



ZAPYTANIE OFERTOWE

Organizacja szkolenia dla zespołu NIW-CRSO

dla postępowania prowadzonego z wyłączeniem przepisów ustawy – Prawo zamówień publicznych
o wartości poniżej 30 000 euro

1. Dane Zamawiającego:

Narodowy Instytut Wolności

- Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego

00-124 Warszawa, al. Jana Pawła II 12

NIP: 7010780575

strona internetowa: www.niw.gov.pl

1. Osoba do kontaktu: Marta Bondel, e-mail mbondel@niw.gov.pl, tel. 22 468 44 16.
2. Zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego oraz nie stanowi podstaw do roszczeń dotyczących zawarcia umowy. Złożenie zapytania ofertowego, jak też otrzymanie w jego wyniku oferty nie jest równoznaczne z udzieleniem zamówienia przez NIW-CRSO (nie rodzi skutków w postaci zawarcia umowy).
3. Zapytanie nie jest postępowaniem o udzielenie zamówienia w rozumieniu przepisów Prawa zamówień publicznych oraz nie kształtuje zobowiązania NIW-CRSO do przyjęcia którejkolwiek z ofert. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia przedmiotowego postępowania na każdym etapie bez podania przyczyny unieważnienia.

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest organizacja **dwudniowego szkolenia zamkniętego z zakresu budowania zespołu z elementami komunikacji dla 55 pracowników NIW-CRSO**.

Celem szkolenia jest wzmocnienie integracji zespołu i pracy zespołowej. Program szkolenia i wykorzystywane metody powinny zatem uwzględniać aspekty budowania i integracji zespołu oraz mieć charakter warsztatowy. Część zajęć powinna odbywać się w jednej przestrzeni i uwzględniać aktywność na świeżym powietrzu. Wykonawca powinien zaproponować alternatywne rozwiązania w przypadku niekorzystnych warunków pogodowych (przedstawić dwa warianty programu szkolenia). Szkolenie powinno być połączeniem gier budujących zespół oraz pracy rozwojowej.

Zakres usługi będzie obejmował:



1. Transport z/do Centrum Warszawy dla uczestników szkolenia;

Do celów realizacji zamówienia Wykonawca powinien dysponować środkami transportu w pełni sprawnymi technicznie.

Usługa transportu musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa dot. transportu osób.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość sprawdzenia stanu technicznego środków transportu przez policję w dniu wyjazdu.

2. Organizację szkolenia, w tym:

- zapewnienie odpowiedniej przestrzeni szkoleniowej;
- zapewnienie całodziennego wyżywienia dla 55 osób (z uwzględnieniem dań wegetariańskich, wegańskich oraz bezglutenowych):
 - śniadanie w formie bufetu szwedzkiego / dostępne napoje (w drugim dniu szkolenia),
 - obiady w formie bufetu szwedzkiego / dostępne napoje (w pierwszym i drugim dniu szkolenia),
 - kolacja w formie bufetu szwedzkiego/ dostępne napoje (w pierwszym dniu szkolenia)
 - przerwy kawowe - ciągle (usługa świadczona na sali konferencyjnej lub w miejscu sąsiadującym z salą): kawa, herbata, soki, woda, ciastka oraz owoce;

3. Zapewnienia dwóch trenerów prowadzących wraz z kosztem dojazdu, noclegu i wyżywienia;

4. Opracowania programu szkolenia we współpracy z Zamawiającym;

5. Przygotowania materiałów szkoleniowych i certyfikatu dla każdego z uczestników szkolenia;

6. Noclegu dla uczestników szkolenia w pokojach jednoosobowych.

7. Miejsce szkolenia musi znajdować się w odległości nie większej niż 70 km od Warszawy.

8. Standard obiektu w przypadku hotelu powinien wynosić nie mniej niż 3* zgodnie z art. 37 i 38 ust. 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 238),

9. Zakwaterowanie wszystkich uczestników oraz realizacja całego przedmiotu zamówienia, tj. noclegi, wyżywienie, sale (szkoleniowe) musi odbywać się na terenie jednego obiektu.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany treści zapytania ofertowego lub stosownych załączników do zapytania (w tym opisu przedmiotu zamówienia) przed upływem terminu składania ofert, o czym poinformuje Wykonawców ubiegających się o zamówienie zamieszczając stosowną informację na stronie internetowej, na której zostało zamieszczone ogłoszenie.



