

**PROTOKÓŁ WYBORU WYKONAWCY WEDŁUG ZASADY KONKURENCYJNOŚCI W RAMACH  
ZAPYTANIA OFERTOWEGO DOTYCZĄCEGO:  
świadczenia usługi hotelarsko–restauracyjnej w związku z organizacją spotkania branżowego  
w dn. 27–28 kwietnia w Krakowie**  
w ramach projektu "System wzmacniania potencjału i kompetencji sektora spółdzielczości socjalnej  
oraz stworzenie sieci współpracy z instytucjami rynku pracy oraz pomocy i integracji społecznej".

**Podmiot prowadzący postępowanie:** Ogólnopolski Związek Rewizyjny Spółdzielni Socjalnych  
**Nr postępowania:** 7/SS/2015

**1. Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi hotelarsko–restauracyjnej w związku z organizacją spotkania branżowego spółdzielni socjalnych w Krakowie** zgodnie ze szczegółowym opisem wskazanym w opisie zakresu zamówienia.

**Termin realizacji usługi:** 27–28.04.2015 r. (poniedziałek – wtorek)

**Zakres zamówienia obejmuje:**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko–restauracyjnej oraz udostępnienie wyposażonej sali szkoleniowej na potrzeby organizacji spotkania branżowego spółdzielni socjalnych.
2. **Miejsce realizacji usługi – hotel, pensjonat, centrum szkoleniowo–konferencyjne znajdujący się w Krakowie (w obrębie granic administracyjnych miasta) o minimum trzygwiazdkowym standardzie.**
3. Obiekt musi być dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych – tj. dysponować pokojami oraz infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych. Nie wykluczamy możliwości udziału w spotkaniu osób z niepełnosprawnościami.
4. Przewidywana liczba uczestników spotkania: 56 osób (ewentualnie: –10 osób, w zależności od nadesłanych zgłoszeń od uczestników spotkania). Wykonawca winien zapewnić zakwaterowanie dla przewidywanej liczby 56 osób (– 10 osób) w pokojach jedno, dwuosobowych, trzyosobowych z łazienką i WC (w tym: 6 pokoi jednoosobowych).
5. Wykonawca powinien również zabezpieczyć na potrzeby spotkania: **salę szkoleniową** dla przewidywanej liczby uczestników (56 osób).  
Sala szkoleniowa powinna być wyposażona w: internet bezprzewodowy, nagłośnienie (2 mikrofony bezprzewodowe), rzutnik multimedialny, laptop z głośnikami, ekran, 56 krzeseł w układzie kinowym, flipchart wraz z papierem i markerami.  
Sala szkoleniowa powinna znajdować się na terenie obiektu hotelarskiego.

**Sala szkoleniowa wykorzystywana będzie:**

I dnia – w godz. 11.00 – 19.00

II dnia – w godz. 9.00 – 14.30

6. Cena wynajęcia sali szkoleniowej powinna być wliczona w cenę oferty.

7. Usługodawca zapewni usługę restauracyjną – śniadanie (w cenie pokoju), obiady i kolację. W skład usługi restauracyjnej wchodzi:

<p><b>śniadanie</b> II dnia spotkania w godz. 7.00 – 9.00</p>	<p><b>bufet:</b> kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, wędliny, deska serów żółtych, twarożek, jogurty, dżem, sałatka warzywna, warzywa (min. pomidory, ogórki, papryka, sałata), jajecznicza, parówki lub kiełbaski na ciepło</p>
<p><b>obiad</b> I dnia spotkania w godz. 13.30 – 14.15, II dnia w godz. 13.45 – 14.30</p>	<p><b>bufet:</b> zupa, danie główne (zawierające sztukę mięsa o wadze zgodnej ze standardami i normami żywienia grupowego, nie dopuszcza się dań zawierających mięso mielone, gulaszy, itp.) a także dania wegetariańskie i wegańskie (do uzgodnienia), zestaw surówek, mix sałat, deser (minimum dwie propozycje do wyboru), kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna. Obiad musi być zapewniony dla wszystkich uczestników spotkania w sali restauracyjnej</p>
<p><b>kolacja</b> I dnia spotkania w godz. 19.00 – 21.00</p>	<p><b>bufet:</b> min. 2 gorące dania, zawierające potrawy mięsne (zawierające sztukę mięsa o wadze zgodnej ze standardami i normami żywienia grupowego, nie dopuszcza się dań zawierających mięso mielone, gulaszy, itp.), wegetariańskie i wegańskie (do uzgodnienia) oraz wędliny, sery, sałatki warzywne, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, ciasto, masło, kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna. Kolacja musi być zapewniona dla wszystkich uczestników spotkania w sali restauracyjnej</p>
<p><b>przerwa kawowa</b> – I dnia spotkania: od godz. 9.30 – 19.00, II dnia: 9.00 – 13.30 z uzupełnianiem produktów w formie bufetu</p>	<p>kawa, herbata, mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna, <u>woda mineralna wyprodukowana przez przedsiębiorstwo spółdzielcze</u>, dwa rodzaje ciast świeżych oraz raz podane świeże owoce – cytrusy, jabłka, gruszki (100 g na osobę bez uzupełniania). Przerwy kawowe muszą być zapewnione obok sali szkoleniowej lub w sali szkoleniowej dla uczestników spotkania (do uzgodnienia).</p>

8. Usługa restauracyjna będzie świadczona w dniach:

- 27.04.2015 r. – I dzień spotkania (ciągła przerwa kawowa od godz. 9.30 – na przyjazd uczestników spotkania oraz podczas dalszej części spotkania, obiad, kolacja)
- 28.04.2015 r. – II dzień spotkania (śniadanie, przerwa kawowa ciągła, obiad).

