



Umowa nr **POWR.05.04.00-00-0132/18-00**

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 16/2019/KIF/EFS

Podmiot Krajowa Izba Fizjoterapeutów

realizująca projekt

„Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia”

nr umowy POWR.05.04.00-00-0132/18-00

zaprasza do złożenia oferty dotyczącej

Zapewnienia noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia”

Warszawa, dn. 06.06.2019 r.

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

W związku z realizacją projektu pn. Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia, realizowanego w ramach Osi Priorytetowej V. Wsparcie dla obszaru zdrowia, Działania 5.4. Kompetencje zawodowe i kwalifikacje kadr medycznych, współfinansowanego z budżetu Unii Europejskiej ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, zapraszamy do złożenia oferty świadczenia usług w zakresie **zapewnienia noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia”**.

I. ZAMAWIAJĄCY

Krajowa Izba Fizjoterapeutów
ul. Nowogrodzka 31
00-511 Warszawa
NIP: 701 06 51 576

adres do korespondencji:

Krajowa Izba Fizjoterapeutów
Biuro Projektu
Pl. Stanisława Małachowskiego 2
00-066 Warszawa

II. INFORMACJE OGÓLNE

1. Zamawiający nie jest zobligowany do stosowania Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986). Do niniejszego Zapytania Ofertowego nie stosuje się w/w Ustawy. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zapisami „Wytucznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”.
2. Zgodnie z normami zawartymi w Wytucznych, postępowanie realizowane jest w sposób zapewniający przejrzystość, z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców.
3. Wartość niniejszego zamówienia **przekracza kwotę 50 tys. PLN netto**, tj. bez podatku od towarów i usług (VAT).
4. Niniejsze zapytanie ofertowe prowadzone jest w trybie zasady konkurencyjności i zostało zamieszczone na stronie internetowej www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl. oraz na stronie Zamawiającego www.kif.info.pl
5. Zamówienie zostało podzielone na części. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub więcej części zamówienia.

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest **zapewnienie noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia”**.

Nazwa i kod określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):
55000000-0 Usługi hotelarskie i restauracyjne

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Poniższe wymagania dotyczą każdej części zamówienia.

1. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO I OBOWIĄZKI WYKONAWCY DOTYCZĄCE USŁUGI HOTELARSKIEJ I GASTRONOMICZNEJ:

- a) Wskazane jest, by nocleg zapewniony był w tym samym obiekcie hotelarskim, w którym odbywać się będzie szkolenie.
- b) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu obiekt hotelowy spełniający wymagania Zamawiającego co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
- c) Obiekt musi znajdować się w granicach administracyjnych miasta, w którym odbywa się szkolenie;
- d) Zamawiający wymaga zapewnienia noclegu w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym (równoważne ze standardem minimum 3 gwiazdek wg kategoryzacji zgodnie 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. z 2017, poz. 2166).
- e) Hotel powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt musi spełniać co najmniej minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób niepełnosprawnych określone w Załączniku nr 8 do Rozporządzenia 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. z 2017, poz. 2166);
- f) Hotel powinien zapewnić bezpłatny parking dla uczestniczek/uczestników oraz przedstawicieli Zamawiającego;
- g) Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych z pełnym węzłem sanitarnym. Liczbę pokoi jedno lub dwuosobowych oraz wykorzystanie pokoi dwuosobowych zostanie wskazane przez Zamawiającego.
- h) Wykonawca zapewni nocleg dla wszystkich uczestniczek i uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego w każdym z terminów szkoleń;
- i) Wykonawca zapewni uczestniczkom lub uczestnikom szkolenia korzystającym z noclegu, śniadania w obiekcie hotelowym oraz kolację w obiekcie hotelowym lub poza nim.

OPIS WYŻYWIENIA

Śniadanie zgodnie ze standardem panującym w hotelu

Kolacja (opis i gramatura dotyczy jednej kolacji) winna zostać zorganizowana w formie „szwedzkiego stołu” lub serwowanej (do decyzji Zamawiającego):

- danie główne (minimum 100 g/os.)– 2 rodzaje do wyboru w tym jedno jarskie,
- 3 rodzaje przystawek w tym jedna wegetariańska,
- dodatki (2 rodzaje dodatków) – minimum 100 g./os. np. kasza pęczak, jaglana, gryczana, ryż pełnoziarnisty, warzywa gotowane, ziemniaki zapiekane
- półmisek lub deska z wędlinami (minimum 3 rodzaje)
- deska serów (minimum 3 rodzaje) np. żółte, wędzone, pleśniowe
- sałatki (minimum 2 rodzaje)
- świeże warzywa (minimum 4 rodzaje)
- pieczywo (jasne i ciemne),
- masło,

Napoje podawane do kolacji:

- woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę,
- woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę,
- soki owocowe 100 % do wyboru w 2 rodzajach smakowych (minimum 0,2 l na osobę),

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń),
- dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, cukier, słodzik,
- herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona),
- dodatki do herbaty: cukier, słodzik, cytryna

- j) Jeden raz w ciągu szkolenia Wykonawca zapewni uczestnikom możliwość uczestniczenia w kolacji poza obiektem hotelowym (do decyzji Zamawiającego), we wskazanej przez Wykonawcę i na jego koszt. Minimalny zakres kolacji winien być zgodny z opisem przedmiotu zamówienia.
- k) Restauracja winna być wcześniej zaakceptowana przez Zamawiającego,
- l) Restauracja musi znajdować się w odległości do 3 kilometrów, licząc od obiektu hotelowego, w którym zapewniony jest nocleg za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości (tj. www.targeo.pl, www.maps.google.pl lub podobnych, odległość mierzona w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu zapewniającego nocleg);

2. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO I OBOWIĄZKI WYKONAWCY DOTYCZĄCE SALI WYKŁADOWEJ:

- a) sala szkoleniowa winna znajdować się w hotelu zapewniającym nocleg uczestnikom szkolenia lub, jeśli to nie będzie możliwe, nie dalej niż 1 kilometr licząc od hotelu, za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości (tj. www.targeo.pl, www.maps.google.pl lub podobnych, odległość mierzona w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali szkoleniowej, a nie odległość mierzoną w linii prostej); sala szkoleniowa położona powyżej 1 kilometra od hotelu dopuszczalna jest przez Zamawiającego pod warunkiem zapewnienia przez Wykonawcę transportu na własny koszt; położona w centrum konferencyjnym lub obiekcie hotelarskim o standardzie minimum 3 gwiazdek wg kategoryzacji opisanej w art. 38 ustawy o usługach turystycznych (lub standardzie równoważnym), albo w innym obiekcie użyteczności publicznej, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji i braku akceptacji miejsca wskazanego przez Wykonawcę, jeśli jego standard okaże się niewystarczający. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu lokalizację i standard sali szkoleniowej 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
- b) Wykonawca zobowiązany będzie udostępnić magazyn przy sali szkoleniowej w celu przechowania 15 (piętnastu) stołów rehabilitacyjnych na czas prowadzonych szkoleń (pod warunkiem, że szkolenie odbywać się będzie w innym miejscu niż nocleg);
- c) sala winna posiadać minimalną powierzchnię 100 m²,
- d) sala szkoleniowa, w której będą odbywać się szkolenia, winna być przystosowana do osób z niepełnosprawnościami;
- e) sala szkoleniowa winna spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe, posiadać bezpłatny dostęp do Internetu;
- f) liczba miejsc siedzących oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników szkolenia;
- g) w sali winna być możliwość dowolnej aranżacji ustawienia stołów, krzesel;
- h) w sali winna być możliwość dostawienia stołów rehabilitacyjnych do zajęć praktycznych (warsztaty, warunki symulowane);
- i) sala winna być na tyle przestronna by umożliwić swobodne poruszanie się uczestników;
- j) sala podczas przerw winna być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia;
- k) klimatyzacja, umożliwiająca regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia;
- l) zaplecze sanitarne (toalety) winny znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej;
- m) szatnia na okrycia wierzchnie winna znajdować się w pobliżu sali wykładowej;
- n) ze względu na konieczność przygotowania sali do zajęć szkoleniowych Zamawiający musi mieć możliwość dostępu do sali na 2 godziny przed i po szkoleniu;
- o) w sali powinny znajdować się okna dające światło dzienne oraz być zapewnione oświetlenie sztuczne;

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- p) Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu oznakowanie sali szkoleniowej materiałami (plakaty, wydruki informacyjne) o wizualizacji zgodnej z wymogami PO WER;

MINIMALNE WYPOSAŻENIE

- a) flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony);
- b) komputer z podłączeniem do projektora multimedialnego,
- c) projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podpięcie do laptopa i korzystanie);
- d) ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników;
- e) nagłośnienie;
- f) minimum 2 bezprzewodowe mikrofony;
- g) stolik na sprzęt audio-video oraz stolik na materiały szkoleniowe trenera;
- h) możliwość zaciemnienia pomieszczenia;
- i) możliwość wieszania kart flipchartów oraz innych materiałów szkoleniowych na ścianach lub w przygotowanych do tego miejscach.

3. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO I OBOWIĄZKI WYKONAWCY DOTYCZĄCE USŁUGI CATERINGOWEJ:

- a) W zakresie wyżywienia uczestników szkolenia Wykonawca zapewni: obiad oraz jedną przerwę kawową na uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy.
- b) Wyżywienie winno być zapewnione w miejscu odbywania szkoleń.
- c) Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
- d) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność z możliwością indywidualnej diety.
- e) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem, tzn. przygotowaniem i nakryciem stołów, obsługą kelnerską (rozumianą jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu szkolenia.), zapewnieniem sztućców metalowych i naczyń tj.: filiżanki, talerze, szklanki/kubeczki z powłoką szklaną, przystosowanych do mycia w zmywarkach (nie dopuszcza się stosowania plastikowych lub papierowych kubeczków, sztućców, talerzy itp.) oraz innych naczyń niezbędnych do serwowania zimnych i ciepłych posiłków w formie bufetu szwedzkiego (bemary, warniki wraz z niezbędnymi kablami/przedłużaczami do ich podłączenia, oraz sprzątanie).
- f) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków.
- g) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty przerwy kawowej na miejsce spożycia cateringu najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem szkolenia oraz obiad najpóźniej 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.
- h) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe.

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- i) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia informacji o alergenach w dostępnym widocznym miejscu dla osób korzystających z posiłków. Informacje należy umieścić w menu lub na dodatkowej kartce na przykład w formie graficznych znaczków w menu, czy w tabeli na osobnej kartce.
- j) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Wykonawca musi ustalić z Zamawiającym menu na 5 dni przed terminem realizacji szkolenia, w szczególności składniki dania obiadowego (uzyskanie akceptacji Zamawiającego dla propozycji menu).
- k) Wykonawca zobowiązany jest uprzątnąć naczynia i sprzęt gastronomiczny oraz wywieźć śmieci pozostałe po posiłkach po zakończeniu spożywania posiłków.

OPIS WYŻYWIENIA:

- a) **Obiad** (opis i gramatura dotyczy jednego obiadu dla jednego uczestnika)- jeden na każdy dzień szkoleniowy

Pierwsze danie: dwa rodzaje zupy do wyboru, (min.200 ml/osobę)

Drugie danie:

- dwa rodzaje mięsa lub ryby do wyboru, (min. 130 g./os),
- dodatki tj. ziemniaki lub kasza lub makaron lub ryż, (min. 100 g./os.),
- surówka lub warzywa gotowane (min. 140 g./os),
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość zamówienia dania bezmięsnego lub bezglutenowego na życzenie uczestnika szkolenia (informacja zostanie przekazana na co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia).

