warszawa}}{\text{odległość miejsca szkolenia od Dworca Centralnego PKP Warszawa wynikająca z oferty badanej}} \times 10 \text{ punktów}$$

Odległość będzie liczona na podstawie Google maps – wyznacz trasę pieszo pomiędzy miejscem szkolenia wskazanym w ofercie a Dworcem Centralnym PKP Warszawa. Do wyznaczenia trasy pieszo należy jako: pierwszą pozycję wpisać adres miejsca szkolenia, natomiast jako drugą pozycję wpisać: Dworzec Centralny PKP Warszawa, Al. Jerozolimskie 54. W przypadku, gdy aplikacja Google maps wskazuje więcej niż jedną trasę, należy wybrać trasę najkrótszą. Jednostką miary będzie metr.

W przypadku przekroczenia odległości 25 km od Dworca Centralnego PKP Warszawa Zamawiający odrzuci taką ofertę jako niezgodną z treścią niniejszego Zapytania ofertowego.

KRYTERIUM: PRZESTRZEŃ WSPÓLNA DLA UCZESTNIKÓW

W przypadku kryterium "Przestrzeń wspólna dla uczestników" Zamawiający przyzna punkty Wykonawcy, który udostępni uczestnikom spotkania przestrzeń do sieciowania, współpracy i miejsca dogodnego do rekreacji oraz wzajemnej, swobodnej komunikacji między uczestnikami po zakończeniu części szkoleniowej spotkania.

W kryterium „Przestrzeń wspólna dla uczestników” Wykonawca może uzyskać maksymalnie 5 punktów.

W celu wykazania dysponowania taką przestrzenią Wykonawca dołączy do oferty dokumentację w postaci zdjęć, bądź linku do strony, na której znajdują się zdjęcia ww. przestrzeni. Zdjęcia powinny przedstawiać ww. przestrzeń w sposób nie pozostawiający wątpliwości co do jej powierzchni i wyposażenia (np. krzesła, kanapy, stoły, gniazdko sieciowe itp.).

Punkty za kryterium zostaną obliczone według wzoru:

$$X = X^1 + X^2 + X^3$$

Partnerzy:

W ramach ww. Kryterium Wykonawca otrzyma punkty wg poniższych podkryteriów:

Lp.	Numer pozycji	Warunki przyznania punktów	Liczba punktów
1.	X ¹	Miejsce do siedzenia dla co najmniej 15 uczestników jednocześnie – 3 pkt	0-3 pkt
2.	X ²	Dostęp do gniazdek sieciowych (dostęp do Internetu) co najmniej 2	0-1 pkt
3.	X ³	Miejsce wewnątrz budynku	0-1 pkt

Przestrzeń wspólna dla uczestników nie może być tym samym miejscem, w którym będą podawane posiłki.

KRYTERIUM ASPEKTY SPOŁECZNE

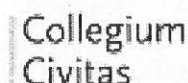
W przypadku kryterium "Aspekty społeczne" Zamawiający przyzna 5 punktów każdemu Wykonawcy, który zobowiąże się do wykonania przedmiotu zamówienia (wzór zobowiązania, które **naależy załączyć do oferty** stanowi załącznik nr 7) zatrudnić na umowę o pracę w rozumieniu Kodeksu Pracy co najmniej 1 osobę będącą członkiem grupy społecznie zmarginalizowanej tj. np. osoby niepełnosprawne; bezrobotne, osoby do 30 roku życia i po ukończeniu 50 roku życia, poszukujące pracy a obecnie będące bez zatrudnienia; członkowie mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2017 r. poz. 823 z późn. zm.).

Ww. zatrudnienie nastąpi na okres co najmniej realizacji przedmiotu zamówienia.

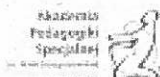
Ww. Wykonawca, w przypadku uznania jego oferty za najkorzystniejszą, zobowiązany jest do wykazania Zamawiającemu, za pomocą dowolnych środków dowodowych ww. zatrudnienia, nie później niż w terminie 5 dni od dnia zawarcia umowy. Zamawiający jest również uprawniony do kontroli ww. zatrudnienia w trakcie realizacji umowy zaś Wykonawca na żądanie Zamawiającego jest zobowiązany wykazać trwanie ww. stosunku pracy.

W przypadku nie wykazania przez Wykonawcę w ww. terminie okoliczności, o których mowa w dwóch poprzednich akapitach Zamawiający jest uprawniony odstąpić od umowy z winy Wykonawcy w terminie 14 dni od upływu ww. terminu. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 000,00 zł.

Partnerzy:



Collegium
Civitas



Stowarzyszenie
Pedagogów
Specjalnych



Fundacja Centrum Edukacji
i Rozwoju



M



KRYTERIUM: PROPONOWANE MENU

Wykonawca, który do oferty załączy proponowane menu na 1-dniowe szkolenie (zakładające: bufet śniadaniowy, obiad, kolację oraz przerwę kawową wraz z gramaturą oferowanych potraw), które stanowić będzie wzorcowe menu w przypadku wyboru oferty Wykonawcy jako najkorzystniejszej i zawarcia umowy z ww. Wykonawcą. W ramach ww. kryterium Wykonawca otrzyma punkty wg poniższych podkryteriów:

Lp.	Warunki przyznania punktów	Liczba punktów
1.	Gramatura potraw, napojów, przekąsek wyższa niż min. wskazana w Opisie przedmiotu zamówienia (1 pkt)	0-1 pkt
2.	Zaproponowanie w całodziennym menu kilku porcji owoców lub warzyw (każda propozycja porcji liczona oddzielnie np. sok przy śniadaniu, owoce sezonowe przy przerwie kawowej (powyżej 2 rodzajów wskazanych jako min. w OPZ), surówka do obiadu, sałata na kolację liczone są jako 4 porcje); 1-2 porcje – 1 pkt, 2-3 porcji – 2 pkt, 4 i więcej porcji – 3 pkt	0-3 pkt
3.	Wykorzystanie w menu produktów z certyfikatem Sprawiedliwego Handlu Fair-Trade lub równoważnego np. kawy	0-1 pkt
4.	Wykorzystanie w menu produktów lokalnych i ekologicznych, sezonowych od regionalnych producentów i realizatorów, co najmniej 2 produkty – 1 pkt, 3-4 produkty – 2 pkt, 5 i więcej produktów – 3 pkt	0-3 pkt
5.	Proponowanie w menu produktów pełnoziarnistych i zbożowych np. pieczywo, kasze, makarony, co najmniej 3-krotnie w ciągu dnia – 1 pkt, 4-krotnie i więcej w ciągu dnia – 2 pkt	0-2 pkt

W przypadku kryterium "Proponowane Menu" Zamawiający przyzna max. 10 punktów każdemu Wykonawcy, który w proponowanym przez siebie menu spełni powyższe warunki.

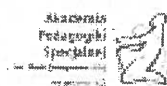
Za najlepszą ofertę zostanie uznana ta, której wartość punktowa uzyskana po zsumowaniu liczby punktów w wyżej opisanych kryteriach da największą liczbę punktów.

1. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, bez zaokrągleń.
2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który uzyska najwyższą ilość punktów w ww. kryteriach oceny ofert.
3. Wybór najkorzystniejszej oferty odbywa się na posiedzeniu komisji oceniającej oferty składającej się z pracowników lub współpracowników Zamawiającego.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
5. W przypadku stwierdzenia w ofercie oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych bądź innych oczywistych omyłek polegających na niezgodności ofert

Partnerzy:



Collegium
Civitas



- z przedmiotem zapytania ofertowego Wykonawca będzie zobligowany do wyrażenia zgody na poprawienie tych omyłek. W przypadku gdy Wykonawca w wyznaczonym terminie nie wyrazi zgody na poprawienie ww. omyłek zostanie wykluczony z postępowania.
6. Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną.
 7. O wynikach postępowania Zamawiający zawiadomi drogą elektroniczną niezwłocznie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty przed upływem terminu składania ofert.
 8. Zawarcie umowy nastąpi w terminie do 14 dni roboczych od daty wyboru najkorzystniejszej oferty.
 9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji zaofferowanej ceny z Wykonawcą, którego ofertę wybrano jako najkorzystniejszą. W przypadku gdy w/w negocjacje nie przyniosą efektu, Zamawiający może unieważnić postępowanie.
 10. Jeżeli firma, której oferta zostanie wybrana, uchylać będzie się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać kolejną ofertę (najkorzystniejszą w ww. kryteriach oceny ofert) z spośród pozostałych ofert.
 11. W przypadku gdy w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe nie zostanie złożona żadna ważna oferta Zamawiający unieważni postępowanie zainicjowane niniejszym zapytaniem ofertowym. Od rozstrzygnięcia niniejszego Zapytania ofertowego (wyboru oferty, wykluczenia z postępowania, unieważnienia postępowania) nie przysługuje odwołanie.

6. Informacja o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.

Dokumentacja przedstawiona przez Oferenta:

- Hotele Korona sp. z o.o. ul. Majdańska 1, 04-088 Warszawa

spełnia kryteria zawarte w Zapytaniu Ofertowym.

Dokumentacja przedstawiona przez Oferenta:

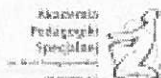
- Hotele Korona sp. z o.o. ul. Majdańska 1, 04-088 Warszawa UpHotel Sp. z o.o. ul. Solna 4, 58-500 Jelenia Góra

Nie spełnia kryteriów zawartych w Zapytaniu Ofertowym. Ceny w złożonej ofercie przekraczały maksymalne stawki za poszczególne pozycje wynikające z możliwości sfinansowania poszczególnego kosztu w ramach realizacji Projektu, z którego finansowane jest zamówienie. Oferent przekroczył stawkę w pozycji nr 3. Obiad dla 1 osoby, w wysokości 30 zł.

7. Informacja o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o którym mowa w rozdziale 6.5.2., pkt 2 lit. a, Wytucznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dnia Warszawa, 19 września 2016 r.

Partnerzy:

Collegium
Civitas





Dokumentacja przedstawiona przez Oferentów spełnia kryteria zawarte w Zapytaniu Ofertowym.

8. Wykonawcy wykluczeni

9. Ocena ofert

Nazwa Wykonawcy	Punkty					
	Cena	Odstęłość od dworca centralnego PKP Warszawa do miejsca szkolenia	Przestrzeń wspólna dla uczestników	Aspekty społeczne	Proponowane menu	Suma
Hotele Korona sp. z o.o.	70,00	10,00	5,00	0,00	8,00	93,00

10. Najkorzystniejsza oferta dla:

1. Hotele Korona sp. z o.o. ul. Majdańska 1, 04-088 Warszawa

11. Uzasadnienie wyboru dla:

Dokumenty przedstawione przez Wykonawcę są zgodne, spełniają kryteria formalne i merytoryczne zawarte w Zapytaniu Ofertowym. Po zsumowaniu liczby punktów w wyżej opisanych kryteriach, wartość punktowa uzyskana przez Wykonawcę stanowi największą liczbę punktów.

12. Protokół o udzieleniu zamówienia zatwierdził:

dr Jędrzej Witkowski
Jędrzej Witkowski
Członek Zarządu Fundacji
Centrum Edukacji Obywatelskiej

Podpis osoby/osób reprezentującej Zamawiającego

Partnerzy:

Collegium
Civitas