9. Rozliczenie kosztów usługi hotelarskiej i restauracyjnej nastąpi na podstawie faktycznej liczby uczestników spotkania, zgodnie z §4 ust. 2 wzoru umowy (tj. liczba wykorzystanych noclegów x oferowana cena jednostkowa za nocleg, liczba spożytych posiłków (wg. listy uczestników) x oferowana cena jednostkowa).

10. Realizacja przedmiotu zamówienia świadczona będzie zgodnie ze sztuką, wiedzą hotelarską i kulinarną, z zachowaniem obowiązujących przepisów i norm, higieny oraz zgodnie ze szczegółowymi ustaleniami Stron.

11. Ostateczna liczba uczestników zostanie przekazana Usługodawcy na 3 dni przed planowanym rozpoczęciem spotkania.

12. Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego propozycję menu.

13. Ewentualne zmiany godziny świadczenia usług restauracyjnych wymagają uzgodnienia z Zamawiającym.

## 2. Informacja o potencjalnych wykonawcach, do których wysłane zostało zapytanie ofertowe:

Zapytanie ofertowe wysłano do następujących podmiotów:

- a) Hotel Logos, ul. Szujskiego 5, Kraków, mail: rezerwacja@hotel-logos.pl
- b) Hotel Demel, ul. Głowackiego 22, Kraków, mail: hotel@demel.com.pl
- c) Quality System - Hotel Kraków, ul. Conrada 35, Kraków: mail: krk@systemhotels.pl
- d) U Pana Cogito – Pensjonat i Restauracja, ul. Bałuckiego 6, Kraków, mail: recepcja@pcogito.pl

## 3. Informacja o sposobie upublicznienia zapytania ofertowego:

Zapytanie ofertowe zamieszczono w dniu 17 marca 2015 r. na stronie internetowej Zamawiającego ([www.ozrss.pl](http://www.ozrss.pl)) oraz na stronie internetowej [www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl)

Wyjaśnienie do zapytania ofertowego (w formie odpowiedzi na pytanie przesłane przez potencjalnego Oferenta) zamieszczono w dniu 29 marca 2015 r. na stronie internetowej Zamawiającego.

## 4. Termin składania ofert:

Termin składania ofert wyznaczono na dzień: 31.03.2015 r., do godz. 15.00.

## 5. Kryterium oceny ofert:

a) kryterium cenowe (KC) – 100%

b) Wykonawca musi spełniać także warunki dotyczące:

- 1) działa w obszarze ekonomii społecznej – posiada status: fundacji, stowarzyszenia, spółdzielni (spółdzielni pracy bądź spółdzielni inwalidów, spółdzielni niewidomych, spółdzielni socjalnej), spółki z ograniczoną odpowiedzialnością non-profit;
- 2) ponad 50% zatrudnionych pracowników stanowią u Wykonawcy osoby niepełnosprawne w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej;
- 3) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności wskazanej w opisie zamówienia (tj. świadczenia usług hotelarskich i restauracyjnych);
- 4) posiadania wiedzy i doświadczenia;
- 5) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 6) sytuacji ekonomicznej i finansowej;
- 7) braku podstaw do wykluczenia.

**O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:**

a) działają w obszarze ekonomii społecznej – tj. posiadają stosowny wpis w Krajowym Rejestrze Sądowym bądź innej ewidencji podmiotów prowadzących działalność gospodarczą;

b) ponad 50% zatrudnionych pracowników stanowią u Wykonawcy osoby niepełnosprawne w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej, tj. Wykonawca przedłoży stosowne oświadczenie o zatrudnianiu ponad 50% pracowników z niepełnosprawnością (licząc na dzień upublicznienia niniejszego zapytania ofertowego);

c) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności wskazane w zamówieniu (tj. świadczenia usług hotelarskich i restauracyjnych) – tj. posiadają stosowny wpis w ewidencji prowadzonej działalności gospodarczej (Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej) lub innej ewidencji potwierdzającej prowadzenie

działalności gospodarczej;

**d) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia**, tj. mają doświadczenie w obsłudze min. 4 spotkań dla min. 20 osób każda, trwających min. 2 dni w ciągu ostatnich 12 miesięcy (licząc od daty upublicznienia niniejszego zapytania ofertowego);

**Wykonawca nie może podlegać wykluczeniu na podstawie przesłanek określonych w art. 24 ust. 1 ustawy z dn. 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907, z późn. zm.)** w stanie prawnym na dzień publikacji niniejszego zapytania ofertowego.

Beneficjent (Zamawiający) nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo, z zastrzeżeniem sekcji 3.1.3.1 Podsekcja 1 – Zasada konkurencyjności, pkt. 8 Wytocznych w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach POKL (wersja MIR/KL/1(1)/04/14 z dn. 02.04.2014 r.). Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu Beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu 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 w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

**Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oświadczenia o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym** (wzór oświadczenia określony w załączniku nr 2 do zapytania ofertowego).

**Ocena spełniania przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia”. Oferta Wykonawcy, który nie spełni któregokolwiek z warunków zostanie odrzucona w postępowaniu.**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrócenia się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego były świadczone usługi konferencyjne, szkoleniowe i restauracyjne o przedłożenie dodatkowych informacji lub dokumentów.

#### **6. Wykaz ofert, które wpłynęły do Zamawiającego oraz ich ocena:**

- a) Stowarzyszenie Rodzin „Zdrowie Psychiczne” – U Pana Cogito Pensjonat i Restauracja, ul. Bałuckiego 6, 30-318 Kraków  
oferta wpłynęła: przesłana mailowo (elektroniczna), w dn. 23.03.2015 r.  
kwota oferty: 16.377,48 zł brutto

Oferta nr 1): Oferta wpłynęła w wyznaczonym terminie.

Oferta jest zgodna z zapytaniem ofertowym.

**Oferent spełnia warunki określone w pkt. IV zapytania ofertowego:**

- a) działa w obszarze ekonomii społecznej – posiada status: stowarzyszenia (organ prowadzący Pensjonat). Dodatkowo „U Pana Cogito” Pensjonat i Restauracja (jako wyodrębniona organizacyjnie i finansowo jednostka) posiada status zakładu aktywności zawodowej (decyzja Wojewody Małopolskiego – PS.II.9020-34-06 z dn. 20.06.2006 r.).
- b) ponad 50% zatrudnionych pracowników stanowią u Wykonawcy osoby niepełnosprawne w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej – złożono stosowe

oświadczenie

- c) posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności wskazanej w opisie zamówienia (tj. świadczenia usług hotelarskich i restauracyjnych) – przedstawiono kopię decyzji nr 127/2011 Marszałka Województwa Małopolskiego dot. zaszeregowania obiektu „U Pana cogito Pensjonat i Restauracja” do rodzaju: Pensjonat o kategorii \*\*\* (trzy gwiazdki);
- d) posiadania wiedzy i doświadczenia;
- e) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – przedstawiono wymagane doświadczenie;
- f) sytuacji ekonomicznej i finansowej;
- g) braku podstaw do wykluczenia.

## 7. Wybrana Oferta:

### Nazwa Wykonawcy:

- a) Stowarzyszenie Rodzin „Zdrowie Psychiczne” – U Pana Cogito Pensjonat i Restauracja, ul. Bałuckiego 6, 30–318 Kraków  
oferta wpłynęła: przesłana mailowo (elektroniczna), w dn. 23.03.2015 r.  
kwota oferty: 16.377,48 zł brutto

**Uzasadnienie wyboru:** Oferent spełnia wymogi określone w zapytaniu ofertowym (oferta jest zgodna z zapytaniem ofertowym).

Zgodnie z zapisami „Zasad finansowania Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki” (wersja z dn. 09.09.2014 r.) w sytuacji gdy wpłynęła jedna oferta i spełnia ona wymagania określone w zapytaniu ofertowym zasada konkurencyjności jest uznana za spełnioną.

## 8. Data sporządzenia protokołu postępowania: 01.04.2015 r.

## 9. Osoba prowadząca postępowanie:

Agnieszka Deja, koordynatorka projektu  
Data i podpis: 01.04.2015 r.

## 10. Osoba sporządzająca protokół:

Agnieszka Deja, koordynatorka projektu  
Data i podpis: 01.04.2015 r.

## 11. Osoba zatwierdzająca wynik postępowania:

Imię i nazwisko: Małgorzata Ołdak  
Funkcja: Pełnomocnik Zarządu OZRSS  
Data i podpis: 01.04.2015 r.

## Osoba zatwierdzająca wynik postępowania:

Imię i nazwisko: Cezary Miżejewski  
Funkcja: Prezes Zarządu OZRSS

Data i podpis: 01.04.2015 r.

**13. Załącznikami do niniejszego protokołu są:**

- a) Załącznik nr 1 – Oświadczenie Zamawiającego o braku powiązań Zamawiającego z Wykonawcą, który złożył ofertę
- b) Załącznik nr 2 – Oświadczenie osoby prowadzącej postępowanie i sporządzającej protokół o braku powiązań Zamawiającego z Wykonawcą, który złożył ofertę
- c) Załącznik nr 3 – Oświadczenie osób zatwierdzających wynik postępowania o braku powiązań Zamawiającego z Wykonawcą, który złożył ofertę
- d) Załącznik nr 4 – Potwierdzenie upublicznienia zapytania ofertowego oraz udzielonej odpowiedzi na przesłane pytanie dot. postępowania.