

BP.2610.111.2025

ZAPYTANIE OFERTOWE**ZAPROSZENIE DO UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA
PUBLICZNEGO O WARTOŚCI MNIEJSZEJ OD KWOTY 130 000 ZŁ NETTO
dalej zwane „Zapytaniem ofertowym”**

Polska Agencja Nadzoru Audytowego, ul. Sienna 73, 00-833 Warszawa (dalej: „Agencja” lub „Zamawiający”), zaprasza Wykonawców do udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego z wyłączeniem stosowania ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320, ze zm.) i składania ofert na:

Usługę organizacji szkolenia „Komunikacja i zaufanie fundamentem dobrej współpracy”

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia (dalej: „Przedmiot zamówienia”) jest organizacja miejsca szkolenia dla pracowników Agencji w hotelu o standardzie co najmniej czterogwiazdkowym (według Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie).

Hotel musi być położony w odległości do 260 km (uwzględniając jako środek transportu samochód) od siedziby Agencji mieszczącej się przy ul. Siennej 73 w Warszawie.

Pomiar odległości zostanie zweryfikowany przez Zamawiającego na podstawie wskazań serwisu internetowego „Mapy Google” dla transportu samochodami osobowymi oraz dla najszybszej możliwej trasy drogami publicznymi z siedziby Agencji do miejsca świadczenia usługi zgodnie z adresem wskazanym przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.

2. Zamawiający wymaga zapewnienia:

- 1) Noclegów w jednym budynku lub kompleksie dla max. 100 osób w: co najmniej 20 pokojach jednoosobowych (lub odpowiednio dostosowanych pokojach wieloosobowych) oraz co najmniej 40 dwuosobowych.

Hotel musi udostępnić odpowiednią ilość pokoi dla zachowania zróżnicowania ze względu na płeć i status gościa. Pokoje muszą być co najmniej:

- klimatyzowane,
- wyposażone w pojedyncze łóżka,
- posiadać w standardzie w szczególności: pełny węzeł sanitarny, pościel, ręczniki, mydło, ciepłą wodę, papier toaletowy, suszarkę.

- 2) Posiłków dla max 100 osób podawanych w restauracji hotelowej zapewniającej możliwość korzystania z posiłków bez konieczności wychodzenia z budynku/kompleksu.

Posiłki mają być urozmaicone, uwzględniające różne potrzeby dietetyczne (dieta mięsna, dieta bezmięsna), zdrowe, przygotowywane ze świeżych produktów spożywczych, zgodnie z zasadami higieny i technologii produkcji, z zachowaniem wymogów sanitarno-higienicznych i zasadami racjonalnego żywienia.

Posiłki będą obejmowały:

- 2 obiady w formie bufetu w pierwszym i drugim dniu w tym co najmniej 2 rodzaje zup, 8 dań gorących,
- 2 śniadania kontynentalne w formie bufetu w drugim i trzecim dniu - min. 3 dania do wyboru w tym min. 1 wegetariańskie
- napoje: woda, soki, herbata, kawa - podawane bez dodatkowej opłaty.

- 3) Zorganizowania:

- a) w pierwszym dniu szkolenia dla max. 100 osób uroczystej kolacji (serwowanej plus bufet oraz napoje) z salą bankietową na wyłączność Zamawiającego bez dostępu dla innych gości, z kompleksową oprawą dźwiękową w tym obsługą przez moderatora i możliwością wyświetlenia prezentacji – czas trwania do 6 godzin.

Uroczysta kolacja będzie obejmowała co najmniej:

- dwa rodzaje zupy,
- 1 rodzaj fileta rybnego,
- dwa rodzaje mięs: drobiowe i wieprzowe,
- jedno danie wegetariańskie (bezmięsne),
- dodatek skrobiowy np. ziemniaki pieczone/ryż,
- 1 rodzaj makaronu lub klusek z dodatkami,
- dwa rodzaje sałatek/surówek, warzywa gotowane na ciepło,
- napoje zimne, herbata, kawa i inne napoje bezalkoholowe,
- deser/ ciasteczka/ ciasta,
- owoce,

gramatura posiłków: – min. 350 g/os. dań głównych, min. 150 g/os. deseru i min. 250 ml zupy/os., napoje zimne – min. 0,5 l/os., napoje ciepłe – min. 0,5 l/os.

