
Zakup dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach: Europejskiego Funduszu Społecznego – Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 – Włączenie społeczne

ZP2/I/2018

Szczytno, 12 stycznia 2018 r.

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE
O WARTOŚCI PONIŻEJ KWOTY 750 000 EURO POD NAZWĄ:**

Zorganizowanie wyjazdów dla uczestników projektu „Usługi społeczne dla rodziny w gminie Jedwabno”

ZAMAWIAJĄCY: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Jedwabnie
ul. 1 Maja 63
12-122 Jedwabno
tel. 89 6213631
fax. 89 6795460
e-mail: gops@jedwabno.pl
strona internetowa Biuletynu Informacji Publicznej Urzędu Gminy w Jedwabnie: <http://bip.jedwabno.pl/zamowienie.html>

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.), dotyczącą realizacji zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.

Zamówienie ogłoszone jest w ramach projektu pn. „Usługi społeczne dla rodziny w gminie Jedwabno”, realizowanego przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Jedwabnie, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 – Włączenie społeczne.

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, OKREŚLENIE RODZAJU, WIELKOŚCI, ZAKRESU, TERMINÓW ORAZ INNYCH WARUNKÓW NIEZBĘDNYCH DO WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie dwóch wyjazdów (transport, zakwaterowanie, wyżywienie) dla uczestników projektu - 13 rodzin (67 osób – kobiety/mężczyźni, dorośli/dzieci)) zamieszkałych na terenie gminy Jedwabno oraz personelu zamawiającego (6 osób), w tym: Zamówienie podzielono na dwie części, a każdą z nich na poszczególne zadania.

Oferty składane przez zainteresowane podmioty muszą obejmować wszystkie zadania w ramach poszczególnych części. Wzór oferty na poszczególne części i zadania stanowi załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, z podziałem na Część I i Część II.

Zamawiając dokona wyboru ofert (wg określonych niżej kryteriów) dla każdej części zadania odrębnie.

CZEŚĆ I.

ZORGANIZOWANIE PIĘCIODNIOWEGO WYJAZDU W STYCZNIU 2018 R.

Miejsce docelowe

Wybrany przez Wykonawcę obiekt hotelowy lub hotelowo-konferencyjny w odległości drogowej w przedziale od 150 do 250 km od siedziby Zamawiającego - ul. 1 Maja 63 12-122 Jedwabno (mierzonej z użyciem aplikacji – maps.google.pl).

Termin wyjazdu/powrotu

Wyjazd uczestników nastąpi z Jedwabna w dniu 29 stycznia o godz. 8⁰⁰, a powrót do Jedwabna w dniu 2 lutego 2018 r. do godz. 20⁰⁰.

ZADANIE 1. Transport

Wykonawca zapewni transport dla 73 uczestników wyjazdu w jednym (midi) lub dwóch (mini) autobusach klasy międzymiastowej, kombi lub turystycznej przeznaczonych do przewozu pasażerów siedzących, spełniających wymogi określone w Rozporządzeniu ministra infrastruktury z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych pojazdów oraz zakresu ich niezbędnego wyposażenia wraz z późniejszymi zmianami.

Kategoria przedmiotu zamówienia zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV)

60116200 – 6 - usługi świadczone przy użyciu autokarów turystycznych

1. Ogólne zobowiązania wykonawcy

- 1) Przewóz uczestników odbywać się może wyłącznie środkami transportu spełniającymi wymagania techniczne określone w przepisach ustawy - Prawo o ruchu drogowym z dnia 20 czerwca 1997 r. (t.j. Dz.U. z 2005, Nr 108, poz. 908 z późn. zm.) i innych przepisach związanych z przewozem osób, w tym ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (t.j. Dz.U. z 2007, Nr 125, poz. 874 z późn. zm.);
- 2) wykonawca ubezpiecza autobusy i pasażerów od wszelkich szkód mogących powstać podczas przewozu i pozostających w związku z przewozem;
- 3) wykonawca zapewnia uczestnikom bezpieczny przewóz tzn. odpowiednie warunki bezpieczeństwa i higieny;

- 4) wykonawca rozpocznie naliczanie kilometrów realizowanych wyjazdów z chwilą wyjazdu z miejsca zbiórki tj. z siedziby Zamawiającego, przerwie pierwszego dnia z chwilą przyjazdu do miejsca zakwaterowania i wznowi piątego dnia z chwilą wyjazdu z miejsca zakwaterowania. Naliczanie zakończy się z chwilą powrotu na miejsce zbiórki;
- 5) w cenę przejazdu wliczone będą: ewentualne koszty delegacji, wyżywienia i noclegu kierowcy/kierowców lub koszty powrotu autobusu do siedziby wykonawcy i ponownego przyjazdu piątego dnia zajęć wyjazdowych.
- 6) kierowcy poszczególnych wyjazdów zapewnią trafny i samodzielny dojazd do miejsc wskazanych przez kierowników wyjazdów;

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania (licencja na wykonywanie transportu drogowego w zakresie przewozu osób wydane na podstawie ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (Dz. U. Z 2007 r. Nr 12 poz.874 z póź. zm.);
- 2) Posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie;
- 3) Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Oferent jest zobowiązany do złożenia wraz z ofertą następujących dokumentów (oryginał lub potwierdzona za zgodność kserokopia):

- a) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, b) Dokumenty potwierdzające uprawnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych.

Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia o posiadaniu uprawnień do realizacji zadania będącego przedmiotem zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów, na zasadzie „spełnia – nie spełnia”

3. Opis sposobu obliczania ceny.

Wykonawca na formularzu oferty podaje cenę brutto za 1km

Cenę ofertową stanowi kwota podana na formularzu ofertowym.

Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana cyfrowo i słownie.

Cena musi uwzględniać wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

4. Kryteria oceny ofert na Zadanie 1.:

Kryterium oceny oferty i ich znaczenie:

- 1) Cena – znaczenie kryterium – 90%
- 2) Wyposażenie autobusów w toaletę – znaczenie kryterium - 5%
- 3) Wyposażenie autobusów w sprzęt nagłaśniający – znaczenie kryterium - 5%

Sposób oceny oferty:

1) Punkty w kryterium „cena” obliczone zostaną według wzoru:

Najniższa cena brutto spośród badanych ofert
Ilość uzyskanych punktów = ----- x 90
Cena brutto badanej oferty

(wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku)

Maksymalna liczba punktów, jaką można uzyskać w badanym kryterium – 90 pkt.