Napoje podane do obiadu:

- woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę,
- woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę,
- kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń),
- dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, cukier, słodzik,
- herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona),
- dodatki do herbaty: cukier, słodzik, cytryna

Deser: ciasta/ musy/ dania z owoców sezonowych (min.100g/os.)

- b) **Przerwa kawowa:** jedna przerwa kawowa na uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy.

Na przerwę kawową składać się musi:

- woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę,
- woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę,
- kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń),
- dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, cukier, słodzik,
- herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona),
- dodatki do herbaty: cukier, słodzik, cytryna
- trzy rodzaje ciast do wyboru (rodzaje ciast do ustalenia z Zamawiającym) / sezonowe owoce obrane i wyfiletowane - co najmniej 100 g na osobę,

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Zadanie nr 1: Zapewnienie noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia” w Warszawie

Miejsce wykonania przedmiotu zamówienia: Warszawa

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: do 20 września 2020 roku w tym:

2019 rok – 2 szkolenia (edycje), 2020 rok – 2 szkolenia (edycje).

I szkolenie: czerwiec/lipiec 2019 r.

II szkolenie: listopad 2019 r. (w zakresie wskazanego szkolenia przedmiot zamówienia **nie obejmuje** wynajmu sali wykładowej podczas 4 dni szkolenia)

III szkolenie: styczeń 2020 r.

IV szkolenie: luty/marzec 2020 r.

Terminy szkoleń będą wskazywane Wykonawcy co najmniej 21 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia.

Liczba szkoleń: 4 szkolenia (4 edycje)

Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę szkoleniową: do 30 osób (łącznie 100 osób)

Czas trwania jednego szkolenia: 8 dni - podczas trzech zjazdów (szkolenie może obejmować weekendy),

łącznie: 32 dni (sala wykładowa 28 dni)

Liczba noclegów wraz z wyżywieniem przypadająca na jedno szkolenie: do 5 noclegów na uczestnika (w tym 5 śniadań i 5 kolacji na uczestnika)- liczba uczestników szkolenia korzystająca z noclegów oraz liczba noclegów zostanie podana Wykonawcy co najmniej 21 dni przed rozpoczęciem szkolenia, uczestnicy korzystający z noclegu zagwarantowane mają śniadania i kolacje w miejscu świadczenia usługi noclegowej zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Rodzaj pokoi przypadających na jedno szkolenie: 13 pokoi dwuosobowych do podwójnego wykorzystania (konfiguracja łóżek – dwa łóżka pojedyncze), oraz 4 pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania

Liczba obiadów przypadająca na jedno szkolenie na jednego uczestnika: 8 obiadów,

Liczba przerwa kawowych przypadająca na jedno szkolenie na jednego uczestnika: 8 przerw kawowych na uczestnika.

Zadanie nr 2: Zapewnienie noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia” w województwie śląskim (w jednym z miast: Ustroń, Wisła, Szczyrk lub Żywiec)

Miejsce wykonania przedmiotu zamówienia: województwo śląskie (w jednym z miast: Ustroń, Wisła, Szczyrk lub Żywiec)

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: do 20 września 2020 roku w tym:

2019 rok – 2 szkolenia (edycje), 2020 rok – 2 szkolenia (edycje).

I szkolenie: październik 2019 r.

II szkolenie: listopad/grudzień 2019 r.

III szkolenie: styczeń/luty 2020 r.

IV szkolenie: maj 2020 r.

Terminy szkoleń będą wskazywane Wykonawcy co najmniej 21 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia.

Liczba szkoleń: 4 szkolenia (4 edycje)

Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę szkoleniową: do 30 osób (łącznie 100 osób)

Czas trwania jednego szkolenia: 8 dni - podczas trzech zjazdów (szkolenie może obejmować weekendy),

łącznie: 32 dni

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Liczba noclegów wraz z wyżywieniem przypadająca na jedno szkolenie: do 5 noclegów na uczestnika (w tym 5 śniadań i 5 kolacji na uczestnika)- liczba uczestników szkolenia korzystająca z noclegów oraz liczba noclegów zostanie podana Wykonawcy co najmniej 21 dni przed rozpoczęciem szkolenia, uczestnicy korzystający z noclegu zagwarantowane mają śniadania i kolacje w miejscu świadczenia usługi noclegowej zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia,

Rodzaj pokoi przypadających na jedno szkolenie: 13 pokoi dwuosobowych do podwójnego wykorzystania (konfiguracja łóżek – dwa łóżka pojedyncze), oraz 4 pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania

Liczba obiadów przypadająca na jedno szkolenie na jednego uczestnika: 8 obiadów,

Liczba przerw kawowych przypadająca na jedno szkolenie na jednego uczestnika: 8 przerw kawowych na uczestnika.

Zadanie nr 3: Zapewnienie noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia” w województwie pomorskim (w jednym z miast: Gdańsk, Gdynia lub Sopot)

Miejsce wykonania przedmiotu zamówienia: województwo pomorskie (w jednym z miast: Gdańsk, Gdynia lub Sopot)

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: do 20 września 2020 roku w tym:

2019 rok – 2 szkolenia (edycje), 2020 rok – 2 szkolenia (edycje).

I szkolenie: czerwiec/lipiec 2019 r.

II szkolenie: wrzesień 2019 r.

III szkolenie: kwiecień 2020 r.

IV szkolenie: czerwiec 2020 r.

