

Informacje o ogłoszeniu

Data publikacji ogłoszenia

07-07-2020

Termin składania ofert

14-07-2020

Numer ogłoszenia

1252902

Status ogłoszenia

Zakończone

Miejsce i sposób składania ofert

Ofertę należy złożyć w formie papierowej lub elektronicznej.

W formie papierowej ofertę wraz ze wszystkimi wymaganymi załącznikami należy złożyć w zamkniętej kopercie, i opatrzyć

- Nazwa i adres: Krajowa Izba Fizjoterapeutów, Dział Obsługi Projektów pl. Stanisława Małachowskiego 2, 00-066 Warszawa

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

Nazwa zamówienia: Oferta na zapytanie ofertowe nr 2/2020/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” w województwie pomorskim (w jednym z miast Gdańsk, Gdynia lub Sopot).

Adres e-mail, na który należy wysłać ofertę

aleksandra.baszak@kif.info.pl

Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia

Aleksandra Baszak

Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie ogłoszenia

+48222302032

Skrócony opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest zapewnienia 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).

Kategoria ogłoszenia

Usługi

Podkategoria ogłoszenia

Usługi hotelarskie

Miejsce realizacji zamówienia

Województwo: pomorskie Powiat: Wszystkie

Opis przedmiotu zamówienia

Cel zamówienia

Wyłonienie Wykonawcy na realizację usługi w zakresie zapewnienia noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia” realizowanego w ramach Osi Priorytetowej V. Wsparcie dla obszaru zdrowia, Działanie 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.

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” w województwie pomorskim (w jednym z miast Gdańsk, Gdynia lub Sopot).

Miejsce wykonania przedmiotu zamówienia: Gdańsk, Gdynia lub Sopot

Termin realizacji przedmiotu zamówienia:

I szkolenie: 01 – 02.08.2020 r., 08 – 09.08.2020 r., 27 – 30.08.2020 r.

II szkolenie: 19 – 20.09.2020 r., 26 – 27.09.2020 r., 15 – 18.10.2020 r.

Terminy szkoleń mogą ulec zmianie, o czym Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie.

Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę szkoleniową: I szkolenie – do 26 osób, II szkolenie - do 26 osób

Czas trwania jednego szkolenia:

I szkolenie: 8 dni - podczas trzech zjazdów (szkolenie obejmuje weekendy),

II szkolenie: 8 dni - podczas trzech zjazdów (szkolenie obejmuje weekendy)

Łącznie: 16 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 5 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: pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania dla maksymalnie 90 % uczestników przypadających na jedno szkolenie (maksymalnie 24 pokoje na szkolenie),

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.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Zapytaniu ofertowym.

Kod CPV

55000000-0

Nazwa kodu CPV

Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

Harmonogram realizacji zamówienia

Projekt Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia przewiduje przeprowadzenie szkoleń w terminie do 20 października 2020 roku.

Terminy szkoleń:

I szkolenie: 01 – 02.08.2020 r., 08 – 09.08.2020 r., 27 – 30.08.2020 r.

II szkolenie: 19 – 20.09.2020 r., 26 – 27.09.2020 r., 15 – 18.10.2020 r.

Terminy szkoleń mogą ulec zmianie.

Szczegółowe harmonogramy szkoleń przygotowuje Zamawiający oddzielnie na każdą edycję szkolenia. Harmonogramy szkoleń będą przekazywane Wykonawcy na co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia. Zmiana harmonogramu szkolenia możliwa jest za zgodą Zamawiającego.

Przykładowy ramowy harmonogram szkolenia (1 dzień)

08:45 – 09:15 Rejestracja uczestników

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.

Załączniki

- [Załączniki do zapytania ofertowego](#)
- [Projekt umowy](#)
- [Zapytanie ofertowe](#)

Pytania i wyjaśnienia

Brak pytań i wyjaśnień

Wiedza i doświadczenie

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 1 usługę odpowiadającą 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.

Dodatkowe warunki

O zamówienie może ubiegać się Wykonawca, który:

1. 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,
- 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.

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

2. 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.

3. 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

Warunki zmiany umowy

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany umowy, jeżeli zmianie ulegną stosowne Wytyczne mające zastosowanie do Projektu.

2. 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.

Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy

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/

Zamówienia uzupełniające

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.

Ocena oferty

Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji

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. 2020, poz. 426 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 punktów obliczonych wg wzoru podanego w pkt XI.3 i nie podlegająca odrzuceniu. Ocena będzie liczona z dokładnością do 2 miejsc po przecinku.

Zamawiający - Beneficjent

Nazwa

KRAJOWA IZBA FIZJOTERAPEUTÓW

Adres

00-511 Warszawa

mazowieckie , Warszawa

Numer telefonu

222302380

NIP

7010651576

Tytuł projektu

Podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów zatrudnionych w publicznym systemie ochrony zdrowia

Numer projektu

POWR.05.04.00-00-0132/18-00

Informacja o wybranym wykonawcy

Rozstrzygnięte

Nazwa i adres, data wpłynięcia oferty oraz jej cena

nazwa i adres Wykonawcy: Mariusz Kmieciak Hotton Hotel Sp. z o.o., ul. Św. Piotra 8, 81-347 Gdynia
data wpłynięcia oferty: 14.07.2020 r.
cena oferty: 84 880,00 zł

Pełna lista podmiotów

1. Centrum Rozwiązywania Problemów Społecznych Rafał Gorczowski, Pl. Defilad 1, 00-901 Warszawa - 82,29pkt
2. Baros Group Sp. z o.o., ul. Gen. Bolesława Roi 2/36, 05-119 Legionowo - 78,99 pkt
3. PRO COMPLEX Grupa Dominik Skiba, ul. Krępowieckiego 10/5, 01-456 Warszawa - 47,46 pkt
4. OPAL TRAVEL AND BUSINESS SERVICE LTD Sp. z o.o., ul. Karmelicka 19, 00-168 Warszawa - 66,36 pkt
5. Sun & More Sp. z o.o., ul. Ogrodowa 25, 71-037 Szczecin - 58,61 pkt
6. INTOUR POLSKA Sp. z o.o., ul. Jana Rosoła 48D, 02-786 Warszawa - 67,53 pkt
7. SD Company Sara Dewerenda, ul. Żarecka 11F, 42-300 Myszków - 81,48 pkt
8. VALSER Sp. z o.o., ul. Niecała 2B, 65-246 Zielona Góra - 92,18 pkt
9. AM Creative Life Anna Maślanka, Wola Radziszowska 622, 32-053 Wola Radziszowska - 78,82
10. Mariusz Kmieciak Hotton Hotel Sp. z o.o., ul. Św. Piotra 8, 81-347 Gdynia - 100 pkt
11. Silver-bird Events Natalia Gołąb, ul. 1 Maja 82a, lok. 7, 58-500 Jelenia Góra - 79,76 pkt
12. UpHotel Sp. z o.o., ul. Solna 4, 58-500 Jelenia Góra - 66,5 pkt
13. Firma Handlowo -Usługowa KaJa Jacek Przybylski, ul. A. Necla 4/16, 84-200 Wejherowo - 75,65 pkt.