

Szczecin, 16.05.2022r.

SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

I. ZAMAWIAJĄCY

Uniwersytet Szczeciński
al. Papieża Jana Pawła II 22a
70-453 Szczecin
NIP: 851-020-80-05

I. Zamawiający

Uniwersytet Szczeciński, z siedzibą przy Al. Papieża Jana Pawła II 22a, 70-453 Szczecin, kierując się zasadą uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców, a także zasadą efektywnego zarządzania finansami zwracam się z prośbą o **oszacowanie wartości zamówienia na wykonanie usługi hotelowej, w tym zakwaterowania, wyżywienia, wynajmu sali konferencyjnej dla 75 osób**, w ramach projektu „Uniwersyteckie Centrum Wiedzy o Dostępności” **POWR.03.05.00-00-CW03/20**.

II. Opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający oczekuje, aby realizujący zamówienie dysponował obiektem na wyłączność oraz posiadał i spełniał następujące warunki umożliwiające realizację przedmiotu zamówienia:

1. Hotel ma siedzibę w Międzyzdrojach i położony jest w bardzo biskiej odległości do morza (do 300 metrów od plaży).
2. Hotel czterogwiazdkowy posiada pokoje z łazienkami.
3. Hotel jest dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
4. Hotel posiada salę restauracyjną.
5. Hotel posiada dwie sale konferencyjne, które mają wyizolowany dźwięk.
6. Hotel jest w stanie zrealizować przedmiot zamówienia w dniach 20-21 października 2022 r. w swojej siedzibie w Międzyzdrojach.
7. Hotel zapewni zakwaterowanie, wyżywienie oraz sale konferencyjne, które dają się połączyć w jedną większą salę konferencyjną, znajdujące się w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia.
8. Hotel posiada w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia liczbę pokoi umożliwiającą zakwaterowanie wszystkich uczestników konferencji.
9. Zamawiający oczekuje zakwaterowania w pokojach jedno- lub dwuosobowych oraz apartamentach, przy czym Hotel udostępni na wynajem przynajmniej 25 pokoi jednoosobowych i 25 pokoi dwuosobowych.
10. Hotel zapewni bezpłatny dostęp do Internetu na terenie Hotelu.
11. Pokoje, w których zakwaterowani będą uczestnicy konferencji, będą miały jednakowy standard.
12. Hotel zapewni w miejscu realizacji zamówienia:
1* nocleg ze śniadaniem dla uczestników w dniu 20 października 2022 r.



- 2* obiad (zupa + dania główne + napoje) w dniach 20-21 października 2022 r.
- 1* uroczysta kolacja w godz. 19.00-1.00 w dniu 20 października 2022 r.
- 3*serwis kawowy z poczęstunkiem (z czego dwa w dniu 20 października 2022 r. i jeden w dniu 21 października 2022 r.)
- 13. Hotel posiada odpowiednie zaplecze (kuchnię, salę restauracyjną), umożliwiające realizację przedmiotu zamówienia w zakresie żywienia.
- 14. Hotel posiada salę restauracyjną zapewniającą realizację przedmiotu zamówienia w zakresie żywienia – jednorazowo dla min. 75 osób (nie jest możliwa realizacja zamówienia dla 75 osób w systemie „na zmiany”).
- 15. Posiłki realizowane w zakresie żywienia muszą być przygotowane w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia – catering nie jest możliwy.
- 16. Serwis kawowy powinien być realizowany w pomieszczeniu/holu bezpośrednio przylegającym do sali konferencyjnej.
- 17. Hotel – w razie potrzeby - powinien zapewnić posiłki wegetariańskie i wegańskie.
- 18. W ramach oferty żywienia, przy realizacji przedmiotu zamówienia podczas konferencji w Hotelu, Hotel przedstawi Zamawiającemu na 10 dni przed konferencją przykładowe zróżnicowane menu przerw kawowych, śniadań, obiadów i uroczystej kolacji, które będą wiązały hotel w kwestii usługi żywienia dla uczestników konferencji.
- 19. Hotel posiada w swojej siedzibie dwie klimatyzowane sale konferencyjne, umożliwiające realizację przedmiotu zamówienia w dniach 20-21 października 2022 r. Należy uwzględnić możliwość udziału min. 75 osób w jednej sali.
- 20. Hotel zobowiązuje się do przygotowania sali do sesji plenarnych tak, aby było możliwe przeprowadzenie obrad realizowanych w ramach realizacji zamówienia. Szczegółowy harmonogram sesji podczas konferencji zostanie podany Hotelowi do 14.10.2022 r.
- 21. Hotel zapewni ustawienie kinowe w salach konferencyjnych, stolik dla prezydium oraz mównicę dla prelegentów w danej sesji.
- 22. Sale konferencyjne powinny być wyposażone w sprzęt audiowizualny (rzutnik multimedialny, ekran lub przystosowaną przestrzeń do projekcji, mikrofony, odpowiednie nagłośnienie oraz dostęp do Internetu).
- 23. Hotel posiada przy swoim budynku parking, który udostępni uczestnikom przedmiotu zamówienia (dla minimum. 15 samochodów osobowych).
- 24. Wykonawca gwarantuje niezmienność ceny jednostkowej za realizację przedmiotu zamówienia od osoby.
- 25. Liczba uczestników konferencji może ulec zmianie (+/- 20 osób) w stosunku do wskazań w zapytaniu ofertowym. Wynagrodzenie za realizację przedmiotu umowy ustalone zostanie na podstawie rzeczywistego wykorzystania pokoi i żywienia.