Terminy szkoleń będą wskazywane Wykonawcy co najmniej 21 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia.

Liczba szkoleń: 4 szkolenia (4 edycje)

Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę szkoleniową: do 30 osób (łącznie 100 osób)

Czas trwania jednego szkolenia: 8 dni - podczas trzech zjazdów (szkolenie może obejmować weekendy),

łącznie: 32 dni

Liczba noclegów wraz z wyżywieniem przypadająca na jedno szkolenie: do 5 noclegów na uczestnika (w tym 5 śniadań i 5 kolacji na uczestnika)- liczba uczestników szkolenia korzystająca z noclegów oraz liczba noclegów zostanie podana Wykonawcy co najmniej 21 dni przed rozpoczęciem szkolenia, uczestnicy korzystający z noclegu zagwarantowane mają śniadania i kolacje w miejscu świadczenia usługi noclegowej zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia,

Rodzaj pokoi przypadających na jedno szkolenie: 13 pokoi dwuosobowych do podwójnego wykorzystania (konfiguracja łóżek – dwa łóżka pojedyncze), oraz 4 pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania

Liczba obiadów przypadająca na jedno szkolenie na jednego uczestnika: 8 obiadów,

Liczba przerw kawowych przypadająca na jedno szkolenie na jednego uczestnika: 8 przerw kawowych na uczestnika.

Zadanie nr 4: Zapewnienie noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia” w Poznaniu

Miejsce wykonania przedmiotu zamówienia: Poznań

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: do 20 września 2020 roku w tym:

2019 rok – 2 szkolenia (edycje), 2020 rok – 2 szkolenia (edycje).

I szkolenie: wrzesień 2019 r.

II szkolenie: listopad 2019 r.

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

III szkolenie: marzec/kwiecień 2020 r.

IV szkolenie: maj 2020 r.

Terminy szkoleń będą wskazywane Wykonawcy co najmniej 21 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia.

Liczba szkoleń: 4 szkolenia (4 edycje)

Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę szkoleniową: do 30 osób (łącznie 100 osób)

Czas trwania jednego szkolenia: 8 dni - podczas trzech zjazdów (szkolenie może obejmować weekendy),

łącznie: 32 dni

Liczba noclegów wraz z wyżywieniem przypadająca na jedno szkolenie: do 5 noclegów (w tym 5 śniadań i 5 kolacji na uczestnika)- liczba uczestników szkolenia korzystająca z noclegów oraz dokładna liczba noclegów zostanie podana Wykonawcy co najmniej 21 dni przed rozpoczęciem szkolenia, uczestnicy korzystający z noclegu zagwarantowane mają śniadania i kolacje w miejscu świadczenia usługi noclegowej zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia,

Rodzaj pokoiw przypadających na jedno szkolenie: 13 pokoi dwuosobowych do podwójnego wykorzystania (konfiguracja łóżek – dwa łóżka pojedyncze), oraz 4 pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania

Liczba obiadów przypadająca na jedno szkolenie: 8 obiadów na uczestnika,

Liczba przerw kawowych przypadająca na jedno szkolenie: 8 przerw kawowych na uczestnika.

IV. GRUPA DOCELOWA (dotyczy wszystkich części postępowania)

Grupę docelową projektu (uczestników szkolenia) stanowią fizjoterapeuci/fizjoterapeutki tj. zgodnie z Ustawą o zawodzie fizjoterapeuty osoby posiadające prawo wykonywania zawodu fizjoterapeuty nadane przez Krajową Izbę Fizjoterapeutów, które zatrudnione są w publicznym systemie ochrony zdrowia (tj. są to osoby zatrudnione na umowę o pracę lub umowę cywilno-prawną (w tym kontrakt) w podmiocie leczniczym posiadającym kontrakt z Oddziałem Wojewódzkim Narodowego Funduszu Zdrowia.

V. INFORMACJE UZUPEŁNIAJĄCE (dotyczy wszystkich części postępowania)

1. Zamawiający zobowiązany jest do przekazywania Wykonawcy co najmniej 21 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia:
 - termin szkolenia
 - liczbę uczestników szkolenia
 - liczbę uczestników szkolenia korzystających z noclegu wraz z podaniem rodzaju pokoiw (1-osobowe, 2-osobowe oraz ich wykorzystania)
 - liczbę noclegów przypadającą na jedno szkolenie,
 - liczbę uczestników szkolenia korzystających z miejsc parkingowych przy obiekcie hotelowym.
2. **Zamawiający zastrzega, że szacowana liczba uczestników szkolenia może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) o maksymalnie 20% uczestników, a wskazana w Ofercie całkowita cena jednostkowa za jednego uczestnika/pokój/dzień cateringu nie może ulec zmianie. O zmianie liczby uczestników Zamawiający poinformuje najpóźniej 5 dni przed rozpoczęcia szkolenia.**
3. Zamawiający zobowiązany jest do przekazywania co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia liczbę uczestników szkolenia korzystających z posiłków bezglutenowych lub wegetariańskich.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany harmonogramu szkoleń.
5. Rozliczenie z Wykonawcą będzie następować po zakończeniu każdego szkolenia, w rozliczeniu miesięcznym, a podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest faktyczne wykonanie usług wg cen jednostkowych określonych w Ofercie,
6. Faktury zostaną wystawione na rzecz Zamawiającego (Krajowa Izba Fizjoterapeutów ul. Nowogrodzka 31, 00-511 Warszawa, NIP: 701 06 51 576) po stwierdzeniu wykonania Przedmiotu zamówienia bez zastrzeżeń, potwierdzonego przez Zamawiającego protokołami zdawczo-odbiorczymi, sporządzanymi po zakończeniu każdego szkolenia;

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

7. Wypłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury. Płatność zostanie zrealizowana w terminie 30 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionych faktur. Płatność będzie realizowana przelewem na wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy.
8. Wynagrodzenie współfinansowane będzie z budżetu Unii Europejskiej ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Edukacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020.
9. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników szkolenia w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego barku, itp.).
10. Zamawiający ma prawo dokonać przed rozpoczęciem szkolenia wizytacji obiektu hotelowego oraz Sali wykładowej pod kątem weryfikacji spełnienia wszystkich warunków postawionych przez Zamawiającego.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia uwag do Przedmiotu umowy na każdym etapie realizacji zamówienia w celu należytego wykonywania umowy. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić zgłaszane uwagi.

