

**ZAPYTANIE OFERTOWE W RAMACH POSTĘPOWANIA Z ZACHOWANIEM ZASADY
KONKURENCYJNOŚCI W PRZEDMIOCIE:
świadczenie usługi hotelarsko–restauracyjnej w związku z organizacją konferencji
w dn. 04–06.11.2015 r.**

w ramach projektu "System wzmacniania potencjału i kompetencji sektora spółdzielczości socjalnej oraz stworzenie sieci współpracy z instytucjami rynku pracy oraz pomocy i integracji społecznej"

Nr postępowania: 12/SS/2014

I. Nazwa i adres Zamawiającego

Ogólnopolski Związek Rewizyjny Spółdzielni Socjalnych, ul. Jasna 1, 00–013 Warszawa

II. Termin realizacji usługi: konferencja odbędzie się w dn. 04–06.11.2015 r. (środa – czwartek – piątek).

III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: **świadczenie usługi hotelarsko–restauracyjnej w związku z organizacją konferencji** (Ogólnopolskie Forum Spółdzielni Socjalnych) zgodnie ze szczegółowym opisem wskazanym w opisie zakresu zamówienia.

CPV:

55300000–3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55110000–4 – Hotelarskie usługi noclegowe

55120000–7 – Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

Zakres zamówienia obejmuje:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko–restauracyjnej oraz udostępnienie wyposażonych sal konferencyjno–szkoleniowych na potrzeby organizacji Ogólnopolskiego Forum Spółdzielni Socjalnych (konferencji).
2. Miejsce realizacji usługi – hotel (usługa świadczona przez jeden obiekt hotelarski) znajdujący się w promieniu (w linii prostej) do 16 kilometrów od centrum Warszawy (tj. skrzyżowania Al. Jerozolimskich i ul. Marszałkowskiej – Rondo Romana Dmowskiego) z dojazdem jednym (bez konieczności przesiadek) środkiem transportu zbiorowego (jak np. tramwaj, autobus, kolejka podmiejska) z centrum Warszawy (Dw. Centralny – Dw. Warszawa–Śródmieście).
3. Hotel powinien zapewniać standard hotelu trzygwiazdkowego zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dn. 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r., Nr 22, poz.169 z późn. zm.).
4. Hotel musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami – tj. dysponować pokojami oraz infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Nie wykluczamy możliwości uczestnictwa w konferencji osób z niepełnosprawnościami.
5. Przewidywana liczba uczestników konferencji: 260 osób (ewentualnie: –30 osób, w zależności od nadesłanych zgłoszeń). Wykonawca winien zapewnić zakwaterowanie dla przewidywanej liczby 230 osób (+/- 20 osób) w pokojach jedno i dwuosobowych z łazienką i WC (w tym: 6 pokoi jednoosobowych). Nie są dopuszczalne dostawki w pokojach.
6. Wykonawca powinien również zabezpieczyć na potrzeby konferencji (3 dni):
– **salę konferencyjno–szkoleniową** dla przewidywanej liczby uczestników (do 260 osób). Sala konferencyjna powinna być wyposażona w: internet bezprzewodowy, nagłośnienie, 3 mikrofony bezprzewodowe, rzutnik multimedialny, laptop, ekran, 260 krzesel (układ kinowy), podwyższenie–scenę, flipchart wraz z papierem i markerami. Zamawiający zastrzega możliwość skorzystania z

dotatkowego wyposażenia niezbędnego do przeprowadzenia panelu dyskusyjnego – tj. kanapa, krzesła (do ustalenia) dla 5 osób.

Sala konferencyjna powinna znajdować się na terenie obiektu hotelarskiego.

Sala konferencyjna wykorzystywana będzie:

I dnia konferencji – w godz. 11.00 – 19.00

II dnia konferencji – w godz. 9.00 – 19.00

III dnia konferencji – w godz. 9.00 – 13.00.