3. Warunki realizacji zamówienia:

1. Z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana umowa. Wzór umowy stanowi załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
2. Wymagany termin realizacji zamówienia: **8-9 października lub 15-16 października br. Wybrany przez Zamawiającego termin szkolenia zostanie wskazany do 15 września 2020 r.**
3. Zamawiający dopuszcza możliwość przesunięcia terminu realizacji zamówienia, jeśli wystąpią obiektywne okoliczności uniemożliwiające wykonanie usługi i jednocześnie wydłużenia okresu realizacji usługi o czas trwania tych okoliczności jednak nie dłużej niż do 15 listopada 2020 r. W tym przypadku termin szkolenia zostanie ustalony po wcześniejszej konsultacji zamawiającego z Wykonawcą jednak nie później niż na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z innego obiektu niż zaproponowany w Ofercie Wykonawcy w sytuacji, gdyby z przyczyn niezależnych od Wykonawcy wybrana pierwotnie lokalizacja okazała się niedostępna w określonym przez Zamawiającego terminie. Przy czym cena oferty nie ulega zmianie a standard nowego obiektu musi spełniać wymagania wskazane w opisie przedmiotu zamówienia.
5. Ostateczna liczba osób zostanie potwierdzona przez Zamawiającego na 5 dni przed szkoleniem. Równocześnie Zamawiający zastrzega, że całkowita liczba uczestników może zmniejszyć się maksymalnie o 10% liczby podanej powyżej. Ponadto zgłoszenie przez Zamawiającego zmniejszenia liczby osób korzystających z noclegów i usługi cateringowej dokonane po ww. terminie nie będzie uwzględnione przy ostatecznym rozliczeniu.
6. Szkolenie będzie stanowić podnoszenie kwalifikacji i zostanie w całości sfinansowane ze środków publicznych w związku z czym usługa powinna być zwolniona z podatku VAT.
7. Przedmiot umowy zostanie odebrany na podstawie protokołu odbioru.
8. Wszelkie rozliczenia z Wykonawcą będą realizowane na podstawie przedstawionych prawidłowo wystawionych faktur i protokołu odbioru w okresie 14 dni od ich przekazania.

4. Warunki udziału w postępowaniu:

Wykonawca musi **oświadczyć**, że zrealizował w ciągu ostatnich 3 lat działalności (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), co najmniej 3 usługi odpowiadające przedmiotowi niniejszego zamówienia tj. organizacji i przeprowadzenia szkolenia wraz z zakwaterowaniem i wyżywieniem dla grup co najmniej 30 osobowych o wartości minimum 30 000 zł brutto każde. W tym celu do oferty należy dołączyć oświadczenie ze wskazaniem przedmiotu zamówienia oraz ich wartości.



5. Opis kryteriów oceny ofert:

1. Kryterium – cena. Waga kryterium – 30 % (30 % = 30 pkt.). Maksymalną liczbę punktów w tym kryterium (30 pkt.) otrzyma oferta Wykonawcy, który zaproponuje najniższą cenę za wykonanie całości przedmiotu zamówienia podaną przez Wykonawcę w ofercie, natomiast pozostali wykonawcy otrzymają odpowiednio mniejszą liczbę punktów obliczoną zgodnie z poniższym wzorem:

$C = C_n : C_o \times 30$ pkt, gdzie:

C_n – najniższa cena brutto spośród ocenianych ofert; C_o – cena brutto oferty ocenianej;

2. Kryterium – program szkolenia „P”. Waga kryterium 40 % (40 % = 40 pkt.)

Punkty w tym kryterium będą przyznawane ofercie przez minimum 3 osoby wskazane przez Zamawiającego spośród pracowników NIW-CRSO i stanowić będą ich wspólną ocenę merytoryczną dla danej oferty.

Ocenie podlegać będą:

- zakres warsztatowego charakteru szkolenia, w tym poziom angażowania uczestników,
- koncepcja programu pod kątem realizacji celów szkolenia,
- zaproponowane gry szkoleniowe pod kątem ich poziomu, możliwości integracji zespołu, umiejętnego połączenia z pracą rozwojową, wpływu na komunikację, organizację pracy i współpracę międzyzespołową.

UWAGA: Do oferty należy dołączyć wstępny program szkolenia wraz z opisem proponowanych metod i narzędzi szkoleniowych.

3. Kryterium – ocena zaoferowanego obiektu „O”. Waga kryterium 30% (30 % = 30 pkt.).

Punkty w tym kryterium będą przyznawane ofercie przez minimum 3 osoby wskazane przez Zamawiającego spośród pracowników NIW-CRSO i stanowić będą ich wspólną ocenę dla danej oferty. Ocena końcowa oferty w tym kryterium stanowić będzie sumę punktów przyznanych w dwóch podkryteriach w skali punktowej maksymalnie do 30 pkt.