VI. **OBOWIĄZKI WYKONAWCY** (dotyczy wszystkich części postępowania)

1. Wykonawca ma obowiązek wskazać lokalizację obiektu hotelowego Zamawiającemu drogą pisemną, w tym za pośrednictwem poczty elektronicznej co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
2. Wykonawca ma obowiązek wskazać Zamawiającemu lokalizację sali szkoleniowej (pod warunkiem, że znajduje się w innej lokalizacji niż obiekt hotelowy) drogą pisemną, w tym za pośrednictwem poczty elektronicznej co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
3. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać akceptację Zamawiającego w zakresie wskazanego obiektu hotelowego oraz sali szkoleniowej.
4. **Wykonawca zobowiązany będzie udostępnić magazyn w celu przechowania 15 (piętnastu) stołów rehabilitacyjnych na czas prowadzonych szkoleń.**
5. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać akceptację Zamawiającego w zakresie menu dla uczestników szkolenia (co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia).
6. Wykonawca zapewnia wszystkie wymogi jakościowe postawione przez Zamawiającego. W przypadku stwierdzenia rozbieżności, Zamawiający wyznaczy dodatkowy termin – 1 dzień – na ich usunięcie (pod rygorem odstąpienia od Umowy z winy Wykonawcy), po którym dokona ponownej wizytacji miejsc realizacji przedmiotu zamówienia.
7. Wykonawca zapewni obsługę osobową w celu realizacji usługi cateringowej.
8. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu bezpośredni kontakt telefoniczny z poszczególnymi osobami zaangażowanymi w realizację zadania, osobami odpowiedzialnymi za obsługę gości w obiekcie hotelowym itd.
9. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu na terenie obiektu, w którym odbywa się szkolenie ustawienie, bądź zawieszenie w miejscu widocznym plakatu informacyjnego o realizowanym projekcie pn. "Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia" współfinansowanym przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
10. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć Zamawiającemu nie później niż w terminie 7 dni roboczych po zakończeniu każdego szkolenia rozliczenie zawierające: liczbę osób zakwaterowanych, liczbę noclegów, liczbę wydanych obiadów oraz przerw kawowych oraz liczbę godzin wynajmu sali wykładowej wraz ze wskazaniem dokładnych dat.

VII. **TERMIN REALIZACJI**

Projekt *Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia* przewiduje przeprowadzenie szkoleń w terminie do października 2020 roku.

Terminy szkoleń będą wskazywane Wykonawcy co najmniej 21 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia.

Szczegółowe harmonogramy szkoleń przygotowuje Zamawiający oddzielnie na każdą edycję szkolenia.

Harmonogramy szkoleń będą przekazywane Wykonawcy na co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia. Zmiana harmonogramu szkolenia możliwa jest za zgodą Zamawiającego.

Ramowy harmonogram szkolenia (1 dzień)

08:45 – 09:15 Rejestracja uczestników

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

09:15 – 10:45 Część merytoryczna (90 min.)
10:45 – 11:00 Przerwa kawowa (15 min.)
11:00 – 12:30 Część merytoryczna (90 min.)
12.30 – 13:00 Przerwa obiadowa (30 min)
13:00 – 14:30 Część merytoryczna (90min.)
14:30 – 14:45 Przerwa (15 min.)
14:45 – 16:15 Część merytoryczna (90 min.)
16:15 – 16:30 Przerwa (15 min.)
16:15 – 18:00 Część merytoryczna (90 min.)
18:00 – Zakończenie szkolenia

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ramowego harmonogramu szkolenia (w tym przesunięcia godzin rozpoczęcia zakończenia szkolenia, a także zmiany rozkładu przerw) i przekazania tych informacji Wykonawcy do 1 dnia przed dniem rozpoczęcia szkolenia.

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający poniższe warunki:

1. Spełnia warunki dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie – wykonał należycie **co najmniej 3 usługi** odpowiadające swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia.

Wykonawca składający ofertę na więcej niż jedną część zamówienia zobowiązany jest wykazać:

2 części zamówienia – Wykonawca wykonał należycie **co najmniej 5 usług** odpowiadających swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia,

3 części zamówienia - Wykonawca wykonał należycie **co najmniej 7 usług** odpowiadających swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia,

4 części zamówienia - Wykonawca wykonał należycie **co najmniej 9 usług** odpowiadających swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia,

(1 usługa jest rozumiana jako zapewnienie noclegu, usługi cateringowej oraz sali wykładowej podczas minimum 3 dniowego szkolenia dla co najmniej 20 uczestników).

Kryterium weryfikowane będzie na podstawie informacji o zrealizowanych przez Wykonawcę, usługach zawartych w tabeli Wykazu kompetencji i doświadczenia (Załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania ofertowego) dołączonego do Formularza ofertowego. Do wykazu należy dołączyć dowody określające należyte wykonanie usług uwzględnionych w wykazie. Dowodami są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonane.

2. Nie jest powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, przy czym 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 przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

a) uczestnictwu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,

b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZPO,

c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Kryterium weryfikowane będzie na podstawie informacji przedstawionych w oświadczeniu dołączonym do Oferty, którego wzór stanowi Załącznik 2.

