

Sopot 6.09.2017. r.

Sopocka Szkoła Wyższa
ul. Rzemieślnicza 5
81-855 Sopot
Tel. 601641511
e-mail: akowalik@ssw.sopot.pl

Postępowanie znak: ZO/POWERM082-83/17-01/hotel

ZAPYTANIE OFERTOWE

w trybie zasady konkurencyjności

W związku z realizacją projektów pt. „**Dwa dyplomy – międzynarodowy program studiów Polska-Rosja**” oraz „**Dwa dyplomy – międzynarodowy program studiów Polska-Ukraina**” w ramach Działania 3.3 Umiejscowienie polskiego szkolnictwa wyższego Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, współfinansowanego ze środków pochodzących z Europejskiego Funduszu Społecznego, zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na

Usługę noclegową połączoną z wyżywieniem i udostępnieniem sal szkoleniowych dla zagranicznych studentów Sopockiej Szkoły Wyższej uczestniczących w Szkole Letniej

Postępowanie prowadzone w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 rozdział 6 pkt. 6.5 z dnia 19.07.2017.

I. Zamawiający:

Sopocka Szkoła Wyższa, ul. Rzemieślnicza 5, 81-855 Sopot, NIP: 585-135-79-34, REGON: 191939223, tel. (58)5558369, faks (58)5507880, strona internetowa: www.ssw.sopot.pl/

II. Osoby do kontaktu:

Agnieszka Radzimska-Kowalik, poczta e-mail: akowalik@ssw.sopot.pl, tel. 601641511

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Opis przedmiotu zamówienia według kodów CPV zawartych we Wspólnym Słowniku Zamówień:

55000000-0 – Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego
55100000-1 - Usługi hotelarskie

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówień:

Przedmiotem zamówienia jest:

Usługa noclegowa połączona z wyżywieniem i udostępnieniem sal szkoleniowych dla zagranicznych studentów Sopockiej Szkoły Wyższej uczestniczących w Szkole Letniej

Poprzez usługę Zamawiający rozumie spełnienie łącznie siedmiu poniższych punktów:

1. zapewnienie noclegu 40 uczestnikom Szkoły Letniej od dnia 25 września do dnia 13 października 2017r. w Jastrzębiej Górze
2. zapewnienie wyżywienia 40 uczestnikom Szkoły Letniej w dniach:

- 25 września 2017r – kolacja
26 września do dnia 12 października 2017 r. – śniadanie, obiad i kolacja
13 października 2017 r. - śniadanie
3. zapewnienie noclegu 9 uczestnikom Szkoły Letniej od dnia 3 października do dnia 21 października 2017r. w Jastrzębiej Górze
 4. zapewnienie wyżywienia 9 uczestnikom Szkoły Letniej w dniach:
3 października 2017r – kolacja
4 października do dnia 20 października 2017 r. – śniadanie, obiad i kolacja
21 października 2017 r. - śniadanie

Śniadanie w formie stołu szwedzkiego.

Obiad musi składać się minimum z zupy i ciepłego drugiego dania oraz surówki.

Kolacja - bufet szwedzki z przynajmniej jednym daniem gorącym.

5. udostępnienie 3 sal szkoleniowych z wyposażeniem na 40 osób w terminie 26 września do dnia 12 października 2017 r.
6. udostępnienie 1 sali szkoleniowej z wyposażeniem na 9 osób w terminie 4 października do dnia 20 października 2017r
7. zorganizowanie przerwy kawowej dla uczestników szkoleń – 1 przerwa w ciągu dnia (od poniedziałku do piątku) wg harmonogramu dostarczonemu przez Zleceniodawcę w dniach:
25.09-29.09.2017 r. oraz 2.10-3.10.2017 r. - dla 40 osób,
4.10-6.10.2017 r. oraz 9.10-13.10.2017 r. – dla 49 osób
16.10-20.10.2017 r. – dla 9 osób

termin realizacji – 25 września – 21 października 2017 r.

Liczebność grupy – 49 osób

Zakładana liczebność grupy może zmienić się o 10%. Zamawiający poinformuje wykonawcę przed podpisaniem umowy o ostatecznej liczbie osób a wartość zamówienia zostanie proporcjonalnie zwiększona lub zmniejszona.