- a) Dodatkowo Wykonawca powinien zabezpieczyć II dnia konferencji:
– 3 sale szkoleniowe na 30 osób każda. Każda sala szkoleniowa powinna być wyposażona w: 30 krzesel (ustawienie do uzgodnienia), rzutnik, laptop, ekran, flipchart wraz z papierem i kolorowymi markerami, dostęp do internetu bezprzewodowego.
- b) Cena wynajęcia sali konferencyjnej i 3 sal szkoleniowych wraz wyposażeniem powinna być wliczona w cenę oferty.
- c) Usługodawca zapewni usługę restauracyjną – śniadanie, obiady i kolację, przerwy kawowe w tym samym obiekcie hotelowym, w którym jest świadczona usługa hotelarska. Wykonawca zapewni śniadania w cenie pokoju. W skład usługi restauracyjnej wchodzi:
- a) **śniadanie** (w godz. 7.00 – 9.00) – bufet: kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna, jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, deska serów żółtych, twarożek, jogurty, dżem, sałatka warzywna, warzywa (min. pomidory, ogórki, papryka, sałata), jajecznicza, parówki lub kiełbaski na ciepło.
- b) **obiad** (w godz. 13.00 – 15.00) – bufet: zupa, danie główne (zawierające sztukę mięsa o wadze zgodnej ze standardami i normami żywienia grupowego, nie dopuszcza się dań zawierających mięso mielone, gulaszy, itp. oraz ziemniaki w różnej postaci.), a także dania wegetariańskie i wegańskie (do uzgodnienia), zestaw surówek, 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 konferencji w sali restauracyjnej.
- c) **kolacja** (w godz. 19.00 – 21.00) – bufet: 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 pieczywo, masło, kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna. Kolacja musi być zapewniona dla wszystkich uczestników konferencji w sali restauracyjnej.
- d) **przerwa kawowa ciągła** – w I dniu konferencji: w godz. 11.00 – 18.00, II dnia: 9.00 – 18.00, III dnia: 9.00 – 12.00 z uzupełnianiem produktów w formie bufetu zawierającego: kawę, herbatę, mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytrynę, wodę mineralną wyprodukowaną przez przedsiębiorstwo spółdzielcze, ciastka kruche oraz raz podane owoce (10 g na osobę bez uzupełniania). Przerwy kawowe muszą być zapewnione obok sali konferencyjnej lub w sali konferencyjnej dla uczestników konferencji.
- d) Usługa restauracyjna będzie świadczona w dniach:
– 04.11.2015 r. – I dzień konferencji (ciągła przerwa kawowa od godz. 11.00, obiad, kolacja)
– 05.11.2015 r. – II dzień konferencji (śniadanie, przerwa kawowa ciągła, obiad, kolacja)
– 06.11.2015 r. – III dzień konferencji (śniadanie, przerwa kawowa ciągła, obiad).
- e) Rozliczenie kosztów usługi hotelarskiej i restauracyjnej nastąpi na podstawie faktycznej liczby uczestników konferencji zgodnie z §4 ust. 2 wzoru umowy (tj. liczba wykorzystanych noclegów i

spożytych posiłków x oferowana cena jednostkowa).

- f) 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.
- g) Ostateczna liczba uczestników zostanie przekazana Usługodawcy na 3 dni kalendarzowe przed planowanym rozpoczęciem konferencji.
- h) Wykonawca na 7 dni kalendarzowych przed terminem wykonania usługi przedstawi do akceptacji Zamawiającego propozycję menu.
- i) Dokładne godziny świadczenia usług restauracyjnych wymagają uzgodnienia z Zamawiającym.

IV. Warunki udziału w postępowaniu

1. Wykonawca musi spełniać warunki dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej
- 5) braku podstaw do wykluczenia.

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

- a) **Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia**, tj. mają doświadczenie w obsłudze min. 10 konferencji, szkoleń dla min. 100 osób każda, trwających min. 2 dni w ciągu ostatnich 12 miesięcy od dnia upublicznienia zapytania ofertowego
- b) Mają doświadczenie w realizacji następujących usług: doświadczenie w obsłudze min. 10 konferencji, szkoleń w ciągu ostatnich 12 miesięcy organizowanych dla instytucji publicznych (instytucji administracji publicznej), organizacji pozarządowych na min. 100 osób.