W ofercie jako „cena” rozumie się cenę brutto za 1 kilometr przejechany w zakresie: dojazd do miejsca zakwaterowania (dzień pierwszy) – powrót do siedziby Zamawiającego (dzień piąty).

2) W kryterium „Wyposażenie autobusów w toaletę” punkty zostaną przyznane w następujący sposób:

- wyposażony w toaletę – 5 pkt.

- nie wyposażony w toaletę – 0 pkt.

3) W kryterium „Wyposażenie autobusów w sprzęt nagłaśniający” punkty zostaną przyznane w następujący sposób:

- wyposażony w sprzęt nagłaśniający – 5 pkt.

- nie wyposażony w sprzęt nagłaśniający – 0 pkt.

Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i nie podlegających odrzuceniu.

Liczba punktów danej oferty będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w każdym z kryteriów

ZADANIE 2. Zakwaterowanie

1. Ogólne zobowiązania wykonawcy

Wykonawca zapewni miejsca noclegowe wraz ze śniadaniem dla min. 60 a max. 73 osób uczestników. Zakwaterowanie winno obejmować pokoje 1,2,3 i 4 osobowe na terenie jednego obiektu o standardzie co najmniej dwugwiazdkowego hotelu (w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt. 1 i 2. rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006, Nr 22, poz. 169 ze zm.). Pokoje powinny być udostępnione od godz. 11:00 pierwszego dnia do godz. 14:00 piątego dnia pobytu, niezależnie od własnych ustaleń właściciela obiektu. Śniadanie dla osób korzystających z noclegu zawiera minimum:

a) dania ciepłe typu: jajecznica, parówki/kielbaski, naleśniki itp. dla każdego uczestnika,

b) dania zimne typu: pieczywo jasne i ciemne, masło, miód, dżem, półmiski wędlin, półmiski serów, mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, warzywa (np. pomidor, ogórek),

c) napoje: herbata, kawa, sok owocowy, woda mineralna.

Kategoria przedmiotu zamówienia zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV) 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,

2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia,

3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Oferent jest zobowiązany do złożenia wraz z ofertą następujących dokumentów (oryginał lub potwierdzona za zgodność kserokopia):

a) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, b) Dokumenty potwierdzające uprawnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych.

Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia o posiadaniu uprawnień do realizacji zadania będącego przedmiotem zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów, na zasadzie „spełnia – nie spełnia”

3. Aspekty społeczne / klauzula społeczna

1) Przy realizacji zamówienia Zamawiający stosuje aspekty społeczne/klauzule społeczne dotyczące możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (tekst jednolity: Dz. U. z 2016 r. poz. 2046).

2) Wykonawca, który zatrudni do realizacji zamówienia osobę niepełnosprawną, może uzyskać dodatkowe punkty zgodnie z kryterium oceny ofert

3) W celu potwierdzenia spełniania warunku określonego w klauzuli społecznej Wykonawca składa oświadczenie wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3, że dana osoba posiada orzeczenie o stopniu niepełnosprawności.

4) Zamawiający jest uprawniony do kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania osób, o których mowa w ust. 3, w szczególności

UWAGA! Pod pojęciem zatrudnienie należy rozumieć zatrudnienie w ramach stosunku pracy uregulowanego w Kodeksie pracy (np. umowa o pracę) oraz wykonywanie pracy w ramach umów cywilnoprawnych, np. umowa zlecenie.

4. Opis sposobu obliczania ceny.

Wykonawca na formularzu oferty podaje cenę zakwaterowania 1 osoby.

Cenę ofertową stanowi kwota podana na formularzu ofertowym.

Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana cyfrowo i słownie.

Cena musi uwzględniać wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

5. Kryteria oceny ofert na Zadanie 2.:

Kryterium oceny oferty i ich znaczenie:

Przy ocenie oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

1) **cena** - znaczenie kryterium – **60%**

2) **jakość obiektu** - znaczenie kryterium – **30%**

3) **zatrudnienie do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej**- znaczenie kryterium – **10%**

Sposób oceny oferty:

1) Punkty w kryterium „cena” obliczone zostaną według wzoru:

Najniższa cena brutto spośród badanych ofert

Ilość uzyskanych punktów = ----- x 60 pkt

Cena brutto badanej oferty

(wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku)

Maksymalna liczba punktów, jaką można uzyskać w badanym kryterium – 60 pkt.

W ofercie jako „cena” rozumie się cenę brutto za zakwaterowanie jednej osoby na cztery noclegi.

2) Punkty w kryterium „**Jakość obiektu**” zostaną przyznane indywidualnie przez członków komisji oceniającej. Indywidualne oceny członków komisji oceniającej odnoszące się do ww. kryterium zostaną zsumowane, a następnie suma ocen indywidualnych zostanie podzielona przez liczbę osób dokonujących oceny (3 osoby).

Przy ocenie pod uwagę brane będzie szczególności: położenia obiektu i odległości od zbiorników wodnych, bliskości ścieżek spacerowych, ilości atrakcji i innych obiektów turystycznych możliwych do zwiedzenia przez uczestników spotkania.

Stosowne informacje dotyczące atrakcyjności obiektu Wykonawca powinien załączyć do oferty, np. w formie opisu, folderów lub ulotek lub zdjęć otoczenia ośrodka, hotelu.

Maksymalna liczba punktów, jaką można uzyskać w badanym kryterium – 30 pkt.

3) Punkty w kryterium „zatrudnienie do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej” przyznane będą w oparciu o stwierdzenie:

- wykonawca zatrudnia do realizacji zamówienia osobę niepełnosprawną – 10 pkt.
- wykonawca nie zatrudnia do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej – 0 pkt.

Liczba punktów danej oferty będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w każdym z kryteriów

UWAGA! Ostateczna wartość zamówienia stanowić będzie iloczyn jednostkowej ceny ofertowej i faktycznej liczby uczestników.

ZADANIE 3. Obiekt i warunki lokalowe do przeprowadzenia warsztatów

1. Ogólne zobowiązania wykonawcy

Wykonawca zapewni w każdym dniu szkolenia obiekt, w którym znajdują się:

1) trzy sale szkoleniowe z wyposażeniem (po jednej sali dla każdej grupy warsztatowej, każda grupa liczy max. 25 osób), gdzie zajęcia odbędą się pierwszego dnia w godz. 12⁰⁰-18⁰⁰ –, w dniu drugim, trzecim i czwartym w godz. 9⁰⁰-18⁰⁰ oraz w piątym dniu w godz. 9⁰⁰-13⁰⁰. Podczas zajęć przewidziana jest przerwa obiadowa. Sale muszą posiadać następujące wyposażenie:

- a) stoły i krzesła dla wszystkich uczestników zajęć (ustawione po jednej stronie stołu w sposób umożliwiający komfortowe uczestnictwo w zajęciach);
- b) dostęp do bezprzewodowego Internetu;
- c) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);
- d) laptop z pilotem multimedialnym wraz z oprogramowaniem MS Office;
- e) nagłośnienie;
- f) należyta estetykę pomieszczeń, w których odbędą się zajęcia,
- g) należyte natężenie światła tak, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników szkolenia;

2) Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, aby były zaakceptowane przez Zamawiającego muszą spełniać następujące warunki:

- pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,
 - bezpłatne toalety,
 - bezpłatną szatnię,
- 3) Obiekt może znajdować się w odległości nie większej niż 1 km od miejsca zakwaterowania.
- 4) Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego 1 osobę w ramach obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia (obsługa techniczna polegająca na uruchomieniu i dostrojeniu sprzętu wymienionego w zapytaniu ofertowym. Personel powinien znajdować w pobliżu, tak aby w przypadku wystąpienia problemów był dostępny)
- 5) Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas zajęć w postaci serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą.

Serwis kawowy ciągły przewiduje minimum:

- a) kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika,
- b) herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika,
- c) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,
- d) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę z każdego rodzaju,
- e) soki owocowe (2 rodzaje) – 0,5 litra na osobę,
- f) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników szkolenia,
- g) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników szkolenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu),
- h) 3 rodzaje kruchych ciastek np. rogaliki francuskie, wyłożone na paterach, na każdą osobę ma przypadać przynajmniej 2 ciastka z każdego rodzaju,

Kategoria przedmiotu zamówienia zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV)
55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia,
- 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Oferent jest zobowiązany do złożenia wraz z ofertą następujących dokumentów (oryginał lub potwierdzona za zgodność kserokopia):

- a) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, b) Dokumenty potwierdzające uprawnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych.

Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia o posiadaniu uprawnień do realizacji zadania będącego przedmiotem zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów, na zasadzie „spełnia – nie spełnia”

3. Aspekty społeczne / klauzula społeczna

- 1) Przy realizacji zamówienia Zamawiający stosuje aspekty społeczne/klauzule społeczne dotyczące możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (tekst jednolity: Dz. U. z 2016 r. poz. 2046).
- 2) Wykonawca, który zatrudni do realizacji zamówienia osobę niepełnosprawną, może uzyskać dodatkowe punkty zgodnie z kryterium oceny ofert
- 3) W celu potwierdzenia spełniania warunku określonego w klauzuli społecznej Wykonawca składa oświadczenie wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3, że dana osoba posiada orzeczenie o stopniu niepełnosprawności.
- 4) Zamawiający jest uprawniony do kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania osób, o których mowa w ust. 3, w szczególności

UWAGA! Pod pojęciem zatrudnienie należy rozumieć zatrudnienie w ramach stosunku pracy uregulowanego w Kodeksie pracy (np. umowa o pracę) oraz wykonywanie pracy w ramach umów cywilnoprawnych, np. umowa zlecenie.

4. Opis sposobu obliczania ceny.

Cenę ofertową stanowi kwota podana na formularzu ofertowym.

Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana cyfrowo i słownie.

Cena musi uwzględniać wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

5. Kryteria oceny ofert na zadanie 3.:

Kryterium oceny oferty i ich znaczenie:

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- 1) **cena** - znaczenie kryterium – **60%**
- 2) **jakość obiektu** - znaczenie kryterium – **30%**
- 3) **zatrudnienie do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej**- znaczenie kryterium – **10%**

Sposób oceny oferty:

- 1) Punkty w kryterium „cena” obliczone zostaną według wzoru:

Najniższa cena brutto spośród badanych ofert

Ilość uzyskanych punktów = ----- x 60

Cena brutto badanej oferty

(wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku)

Maksymalna liczba punktów, jaką można uzyskać w badanym kryterium – 60 pkt.

W ofercie jako „cena” rozumie się cenę brutto za realizację całej części zamówienia opisanej w ust. 1.

Ogólne zobowiązania wykonawcy

- 2) Punkty w kryterium „**Jakość obiektu**” zostaną przyznane indywidualnie przez członków komisji oceniającej. Indywidualne oceny członków komisji oceniającej odnoszące się do ww. kryterium zostaną zsumowane, a następnie suma ocen indywidualnych zostanie podzielona przez liczbę osób dokonujących oceny (3 osoby).

Przy ocenie pod uwagę brane będzie szczególności: położenia obiektu i odległości od zbiorników wodnych, bliskości ścieżek spacerowych, ilości atrakcji i innych obiektów turystycznych możliwych do zwiedzenia przez uczestników spotkania, **zwłaszcza przez dzieci i młodzież.**

Stosowne informacje dotyczące atrakcyjności obiektu Wykonawca powinien załączyć do oferty, np. w formie opisu, folderów lub ulotek lub zdjęć otoczenia obiektu.
Maksymalna liczba punktów, jaką można uzyskać w badanym kryterium – 30 pkt.

3) Punkty w kryterium „zatrudnienie do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej” przyznane będą w oparciu o stwierdzenie:

- wykonawca zatrudnia do realizacji zamówienia osobę niepełnosprawną – 10 pkt.
- wykonawca nie zatrudnia do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej – 0 pkt.

Liczba punktów danej oferty będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w każdym z kryteriów

ZADANIE 4. Wyżywienie – usługa gastronomiczna

1. Ogólne zobowiązania wykonawcy

1) Wykonawca zapewni w każdym dniu szkolenia jeden obiekt, w którym znajduje się sala lub sale niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej dla 73 osób. Obiekt może znajdować się w odległości nie większej niż 1 km od miejsca zakwaterowania i nie mogą to być sale, w których odbywają się warsztaty.

2) W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni w każdym z pięciu dni pobytu obiady dwudaniowe, w tym minimum:

- a) zupa: dwa rodzaje, porcja = 300-310 ml/osoba;
- b) mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osoba. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby;
- c) surówki ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170 g/osoba,
- d) dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż lub frytki - porcja = 150-170 g/osoba;
- e) deser: porcja = 150 – 170 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta;
- f) soki owocowe (trzy rodzaje) 0,5 l/osobę;
- g) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę;
- h) kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika;
- i) herbata (2 rodzaje herbaty w torebkach) dla każdego uczestnika;
- j) wrzątek w termosach;
- k) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników;
- l) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników szkolenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu).

3) W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni w dniach pobytu od pierwszego do czwartego kolację, w tym minimum:

- a) danie główne:
 - mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osoba, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby;
 - surówki ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: porcja = 100-120 g/osoba, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestaw zawierający 1 surówkę ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych (inne niż przy obiedzie),
 - dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody lub opiekane lub kluski lub ryż lub kasza: porcja = 150-170 g/osobę,
- b) 3 przystawki (na zimno i/lub na ciepło): 100g/osobę każdego rodzaju przystawki,

- b) 3 rodzaje sałatek: 150-170 g/osoba
 - c) deser: porcja = 150-170 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić trzy rodzaje ciasta i/lub deseru,
 - d) soki owocowe (dwa rodzaje) 0,5 l/osobę,
 - e) woda mineralna gazowana i niegazowana – 0,5 l/osobę,
 - f) kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika,
 - g) herbata (2 rodzaje herbaty w torebkach) dla każdego uczestnika,
 - h) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,
 - i) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników szkolenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu).
- 3) Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych i zasadę urozmaicenia posiłków.
- 4) Zasada urozmaicenia musi dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego.
- 5) Wykonawca zapewni stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki, etc.
- 6) Wykonawca po podpisaniu umowy zobowiązany jest do wskazania 3 propozycji zestawów menu, tj. 3 propozycje obiadu, kolacji i przystawek. Spośród przedstawionych propozycji Zamawiający wybierze jedną propozycję obiadu, kolacji oraz przystawek i wskaże ją Wykonawcy na min. 2 dni robocze od daty przyjazdu.

Kategoria przedmiotu zamówienia zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV) 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia,
- 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Oferent jest zobowiązany do złożenia wraz z ofertą następujących dokumentów (oryginał lub potwierdzona za zgodność kserokopia):

- a) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- b) Dokumenty potwierdzające uprawnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych.

Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia o posiadaniu uprawnień do realizacji zadania będącego przedmiotem zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów, na zasadzie „spełnia – nie spełnia”

3. Aspekty społeczne / klauzula społeczna

- 5) Przy realizacji zamówienia Zamawiający stosuje aspekty społeczne/klauzule społeczne dotyczące możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów ustawy z dnia

27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (tekst jednolity: Dz. U. z 2016 r. poz. 2046).

6) Wykonawca, który zatrudni do realizacji zamówienia osobę niepełnosprawną, może uzyskać dodatkowe punkty zgodnie z kryterium oceny ofert

7) W celu potwierdzenia spełniania warunku określonego w klauzuli społecznej Wykonawca składa oświadczenie wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3, że dana osoba posiada orzeczenie o stopniu niepełnosprawności.

8) Zamawiający jest uprawniony do kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania osób, o których mowa w ust. 3, w szczególności

UWAGA! Pod pojęciem zatrudnienie należy rozumieć zatrudnienie w ramach stosunku pracy uregulowanego w Kodeksie pracy (np. umowa o pracę) oraz wykonywanie pracy w ramach umów cywilnoprawnych, np. umowa zlecenie.

4. Opis sposobu obliczania ceny.

Wykonawca na formularzu oferty podaje cenę wyżywienia 1 osoby w ilości i rodzaju posiłków opisanymi w zamówieniu.

Cenę ofertową stanowi kwota podana na formularzu ofertowym.

Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana cyfrowo i słownie.

Cena musi uwzględniać wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

5. Kryteria oceny ofert na Zadanie 4.:

Kryterium oceny oferty i ich znaczenie:

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

1) **cena** - znaczenie kryterium – **90%**

2) **zatrudnienie do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej**- znaczenie kryterium – **10%**

Sposób oceny oferty:

1) Punkty w kryterium „cena” obliczone zostaną według wzoru:

Najniższa cena brutto spośród badanych ofert

Ilość uzyskanych punktów = ----- x 90

Cena brutto badanej oferty

(wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku)

Maksymalna liczba punktów, jaką można uzyskać w badanym kryterium – 90 pkt.

W ofercie jako „cena” rozumie się cenę brutto za realizację całej części zamówienia opisanej w ust. 1.

Ogólne zobowiązania wykonawcy

2) Punkty w kryterium „zatrudnienie do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej” przyznane będą w oparciu o stwierdzenie:

- wykonawca zatrudnia do realizacji zamówienia osobę niepełnosprawną – 10 pkt.

- wykonawca nie zatrudnia do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej – 0 pkt.

Liczba punktów danej oferty będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w każdym z kryteriów

CZEŚĆ II.

ZORGANIZOWANIE PIĘCIODNIOWEGO WYJAZDU W SIERPNIU 2018 R.

Miejsce docelowe

Wybrany przez Wykonawcę obiekt hotelowy lub hotelowo-konferencyjny w odległości drogowej w przedziale od 150 do 250 km od siedziby Zamawiającego - ul. 1 Maja 63 12-122 Jedwabno (mierzonej z użyciem aplikacji – maps.google.pl). Jeżeli wykonawca złożył ofertę w Części I zamówienia to w II Części musi zaoferować inne miejsce docelowe.

Termin wyjazdu/powrotu

Wyjazd uczestników nastąpi z Jedwabna w dniu 20 sierpnia o godz. 8⁰⁰, a powrót do Jedwabna w dniu 24 sierpnia 2018 r. do godz. 20⁰⁰.

ZADANIE 1. Transport

Wykonawca zapewni transport dla 73 uczestników wyjazdu w jednym (midi) lub dwóch (mini) autobusach klasy międzymiastowej, kombi lub turystycznej przeznaczonych do przewozu pasażerów siedzących, spełniających wymogi określone w Rozporządzeniu ministra infrastruktury z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych pojazdów oraz zakresu ich niezbędnego wyposażenia wraz z późniejszymi zmianami.

Kategoria przedmiotu zamówienia zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV)

60116200 – 6 - usługi świadczone przy użyciu autokarów turystycznych

1. Ogólne zobowiązania wykonawcy

- 7) Przewóz uczestników odbywać się może wyłącznie środkami transportu spełniającymi wymagania techniczne określone w przepisach ustawy - Prawo o ruchu drogowym z dnia 20 czerwca 1997 r. (t.j. Dz.U. z 2005, Nr 108, poz. 908 z późn. zm.) i innych przepisach związanych z przewozem osób, w tym ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (t.j. Dz.U. z 2007, Nr 125, poz. 874 z późn. zm.);
- 8) wykonawca ubezpiecza autobusy i pasażerów od wszelkich szkód mogących powstać podczas przewozu i pozostających w związku z przewozem;
- 9) wykonawca zapewnia uczestnikom bezpieczny przewóz tzn. odpowiednie warunki bezpieczeństwa i higieny;
- 10) wykonawca rozpocznie naliczanie kilometrów realizowanych wyjazdów z chwilą wyjazdu z miejsca zbiórki tj. z siedziby Zamawiającego, przerwie pierwszego dnia z chwilą przyjazdu do miejsca zakwaterowania i wznowi piątego dnia z chwilą wyjazdu z miejsca zakwaterowania. Naliczanie zakończy się z chwilą powrotu na miejsce zbiórki;
- 11) w cenę przejazdu wliczone będą: ewentualne koszty delegacji, wyżywienia i noclegu kierowcy/kierowców lub koszty powrotu autobusu do siedziby wykonawcy i ponownego przyjazdu piątego dnia zajęć wyjazdowych.
- 12) kierowcy poszczególnych wyjazdów zapewnią trafny i samodzielny dojazd do miejsc wskazanych przez kierowników wyjazdów;

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 4) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania (licencja na wykonywanie transportu drogowego w zakresie przewozu osób wydane na podstawie ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (Dz. U. z 2007 r. Nr 12 poz. 874 z późn. zm.);
- 5) Posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie;
- 6) Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Oferent jest zobowiązany do złożenia wraz z ofertą następujących dokumentów (oryginał lub potwierdzona za zgodność kserokopia):

a) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, b) Dokumenty potwierdzające uprawnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych.

Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia o posiadaniu uprawnień do realizacji zadania będącego przedmiotem zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów, na zasadzie „spełnia – nie spełnia”

3. Opis sposobu obliczania ceny.

Wykonawca na formularzu oferty podaje cenę brutto za 1km

Cenę ofertową stanowi kwota podana na formularzu ofertowym.

Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana cyfrowo i słownie.

Cena musi uwzględniać wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

4. Kryteria oceny ofert na Zadanie 1.:

Kryterium oceny oferty i ich znaczenie:

- 1) Cena – znaczenie kryterium – 90%
- 2) Wyposażenie autobusów w toaletę – znaczenie kryterium - 5%
- 3) Wyposażenie autobusów w sprzęt nagłaśniający – znaczenie kryterium - 5%

Sposób oceny oferty:

- 1) Punkty w kryterium „cena” obliczone zostaną według wzoru:

Najniższa cena brutto spośród badanych ofert

Ilość uzyskanych punktów = ----- x 90

Cena brutto badanej oferty

(wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku)

Maksymalna liczba punktów, jaką można uzyskać w badanym kryterium – 90 pkt.

W ofercie jako „cena” rozumie się cenę brutto za 1 kilometr przejechany w zakresie: dojazd do miejsca zakwaterowania (dzień pierwszy) – powrót do siedziby Zamawiającego (dzień piąty).

2) W kryterium „Wyposażenie autobusów w toaletę” punkty zostaną przyznane w następujący sposób:

- wyposażony w toaletę – 5 pkt.

- nie wyposażony w toaletę – 0 pkt.

3) W kryterium „Wyposażenie autobusów w sprzęt nagłaśniający” punkty zostaną przyznane w następujący sposób:

- wyposażony w sprzęt nagłaśniający – 5 pkt.

- nie wyposażony w sprzęt nagłaśniający – 0 pkt.

Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i nie podlegających odrzuceniu.

Liczba punktów danej oferty będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w każdym z kryteriów

ZADANIE 2. Zakwaterowanie

1. Ogólne zobowiązania wykonawcy

Wykonawca zapewni miejsca noclegowe wraz ze śniadaniem dla min. 60 a max. 73 osób uczestników. Zakwaterowanie winno obejmować pokoje 1,2,3 i 4 osobowe na terenie jednego obiektu o standardzie co najmniej dwugwiazdkowego hotelu (w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt. 1 i 2. rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006, Nr 22, poz. 169 ze zm.). Pokoje powinny być udostępnione od godz. 11:00 pierwszego dnia do godz. 14:00 piątego dnia pobytu, niezależnie od własnych ustaleń właściciela obiektu. Śniadanie dla osób korzystających z noclegu zawiera minimum:

- a) dania ciepłe typu: jajecznica, parówki/kiełbaski, naleśniki itp. dla każdego uczestnika,
- b) dania zimne typu: pieczywo jasne i ciemne, masło, miód, dżem, półmiski wędlin, półmiski serów, mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, warzywa (np. pomidor, ogórek),
- c) napoje: herbata, kawa, sok owocowy, woda mineralna.

Kategoria przedmiotu zamówienia zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV) 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia,
- 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Oferent jest zobowiązany do złożenia wraz z ofertą następujących dokumentów (oryginał lub potwierdzona za zgodność kserokopia):

- a) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- b) Dokumenty potwierdzające uprawnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych.

Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia o posiadaniu uprawnień do realizacji zadania będącego przedmiotem zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów, na zasadzie „spełnia – nie spełnia”

3. Aspekty społeczne / klauzula społeczna

- 5) Przy realizacji zamówienia Zamawiający stosuje aspekty społeczne/klauzule społeczne dotyczące możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (tekst jednolity: Dz. U. z 2016 r. poz. 2046).

- 6) Wykonawca, który zatrudni do realizacji zamówienia osobę niepełnosprawną, może uzyskać dodatkowe punkty zgodnie z kryterium oceny ofert
- 7) W celu potwierdzenia spełniania warunku określonego w klauzuli społecznej Wykonawca składa oświadczenie wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3, że dana osoba posiada orzeczenie o stopniu niepełnosprawności.
- 8) Zamawiający jest uprawniony do kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania osób, o których mowa w ust. 3, w szczególności

UWAGA! Pod pojęciem zatrudnienie należy rozumieć zatrudnienie w ramach stosunku pracy uregulowanego w Kodeksie pracy (np. umowa o pracę) oraz wykonywanie pracy w ramach umów cywilnoprawnych, np. umowa zlecenie.

4. Opis sposobu obliczania ceny.

Wykonawca na formularzu oferty podaje cenę zakwaterowania 1 osoby.
Cenę ofertową stanowi kwota podana na formularzu ofertowym.
Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana cyfrowo i słownie.
Cena musi uwzględniać wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

5. Kryteria oceny ofert na Zadanie 2.:

Kryterium oceny oferty i ich znaczenie:

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- 1) **cena** - znaczenie kryterium – **60%**
- 2) **jakość obiektu** - znaczenie kryterium – **30%**
- 3) **zatrudnienie do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej**- znaczenie kryterium – **10%**

Sposób oceny oferty:

1) Punkty w kryterium „cena” obliczone zostaną według wzoru:

Najniższa cena brutto spośród badanych ofert
Ilość uzyskanych punktów = ----- x 60 pkt
Cena brutto badanej oferty

(wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku)

Maksymalna liczba punktów, jaką można uzyskać w badanym kryterium – 60 pkt.

W ofercie jako „cena” rozumie się cenę brutto za zakwaterowanie jednej osoby na cztery noclegi.

2) Punkty w kryterium „**Jakość obiektu**” zostaną przyznane indywidualnie przez członków komisji oceniającej. Indywidualne oceny członków komisji oceniającej odnoszące się do ww. kryterium zostaną zsumowane, a następnie suma ocen indywidualnych zostanie podzielona przez liczbę osób dokonujących oceny (3 osoby).

Przy ocenie pod uwagę brane będzie szczególności: położenia obiektu i odległości od zbiorników wodnych, bliskości ścieżek spacerowych, ilości atrakcji i innych obiektów turystycznych możliwych do zwiedzenia przez uczestników spotkania.

Stosowne informacje dotyczące atrakcyjności obiektu Wykonawca powinien załączyć do oferty, np. w formie opisu, folderów lub ulotek lub zdjęć otoczenia ośrodka, hotelu.

Maksymalna liczba punktów, jaką można uzyskać w badanym kryterium – 30 pkt.

3) Punkty w kryterium „zatrudnienie do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej” przyznane będą w oparciu o stwierdzenie:

- wykonawca zatrudnia do realizacji zamówienia osobę niepełnosprawną – 10 pkt.
- wykonawca nie zatrudnia do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej – 0 pkt.

Liczba punktów danej oferty będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w każdym z kryteriów

UWAGA! Ostateczna wartość zamówienia na zadanie stanowić będzie iloczyn jednostkowej ceny ofertowej i faktycznej liczby uczestników.

ZADANIE 3. Obiekt i warunki lokalowe do przeprowadzenia warsztatów

1. Ogólne zobowiązania wykonawcy

Wykonawca zapewni w każdym dniu szkolenia obiekt, w którym znajdują się:

1) trzy sale szkoleniowe z wyposażeniem (po jednej sali dla każdej grupy warsztatowej, każda grupa liczy max. 25 osób), gdzie zajęcia odbędą się pierwszego dnia w godz. 12⁰⁰-18⁰⁰ –, w dniu drugim, trzecim i czwartym w godz. 9⁰⁰-18⁰⁰ oraz w piątym dniu w godz. 9⁰⁰-13⁰⁰. Podczas zajęć przewidziana jest przerwa obiadowa. Sale muszą posiadać następujące wyposażenie:

- a) stoły i krzesła dla wszystkich uczestników zajęć (ustawione po jednej stronie stołu w sposób umożliwiający komfortowe uczestnictwo w zajęciach);
- b) dostęp do bezprzewodowego Internetu;
- c) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);
- d) laptop z pilotem multimedialnym wraz z oprogramowaniem MS Office;
- e) nagłośnienie;
- f) należytą estetykę pomieszczeń, w których odbędą się zajęcia,
- g) należyte natężenie światła tak, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników szkolenia;

2) Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, aby były zaakceptowane przez Zamawiającego muszą spełniać następujące warunki:

- pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,
- bezpłatne toalety,
- bezpłatną szatnię,

3) Obiekt może znajdować się w odległości nie większej niż 1 km od miejsca zakwaterowania.

4) Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego 1 osobę w ramach obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia (obsługa techniczna polegająca na uruchomieniu i dostrojeniu sprzętu wymienionego w zapytaniu ofertowym. Personel powinien znajdować w pobliżu, tak aby w przypadku wystąpienia problemów był dostępny)

5) Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas zajęć w postaci serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą.

Serwis kawowy ciągły przewiduje minimum:

- a) kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika,
- b) herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika,
- c) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,
- d) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę z każdego rodzaju,
- e) soki owocowe (2 rodzaje) – 0,5 litra na osobę,
- f) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników szkolenia,

g) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników szkolenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu),

h) 3 rodzaje kruchych ciastek np. rogaliki francuskie, wyłożone na paterach, na każdą osobę ma przypadać przynajmniej 2 ciastka z każdego rodzaju,

Kategoria przedmiotu zamówienia zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV)
55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia,
- 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Oferent jest zobowiązany do złożenia wraz z ofertą następujących dokumentów (oryginał lub potwierdzona za zgodność kserokopia):

- a) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, b) Dokumenty potwierdzające uprawnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych.

Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia o posiadaniu uprawnień do realizacji zadania będącego przedmiotem zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów, na zasadzie „spełnia – nie spełnia”

3. Aspekty społeczne / klauzula społeczna

9) Przy realizacji zamówienia Zamawiający stosuje aspekty społeczne/klauzule społeczne dotyczące możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (tekst jednolity: Dz. U. z 2016 r. poz. 2046).

10) Wykonawca, który zatrudni do realizacji zamówienia osobę niepełnosprawną, może uzyskać dodatkowe punkty zgodnie z kryterium oceny ofert

11) W celu potwierdzenia spełnienia warunku określonego w klauzuli społecznej Wykonawca składa oświadczenie wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3, że dana osoba posiada orzeczenie o stopniu niepełnosprawności.

12) Zamawiający jest uprawniony do kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania osób, o których mowa w ust. 3, w szczególności

UWAGA! Pod pojęciem zatrudnienie należy rozumieć zatrudnienie w ramach stosunku pracy uregulowanego w Kodeksie pracy (np. umowa o pracę) oraz wykonywanie pracy w ramach umów cywilnoprawnych, np. umowa zlecenie.

4. Opis sposobu obliczania ceny.

Wykonawca na formularzu oferty podaje cenę zakwaterowania 1 osoby.

Cenę ofertową stanowi kwota podana na formularzu ofertowym.

Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana cyfrowo i słownie.

Cena musi uwzględniać wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

5. Kryteria oceny ofert na Zadanie 3.:

Kryterium oceny oferty i ich znaczenie:

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- 1) **cena** - znaczenie kryterium – **60%**
- 2) **jakość obiektu** - znaczenie kryterium – **30%**
- 3) **zatrudnienie do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej**- znaczenie kryterium – **10%**

Sposób oceny oferty:

1) Punkty w kryterium „cena” obliczone zostaną według wzoru:

Najniższa cena brutto spośród badanych ofert

Ilość uzyskanych punktów = ----- x 60

Cena brutto badanej oferty

(wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku)

Maksymalna liczba punktów, jaką można uzyskać w badanym kryterium – 60 pkt.