3. Wymagania dotyczące realizacji usługi

Wykonawca zobowiązany będzie do :

Nocleg:

- 49-miejsc noclegowych w pokojach dwuosobowych zgodnych ze standardem obiektu hotelowego (m.in. z rozdzieleniem pokoi dla kobiet i mężczyzn, pojedynczymi łózkami, łazienką z prysznicem lub wanną i toaletą oraz WIFI w każdym pokoju) w terminie 25.09-14.10.2017 r. dla 33 osób – 20 pokoi oraz w terminie 3.10-21.10.2017 r. dla 9 osób – 5 pokoi
- Jeżeli zaistnieje konieczność Wykonawca udostępni pokój przystosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami bez barier w dostępności do pokoju

Wyżywienie

- śniadanie (na terenie obiektu noclegowego) bufet szwedzki składający się z min. z 2 przystawek zimnych, 1 ciepłego dania i gorących oraz zimnych napoi,
- obiad (na terenie obiektu noclegowego) musi składać się minimum z zupy i ciepłego drugiego dania z surówką oraz zimnych napoi.
- kolacja (na terenie obiektu noclegowego) - bufet szwedzki z przynajmniej jednym daniem gorącym. i gorącymi oraz zimnymi napojami. Jedna kolacja w tygodniu może być zorganizowana w formie ogniska lub grilla po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym.
- Godziny posiłków zostaną podane przez Zamawiającego najpóźniej na dzień przed przyjazdem grupy do obiektu.



- Do każdego dania muszą być serwowane zimne napoje a do śniadania dodatkowo również kawa i herbata. Wszystkie posiłki muszą być posiłkami pełnowartościowymi, zgodnie z technologią żywienia człowieka. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca zapewni posiłki wegetariańskie lub inne wymagania uczestników (np. dieta bezglutenowa, cukrzycowa, bezlaktozowa itp.)

Sale warsztatowe

- Sale na 15 uczestników z min. 15 krzesłami oraz min. 5 stołami. Sale powinny znajdować się na terenie obiektu noclegowego i spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są szkolenia oraz posiadać dostęp do Internetu, rzutnik multimedialny, flipchart.

Dodatkowe warunki zamówienia:

1. **Na potrzeby obsługi szkoleń Wykonawca zapewni dodatkowo w cenie zamówienia jeden pokój – studio składający się z dwóch pokoi 2-osobowych z wyżywieniem tożsamym do wyspecyfikowanego powyżej do dyspozycji organizatora – Zamawiającego od 25.09.2017 r. do 21.10.2017r.**
2. Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla trenerów i obsługi szkoleniowej.
3. Wykonawca umożliwi spędzanie uczestnikom warsztatów czasu wolnego, poza godzinami szkoleniowymi w obiekcie lub na jego terenie, w innych pomieszczeniach, przeznaczonych do spotkań ogólnych
4. Zamawiający nie pokrywa kosztów zakwaterowania ani wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom spotkania nie zgłoszonym przez Zamawiającego.
5. Zamawiający nie pokrywa kosztów zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane.
6. Zamawiający nie pokrywa również kosztów związanych np. z udostępnieniem w pokojach mini baru lub płatnej telewizji czy innych płatnych usług np. SPA, bowlingu itp.
7. Wymienione wyżej koszty i inne koszty, które nie są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia i warunkami stawianymi przez Zamawiającego zostaną opłacone indywidualnie przez osoby zakwaterowane.
8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia realizacji zamówienia **Podwykonawcom**.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych.

IV. Wymagania dotyczące sporządzenia oferty:

1. Wykonawca składa formularz ofertowy z wskazaniem ceny za cały element stanowiący przedmiot zamówienia.
2. Ofertę należy sporządzić na druku „FORMULARZ OFERTOWY” stanowiącym integralną część zapytania ofertowego.
3. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
4. Oferta powinna:
 - być opatrzona pieczęcią firmową,
 - posiadać datę sporządzenia,
 - zawierać nazwę i adres siedziby oferenta,
 - być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania oferenta.
5. Do oferty należy załączyć oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym zgodnie z załącznikiem nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.



V. Wymagania związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia:

Termin realizacji zamówienia – 25.09-21.10.2017 r.,

do dnia 18.09.2017 zostanie podpisana umowa z Wykonawcą

Sposób realizacji: zasobami Wykonawcy i na ryzyko Wykonawcy.