3. 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.

4. 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 Wytycznych 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 – załącznik nr 2).

5. Ocena spełniania przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia”. Oferta Wykonawcy, który nie spełni któregokolwiek z warunków zostanie odrzucona w postępowaniu.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrócenia się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego były świadczone usługi konferencyjne i restauracyjne o przedłożenie dodatkowych informacji lub dokumentów.

V. Dokumenty wymagane w celu potwierdzenia spełniania warunków

Zamawiający w celu potwierdzenia warunków określonych w punkcie IV wymaga przedłożenia następujących dokumentów:

Ad. IV. 2.a) Wykazu należycie wykonanych usług (wykonanie min. 10 konferencji, szkoleń na min. 100 osób, trwających min. 2 dni w ciągu ostatnich 12 miesięcy) zgodnie ze wzorem określonym w załączniku nr 3,

Ad. IV. 2.b) Wykazu należycie wykonanych usług (min. minimum 10 konferencji, szkoleń w ciągu ostatnich 12 miesięcy organizowanych dla instytucji publicznych (instytucji administracji publicznej, organizacji pozarządowych, na min. 100 osób) zgodnie z wzorem określonym w załączniku nr 3,

Ad. IV.3 Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z powodu przesłanek wskazanych w pkt IV.4. zgodnie ze wzorem określonym w załączniku nr 2.

VI. Opis sposobu przygotowania oferty

- 1) Oferent powinien sporządzić ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania (załącznik nr 1). Oferta powinna być podpisana przez uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy osobę/osoby.
- 2) Oferta wraz z załącznikiem powinna co najmniej:
 - posiadać datę sporządzenia
 - zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP
 - cenę oraz pozostałe, oceniane w ramach kryteriów świadczenia
 - wymagane załączniki
 - posiadać podpis osoby/osób reprezentującej/yh Wykonawcę.
- 3) Cena zamówienia powinna być wskazana jako **cena ryczałtowa brutto** (do dwóch miejsc po przecinku) w złotych polskich. Cena zamówienia powinna obejmować wykonanie przedmiotu zamówienia na warunkach i w zakresie określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym. Cena ta powinna uwzględniać wszystkie koszty, narzuty i upusty związane z wykonaniem przedmiotu umowy, obejmującą podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami. **Cenę należy podać według wskazanego poniżej sposobu obliczenia:**

Cena jednostkowa netto danej pozycji x ilość danej pozycji x ilość osób = wartość netto danej pozycji x stawka VAT = wartość brutto danej pozycji

Wartość brutto usług określonych w tabeli 1 to suma wartości brutto poszczególnych pozycji.

Tab. 1

Nazwa usługi	Cena jednostkowa netto	Ilość	Ilość osób	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
nocleg		2	230			
śniadanie		2	230			
obiad		3	260			
kolacja		2	260			

przerwa kawowa ciągła		2 (pół I dnia oraz III dnia konferencji oraz cały II dzień)	260			
RAZEM TABELA						

Tab. 2

Nazwa usługi	Cena netto	Wartość VAT	Wartość brutto
udostępnienie sali konferencyjnej na 260 osób			
udostępnienie 3 sal szkoleniowych (II dnia konferencji)			
RAZEM TABELA			

RAZEM WARTOŚĆ OFERTY BRUTTO (tab. 1 + tab. 2) – wpisana w pkt 2 formularza ofertowego:
..... zł.

Ostateczna cena oferty, wynikająca z przedstawionego powyżej sposobu liczenia, powinna być wpisana w formularz ofertowy, jako cena brutto (z podatkiem VAT).

4) Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone w formie przelewów w złotych polskich na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT.