3. Przedstawi ofertę zgodną z wymaganiami określonymi w niniejszym Zapytaniu ofertowym.
Kryterium weryfikowane będzie na podstawie złożonych przez Wykonawcę dokumentów. Weryfikowana będzie kompletność oraz zgodność oferty ze wzorami określonymi w niniejszym zaproszeniu.
4. Akceptuje bez zastrzeżeń treść niniejszego zapytania, określone w nim warunki realizacji przedmiotu zamówienia oraz wszelkie konsekwencje z tym związane.
Kryterium weryfikowane będzie na podstawie oświadczenia Wykonawcy zawartego w Formularzu ofertowym

Wykonawca, który nie wykaże spełnienia wyżej wymienionych warunków udziału w postępowaniu (tj. nie załączy stosownych załączników i oświadczeń) bądź nie spełni warunków udziału w postępowaniu bądź przedstawi nieprawdziwe informacje zostanie wykluczony z udziału w postępowaniu. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uważa się za odrzuconą.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu dokonana będzie w oparciu o dokumenty i oświadczenia, które ma dostarczyć Wykonawca.

IX. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim na formularzu ofertowym załączonym do niniejszego zapytania. Jeżeli dokumenty są sporządzone w języku obcym to Wykonawca powinien złożyć je wraz z tłumaczeniem na język polski.
3. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. Złożona oferta musi uwzględniać wszystkie zobowiązania, obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
5. Oferta musi być podpisana przez oferenta lub osobę/ osoby uprawnioną do reprezentowania oferenta.
6. W formie papierowej ofertę wraz ze wszystkimi wymaganymi załącznikami należy złożyć w zamkniętej kopercie, i opatrzyć
 - Nazwa i adres: **Krajowa Izba Fizjoterapeutów, Biuro Projektu pl. Stanisława Małachowskiego 2, 00-066 Warszawa**
7. W formie elektronicznej ofertę wraz ze wszystkimi wymaganymi załącznikami (skany dokumentów w formacie pdf) należy przesłać na adres poczty elektronicznej:
 - aleksandra.baszak@kif.info.pl
8. Nazwa zamówienia: **Oferta na zapytanie ofertowe nr 16/2019/KIF/EFS** na realizację przedmiotu zamówienia pn. Zapewnienie noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia”.
 - Zadanie nr (należy wpisać nr zadania, na które składana jest oferta).
9. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziałów w postępowaniu.

X. ZAWARTOŚĆ OFERTY:

1. Załącznik nr 1 - Formularz Oferty,
2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy,
3. Załącznik nr 3 – Wykaz dokumentujący posiadane doświadczenie.
4. Dowody określające należyte wykonanie usług określonych w wykazie.
5. Załącznik nr 4 – Oświadczenie Wykonawcy o zatrudnieniu osoby niepełnosprawnej /jeśli dotyczy/

XI. ZAMAWIAJĄCY DOKONA OCENY WG. NASTĘPUJĄCYCH KRYTERIÓW:

Zamawiający przy wyborze oferty zakłada przeprowadzenie dwuetapowej oceny:

ETAP 1 – weryfikacja formalna pod kątem spełniania wymogów określonych w zapytaniu przedstawionych powyżej. Weryfikacji podlegać będą oferty złożone we wskazanym w zapytaniu terminie. Weryfikowana będzie kompletność oraz zgodność oferty ze wzorami określonymi w niniejszym zapytaniu.

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Oferta zostanie odrzucona jeśli:

- jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
- nie została podpisana przez Wykonawcę lub osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy,
- została złożona przez Wykonawcę niespełniającego warunków uprawniających do udziału w postępowaniu lub została złożona przez Wykonawcę podlegającego wykluczeniu zgodnie z pkt. VIII zapytania ofertowego,
- nie zawiera wymaganych oświadczeń i dokumentów wskazanych w pkt. X zapytania ofertowego bądź oświadczenia i dokumenty zostały przygotowane w sposób niezgodny z zapisami zapytania ofertowego, w tym niezgodnie ze wzorami określonymi w załącznikach,

ETAP 2 – merytoryczna ocena ofert. Do etapu drugiego oceny zakwalifikowane zostaną oferty spełniające wymogi formalne.

W ramach drugiego etapu oceny oferty zostaną ocenione według poniższych kryteriów:

1. Cena brutto - maksymalnie C = 95 pkt.

Punkty za kryterium Cena zostaną przyznane według wzoru:

$$C = (C \text{ min.}/C_x) * 95$$

C – liczba punktów przyznanych danej ofercie za cenę brutto

C min – cena brutto oferty najtańszej

C_x – cena brutto oferty ocenianej

2. Klauzula społeczna – maksymalnie KS. = 5 pkt.

W ocenie pod uwagę będą brane pod uwagę następujące elementy:

za zatrudnienie w pełnym wymiarze czasu pracy (1 etat) przy realizacji usługi cateringowej 1 osoby z niepełnosprawnością*) - tj. 5 pkt.

*) Osoba z niepełnosprawnością, o której mowa w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz o zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego; /osoba z niepełnosprawnością to osoba spełniająca przesłanki statusu niepełnosprawności określone ustawą z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2018 r. poz. 511 ze zm.); status niepełnosprawnego, określony jest posiadaniem orzeczeniem o niepełnosprawności orzeczonym przez zespół do spraw orzekania o niepełnosprawności, lub orzeczeniem o całkowitej lub częściowej niezdolności do pracy przez lekarza orzecznika Zakładu Ubezpieczeń Społecznych/.