Miejsce realizacji: województwo pomorskie

VI. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
- b) dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- d) nie są powiązani kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym.
- e) Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu dokonana będzie w oparciu o oświadczenia, które ma dostarczyć Wykonawca.

VII. Sposób obliczenia ceny:

1. Wykonawca określi cenę na wszystkie elementy przedmiotu zamówienia niezbędne do zrealizowania zamówienia.
2. Cena oferty musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania pełnego zakresu przedmiotu zamówienia. Wynagrodzenie Wykonawcy winno pokrywać wszelkie koszty jakie wiążą się z wykonywaniem zamówienia.
3. Wykonawca musi uwzględnić wszystkie podatki i inne koszty, które będą opłacane przez Wykonawcę w ramach umowy, powinny być doliczone do stawek, cen i ceny ostatecznej ustalonej przez wykonawcę w ofercie.
4. Należy przewidzieć cały przebieg usługi, a wszystkie utrudnienia wynikające z warunków realizacji Wykonawca winien uwzględnić w zaproponowanej cenie.
5. Zamawiający nie przewiduje waloryzacji wynagrodzenia przez okres realizacji zamówienia.

VIII. Inne elementy związane z realizacją zamówienia:

1. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą wyłącznie w PLN, na podstawie faktury zaliczkowej oraz faktury końcowej wystawianej przez Wykonawcę po wykonaniu usługi
2. Po przeprowadzeniu usługi zostanie sporządzony protokół odbioru usługi, podpisany przez Wykonawcę i Zamawiającego. Podpisanie bez zastrzeżeń przez obie Strony protokołu odbioru z wykonania usługi jest podstawą do wystawienia faktury końcowej za usługę.
3. Wykonawca związany jest ofertą 30 dni od daty terminu składania ofert. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
4. Rodzaj zamówienia: usługa.

IX. Termin i sposób złożenia oferty:

1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej na formularzu będącym załącznikiem 1 wraz z załącznikiem 2 do zapytania ofertowego osobiście lub drogą pocztową w zamkniętej kopercie z numerem



postępowania i tytułem, którego dotyczy zapytanie w siedzibie Zamawiającego, adres: Sopotcka Szkoła Wyższa, ul. Rzemieślnicza 5, 81-855 Sopot, lub pocztą elektroniczną (skan) na adres akowalik@ssw.sopot.pl lub faksem na numer (58) 550 78 80

2. Ofertę należy złożyć w terminie do dnia **15.09.2017 r. do godz. 12:00**. (liczy się moment wpłynięcia oferty do siedziby zamawiającego)
3. Oferty złożone po dacie i godzinie wskazanej w pkt. 2) będą uznane za nieważne i nie będą poddawane ocenie.
4. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.

X. Kryteria oceny ofert:

1. Oferty oceniane będą wg kryteriów:

A: Cena usługi - 60pkt

w odniesieniu do każdego Wykonawcy, który spełnił postawione warunki udziału w postępowaniu

Maksymalna liczba punktów za kryterium A wynosi 60 pkt., otrzyma ją Oferent, który zaproponuje najniższą cenę za przedmiot zapytania, natomiast pozostali Oferenci otrzymają odpowiednio mniejszą liczbę punktów zgodnie z poniższym wzorem:

A. Cena oferty w zakresie usługi:

$$\text{ilość pkt. badanej ceny oferty} = \frac{\text{1. cena oferty najniższej}}{\text{2. cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt} \times 60\%$$

B: Atrakcyjność obiektu – max. 14 pkt.

w odniesieniu do każdego Wykonawcy, który spełnił postawione warunki udziału w postępowaniu

W ramach wyżej wymienionego kryterium punkty zostaną przyznane za ilość atrakcji z których mogą bezpłatnie skorzystać uczestnicy Szkoły Letniej na terenie obiektu - basen kryty, sauna, siłownia, konsole do gier, bilard, kręgle, stół do ping ponga, boiska, kort tenisowy ze sprzętem, gry planszowe, kijki do Nordic Walking, mini golf, sala kinowa, park/ogród na terenie obiektu- 1 pkt za każdą atrakcję
Stosowne informacje dotyczące atrakcyjności obiektu Wykonawca powinien załączyć do oferty, np. w formie opisu, folderów lub ulotek, zdjęć, bądź podania adresu strony internetowej, na której można znaleźć niezbędne informacje w odniesieniu do obiektu Wykonawcy pomocne w dokonaniu oceny.