VII. Miejsce, termin i sposób złożenia oferty

Podpisaną ofertę należy przesłać pocztą tradycyjną, kurierem lub dostarczyć osobiście na adres: Ogólnopolski Związek Rewizyjny Spółdzielni Socjalnych, ul. Jasna 1, 00-013 Warszawa

do dnia	03.09.2015 r.	do godz.	15.00
---------	----------------------	----------	--------------

VIII. Kryteria i ocena ofert

- 1) Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.
- 2) Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o kryteria:
 - a) Kryterium cenowe (KC) – 60%
 - b) Kryterium bazy hotelarsko-konferencyjnej (KBDL) – 20%
 - c) Kryterium różnorodności menu (KRM) – 10 %
 - d) Kryterium długości doby hotelowej – 10%

Ocena podkryteriów:

- a) Kryterium cenowe (KC) – 60 %

Sposób wyliczenia punktów oferty dla kryterium ceny (KC):

$$W_{\text{obliczana}} = X_{\text{min}} / X_{\text{oferowana}} * 100 \text{ pkt} * 60\%$$

gdzie:

$W_{\text{obliczana}}$ – wartość punktowa, którą należy wyznaczyć

X_{min} – wartość najniższej ceny spośród złożonych ofert wykonawców

$X_{\text{oferowana}}$ – wartość kolejnych, po minimalnej, oferowanych cen.

- b) Kryterium bazy dydaktyczno-lokalowej (KBDL) – 20% (maks. 10 pkt):

- Oferent dysponuje dzieloną salą na 260 osób, w której można przygotować ustawienie kinowe, a po jej podziale na min. 2 sale przesuwными przegrodami zmodyfikować w ciągu 30 minut na ustawienia do prowadzenia 2 warsztatów (5 pkt.)
 - dysponuje 3 salami warsztatowymi na min. 30 osób każda z ustawieniem krzeseł kinowym bądź w kole (5 pkt).
 - c) Kryterium różnorodności menu (KRM) – 10% (maks. 10 pkt).
 - do wyboru w menu obiadowym min. 2 dania główne (spełniające wymogi opisu przedmiotu zamówienia) – 2 pkt.; do wyboru więcej niż obejmuje zakres zamówienia (dodatkowe 2 pkt)
 - do wyboru w menu kolacji min. 2 dania gorące (spełniające wymogi opisu przedmiotu zamówienia) – 2 pkt.; do wyboru więcej niż obejmuje zakres zamówienia (dodatkowe 2 pkt)
 - do wyboru w menu obiadowym min. 2 desery (spełniające wymogi opisu przedmiotu zamówienia) – 1 pkt.; do wyboru więcej niż obejmuje zakres zamówienia (dodatkowy 1 pkt).
 - d) Kryterium długości doby hotelowej – 10% (maks.10 pkt)
 - uczestnicy będą mogli rozpocząć zakwaterowanie I dnia konferencji od godz. 10 lub wcześniej (5 pkt.)
 - uczestnicy będą mogli korzystać z pokoi w III dniu konferencji do godz. 13 lub dłużej (5 pkt.)
- 3) Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
- 4) W toku dokonywania oceny ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania udzielenia przez Oferenta wyjaśnień dot. treści złożonej przez niego oferty.

IX. Odrzucenie oferty/unieważnienie postępowania

- 1) Złożona oferta zostanie odrzucona z niniejszego postępowania:
 - a) w przypadku złożenia jej po terminie wskazanym w zapytaniu ofertowym,
 - b) w przypadku niezgodności oferty z niniejszym zapytaniem, w szczególności, w przypadku nie spełniania warunków udziału w postępowaniu.
- 2) Postępowanie zostanie unieważnione w przypadku braku niepodlegających odrzuceniu ofert złożonych w wymaganym terminie.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

X. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

W niniejszym postępowaniu oferty, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub poprzez korespondencję e-mail.

Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami **JEDYNIĘ DROGĄ PISEMNĄ** jest: Agnieszka Deja, koordynatorka projektu, e-mail: a.deja@ozrss.pl.