Kolacja będzie zawierała dwa dania główne do wyboru serwowane oraz min. 4 dania gorące w bufecie uzupełnianym przez 3 h.

- b) w drugim dniu szkolenia dla max. 100 osób kolacji grillowej podawanej w formie bufetu szwedzkiego (wraz z napojami) z miejscem na wyłączność Zamawiającego bez dostępu dla innych gości (Zamawiający nie wymaga jednak terenu zamkniętego), z oprawą dźwiękową - czas trwania do 6 godzin.

Kolacja grillowa będzie obejmowała dania na ciepło oraz na zimno, w tym co najmniej:

- dwa rodzaje mięsa: drobiowe i wieprzowe,

- jedno danie rybne,
- jeden rodzaj kiełbasy i kaszanka,
- warzywa grillowane,
- dwa rodzaje sałatek/surówek,
- pieczone ziemniaki,
- jedno danie wegetariańskie,
- pieczywo
- napoje: woda, soki, kawa, herbata i inne napoje bezalkoholowe.

Bufet będzie uzupełniany przez 3 godziny.

Zamawiający wymaga przedstawienia wraz z ofertą przykładowego menu uroczystej kolacji oraz kolacji grillowej, natomiast ostateczne menu zostanie ustalone po wyborze wykonawcy i zawarciu z nim umowy.

- 4) Dostępu do sali szkoleniowej (drugi dzień) z jedną przerwą kawową **dla max. 100 osób**, w celu możliwości zorganizowania szkolenia na terenie hotelu, które będzie organizowała firma zewnętrzna.
 - 5) Możliwości realizacji w pierwszym i/lub drugim dniu szkolenia na terenie hotelu poza salą szkoleniową z wykorzystaniem sprzętu, infrastruktury posiadanego przez hotel zaplecza rekreacyjnego.
 - 6) Bezpłatnego parkingu dla uczestników szkolenia, zapewniającego miejsce postojowe dla maksymalnie 2 autokarów oraz dla co najmniej 25 samochodów osobowych.
3. Na 14 dni przed planowanym terminem szkolenia Zamawiający potwierdzi ostateczną liczbę uczestników szkolenia. Liczba uczestników będzie podstawą do ustalenia ostatecznego wynagrodzenia Wykonawcy. Zamawiający zastrzega możliwość redukcji ilości uczestników, jednak nie więcej niż o 40 osób.
- 4. Termin realizacji zamówienia:**
11-13.09.2025 r. lub 18-20.09.2025 r. lub 25-27.09.2025 r.
- 5. Wartość za realizację całego zamówienia nie może przekroczyć 124 000 tys netto. Oferty przekraczające tę wartość zostaną odrzucone.**

II. ZASADY REALIZACJI ZAMÓWIENIA.

1. Warunki realizacji zamówienia określone są w **projektowanych postanowieniach umowy** stanowiących **załącznik nr 1** do Zapytania ofertowego.
2. Podczas realizacji Przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - 1) realizacji zamówienia zgodnie z wymogami Zamawiającego, z dochowaniem należytej staranności oraz zasadami profesjonalizmu;
 - 2) realizacji zamówienia zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa i postanowieniami umowy;
 - 3) ścisłej współpracy z Zamawiającym w trakcie realizacji zamówienia.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