C: Standard obiektu – 10 pkt

w odniesieniu do każdego Wykonawcy, który spełnił postawione warunki udziału w postępowaniu

10 pkt otrzyma Oferent, którego obiekt posiada standard minimum trzech gwiazdek, (w rozumieniu Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia z dnia 19 sierpnia 2004 r., w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów w których są świadczone usługi hotelarskie – Dz. U. 2006, nr 22, poz. 169)

7 pkt otrzyma Oferent, którego obiekt posiada standard dwóch gwiazdek,

4 pkt otrzyma Oferent, którego obiekt posiada standard jednej gwiazdki,

D. Forma serwowania obiadu – 6 pkt

w odniesieniu do każdego Wykonawcy, który spełnił postawione warunki udziału w postępowaniu



W ramach wyżej wymienionego kryterium punkty zostaną przyznane Wykonawcy oferującemu obiad w formie bufetu szwedzkiego.

E. Aspekt społeczny – 10 pkt

w odniesieniu do każdego Wykonawcy, który spełnił postawione warunki udziału w postępowaniu

5 pkt otrzyma Oferent, który jest podmiotem Ekonomii Społecznej

5 pkt otrzyma Oferent, który zatrudnia przynajmniej 5 osób na podstawie umowy o pracę, w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz.U.2014.1502 z późn. zm.).

2. Sposób oceny ofert:

Liczba punktów (LP) danej oferty będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w każdym z kryteriów, zgodnie z wzorem:

$$LP=A+B+C+D+E$$

XI. Umowa

Umowa zostanie zawarta z wykonawcą, którego oferta otrzyma najwięcej punktów podczas oceny ofert, które będą wynikiem sumowania ocen A B C D E

Zamawiający poinformuje wykonawcę przed podpisaniem umowy o ostatecznej liczbie osób (zakładana liczebność grupy może zmienić się o 10%) a wartość zamówienia zostanie proporcjonalnie zwiększona lub zmniejszona.

XI. Pozostałe informacje

1. Wykonawcy uczestniczą w postępowaniu ofertowym na własne ryzyko i koszt, nie przysługują im żadne roszczenia z tytułu odstąpienia przez Zamawiającego od postępowania.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny (w szczególności, jeżeli pomimo podjętych negocjacji z Wykonawcą cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższają kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia).
3. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania
4. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Sopotckiej Szkoły Wyższej do zawarcia umowy. Sopotcka Szkoła Wyższa może odstąpić od podpisania umowy bez podania uzasadnienia swojej decyzji.
5. Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożą oferty o wynikach postępowaniu oraz o wyborze oferty najkorzystniejszej podając nazwy wszystkich Wykonawców, którzy przystąpią do postępowania drogą e-mailową na wskazany w ofercie adres.
6. Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój i budżetu Państwa w ramach Działania 3.3 Umiejscowienie polskiego szkolnictwa wyższego.
7. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy zaoferują przedmiot zamówienia zgodny z wymogami Zamawiającego określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym.
8. Oferty niespełniające któregokolwiek z wymagań określonych w Zapytaniu ofertowym, **w szczególności brak w ofercie złożonego oświadczenia o braku powiązań z Zamawiającym zgodnie z załącznikiem nr 2**, zostaną odrzucone, a Wykonawcy wykluczeni.
9. W umowie zawartej w wyniku niniejszego postępowania Wykonawca zobowiąże się do udostępniania organom kontrolującym realizację projektu dokumentów i pomieszczeń związanych z realizacją zamówienia.



10. Osoba do kontaktu: Agnieszka Radzimska-Kowalik, poczta e-mail: akowalik@ssw.sopot.pl, tel. 601641511
11. W postępowaniu nie mogą brać udziału podmioty, które powiązane są z zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:
- 1) uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - 2) posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;
 - 3) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - 4) pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

12. Do niniejszego zapytania ofertowego dołączone zostały załączniki:

1) **Załącznik nr 1 - Formularz oferty.**

Ww. załącznik stanowi integralną część zapytania. Oferta powinna być sporządzona na załączonym formularzu oferty, a zakres wykonanej usługi powinien być zgodny ze specyfikacją zamówienia określoną w niniejszym zapytaniu.