Punkty za powyższe kryterium zostaną przyznane na podstawie złożonego przez Wykonawcę **oświadczenia, które stanowi załącznik nr 4 do niniejszego zapytania.** Brak złożenia oświadczenia w przedmiotowym kryterium, zostanie uznany przez Zamawiającego za zamiar wykonania zamówienia bez zatrudniania osoby z niepełnosprawnością. W takim przypadku Wykonawca otrzyma w przedmiotowym kryterium 0 punktów.

3. Ostateczna ocena punktowa oferty

Sposób obliczenia końcowej oceny oferty

$$\text{Liczba punktów} = C + KS$$

Gdzie:

C - liczba punktów uzyskanych za kryterium „Cena” przez ocenianą ofertę

KS - liczba punktów uzyskanych za kryterium „Klauzula społeczna – zatrudnienie w pełnym wymiarze czasu pracy osoby z niepełnosprawnością przy realizacji usługi cateringowej” przez ocenianą ofertę.

Maksymalna liczba punktów, możliwych do uzyskania przez ocenianą ofertę, będącą sumą wszystkich kryteriów, wynosi 100. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma największą liczbę

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

punktów obliczonych wg wzoru podanego w pkt XI.3 i nie podlegająca odrzuceniu. Ocena będzie liczona z dokładnością do 2 miejsc po przecinku.

4. Jeżeli w postępowaniu Zamawiający nie może dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej, ponieważ zostały złożone dwie oferty, które otrzymały taką samą liczbę punktów, Zamawiający wzywa Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych.
5. Oferty dodatkowe nie mogą być mniej korzystne od pierwotnie złożonych ofert.
6. W toku badania i oceny ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - a) korygowania oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych,
 - b) sprawdzenia wiarygodności przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów, oświadczeń, wykazów, danych i informacji.
 - c) do negocjacji z wybranym Wykonawcą zaoferowanej ceny, w szczególności w przypadku, gdy przewyższać ona będzie środki przeznaczone przez Zamawiającego na realizację zamówienia.

XII. DODATKOWE WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY

1. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
2. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień oraz dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.
3. Zamawiający jest uprawniony do poprawiania w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę. W przypadku rozbieżności co do kwoty oferty, za cenę oferty Zamawiający przyjmuje kwotę wpisaną słownie.

XIII. ZASADY DOTYCZĄCE WYKONAWCÓW WYSTĘPUJĄCYCH WSPÓLNIE

W przypadku wnoszenia oferty przez Wykonawców występujących wspólnie (konsorcja/ spółki cywilne lub inne) obowiązują następujące zasady:

1. Wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia.
2. Do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo (w oryginale lub kopii potwierdzonej notarialnie), o którym mowa w pkt 1 oraz dokumenty, wymienione w Rozdziale X.
3. Każdy z Wykonawców występujących wspólnie składa dokumenty określone w Rozdziale VIII pkt 2.
4. Oferta musi być podpisana zgodnie z zasadami określonymi w dokumencie rejestrowym każdego z Wykonawców występujących wspólnie lub ustanowionego pełnomocnika.
5. Jeżeli oferta Wykonawców występujących wspólnie zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XIV. TERMIN, MIEJSCE ORAZ SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. **Termin składania ofert: 13.06.2019 r.** (decyduje data wpływu do Zamawiającego)
2. **Miejsce oraz sposób składania ofert:**
 - osobiście, pocztą tradycyjną lub kurierem na adres siedziby Biura Projektu Zamawiającego:
Krajowa Izba Fizjoterapeutów, Biuro Projektu pl. Stanisława Małachowskiego 2, 00-066 Warszawa
 - lub*
 - za pośrednictwem poczty elektronicznej (skan dokumentacji w formacie PDF) na adres e-mail:
aleksandra.baszak@kif.info.pl w temacie wiadomości e-mail należy wpisać: „Oferta na zapytanie ofertowe nr

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

16/2019/KIF/EFS na realizację przedmiotu zamówienia pn. „Zapewnienie noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia” Zadanie nr ... (należy wpisać numer zadania, na które składana jest oferta)..

3. Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia ofert.
4. Brak odpowiedzi na złożoną ofertę nie stanowi zawarcia umowy.
5. W przypadku ofert składanych osobiście, pocztą lub kurierem:
 - a) biuro Zamawiającego czynne jest w dni robocze w godzinach od 9.00 do 17.00.
 - b) w przypadku problemów z doręczeniem oferty poza godzinami, wskazanymi w pkt. 4 a) powyżej, konsekwencje obciążają Wykonawcę, który przyjmuje do wiadomości i oświadcza, że nie będzie z tego tytułu wysuwał roszczeń względem Zamawiającego.
6. W przypadku ofert składanych w wersji elektronicznej:
 - a) Zamawiający akceptuje wyłącznie załączniki w postaci skanu/ skanów podpisanych dokumentów.
 - b) Zaleca się, by każdy załącznik wielostronicowy zapisany był w jednym pliku.
 - c) Każdy załączony plik powinien być opisany inną nazwą własną, zgodnie ze schematem: „Nazwa Wykonawcy, nazwa pliku”. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w treści wiadomości informacji o liczbie i nazwach przesyłanych plików.
 - d) Przepustowość skrzynek mailowych Zamawiającego wynosi 20MB. W związku z tym w razie konieczności oferta powinna być przesłana w kilku mailach. Tytuły poszczególnych wiadomości powinny zawierać informację o liczbie wysłanych maili (np. 1/4, 2/4 itd.).
 - e) W przypadku problemów technicznych związanych z brakiem możliwości przesłania pliku przez Wykonawcę lub z jego otwarciem lub wydrukiem e-maila przez Zamawiającego, spowodowanych niezastosowaniem się do zaleceń wskazanych w pkt. 6, konsekwencje powyższego obciążają Wykonawcę, który przyjmuje do wiadomości i oświadcza, że nie będzie z tego tytułu wysuwał roszczeń względem Zamawiającego.
7. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane i nie są zwracane do Wykonawcy.
8. Przed upływem terminu składania ofert Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Oświadczenie o zmianie albo wycofaniu oferty winno być doręczone Zamawiającemu przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzić jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert

XV. WARUNKI ZMIANY UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany umowy, jeżeli zmianie ulegną stosowne Wytyczne mające zastosowanie do Projektu.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość udzielenia wybranemu zgodnie z zasadą konkurencyjności, w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego, przewidzianych w zapytaniu ofertowym zamówień na usługi, polegających na powtórzeniu podobnych usług.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany postanowień umowy z powodu:
 - a) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym istotny wpływ na realizację przedmiotu umowy,
 - b) zmiany terminu realizacji zamówienia z przyczyn obiektywnych, niezależnych od Zamawiającego,
 - c) zmiany harmonogramu realizacji projektu wpływającej na harmonogram wykonywania usługi objętej niniejszym zamówieniem,
 - d) zmiany harmonogramu realizacji projektu wynikającej ze zmiany w zakresie finansowania projektu (zmiany harmonogramu płatności),
 - e) Innych istotnych okoliczności, które mogą mieć wpływ na realizację umowy.

XVI. OBOWIĄZEK INFORMACYJNY WYNIKAJĄCY Z ART. 13 RODO

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Stosownie do 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 95/460WE (RODO) informujemy, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Krajowa Izba Fizjoterapeutów, z siedzibą przy ul. Nowogrodzkiej 31, 00-511 Warszawa, e-mail: biuro@kif.info.pl, tel. (+ 48) 22 230 23 80 (adres korespondencyjny: pl. Małachowskiego 2, 00-066 Warszawa);
2. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych w Krajowej Izbie Fizjoterapeutów – Katarzyna Pisarzewska, adres poczty elektronicznej: iod@kif.info.pl
3. Pana/Pani dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie zapytania ofertowego którego przedmiotem jest przeprowadzenie szkoleń dla fizjoterapeutów pn. Zapewnienie noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia”.
4. Odbiorcami danych osobowych przetwarzanych przez Krajową Izbę Fizjoterapeutów będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o zapisy zawarte w Umowie o dofinansowanie projektu w ramach programu operacyjnego wiedza edukacja rozwój 2014-2020 (Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00).
5. Podanie danych jest warunkiem koniecznym do wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego zgodnie z *Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020*, a odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w ramach Projektu pn. „Podniesienie kompetencji fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia”.
6. Dane osobowe będą przechowywane do czasu rozliczenia Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014 -2020 oraz zakończenia archiwizowania dokumentacji , jej rozliczenia a także przez okres niezbędny do dochodzenia ewentualnych roszczeń, wynikający z przepisów kodeksu cywilnego.
7. Pana/pani dane osobowe mogą być przekazywane do innych podmiotów dostarczających administratorowi niezbędne do funkcjonowania usługi. Do nich zaliczyć mogą się m.in. dostawcy usług informatycznych bądź firmy zajmujące się zewnętrznym doradztwem. Pani/Pana mogą być przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy, jednakże każdorazowo z zachowaniem wymogów wynikających z przepisów prawa i w oparciu o stosowną umowę powierzenia zawierającą standardowe klauzule umowne.
8. Stosowanie do art. 22 RODO Pana/Pani dane osobowe nie będą podlegać decyzji, która opierać się będzie wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu.
9. **Posiada Pan/Pani :**
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*;
 - 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 wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
10. **Nie przysługuje Panu/Pani:**
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

Umowa nr POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Tytuł Projektu: **Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia.**
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- 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.

11. Jeżeli Krajowa Izba Fizjoterapeutów uzna to za konieczne, ma prawo żądać udokumentowania przekazanych informacji, jak również weryfikować je w oparciu o informacje ze źródeł otwartych.

***Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z „Wytocznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

****Wyjaśnienie:** 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.

XVII. INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamówienie jest współfinansowane z budżetu Unii Europejskiej za środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zadawania pytań dotyczących wyjaśnienia treści zapytania ofertowego.
3. Pytania powinny być zgłoszone w nieprzekraczalnym terminie dwóch dni od dnia otrzymania zapytania ofertowego.
4. Zamawiający odpowie na pytania najpóźniej na dwa dni przed terminem składania ofert i przekaże je mailowo Wykonawcy, który zadał pytanie.
5. Jeśli pytania wpłyną do Zamawiającego po terminie określonym w pkt. 4 Zamawiający nie ma obowiązku odpowiadania na nie.
6. W sprawach związanych z zapytaniem ofertowym proszę kontaktować się z Panią Aleksandrą Baszak e-mail: aleksandra.baszak@kif.info.pl
7. Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy, jeżeli cena wybranej oferty przewyższa kwotę, którą zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
8. Zamawiający powiadomi niezwłocznie o wynikach rozstrzygnięcia zapytania.
9. W sprawach związanych z zapytaniem ofertowym dopuszcza się komunikowanie z Zamawiającym za pomocą poczty elektronicznej, przy czym dla złożenia oferty, udokumentowania zawarcia umowy, sporządzenia protokołu z wyboru najkorzystniejszej oferty konieczna jest forma pisemna.
10. Załączniki do niniejszego zapytania:
 - a) Załącznik nr 1 - Formularz Oferty,
 - b) Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy dot. powiązania Wykonawcy z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo,
 - c) Załącznik nr 3 – Wykaz dokumentujący posiadane doświadczenie,
 - d) Załącznik nr 4 - Oświadczenie Wykonawcy dot. zatrudnienia osoby z niepełnosprawnością,
 - e) Załącznik nr 5 - Projekt umowy.