1. Zamawiający nie stawia warunków udziału.
2. Na podstawie art. 7 ust. 1-2 w zw. z art. 7 ust. 9 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r. poz. 507, ze zm.) (dalej: „ustawa o przeciwdziałaniu agresji na Ukrainę”) **Zamawiający wykluczy z postępowania:**
 - 1) wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w Rozporządzeniu Rady (WE) z dnia 18 maja 2006 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy (Dz. Urz. UE L 2006.134.1 z dnia 20 maja 2006 r., ze zm.) (dalej: „rozporządzenie 765/2006”) i Rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających (Dz. Urz. UE L 2014.78.6 z dnia 17 marca 2014 r. ze zm.) (dalej: „rozporządzenie 269/2014”) albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka w postaci wykluczenia z postępowań o udzielenie zamówienia publicznego;
 - 2) wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124, ze zm.) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka w postaci wykluczenia z postępowań o udzielenie zamówienia publicznego;
 - 3) wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120, ze zm.), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka w postaci wykluczenia z postępowań o udzielenie zamówienia publicznego.
3. Wykluczenie następować będzie na okres trwania okoliczności wymienionych w ust. 2 powyżej.
4. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oświadczenia, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 w zw. z art. 7 ust. 9 ustawy o przeciwdziałaniu agresji na Ukrainę zgodnie z wzorem, który stanowi załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji jego treści.
5. Zgodnie z art. 7 ust. 6 i 7 ustawy o przeciwdziałaniu agresji na Ukrainę, Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie w art. 7 ust. 1 ustawy o przeciwdziałaniu agresji na Ukrainę, a mimo to nadal ubiega się o udzielenie zamówienia publicznego lub bierze udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, podlega karze pieniężnej. Kara pieniężna jest nakładana w drodze decyzji przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych,

w wysokości do 20.000.000 zł.

6. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy który:

- 1) złoży ofertę niezgodną z opisem Przedmiotu zamówienia,
- 2) nie załączy prawidłowo wypełnionego i prawidłowo podpisanego formularza ofertowego z wykorzystaniem wzoru, który stanowi **załącznik nr 3** do Zapytania ofertowego,
- 3) zostanie wykluczony z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1-2 w zw. z art. 7 ust. 9 ustawy o przeciwdziałaniu agresji na Ukrainę.

IV. SPOSÓB OCENY I WYBÓR OFERTY.

1. Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone i dokona wyboru najkorzystniejszej oferty, na podstawie **czterech kryteriów oceny, którymi są:**

Lp.	Nazwa kryterium	Waga	Max. ilość punktów
1	C - Cena	35 %	35
2	R – Dostęp do zaplecza rekreacyjnego	25 %	25
3	J – Dostęp do własnej linii brzegowej jeziora/	20 %	20
4	P – położenie hotelu	20 %	20

2. Zamawiający dokona oceny złożonych ofert w następujący sposób:

1) Kryterium C – Cena.

Zamawiający przyzna ofercie **max 35 pkt**. Wyliczenie punktów zostanie wykonane według wzoru logarytmicznego:

$$C = \frac{\ln(1+(C_{\max} - C_o))}{\ln(1+(C_{\max} - C_{\min}))} \times 35 \text{ pkt}$$

C – oznacza liczbę punktów przyznanych badanej ofercie,

C_{min} – oznacza najniższą cenę brutto spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu,

C_{max} – oznacza najwyższą cenę brutto spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu,

C_o – oznacza cenę brutto w ofercie badanej.

2) Kryterium R - Dostęp do zaplecza rekreacyjnego (nie licząc strefy dla dzieci).

Zamawiający przyzna ofercie **max 25 pkt**, które zostaną przyznane w następujący sposób:

- a) Za bezpłatny dostęp do strefy basenowej - Zamawiający przyzna ofercie max. 11 pkt, które zostaną przyznane w następujący sposób:
 - za 5 lub więcej różnych rodzajów udogodnień w strefie basenowej - 11 pkt.
 - za 3-4 różne rodzaje udogodnień w strefie basenowej - 7 pkt,
 - za mniej niż 3 różne rodzaje udogodnień w strefie basenowej - 0 pkt.