2) **Załącznik nr 2 - Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych**

Brak podpisanego oświadczenia (załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego), stanowiącego integralną część oferty skutkuje odrzuceniem oferty.

Treść zapytania wraz z załącznikami znajduje się w siedzibie Zamawiającego w miejscu publicznie dostępnym oraz na stronie internetowej Uczelni: www.ssw.sopot.pl

Koordynator projektu

Wojciech Nowik



Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego ZO/POWERM082-83/17-01/hotel

FORMULARZ OFERTY

.....
.....
.....

(Pieczęć firmowa Wykonawcy)

Sopocka Szkoła Wyższa
ul. Rzemieślnicza 5
81-855 Sopot
Tel. 601641511
e-mail: akowalik@ssw.sopot.pl

OFERTA

Ja (My), niżej podpisany (ni)

.....

działając w imieniu i na rzecz :

.....

(pełna nazwa Wykonawcy)

.....

(adres siedziby Wykonawcy)

REGON..... NIP

Nr KRS lub wpisu do ewidencji działalności gospodarczej

nr telefonu nr faxu adres e-mail

w odpowiedzi na ogłoszenie w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na usługę noclegową połączona z wyżywieniem i udostępnieniem sal szkoleniowych dla zagranicznych studentów Sopockiej Szkoły Wyższej uczestniczących w Szkole Letniej

zgodnie ze specyfikacją składam(y) niniejszą ofertę:

L p	Przedmiot zamówienia	Cena brutto	Opis spełniania wymagań
1	2	3	4
1.	Usługa noclegowa połączona z wyżywieniem i udostępnieniem sal szkoleniowych dla zagranicznych studentów Sopockiej Szkoły Wyższej uczestniczących w Szkole Letniej Poprzez usługę Zamawiający rozumie spełnienie łącznie trzech poniższych punktów: 1. zapewnienie noclegu 40 uczestnikom Szkoły Letniej od dnia 25.09. do dnia 13.10.2017r. w Jastrzębiej Górze 2. zapewnienie wyżywienia 40	Cena usługi (słownie:)	<u>Nocleg:</u> • 49-miejsc noclegowych w pokojach dwuosobowych zgodnych ze standardem obiektu hotelowego (m.in. z rozdzielaniem pokoi dla kobiet i mężczyzn, pojedynczymi łózkami, łazienką z prysznicem lub wanną i toaletą oraz WIFI w każdym pokoju) w terminie 25.09-13.10.2017 r. dla 40 osób oraz w terminie 3.10-21.10.2017 r. dla 9 osób • Jeżeli zaistnieje konieczność Wykonawca