XI. Wykaz załączników

Załącznik nr 1	Wzór formularza oferty
Załącznik nr 2	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
Załącznik nr 3	Wykaz wykonywanych usług
Załącznik nr 4	Wzór umowy

z up.
Agnieszka Deja

Załącznik nr 1 - wzór formularza oferty

**OFERTA ZŁOŻONA W RAMACH ZAPYTANIA OFERTOWEGO Z ZACHOWANIEM ZASADY
KONKURENCYJNOŚCI W PRZEDMIOCIE:
świadczenie usługi hotelarsko-restauracyjnej w związku z organizacją konferencji
w dn. 04-06.11.2015 r.**

w ramach projektu "System wzmacniania potencjału i kompetencji sektora spółdzielczości socjalnej oraz stworzenie sieci współpracy z instytucjami rynku pracy oraz pomocy i integracji społecznej"

Nr postępowania: 12/SS/2014

1. Nazwa i adres Zamawiającego

Ogólnopolski Związek Rewizyjny Spółdzielni Socjalnych, ul. Jasna 1, 00-013 Warszawa

2. Wykonawca

Imię i nazwisko, nazwa Oferenta, nr NIP, REGON	
Adres	
Nr telefonu	
Nr faksu	
Adres e-mail	

3. Ja (my) niżej podpisany(i) oświadczam(y), że:

- 1) zapoznałem się z treścią zapytania ofertowego nr 12/SS/2015,
- 2) prowadzę przedsiębiorstwo hotelowe, a działalność hotelarska stanowi jego podstawową działalność,
- 3) gwarantuję wykonanie całości zamówienia zgodnie z treścią zapytania,
- 4) akceptuję bez zastrzeżeń wzór umowy stanowiący załącznik nr 4 do zapytania ofertowego,
- 5) oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie określonym w zapytaniu ofertowym za niżej wymienioną cenę:

brutto: zł (słownie: zł)

w tym: netto w kwocie zł (słownie: zł) i podatek VAT

% w kwocie zł (słownie: zł).

Zestawienie powyżej wskazanych kosztów:

Tab. 1

Cena jedn. netto danej pozycji x ilość danej pozycji x ilość osób = wartość netto danej pozycji x stawka VAT = wartość brutto danej pozycji

Nazwa usługi	Cena jednostkowa netto	Ilość	Ilość osób	Wartość netto	Wartość VAT	Wartość brutto
nocleg		2	230			
śniadanie		2	230			
obiad		3	260			
kolacja		2	260			
przerwa kawowa ciągła		2 (pół I oraz III dnia konferencji oraz cały II dzień)	260			
RAZEM TABELA						

Tab. 2

Nazwa usługi	Cena netto	Wartość VAT	Wartość brutto
udostępnienie sali konferencyjnej na 260 osób			
udostępnienie 3 sal szkoleniowych (II dnia konferencji)			
RAZEM TABELA			

RAZEM WARTOŚĆ OFERTY BRUTTO (tab. 1 + tab. 2): zł, (słownie:).

6) Składając ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie określonym w zapytaniu ofertowym:

a) salę (właściwą odpowiedź należy zakreślić):

- salę dzieloną mogącą pomieścić 260 osób, w której można przygotować ustawienie kinowe, a po jej podziale na min. 2 sale przesuwne przegrodami zmodyfikować w ciągu 30 minut,

b) dodatkowe menu:

- dodatkowe dania główne w menu obiadu (spełniające wymogi opisu przedmiotu zamówienia) do wyboru więcej niż obejmuje zakres zamówienia,
- dodatkowe dania gorące w menu kolacji (spełniające wymogi opisu przedmiotu zamówienia) do wyboru więcej niż obejmuje zakres zamówienia,
- dodatkowe desery w menu obiadu (spełniające wymogi opisu przedmiotu zamówienia) do wyboru,

c) uczestnicy będą mogli rozpocząć zakwaterowanie I dnia konferencji od godz. oraz będą mogli korzystać z pokoju w III dniu konferencji do godz.