- b) Za dostęp do atrakcji na terenie hotelu w postaci: toru do kręgli, stołu do bilarda, rowerów turystycznych, rowerów wodnych, boiska sportowego – Zamawiający przyzna ofercie max 14 pkt, w tym:
- za 3 i więcej torów do kręgli - 4 pkt,
 - za 1-2 tory do kręgli - 2 pkt,
 - za jeden stół do billarda – oferta otrzyma 1 pkt,
 - za dwa i więcej stołów do billarda – oferta otrzyma 3 pkt,
 - za rowery turystyczne w liczbie dla co najmniej 5 osób – oferta otrzyma 2 pkt,
 - za rowery turystyczne w liczbie dla więcej niż 5 osób – oferta otrzyma 4 pkt,
 - za boisko sportowe – 1 pkt,
 - za rowery wodne – 2 pkt.
- 3) Kryterium J - dostęp do własnej linii brzegowej jeziora (tak/nie).**
Zamawiający przyzna ofercie 20 pkt jeśli hotel posiada dostęp do własnej linii brzegowej jeziora, a jeśli nie posiada przyzna 0 pkt.
- 4) Kryterium P - położenie hotelu.**
Zamawiający przyzna ofercie max 20 pkt., które zostaną przyznane w następujący sposób:
- a) jeśli hotel znajduje się w województwie warmińsko-mazurskim – oferta otrzyma 20 pkt,
 - b) jeśli hotel znajduje się w województwie mazowieckim lub kujawsko-pomorskim lub łódzkim lub lubelskim lub małopolskim - oferta otrzyma 10 pkt,
 - c) jeśli hotel znajduje się w innych województwach niż wymienione w pkt a i b - oferta otrzyma 0 pkt.
3. Obliczenie punktów w każdym z kryteriów nastąpi z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
 4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów za wszystkie kryteria łącznie wg. wzoru: $L = C + R + J + P$.
 5. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w Zapytaniu ofertowym oraz uzyskała największą ilość punktów, obliczoną według wzoru wskazanego w ust. 4 powyżej.
 6. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone dwie lub więcej oferty, które uzyskały taką samą liczbę punktów, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę poprzez ponowne wypełnienie tabeli nr 1 z formularza ofertowego. Oferta dodatkowa nie może być mniej korzystna w zakresie kryterium cena niż oferta pierwotna tj. złożona w odpowiedzi na Zaproszenie. Jeżeli Wykonawca złoży ofertę dodatkową mniej korzystną niż oferta pierwotna, to oferta dodatkowa tego wykonawcy zostanie odrzucona i będzie on związany ofertą pierwotną.
 7. Ceną oferty jest cena brutto za wykonanie całości Przedmiotu zamówienia.
 8. Wszystkie koszty związane z Przedmiotem zamówienia Wykonawca zobowiązany jest

skalkulować w cenie oferty, w taki sposób, aby Zamawiający nie poniósł żadnych dodatkowych kosztów związanych z realizacją Przedmiotu zamówienia.

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu tylko tego wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona w rankingu ofert.

V. SPOSÓB i TERMIN SKŁADANIA OFERT.

1. Oferty należy składać:
 - 1) z wykorzystaniem wzoru formularza ofertowego, stanowiącego **załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego**, wraz z załączonymi dokumentami:
 - a) propozycją menu uroczystej kolacji oraz kolacji grillowej;
 - b) oświadczeniem sankcyjnym wypełnionym i podpisanym przez wykonawcę – zgodnie ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego**.
2. Termin składania ofert został wskazany na platformie zakupowej Open Nexus (www.platformazakupowa.pl).
3. **Wykonawca jest zobowiązany załączyć do formularza ofertowego pełnomocnictwo**, gdy oferta będzie podpisana przez pełnomocnika. W przypadku sporządzenia pełnomocnictwa w formie pisemnej, pełnomocnictwo w postaci elektronicznej powinno być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub notariusza kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem osobistym lub zaufanym.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane ze sporządzeniem oferty.
5. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
6. Oferta musi być złożona w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym należy składać wraz z tłumaczeniem na język polski.
7. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem osobistym (tj. zaawansowanym podpisem elektronicznym zapisanym w e-dowodzie, czyli dowodzie osobistym z warstwą elektroniczną) lub zaufanym. Zamawiający informuje, że nie akceptuje skanu oferty podpisanej odręcznie.
8. W przypadku, gdy przedstawiona kopia jakiegokolwiek dokumentu będzie nieczytelna lub będzie budzić wątpliwości, co do jej prawdziwości, Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub kopii dokumentu potwierdzonej za zgodność z oryginałem.