<p>uczestnikom Szkoły Letniej w dniach: 25.09.2017r – kolacja 26.09. – 12.10.2017 r. – śniadanie, obiad i kolacja 13.10.2017 r. – śniadanie 3. udostępnienie 3 sal szkoleniowych z wyposażeniem na 15 osób każda w terminie 26.09. – 12.10.2017 r. 4. zorganizowanie przerwy kawowej dla 40 uczestników szkoleń – 1 przerwa w ciągu dnia (od poniedziałku do piątku) wg harmonogramu dostarczonemu przez Zleceniodawcę w dniach: 25.09-29.09.2017 r., 2.10-6.10.2017 r. 9.10-13.10.2017</p>	<p>w tym podatek VAT%</p>	<p>udostępni pokój przystosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami bez barier w dostępności do pokoju</p> <p><u>Wyżywienie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • śniadanie (na terenie obiektu noclegowego) składające się z min. z 2 przystawek zimnych, 1 ciepłego dania i gorących oraz zimnych napoi, • obiad (na terenie obiektu noclegowego) musi składać się minimum z zupy i ciepłego drugiego dania z surówką oraz zimnych napoi. • kolacja (na terenie obiektu noclegowego) - bufet szwedzki z przynajmniej jednym daniem gorącym. i gorącymi oraz zimnymi napojami. Jedna kolacja w tygodniu może być zorganizowana w formie ogniska lub grilla po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym. • Godziny posiłków zostaną podane przez Zamawiającego najpóźniej na dzień przed przyjazdem grupy do obiektu. • Do każdego dania muszą być serwowane zimne napoje a do śniadania dodatkowo również kawa i herbata. Wszystkie posiłki muszą być posiłkami pełnowartościowymi, zgodnie z technologią żywienia człowieka. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca zapewni posiłki wegetariańskie lub inne wymagania uczestników (np. dieta bezglutenowa, cukrzycowa, bezlaktozowa itp.)
<p>1. zapewnienie noclegu 9 uczestnikom Szkoły Letniej od dnia 3.10 do dnia 21.10.2017r. w Jastrzębiej Górze 2. zapewnienie wyżywienia 9 uczestnikom Szkoły Letniej w dniach: 3.10.2017r – kolacja 4.10 – 20.10.2017 r. – śniadanie, obiad i kolacja 21.10.2017 r. - śniadanie 3. udostępnienie 1 sali szkoleniowej z wyposażeniem na 9 osób w terminie 4.10 – 20.10.2017r 4. zorganizowanie przerwy kawowej dla 9 uczestników szkoleń – 1 przerwa w ciągu dnia (od poniedziałku do piątku) wg harmonogramu dostarczonemu przez Zleceniodawcę w dniach: 4.10-6.10.2017 r. 9.10-13.10.2017 r. 16.10-20.10.2017 r.</p>	<p>Cena usługi (słownie:) w tym podatek VAT%</p>	<p><u>Sale warsztatowe</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sale na 15 uczestników z min. 15 krzesłami oraz min. 5 stołami. Sale powinny znajdować się na terenie obiektu noclegowego i spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są szkolenia oraz posiadać dostęp do internetu, rzutnik multimedialny, flipchart.
<p>Łącznie</p>	<p>Cena usługi (słownie:) w tym podatek VAT%</p>	



Oświadczenia odnośnie realizacji kryterium B C D E																																											
Atrakcyjność obiektu	<p>Oświadczam(y), iż w obiekcie, w którym będzie świadczona usługa uczestnicy mogą bezpłatnie skorzystać z następujących atrakcji:</p> <table> <tr> <td>basen kryty</td> <td>TAK <input type="checkbox"/></td> <td>NIE <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>sauna</td> <td>TAK <input type="checkbox"/></td> <td>NIE <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>siłownia</td> <td>TAK <input type="checkbox"/></td> <td>NIE <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>konsole do gier</td> <td>TAK <input type="checkbox"/></td> <td>NIE <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>bilard</td> <td>TAK <input type="checkbox"/></td> <td>NIE <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>kręgle</td> <td>TAK <input type="checkbox"/></td> <td>NIE <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>stół do ping ponga</td> <td>TAK <input type="checkbox"/></td> <td>NIE <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>boiska</td> <td>TAK <input type="checkbox"/></td> <td>NIE <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>kort tenisowy ze sprzętem</td> <td>TAK <input type="checkbox"/></td> <td>NIE <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>gry planszowe</td> <td>TAK <input type="checkbox"/></td> <td>NIE <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>kijki do Nordic Walking</td> <td>TAK <input type="checkbox"/></td> <td>NIE <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>mini golf</td> <td>TAK <input type="checkbox"/></td> <td>NIE <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>sala kinowa</td> <td>TAK <input type="checkbox"/></td> <td>NIE <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>park/ogród na terenie obiektu</td> <td>TAK <input type="checkbox"/></td> <td>NIE <input type="checkbox"/></td> </tr> </table> <p>Informacje dotyczące atrakcyjności obiektu można znaleźć na stronie internetowej TAK <input type="checkbox"/> NIE <input type="checkbox"/> adres strony www Bądź na dołączonych do oferty folderach, ulotkach, zdjęciach TAK <input type="checkbox"/> NIE <input type="checkbox"/></p>	basen kryty	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	sauna	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	siłownia	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	konsole do gier	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	bilard	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	kręgle	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	stół do ping ponga	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	boiska	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	kort tenisowy ze sprzętem	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	gry planszowe	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	kijki do Nordic Walking	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	mini golf	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	sala kinowa	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>	park/ogród na terenie obiektu	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>
basen kryty	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>																																									
sauna	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>																																									
siłownia	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>																																									
konsole do gier	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>																																									
bilard	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>																																									
kręgle	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>																																									
stół do ping ponga	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>																																									
boiska	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>																																									
kort tenisowy ze sprzętem	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>																																									
gry planszowe	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>																																									
kijki do Nordic Walking	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>																																									
mini golf	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>																																									
sala kinowa	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>																																									
park/ogród na terenie obiektu	TAK <input type="checkbox"/>	NIE <input type="checkbox"/>																																									
Standard obiektu	Oświadczam(y), iż obiekt, w którym będzie świadczona usługa posiada standard gwiazdek, (w rozumieniu Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia z dnia 19 sierpnia 2004 r., w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów w których są świadczone usługi hotelarskie – Dz. U. 2006, nr 22, poz. 169)																																										
Forma serwowania obiadu	Oświadczam(y), iż w ramach realizacji usługi obiad będzie/nie będzie zorganizowany w formie bufetu szwedzkiego.																																										
Aspekt społeczny	Oświadczam(y) iż : <ul style="list-style-type: none"> • jestem(śmy) / nie jestem(śmy) podmiotem Ekonomii Społecznej • zatrudniam(y)/nie zatrudniam(y) przynajmniej 5 osób na podstawie umowy o pracę, w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz.U.2014.1502 z późn. zm.). 																																										

1. Oferuję(my) wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym.
2. Oświadczam (y), że jestem(śmy) uprawniony(nieni) do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymaganiami ustawowymi.
3. Posiadam(y) uprawnienia do wykonywania prac objętych niniejszą procedurą oraz spełniamy warunki udziału.
4. Posiadam(y) niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję(my) potencjałem technicznym do prawidłowego wykonywania zamówienia.
5. Oświadczam, że zapoznałem się z przedmiotem zamówienia i warunkami opisanymi w zapytaniu ofertowym wraz z załącznikami oraz zdobyłem(liśmy) konieczne informacje potrzebne do właściwego wykonania zamówienia.

6. Oświadczam(y), że nie zalegam(y) z opłacaniem podatków, opłat oraz nie zalegam(y) z opłacaniem, opłat oraz składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, a wszystkie informacje zamieszczone w ofercie są aktualne i prawdziwe.
7. Oświadczam(y), że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
8. Oświadczam(y), że cena oferty uwzględnia zakres usługi zgodny z warunkami podanymi w formularzu zapytania ofertowym i zawiera wszystkie koszty związane z kompleksowym wykonaniem przedmiotu zamówienia.
9. Zobowiązuję(my) się do wykonania zamówienia w terminie określonym w zapytaniu ofertowym.
10. W przypadku przyznania mi/nam zamówienia, zobowiązuję(my) się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
11. Do niniejszej oferty załączam:
 - a) Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym – zgodnie z załącznikiem nr 2
12. Nazwisko(a) i imię(ona) osoby(ów) odpowiedzialnej za realizację zamówienia ze strony Wykonawcy

.....

.....
Data sporządzenia oferty
uprawnionych

.....
(pieczęć i podpis(y) osób
do reprezentacji Wykonawcy lub
Pełnomocnika)



Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego ZO/POWERM082-83/17-01/hotel

Oświadczenie

O Ś W I A D C Z E N I E

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy

Nr telefonu

W imieniu reprezentowanego przeze mnie Wykonawcy:

1.

/nazwa Wykonawcy /

jako – upoważniony na piśmie lub wpisany w rejestrze

oświadczam, że w dniu złożenia oferty na usługę noclegową połączona z wyżywieniem i udostępnieniem sal szkoleniowych dla zagranicznych studentów Sopotckiej Szkoły Wyższej uczestniczących w Szkole Letniej w ramach realizacji projektów pt. „Dwa dyplomy – międzynarodowy program studiów Polska-Rosja” oraz Dwa dyplomy – międzynarodowy program studiów Polska-Ukraina” nie jestem powiązany osobowo lub kapitałowo z Sopotcką Szkołą Wyższą z siedzibą w Sopocie.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym (Sopotcka Szkoła Wyższa) 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) 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam(y) własnoręcznym podpisem świadom(-i) odpowiedzialności karnej z art. 297kk oraz 305 kk.

.....

Data

.....

(pieczęć i podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy lub Pełnomocnika)