Cena za 1 gościa powinna uwzględniać:

- a) 1* nocleg ze śniadaniem dla uczestników w dniu 20 października 2022 r.
- b) 2* obiad (zupa + dania główne + napoje) w dniach 20-21 października 2022 r.
- c) 1* uroczysta kolacja w godz. 19.00-1.00 w dniu 20 października 2022 r.
- d) 3*serwis kawowy z poczęstunkiem (z czego dwa w dniu 20 października 2022 r. i jeden w dniu 21 października 2022 r.)
- e) miejsce parkingowe
- f) koszty najmu sal konferencyjnych

IV. PROPONOWANE KRYTERIA OCENY OFERT

1. Kryteria oceny ofert:

Kryterium 1 - cena brutto - 60%

Kryterium 2 - usytuowanie hotelu – odległość od plaży - 10 %

Kryterium 3 - zaplecze techniczne odpowiednie do prowadzenia równoległych obrad – posiadanie równoległych sal konferencyjnych z wyizolowanym dźwiękiem z możliwością połączenia w jedną salę - 20 %

Kryterium 4 - ilość miejsc parkingowych bezpośrednio w obrębie hotelu – 10%

Kryterium 1 będzie obliczone za pomocą następującego wzoru:

Cena brutto : $C = [(C_n : C_b) \times 60 \%] \times 100$

gdzie:

C_n - cena najniższa (brutto)

C_b - cena wynikająca z oferty badanej (brutto)

Cena za 1 gościa powinna uwzględniać:

- a) 1* nocleg ze śniadaniem dla uczestników w dniu 20 października 2022 r.
- b) 2* obiad (zupa + dania główne + napoje) w dniach 20-21 października 2022 r.
- c) 1* uroczysta kolacja w godz. 19.00-1.00 w dniu 20 października 2022 r.
- d) 3* serwis kawowy z poczęstunkiem (z czego dwa w dniu 20 października 2022 r. i jeden w dniu 21 października 2022 r.)
- e) miejsce parkingowe
- f) koszty najmu sal konferencyjnych

Kryterium 2

Usytuowanie hotelu (odległość od plaży) - waga 10% (maksymalnie 10 punktów), zgodnie z następującym przelicznikiem:

- a) Do 300 m. - 10 punktów
- b) Od 300 m do 500 m. - 5 punktów
- c) Powyżej 500 m. - 0 punktów

Kryterium 3

Zaplecze techniczne odpowiednie do prowadzenia równoległych obrad – posiadanie równoległych sal konferencyjnych z wyizolowanym dźwiękiem z możliwością połączenia w jedną salę – waga 20% (maksymalnie 20 punktów), zgodnie z następującym przelicznikiem:

- a) Zaplecze techniczne odpowiednie do prowadzenia równoległych obrad – posiadanie równoległych sal konferencyjnych z wyizolowanym dźwiękiem z możliwością połączenia w jedną salę – 20 pkt.
- b) Zaplecze techniczne odpowiednie do prowadzenia równoległych obrad – posiadanie równoległych sal konferencyjnych z wyizolowanym dźwiękiem – 10 pkt

c) Posiadanie jednej Sali konferencyjnej – 0 pkt.

Kryterium 4

Ilość miejsc parkingowych bezpośrednio w obrębie hotelu - waga 10% (maksymalnie 10 punktów), zgodnie z następującym przelicznikiem:

1. 20 miejsc parkingowych – 10 pkt
2. 15 miejsc parkingowych – 8 pkt.
3. 10 miejsc parkingowych – 5 pkt
4. 5 miejsc parkingowych – 3 pkt
5. brak miejsc parkingowych – 0 pkt.

2. Oferta zostanie odrzucona, jeżeli:

- będzie niezgodna z niniejszym zapytaniem,
 - jej złożenie będzie stanowiło czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - będzie zawierała rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - będzie zawierała błędy w obliczeniu ceny lub kosztu,
3. Wykonawca określi wartość brutto zadań na formularzu oferty - załącznik nr 1.
 4. Wszystkie elementy oferty powinny zawierać w sobie ewentualne upusty stosowane przez Wykonawcę, tzn. muszą być one wkalkulowane w cenę oferty.
 5. Cena oferty powinna być podana cyfrowo i słownie. Ceny muszą być zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.
 6. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę są wiążące i zostaną wprowadzone do umowy.
 7. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
 8. Rozliczenia będą prowadzone w walucie: PLN.
 9. Okres związania Wykonawców złożoną ofertą wynosi **30 dni** licząc od upływu terminu składania ofert.
 10. W prowadzonym postępowaniu nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale IX ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 poz. 2019 ze zm.)
 11. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługuje roszczenie przeciwko Zamawiającemu.
 12. Oferty po dokonaniu wyboru nie będą zwracane Wykonawcom.

III. DOKUMENTY WYMAGANE:

- a. formularz oferty - załącznik nr 1;

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Oceny spełniania tego warunku Zamawiający dokona na podstawie oświadczenia Wykonawcy zawartego w Formularzu ofertowym.
2. Wykonawca musi dysponować obiektem w którym świadczona będzie usługa na zasadzie własności, współwłasności, dzierżawy.

V. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Wycenę można składać w terminie do **23 czerwca 2022r. do godz. 12.00** w formie podpisanego skanu formularza ofertowego. Oferty należy składać za pośrednictwem platformy zakupowej.
2. Formularz ofertowy powinien być podpisany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy lub osoby upoważnionej do złożenia oferty działającej na podstawie pełnomocnictwa.
3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego drogą elektroniczną lub telefoniczną z zapytaniem o wyjaśnienie treści Zapytania Ofertowego. Istotne informacje mające wpływ na zmianę warunków oferty udzielane Wykonawcom będą zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego.
4. Osoba do kontaktu: karolina.slotwinska@usz.edu.pl agata.szwed@usz.edu.pl
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Niniejsze Rozeznanie nie stanowi oferty w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1145), jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.).

Załącznik - Formularz Ofertowy