W ofercie jako „cena” rozumie się cenę brutto za realizację całej części zamówienia opisanej w ust. 1.

Ogólne zobowiązania wykonawcy

2) Punkty w kryterium „**Jakość obiektu**” zostaną przyznane indywidualnie przez członków komisji oceniającej. Indywidualne oceny członków komisji oceniającej odnoszące się do ww. kryterium zostaną zsumowane, a następnie suma ocen indywidualnych zostanie podzielona przez liczbę osób dokonujących oceny (3 osoby).

Przy ocenie pod uwagę brane będzie szczególności: położenia obiektu i odległości od zbiorników wodnych, bliskości ścieżek spacerowych, ilości atrakcji i innych obiektów turystycznych możliwych do zwiedzenia przez uczestników spotkania, **zwłaszcza przez dzieci i młodzież**.

Stosowne informacje dotyczące atrakcyjności obiektu Wykonawca powinien załączyć do oferty, np. w formie opisu, folderów lub ulotek lub zdjęć otoczenia ośrodka, hotelu.

Maksymalna liczba punktów, jaką można uzyskać w badanym kryterium – 30 pkt.

3) Punkty w kryterium „zatrudnienie do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej” przyznane będą w oparciu o stwierdzenie:

- wykonawca zatrudnia do realizacji zamówienia osobę niepełnosprawną – 10 pkt.
- wykonawca nie zatrudnia do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej – 0 pkt.

Liczba punktów danej oferty będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w każdym z kryteriów

ZADANIE 4. Wyżywienie – usługa gastronomiczna

1. Ogólne zobowiązania wykonawcy

1) Wykonawca zapewni w każdym dniu szkolenia jeden obiekt, w którym znajduje się sala lub sale niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej dla 73 osób. Obiekt może znajdować się w odległości nie większej niż 1 km od miejsca zakwaterowania i nie mogą to być sale, w których odbywają się warsztaty.

2) W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni w każdym z pięciu dni pobytu obiady dwudaniowe, w tym minimum:

a) zupa: dwa rodzaje, porcja = 300-310 ml/osoba;

b) mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osoba. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby;

c) surówki ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170 g/osoba,

d) dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż lub frytki - porcja = 150-170 g/osoba;

e) deser: porcja = 150 – 170 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta;

f) soki owocowe (trzy rodzaje) 0,5 l/osobę;

g) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę;

h) kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika;

i) herbata (2 rodzaje herbaty w torebkach) dla każdego uczestnika;

j) wrzątek w termosach;

k) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników;

l) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników szkolenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu).

3) W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni w dniach pobytu od pierwszego do czwartego kolację, w tym minimum:

a) danie główne:

- mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osoba, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby;

- surówki ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: porcja = 100-120 g/osoba, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestaw zawierający 1 surówkę ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych (inne niż przy obiedzie),

- dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody lub opiekane lub kluski lub ryż lub kasza: porcja = 150-170 g/osobę,

b) 3 przystawki (na zimno i/lub na ciepło): 100g/osobę każdego rodzaju przystawki,

b) 3 rodzaje sałatek: 150-170 g/osoba

c) deser: porcja = 150-170 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić trzy rodzaje ciasta i/lub deseru,

d) soki owocowe (dwa rodzaje) 0,5 l/osobę,

e) woda mineralna gazowana i niegazowana – 0,5 l/osobę,

f) kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika,

g) herbata (2 rodzaje herbaty w torebkach) dla każdego uczestnika,

h) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,

i) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników szkolenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu).

3) Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych i zasadę urozmaicenia posiłków.

4) Zasada urozmaicenia musi dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego.

5) Wykonawca zapewni stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki, etc.

6) Wykonawca po podpisaniu umowy zobowiązany jest do wskazania 3 propozycji zestawów menu, tj. 3 propozycje obiadu, kolacji i przystawek. Spośród przedstawionych propozycji

Zamawiający wybierze jedną propozycję obiadu, kolacji oraz przystawek i wskaże ją Wykonawcy na min. 2 dni robocze od daty przyjazdu.

Kategoria przedmiotu zamówienia zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV) 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia,
- 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Oferent jest zobowiązany do złożenia wraz z ofertą następujących dokumentów (oryginał lub potwierdzona za zgodność kserokopia):

- a) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, b) Dokumenty potwierdzające uprawnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych.

Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia o posiadaniu uprawnień do realizacji zadania będącego przedmiotem zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów, na zasadzie „spełnia – nie spełnia”

3. Aspekty społeczne / klauzula społeczna

13) Przy realizacji zamówienia Zamawiający stosuje aspekty społeczne/klauzule społeczne dotyczące możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (tekst jednolity: Dz. U. z 2016 r. poz. 2046).

14) Wykonawca, który zatrudni do realizacji zamówienia osobę niepełnosprawną, może uzyskać dodatkowe punkty zgodnie z kryterium oceny ofert

15) W celu potwierdzenia spełniania warunku określonego w klauzuli społecznej Wykonawca składa oświadczenie wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3, że dana osoba posiada orzeczenie o stopniu niepełnosprawności.

16) Zamawiający jest uprawniony do kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania osób, o których mowa w ust. 3, w szczególności

UWAGA! Pod pojęciem zatrudnienie należy rozumieć zatrudnienie w ramach stosunku pracy uregulowanego w Kodeksie pracy (np. umowa o pracę) oraz wykonywanie pracy w ramach umów cywilnoprawnych, np. umowa zlecenie.

4. Opis sposobu obliczania ceny.

Wykonawca na formularzu oferty podaje cenę zakwaterowania 1 osoby.

Cenę ofertową stanowi kwota podana na formularzu ofertowym.

Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana cyfrowo i słownie.

Cena musi uwzględniać wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

5. Kryteria oceny ofert na Zadanie 4.:

Kryterium wyboru oferty i ich znaczenie:

Przy ocenie oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- 1) cena - znaczenie kryterium – 90%**
- 2) zatrudnienie do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej- znaczenie kryterium – 10%**

Sposób oceny oferty:

- 1) Punkty w kryterium „cena” obliczone zostaną według wzoru:

Najniższa cena brutto spośród badanych ofert

Ilość uzyskanych punktów = ----- x 90

Cena brutto badanej oferty

(wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku)

Maksymalna liczba punktów, jaką można uzyskać w badanym kryterium – 90 pkt.