VI. SPOSÓB PROWADZENIA POSTĘPOWANIA W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO.

1. W toku dokonywania oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert i załączników oraz wezwać do uzupełnienia dokumentów w terminie określonym przez Zamawiającego.
2. Ceny podane w ofertach muszą być ostateczne - Zamawiający nie przewiduje ich negocjowania na dalszych etapach postępowania.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym

i ilościowym, co nie jest odstąpieniem od umowy, nawet w części i nie rodzi żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy.

4. **Zamawiający zastrzega sobie – przed upływem terminu składania ofert - prawo do zmiany warunków postępowania. W takim przypadku Zamawiający niezwłocznie ogłosi zmiany warunków postępowania na Platformie zakupowej Open Nexus.**
5. Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie rachunkowe, inne omyłki niepowodujące istotnych zmian w treści oferty. Zamawiający wyznacza Wykonawcy odpowiedni termin na wyrażenie zgody na poprawienie omyłki lub zakwestionowanie sposobu jej poprawienia. Brak odpowiedzi w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie uznaje się za wyrażenie zgody na poprawienie omyłki.
6. Zamawiający po otwarciu ofert zamieszcza na Platformie zakupowej Open Nexus informację z ich otwarcia zawierającą nazwy Wykonawców i ceny ofertowe.
7. Zaproszenie do składania ofert nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do udzielenia zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji z zamówienia, anulowania postępowania na dowolnym etapie, oraz odmowy zawarcia umowy - bez podania przyczyn. Oferentom nie przysługuje z tego tytułu roszczenie o zwrot poniesionych kosztów, w szczególności związanych z przygotowaniem oferty.
8. Udzielenie zamówienia przez Zamawiającego następuje poprzez podpisanie umowy zgodnie z projektowanymi postanowieniami umowy stanowiącymi **załącznik nr 1** do Zapytania ofertowego.
9. Zamawiający poinformuje wybranego Wykonawcę o wyborze najkorzystniejszej oferty poprzez zamieszczenie informacji o wyborze oferty na Platformie zakupowej Open Nexus.
10. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od podpisania umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę, spośród ofert złożonych w postępowaniu i spełniających wymagania Zamawiającego.
11. **Zamawiający ustala termin związania ofertą na 30 dni licząc od terminu składania ofert, z możliwością przedłużenia terminu na wniosek Zamawiającego.**
12. **W przypadku pytań:**
 - 1) merytorycznych, proszę o kontakt poprzez przycisk: "Wyślij wiadomość do zamawiającego",
 - 2) związanych z obsługą platformy, proszę o kontakt z Centrum Wsparcia Klienta platformy zakupowej Open Nexus, czynnym od poniedziałku do piątku w dni robocze, w godzinach od 8:00 do 17:00; tel. 22 101 02 02; e-mail: cwk@platformazakupowa.pl

VII. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH.

Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych przez Zamawiającego stanowi załącznik nr 4 do Zapytania ofertowego.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Projektowane postanowienia umowy.
2. Załącznik nr 2- Wzór oświadczenia sankcyjnego.

3. Załącznik nr 3 - Wzór formularza ofertowego.
4. Załącznik nr 4 - Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych przez Zamawiającego.

Dariusz Daniluk
Zastępca Prezesa
Polskiej Agencji Nadzoru Audytowego
/podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym/