



Olsztyn, 25.07.2024 r.

Z-III.2403.1.2024.JO

## OGŁOSZENIE O ZAPYTANIU OFERTOWYM

Departament Zdrowia Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko- Mazurskiego w Olsztynie zaprasza do złożenia oferty na świadczenie usług noclegowych i gastronomicznych oraz w zakresie zapewnienia sali szkoleniowej wraz z zapleczem technicznym dla min. 55 uczestników w ramach organizacji szkolenia wyjazdowego dotyczącego obowiązujących i planowanych regulacji prawnych w ochronie zdrowia.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2024 poz. 507).

Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronach:

[www.bip.warmia.mazury.pl](http://www.bip.warmia.mazury.pl)

### I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Województwo Warmińsko-Mazurskie z siedzibą w Olsztynie  
ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn,  
NIP 739-389-04-47  
REGON 50742333

### II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług noclegowych i gastronomicznych oraz w zakresie zapewnienia sali szkoleniowej wraz z zapleczem technicznym dla min. 55 uczestników w ramach 2- dniowego, wyjazdowego szkolenia z zakresu funkcjonowania administracji samorządowej w obszarze zdrowia w świetle obowiązujących i zapowiadanych regulacji prawnych. Uczestnikami będą pracownicy Departamentu Zdrowia oraz zaproszeni Dyrektorzy podmiotów leczniczych z terenu województwa warmińsko-mazurskiego, przedstawiciel Warmińsko-Mazurskiego Urzędu Wojewódzkiego w Olsztynie i przedstawiciel Warmińsko-Mazurskiego Oddziału Narodowego Funduszu Zdrowia w Olsztynie.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty został w Załączniku nr 1 do niniejszego zapytania.

**Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.**

### **III. WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Warunki realizacji zamówienia określa projekt umowy stanowiący Załącznik Nr 3

### **IV. TERMIN REALIZACJI / WYKONANIA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Termin wykonania przedmiotu umowy **w dniach 05 - 06 września 2024 r.**

### **V. INFORMACJE O DOKUMENTACH JAKIE MUSZĄ BYĆ DOŁĄCZONE DO OFERTY**

1. Skan wypełnionego i podpisanego przez Wykonawcę formularza ofertowego – Załącznik nr 2.
2. Skan pełnomocnictwa do działania w imieniu Wykonawcy – jeżeli zostało udzielone.

### **VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Ofertę należy przygotować w języku polskim, za załączonym formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 2 do ogłoszenia o zapytaniu ofertowym.
2. Formularz ofertowy musi być podpisany przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w obrocie prawnym w imieniu Wykonawcy, przy czym podpis powinien być czytelny lub opisany pieczętkami imiennymi. W przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio z odpisu z właściwego rejestru do oferty dołączyć należy stosowne pełnomocnictwo.
3. Podpisana oferta powinna być przesłana na adres: [justyna.orzel@warmia.mazury.pl](mailto:justyna.orzel@warmia.mazury.pl) oraz [dz@warmia.mazury.pl](mailto:dz@warmia.mazury.pl) z dopiskiem „Świadczenie usług noclegowych i gastronomicznych oraz w zakresie zapewnienia sali szkoleniowej wraz z zapleczem technicznym w ramach organizacji szkolenia wyjazdowego dotyczącego obowiązujących”
4. Treść oferty musi odpowiadać treści ogłoszenia.

### **VII. WYJAŚNIANIE TREŚCI OFERT, OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, UZUPEŁNIANIE OŚWIADCZEŃ, DOKUMENTÓW I PEŁNOMOCNICTW, SKŁADANIE OFERT DODATKOWYCH**

1. Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawców złożenia, w wyznaczonym terminie, wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
2. Jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
3. Wykonawcy, składający oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
4. Jeżeli Wykonawca, który zdobędzie największą liczbę punktów uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać kolejnego Wykonawcę, którego ofercie w kolejności przyznano największą liczbę punktów.

5. Wszelką korespondencję Zamawiający i Wykonawcy przekazują drogą elektroniczną.

#### **VIII. Z ZAPYTANIA OFERTOWEGO WYKLUCZA SIĘ WYKONAWCÓW, KTÓRZY:**

Złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego zapytania ofertowego.

#### **IX. OKOLICZNOŚCI, W KTÓRYCH OFERTA ZOSTANIE ODRZUCONA:**

Ofertę Wykonawcy wykluczonego z zapytania ofertowego uznaje się za odrzuconą.

#### **X. OKOLICZNOŚCI, W KTÓRYCH OFERTA NIE PODLEGA ROZPATRZENIU**

1. Oferta nie zawiera formularza ofertowego.
2. Oferta została złożona po terminie.
3. Treść oferty nie odpowiada treści zapytania ofertowego.
4. Zawiera więcej niż jedną cenę ofertową brutto.
5. Składane dokumenty nie są czytelne.
6. Wykonawca złożył więcej niż jedną ofertę, wówczas żadna oferta nie będzie podlegała rozpatrzeniu.

#### **XI. SPOSÓB POROZUMIEWANIA**

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują drogą mailową.
2. Zapytanie prowadzone jest w języku polskim.

Adres do korespondencji: [justyna.orzel@warmia.mazury.pl](mailto:justyna.orzel@warmia.mazury.pl)

#### **XII. TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Ofertę należy przesłać na formularzu ofertowym do 1 sierpnia 2024 r. w wersji elektronicznej na adres e-mail: [justyna.orzel@warmia.mazury.pl](mailto:justyna.orzel@warmia.mazury.pl) oraz [dz@warmia.mazury.pl](mailto:dz@warmia.mazury.pl)
2. O dotrzymaniu terminu złożenia oferty w formie elektronicznej decyduje data wpływu oferty na serwer Zamawiającego i możliwość odczytania jej treści przez Zamawiającego.
3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za termin dostarczenia ofert wysyłanych za pośrednictwem poczty elektronicznej. Oferty, które wpłyną po ww. terminie nie będą brane pod uwagę.

#### **XIII. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM I KRYTERIA OCENY OFERT**

1. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie kryterium:
  - cena: znaczenie kryterium - 80%

- doświadczenie w świadczeniu usług noclegowych i gastronomicznych oraz w zakresie zapewnienia sali szkoleniowej wraz z zapleczem technicznym – 20%
2. Punkty w kryterium „cena” obliczone zostaną według wzoru:

$$\text{liczba uzyskanych punktów} = \frac{\text{najniższa cena brutto spośród badanych ofert}}{\text{cena brutto badanej oferty}} \times 80$$

Wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku, maksymalna liczba punktów jaką można uzyskać – 80

3. Punkty w kryterium „świadczenie usług noclegowych i gastronomicznych oraz w zakresie zapewnienia sali szkoleniowej wraz z zapleczem technicznym” zostaną przyznane na podstawie ogólnodostępnych opinii.

Skala punktacji:

1. Do 50% dobrych opinii – 20 pkt.
2. Do 25 % dobrych opinii – 10 pkt
3. Od 24 – 0% dobrych opinii – 0 pkt.

Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta, która uzyska największą liczbę punktów, spośród ofert podlegających rozpatrzeniu.

- a. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzyma najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze.
- b. Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, Zamawiający wybiera ofertę z najniższą ceną.
- c. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa w ust. 6, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.
- d. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą oferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
- e. Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia jest ceną brutto i nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia/trwania umowy.
- f. Cena ofertowa - cena, za którą Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu zamówienia, łącznie z podatkiem VAT naliczonym zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia.

- g. Cena ofertowa musi być wyrażona w złotych polskich i zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.

#### **XIV. OCENA OFERT**

1. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie kryteriów: cena - 80% i świadczenie usług noclegowych i gastronomicznych oraz w zakresie zapewnienia sali szkoleniowej wraz z zapleczem technicznym - 20%.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Wykonawca przed upływem terminu składania ofert może zmienić lub wycofać swoją ofertę.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert lub uzupełnienia złożonych dokumentów.

#### **XV. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony na stronie internetowej pod adresem:

[www.bip.warmia.mazury.pl](http://www.bip.warmia.mazury.pl) oraz przesłany Wykonawcom biorącym udział w niniejszym zapytaniu mailem.

#### **XVI. INFORMACJE DOTYCZĄCE MOŻLIWOŚCI UNIEWAŻNIENIA ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany treści niniejszego zapytania ofertowego lub/i jego odwołania

#### **XVII. DODATKOWE INFORMACJE**

W przypadku pytań proszę o kontakt z Justyną Orzeł, e-mail: [justyna.orzel@warmia.mazury.pl](mailto:justyna.orzel@warmia.mazury.pl)

#### **XVIII. ZAŁĄCZNIKI**

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - Załącznik nr 1
2. Formularz ofertowy - Załącznik nr 2
3. Wzór umowy - Załącznik nr 3
4. Klauzula RODO - Załącznik nr 4