Punkty zostaną przyznane zgodnie z poniższymi zasadami:

Oferowany standard hotelu (maksymalnie 10 pkt), gdzie przyznane zostanie:

- 5 pkt. za obiekt 3*
- 10 pkt. za obiekt 4*

Funkcjonalność (maksymalnie 20 pkt na podstawie wizualizacji charakteryzującej proponowane miejsce załączonej do oferty). Ocenie podlegać będą:

- sala pod kątem zapewnienia warunków komfortu i dyskrecji uczestnikom spotkania, zamknięta i oddzielona od reszty obiektu (bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania osób spoza spotkania)



- kameralne miejsca wydzielone na usługę gastronomiczną (przerwy kawowe oraz kolacja) umożliwiające uczestnikom swobodną rozmowę w przerwie szkolenia w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników szkolenia,
- otoczenie obiektu pod kątem możliwości wykorzystania przestrzeni na potrzeby organizacji szkolenia,
- możliwości adaptacyjne sali (możliwość dowolnego ustawienia stołów i krzeseł, zachowana przestrzeń umożliwiająca swobodną komunikację).

UWAGA: Do oferty należy dołączyć Wizualizację zaoferowanego obiektu wraz z jego otoczeniem oraz zaproponowaną salą i przestrzenią przeznaczoną na usługę gastronomiczną. Wykonawca może przygotować wizualizację wg. własnej koncepcji, jednak musi ona zawierać parametry charakteryzujące zaproponowane miejsce. Zamawiający oczekuje zwartej prezentacji wraz z załączonymi zdjęciami poglądowymi widoku sali, przestrzeni cateringowej oraz obiektu i jego otoczenia. Ewentualny brak informacji odnośnie wymaganych parametrów oraz brak zdjęć obrazujących charakter proponowanego miejsca będą skutkować przyznaniem 0 pkt.

4. Zamawiający dokona wyliczenia punktów dla każdej oferty z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku i wybierze ofertę z najwyższą liczbą punktów, spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, stosując poniższy wzór:

$$LP = C + P + O$$

Gdzie:

LP - suma punktów uzyskanych przez ofertę we wszystkich kryteriach oceny ofert,

C – punkty za kryterium: cena,

P – punkty za kryterium: program szkolenia,

O – punkty za kryterium: ocena zaoferowanego obiektu.

UWAGA: Zamawiający informuje, że po dokonaniu czynności badania ofert zastrzega możliwość przeprowadzenia negocjacji dotyczących uzupełnienia i doprecyzowania przedmiotu zamówienia pod względem jakościowym lub zmierzającym do obniżenia cen ofertowych.

1. Do negocjacji Zamawiający zaprosi 3 Wykonawców, którzy w ocenie ofert uzyskali najwyższą liczbę punktów.
2. Po przeprowadzeniu negocjacji Zamawiający może dokonać zmian w Opisie Przedmiotu Zamówienia.
3. Z przeprowadzonych negocjacji Zamawiający sporządza protokół będący podstawą wyboru oferty i ustalenia warunków realizacji przedmiotu zamówienia.

6. Opis sposobu przygotowania ofert:

1. Formularz oferty stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Przedstawiona oferta musi zawierać ponadto:



- Bio trenerów (uwzględniające wykształcenie, liczbę godzin szkoleniowych, zrealizowane projekty szkoleniowe z podobnego zakresu).
 - Wizualizację proponowanego miejsca szkolenia wraz z jego otoczeniem oraz zaproponowaną salą i przestrzenią przeznaczoną na usługę gastronomiczną.
 - Wstępny program szkolenia wraz z opisem proponowanych metod i narzędzi szkoleniowych. Program powinien uwzględniać aspekt integracyjny zespołu oraz dwa warianty zajęć: na świeżym powietrzu oraz w pomieszczeniu.
3. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w niniejszym postępowaniu, w tym również podmioty występujące wspólnie.
 4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
 5. Ofertę należy złożyć w języku polskim, w formie zapewniającej pełną czytelność jej treści. Oferty nieczytelne zostaną odrzucone.
 6. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną we właściwym, dla formy organizacyjnej Wykonawcy, rejestrze lub zgodnie z pełnomocnictwem.
 7. Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
 8. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą.
 9. Tajemnica przedsiębiorstwa:
 - 1) Zamawiający informuje, że składane przez Wykonawców oferty są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 1010 z zm.), jeśli Wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane i jednocześnie wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa (brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego zamówienia są jawne bez zastrzeżeń);
 - 2) ujawnienie ofert odbywać się będzie wg poniższych zasad:
 - a) udostępnienie – po złożeniu wniosku (forma pisemna, elektroniczna) – należy podać informację o żądanym zakresie i formie udostępnienia dokumentów,
 - b) Zamawiający ustali, z uwzględnieniem złożonego w ofercie zastrzeżenia o tajemnicy przedsiębiorstwa, zakres informacji, które mogą być udostępnione,
 - c) Zamawiający wyznacza termin udostępnienia dokumentów, z uwzględnieniem czynności, o których mowa w lit. b);



- 3) w przypadku, gdy oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy, o której mowa w pkt 1), Wykonawca winien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które z zawartych w ofercie informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i oznaczyć klauzulą: „DOKUMENTY ZASTRZEŻONE – TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA”. Zaleca się wydzielenie tych informacji w złożonej ofercie. Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert musi wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa;
 - 4) Wykonawca nie może zastrzec informacji: nazwa (firma) oraz adres (siedziba) Wykonawcy, którego oferta jest otwierana, a także informacji dotyczących ceny oferty, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji, warunków płatności zawartych w ofercie;
 - 5) zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie ich odtajnieniem.
10. Zamawiający – Narodowy Instytut Wolności – Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego informuje, iż będzie przetwarzał dane osobowe uzyskane w trakcie niniejszego postępowania, a w szczególności: dane osobowe ujawnione w ofertach i dokumentach i oświadczeniach dołączonych do oferty. Przetwarzanie danych osobowych przez Zamawiającego jest niezbędne dla celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez Zamawiającego i wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze danych osobowych. W związku z tym, Wykonawca przystępując do postępowania jest obowiązany do wyrażenia zgody na przetwarzanie informacji zawierających dane osobowe oraz do pisemnego poinformowania i uzyskania zgody każdej osoby, której dane osobowe będą podane w ofercie, oświadczeniach i dokumentach złożonych w postępowaniu. Na tę okoliczność Wykonawca złoży stosowne oświadczenie zgodnie z treścią formularza oferty.

7. Termin i sposób składania ofert:

1. Ofertę należy złożyć w terminie **do 7 lipca 2020 r.**
2. Ofertę wraz z dokumentami należy przesłać w formie elektronicznej na adres e-mail: mbondel@niw.gov.pl

8. Ocena ofert:

1. Po upływie terminu wyznaczonego do składania ofert Zamawiający dokona ich analizy i oceny zgodnie z zasadami określonymi w niniejszym zapytaniu.



2. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert lub uzupełnienia dokumentów wymaganych w zapytaniu.
3. Zamawiający poprawia w ofercie: oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze szczegółowymi informacjami dotyczącymi przedmiotu zamówienia niepowodujące istotnych zmian w treści oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
4. W przypadku, gdy zaofferowana cena budzi wątpliwości Zamawiającego, co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień dotyczących wyliczenia ceny. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy.
5. Jeżeli nie można wybrać oferty z uwagi na fakt, że zostały złożone oferty o tej samej cenie, albo dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów, Zamawiający zaprasza Wykonawców, którzy złożyli oferty, do złożenia ofert dodatkowych w wyznaczonym przez siebie terminie. Niedopuszczalne jest złożenie cen wyższych niż w złożonych ofertach.
6. W przypadku, gdy cena złożonych ofert przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia prowadzący postępowanie może zaprosić Wykonawców, którzy złożyli oferty, do złożenia ofert dodatkowych w wyznaczonym przez siebie terminie. Niedopuszczalne jest złożenie cen wyższych niż w złożonych ofertach.
7. Zamawiający odrzuca ofertę jeżeli:
 - jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego;
 - jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - Wykonawca nie udzielił wyjaśnień o których mowa w pkt. 4 lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - Wykonawca w terminie wyznaczonym nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w pkt. 3;
 - Wykonawca w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie wyjaśnił wątpliwości bądź niejasności lub nie uzupełnił braków formalnych.
8. Zamawiający informuje niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została odrzucona o powodach odrzucenia oferty podając uzasadnienie.
9. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie został zaproszony do udziału w postępowaniu. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.



10. Zamawiający informuje niezwłocznie Wykonawcę, który został wykluczony z postępowania, o powodach wykluczenia.
11. Za najkorzystniejszą uważa się ofertę (nie podlegającą odrzuceniu) z najniższą ceną lub przedstawiającą najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert.

8. Wykaz dokumentów, które należy złożyć wraz z ofertą:

Wraz z ofertą (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego) Wykonawca zobowiązany jest złożyć następujące dokumenty:

1. Wstępny program szkolenia wraz z opisem proponowanych metod szkoleniowych;
2. Wizualizację zaoferowanego obiektu wraz z jego otoczeniem oraz zaproponowaną salą i przestrzenią przeznaczoną na usługę gastronomiczną;
3. Bio trenerów (uwzględniające wykształcenie, liczbę godzin szkoleniowych, zrealizowane projekty szkoleniowe z podobnego zakresu);
4. Oświadczenie na potwierdzenie spełnienia warunku udziału w postępowaniu zgodnie z pkt. 4 zapytania ofertowego.