....., dnia

(podpis)

Załącznik nr 2 – wzór oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia

**OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA
ZŁOŻONE W RAMACH POSTĘPOWANIA Z ZACHOWANIEM ZASADY KONKURENCYJNOŚCI
W PRZEDMIOCIE:**

**świadczenie usług hotelarsko–restauracyjnych w związku z organizacją konferencji
w dn. 04–06.11.2015 r.**

w ramach projektu "System wzmacniania potencjału i kompetencji sektora spółdzielczości
socjalnej oraz stworzenie sieci współpracy z instytucjami rynku pracy oraz pomocy
i integracji społecznej"

Nr postępowania: 12/SS/2014

I. Nazwa i adres Zamawiającego

Ogólnopolski Związek Rewizyjny Spółdzielni Socjalnych, ul. Jasna 1, 00–013 Warszawa

II. WYKONAWCA

Imię i nazwisko, nazwa Oferenta, nr NIP, REGON	
Adres	
Nr telefonu	
Nr faksu	
Adres e-mail	

Ja (my) niżej podpisany(i) oświadczam(y), że:

- nie może podlegam/–my* wykluczeniu na podstawie przesłanek określonych w art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.) w stanie prawnym na dzień przekazania/publikacji niniejszego zapytania ofertowego,
- nie jestem/jesteśmy powiązany/–i* z Beneficjentem (Zamawiającym) 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 co należy rozumieć 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:
 - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

....., dnia

(podpis)

* niewłaściwe skreślić

Załącznik nr 3 – Wykaz wykonanych usług

**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG ZŁOŻONY W RAMACH POSTĘPOWANIA Z ZACHOWANIEM
ZASADY KONKURENCYJNOŚCI W PRZEDMIOCIE:
świadczanie usługi hotelarsko–restauracyjnej w związku z organizacją konferencji w dn.
04–06.11.2015 r.**

w ramach projektu "System wzmacniania potencjału i kompetencji sektora spółdzielczości socjalnej oraz stworzenie sieci współpracy z instytucjami rynku pracy oraz pomocy i integracji społecznej"

Nr postępowania: 12/SS/2014

Nazwa i adres Zamawiającego

Ogólnopolski Związek Rewizyjny Spółdzielni Socjalnych, ul. Jasna 1, 00–013 Warszawa

l.p.	Warunek	Opis/Data
a)	Wykonanie min.10 konferencji, szkoleń liczących min. 100 osób, trwających min. 2 dni w ciągu ostatnich 12 miesięcy	<p>Wykaz należyście wykonanych usług z podaniem nazwy Zamawiającego, daty wykonania (miesiąc i rok),</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.

b	Wykonanie min.10 konferencji, szkoleń w ciągu ostatnich 12 miesięcy organizowanych dla instytucji publicznych (instytucji administracji publicznej), organizacji pozarządowych	Wykaz należycie wykonanych usług z podaniem nazwy zamawiającego, daty wykonania (miesiąc, rok) 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.
---	--	---

....., dnia

(podpis)

Załącznik nr 4 – Wzór umowy

UMOWA O WSPÓŁPRACY NR zawarta w dniu 2014 r. w Warszawie

pomiędzy :

Ogólnopolskim Związkiem Rewizyjnym Spółdzielni Socjalnych, ul. Jasna 1, 00-013 Warszawa, NIP: 5252437443, REGON: 141392373, wpisanego do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji i publicznych zakładów opieki zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem: 0000292252, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez

a
..... z siedzibą w, ul., nr identyfikacyjny NIP, reprezentowanym przez, zwanym dalej „Wykonawcą”.

§ 1

Niniejsza umowa została zawarta w wyniku przeprowadzonego zapytania ofertowego.

§ 2

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelarsko-restauracyjnych w związku z organizacją konferencji w Warszawie, w obiekcie przy ul. w związku z organizacją konferencji (Ogólnopolskiego Forum Spółdzielni Socjalnych) w okresie od do
2. Szczegółowe warunki przedmiotu umowy określają załączniki nr 1 i 2 do niniejszej umowy.

§ 3

Wykonawca przedłoży Zamawiającemu, w terminie co najmniej na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu umowy, polisę lub inny dokument potwierdzający posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczenia usług wymienionych w § 2 umowy.

§ 4

1. Wynagrodzenie brutto za całość przedmiotu umowy określonego w § 2 strony uzgadniają w kwocie brutto:.....zł (słownie: zł), w tym: netto w kwocie zł, podatek VAT 8% w kwocie zł i podatek VAT 23% w kwocie zł, z zastrzeżeniem ust.2.
2. W przypadku mniejszej niż planowana, tj. **260 osób**, liczby uczestników konferencji, oraz mniejszej niż planowana, tj. **230**, liczby uczestników konferencji korzystających z zakwaterowania, wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1, zostanie proporcjonalnie pomniejszone, stosownie do liczby uczestników konferencji, korzystających z usług objętych umową.
3. Rozliczenie osób z niepełnym pobytem odbywać się będzie proporcjonalnie, w zależności od okresu pobytu i wyżywienia.

§ 5

Zamawiający oświadcza, iż upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury VAT.

§ 6

1. Należność za przedmiot umowy będzie uregulowana przelewem na konto Wykonawcy

w terminie 14 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT. Podstawą wystawienia faktury będzie potwierdzenie wykonania usług przez przedstawiciela Zamawiającego oraz podpisanie protokołu odbioru usługi.

- Przewiduje się możliwość udzielenia zaliczki płatnej nie później niż w terminie dwóch tygodni przed datą rozpoczęcia wykonywania usługi i stanowiącą maksimum 30% wartości wynagrodzenia umownego określonego w § 4 ust. 1, o ile Wykonawca złoży pisemny wniosek o zaliczkę nie później niż w terminie 21 dni przed datą rozpoczęcia wykonywania usługi, czyli do dnia 2015 r. włącznie.
- Za datę zapłaty faktury uznaje się datę obciążenia konta Zamawiającego.

§ 7

Zamawiający ustanowi reprezentanta Zamawiającego w trakcie trwania usługi hotelowej i restauracyjnej, który będzie koordynował przebieg konferencji ze świadczeniem usług przez Wykonawcę.

§ 8

- W przypadku odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy, przez którąkolwiek ze Stron, z przyczyn leżących po drugiej Stronie, ta ostatnia zapłaci karę umowną w wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego określonego w §4 ust. 1.
- W przypadku nienależytego wykonania umowy lub niezgodnego z postanowieniami umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną, w wysokości 5% wartości wynagrodzenia umownego określonego w §4 ust. 1.
- Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z przysługującej Wykonawcy należności na podstawie noty księgowej wystawionej przez Zamawiającego.
- Przewidziane w §8 kary umowne nie wyłączają możliwości dochodzenia przez Zamawiającego odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych na zasadach ogólnych, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
- Kary umowne są należne bez względu na wysokość poniesionej szkody i stopnia zawinienia Wykonawcy.

§ 9

Wierzytelności wynikające z niniejszej umowy nie mogą być przedmiotem skutecznego przelewu na rzecz osoby trzeciej bez pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 10

Umowa jest finansowana ze środków Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet I, w ramach projektu „System wzmacniania potencjału i kompetencji sektora spółdzielczości socjalnej oraz stworzenie sieci współpracy z instytucjami rynku pracy oraz pomocy i integracji społecznej” (nr umowy o dofinansowanie: POKL.01.02.00-00-047/13).

§ 11

- W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy powszechnie obowiązującego prawa, a w szczególności kodeksu cywilnego.
- Wszelkie spory wynikłe na tle wykonania umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

- Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
- Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania.

§ 13

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

.....

WYKONAWCA:

.....

Załączniki:

- 1) zapytanie ofertowe
- 2) oferta Wykonawcy
- 3) KRS/CEiIDG Wykonawcy (przedsiębiorstwa prowadzącego hotel)