W ofercie jako „cena” rozumie się cenę brutto za realizację całej części zamówienia opisanej w ust. 1. Ogólne zobowiązania wykonawcy

- 2) Punkty w kryterium „zatrudnienie do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej” przyznane będą w oparciu o stwierdzenie:

- wykonawca zatrudnia do realizacji zamówienia osobę niepełnosprawną – 10 pkt.
- wykonawca nie zatrudnia do realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej – 0 pkt.

Liczba punktów danej oferty będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w każdym z kryteriów

II. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1. Nie podlegają wykluczeniu.**
- 2. Spełniają następujące warunki dotyczące kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej.**

III. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY

1. Cena ofertowa jest ceną, za którą wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu zamówienia łącznie z należnym podatkiem naliczonym zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.
2. Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
3. Cena ofertowa musi być wyrażona w złotych polskich i zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.
4. W przypadku różnicy ceny ofertowej podanej liczbowo i słownie, za właściwą uznaje się cenę podaną liczbowo.

V. KRYTERIA WYBORU OFERT:

Kryterium wyboru ofert:

Zamawiający w przypadku każdego Oferenta dokona podliczenia punktów uzyskanych podczas oceny ofert na poszczególne zadania, odrębnie w ramach I i II Części Zamówienia. Maksymalna ilość punktów możliwych do uzyskania wynosi 400.

Zamawiający wybierze ofertę na część zamówienia (odrębnie w Części I i II), w której suma punktów ocen cząstkowych na poszczególne zadania jest najwyższa.

V. TERMIN I WARUNKI SKŁADANIA OFERT:

1. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści ogłoszenia o zamówieniu.
3. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę lub reprezentującą Wykonawcę zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub przez osobę (osoby) upoważnioną do występowania w imieniu Wykonawcy.
4. Jeżeli osoba (osoby) podpisująca ofertę (upoważniona do występowania w imieniu Wykonawcy lub reprezentująca Wykonawców występujących wspólnie) działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza musi zostać dołączone do oferty.
5. Oferta oraz wszelkie załączniki powinny być podpisane czytelnym podpisem lub nieczytelnym podpisem wraz z pieczętką imienną, a także parafowane przez Wykonawcę na każdej stronie. Dokumenty składane w formie kopii muszą być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
6. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w języku polskim. Dokumenty składające się na ofertę lub złożone wraz z ofertą sporządzone w języku obcym powinny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
7. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane.
8. Wszystkie dokonane korekty, skreślenia i poprawki powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby upoważnionej.
9. Oferty należy przysyłać na adres:

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Jedwabnie
ul. 1 Maja 63
12-122 Jedwabno**

lub składać w biurze podawczym urzędu – pokój nr 1 (I piętro), w dni powszednie w godzinach 7³⁰ - 15⁰⁰.

10. Termin składania ofert upływa **w dniu 22 stycznia 2018 r. o godzinie 12⁰⁰**.
11. Decydujące znaczenie dla zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty w miejsce wskazane w pkt 9, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową

lub kurierską.

12. Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy bez jej otwierania.
13. Ofertę należy umieścić w nieprzezroczystej, trwale zamkniętej kopercie opatrzonej nazwą i adresem Zamawiającego, nazwą i adresem Wykonawcy oraz następującym oznaczeniem:

NIE OTWIERAĆ PRZED 22 stycznia 2018 r. godz. 12:00.

OFERTA NA

Zorganizowanie wyjazdów dla uczestników projektu „Usługi społeczne dla rodziny w gminie Jedwabno”

14. Na potrzeby oceny oferta musi zawierać:

- 1) formularz oferty szkolenia sporządzony według wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu;
- 2) wymagane oświadczenia, sporządzone według wzorów stanowiących Załącznik nr 2, Załącznik nr 3 i Załącznik nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu;
- 3) wymagane w opisie zamówienia oryginały bądź potwierdzone za zgodność z oryginałem kserokopie dokumentów potwierdzających zdolność do ubiegania się o zamówienie.

VI. OGÓLNE WARUNKI UMOWY ORAZ MOŻLIWY ZAKRES I OKOLICZNOŚCI JEJ ZMIANY:

1. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Urzędu Gminy w Jedwabnie informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko osoby lub osób, z którymi zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego w całości lub jego częściach.
2. **Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do:**
 - 1) bieżącego prowadzenia dokumentacji dotyczącej realizacji zamówienia wg wzorów przekazanych przez Zamawiającego
 - 2) informowanie o wszystkich negatywnych okolicznościach mających wpływ na realizację zamówienia;
3. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia wyodrębnionej dokumentacji dla każdego zadania lub jego części stosownie do wymagań
4. Wykonawca zobowiązuje się poddać kontroli dokonywanej przez Zamawiającego i inne uprawnione podmioty w zakresie prawidłowości realizacji niniejszej umowy oraz jest zobowiązany do umożliwienia kontrolującym wglądu w dokumenty związane z realizacją przedmiotowego zamówienia. Prawo kontroli (w tym kontrole niezapowiedziane) przysługuje uprawnionym podmiotom zarówno w siedzibie Wykonawcy, jak i w miejscu realizacji zadań. Nie usunięcie stwierdzonych uchybień we wskazanym terminie może spowodować rozwiązanie umowy w trybie natychmiastowym.
5. **Zamawiający przewiduje istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy oraz określa następujące warunki i możliwości zmiany umowy:**
 - 1) zmiana terminu realizacji zamówienia z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy, np. w przypadku problemów z rekrutacją uczestników;

- 2) zmiana liczby osób faktycznie uczestniczących w stosunku do planowanej liczby podanej w Ogłoszeniu,
 - 3) zmiana ogólnego kosztu wykonania usługi przysługującego Wykonawcy w przypadku zmiany liczby osób objętych usługami;
- Dodatkowe informacje można uzyskać w siedzibie Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Jedwabnie – pokój nr1 lub pod nr tel.89 **6213631**

ZATWIERDZAM

Kierownik GOPS w Jedwabnie
Agnieszka Skwiot

*(podpis kierownika jednostki Zamawiającego
lub osoby upoważnionej)*

Załączniki do Ogłoszenia o zamówieniu:

1. Załącznik nr 1 do Ogłoszenia – Wzór Formularza Oferty
2. Załącznik nr 2 do Ogłoszenia – Wzór oświadczenia wykonawcy dotyczącego spełniania warunków udziału w postępowaniu.
3. Załącznik nr 3 do Ogłoszenia – Wzór wykazu zatrudnionych osób niepełnosprawnych
4. Załącznik nr 4 do Ogłoszenia - Wzór Pełnomocnictwa w ofertach