***Białystok, 26.03. 2018 r.***

**ZAMAWIAJĄCY:**

Stowarzyszenie „MY DLA INNYCH”

15-741 Białystok

ul. Antoniuk Fabryczny 34

tel.: 692394183

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

w sprawie udzielenia zamówienia na usługę

**hotelarsko-gastronomiczną oraz wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji szkoleń dla trenerów pracy w projekcie „Zatrudnienie wspomagane w praktyce – szkolenia dla kandydatów na trenerów pracy”**

Stowarzyszenie „MY DLA INNYCH”/Polska Federacja Zatrudnienia Wspomaganego jako podmiot realizujący projekt pn. ***„Zatrudnienie wspomagane w praktyce – szkolenia dla kandydatów na trenerów pracy”*** realizowany w ramach Konkursu 4/2017 „Samodzielni i skuteczni” na zadania zlecone na podstawie art. 36 ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 roku o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych zwraca się z prośbą o wycenę zamówienia polegającego na wykonaniu usługi hotelarsko-gastronomiczną oraz wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji szkoleń dla trenerów pracy w projekcie „*Zatrudnienie wspomagane w praktyce – szkolenia dla kandydatów na trenerów pracy*”***.***

1. **Wymagania dotyczące Wykonawcy**

O zamówienie może się ubiegać wykonawca, który spełnia następujące warunki:

* 1. posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie w organizowaniu konferencji   
     i z zakresu usług hotelarsko-gastronomicznych
  2. dysponuje salą konferencyjną mogącą pomieścić do 20 osób,
  3. dysponuje zapleczem gastronomicznym i restauracją mogącą pomieścić   
     do 20 osób,
  4. dysponuje pokojami hotelowymi dla 20 osób,
  5. nie jest powiązany osobowo bądź kapitałowo z Zamawiającym,   
     w szczególności poprzez:

1. uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej   
   z Zamawiającym,
2. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta bądź pełnomocnika Zamawiającego;
3. pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa   
   lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki   
   lub kurateli z członkami organu zarządzającego Zamawiającego.
4. **Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia objętego postępowaniem jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomiczną oraz wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji szkoleń dla trenerów pracy w projekcie „Zatrudnienie wspomagane w praktyce – szkolenia dla kandydatów na trenerów pracy”. Szkolenie organizowane będzie dla trzech grup szkoleniowych, każda grupa będzie odbywała szkolenie w trybie trzech zjazdów, każdy ze zjazdów obejmować będzie trzy dni.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych obejmujących świadczenie usługi dla Grupy nr 1 i 3 oraz Grupy nr 2.

1. **GRUPA 1 (13-15 kwietnia 2018 r., 20-22 kwietnia 2018, 18-20 maja 2018) - BIAŁYSTOK**
   1. 13 kwietnia 2018 r:
      1. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 1000-1800 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      2. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      3. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      4. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      5. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych   
         z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   2. 14 kwietnia 2018 r:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 900-1700 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      5. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      6. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   3. 15 kwietnia 2018 r.:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 800-1600 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
   4. 20 kwietnia 2018 r:
      1. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 1000-1800 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      2. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      3. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      4. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      5. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych   
         z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   5. 21 kwietnia 2018 r:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 900-1700 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      5. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      6. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   6. 22 kwietnia 2018 r.:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 800-1600 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
   7. 18 maja 2018 r:
      1. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 1000-1800 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      2. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      3. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      4. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      5. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych   
         z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   8. 19 maja 2018 r:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 900-1700 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      5. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      6. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   9. 20 maja 2018 r.:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 800-1600 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
2. **GRUPA 2 (2-4 sierpnia 2018 r., 23-25 sierpnia 2018, 14-16 września 2018) - KRAKÓW**
   1. 2 sierpnia 2018 r:
      1. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 1000-1800 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      2. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      3. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      4. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      5. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych   
         z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   2. 3 sierpnia 2018 r:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 900-1700 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      5. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      6. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   3. 4 sierpnia 2018 r.:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 800-1600 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
   4. 23 sierpnia 2018 r:
      1. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 1000-1800 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      2. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      3. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      4. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      5. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych   
         z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   5. 24 sierpnia 2018 r:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 900-1700 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      5. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      6. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   6. 25 sierpnia 2018 r.:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 800-1600 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
   7. 14 września 2018 r:
      1. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 1000-1800 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      2. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      3. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      4. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      5. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych   
         z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   8. 15 września 2018 r:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 900-1700 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      5. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      6. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   9. 16 września 2018 r.:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 800-1600 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
3. **GRUPA 3 (23-25 listopada 2018 r., 30 listopada – 2 grudnia 2018, 7-9 grudnia 2018) - BIAŁYSTOK**
   1. 23 listopada 2018 r:
      1. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 1000-1800 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      2. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      3. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      4. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      5. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych   
         z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   2. 24 listopada 2018 r:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 900-1700 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      5. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      6. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   3. 25 listopada 2018 r.:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 800-1600 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
   4. 30 listoada 2018 r:
      1. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 1000-1800 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      2. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      3. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      4. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      5. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych   
         z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   5. 1 grudnia 2018 r:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 900-1700 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      5. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      6. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   6. 2 grudnia 2018 r.:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 800-1600 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
   7. 7 grudnia 2018 r:
      1. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 1000-1800 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      2. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      3. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      4. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.
      5. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych   
         z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   8. 8 grudnia 2018 r:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 900-1700 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,
      5. Kolacja serwowana dla 20 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana i niegazowana, herbata, cytryna cukier - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      6. Nocleg ze śniadaniem dla 12 osób (5 pokoi dwuosobowych z oddzielnymi łóżkami oraz 2 pokoje jednoosobowe).
   9. 9 grudnia 2018 r.:
      1. Śniadanie dla 12 osób,
      2. Sala konferencyjna (do 20 osób) w godzinach 800-1600 (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących),
      3. Obiad serwowany dla 20 osób składający się z dwóch dań (zupa, II danie), deser, woda gazowana i niegazowana - menu akceptowane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy usługi. Należy uwzględnić możliwość uczestnictwa osób na diecie bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu,
      4. Dwie przerwy kawowe dla 20 osób (kawa, herbata, woda gazowana   
         i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11:00 i 15:00,

Wykonawca będzie zobowiązany do oddelegowania osoby, która odpowiedzialna będzie   
za bieżące kontakty z Zamawiającym.

**Zamawiający dopuszcza możliwość ograniczenia liczby uczestników na każdym ze zjazdów o 20 % skutkujących zmniejszeniem zakresu zamówienia.**

1. **Klasyfikacja Wspólnego Słownika Zamówień (CPV)**

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji,

1. **Termin wykonania usługi**

Termin wykonania usługi: kwiecień – grudzień 2018

1. **Kryterium oceny ofert**

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający dokona oceny i wyboru ofert spośród Wykonawców spełniających kryteria określone w punkcie I w oparciu o poniższe kryteria:

Cena – 100 %,

Punkty za kryterium cena zostaną obliczone na podstawie wzoru:

|  |  |
| --- | --- |
| Cena brutto oferty najtańszej | x 100 = ilość punktów |
| Cena brutto oferty badanej |

Przez cenę brutto oferty należy rozumieć całkowitą cenę za realizację przedmiotu zamówienia.

1. **Termin i sposób złożenia ofert**

Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej, na formularzu dołączonym do niniejszego zapytania, w terminie 7 dni kalendarzowych od daty ogłoszenia zapytania ofertowego tj. do dnia **02.04.2018** r., na adres: **trenerpracybialystok@gmail.com**

1. **Informacja o wynikach postępowania**

Zamawiający w terminie 7 dni od daty zakończenia naboru ofert zamieści na swojej stronie internetowej informację o wynikach postępowania oraz poinformuje każdego z oferentów drogą elektroniczną na adres e-mail wskazany w ofercie.

1. **Wykluczenie z udziału w postępowaniu**

Z możliwości realizacji zamówienia będą wyłączone podmioty, które powiązane są   
z Zamawiającego lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane   
z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy polegające   
w szczególności na:

1. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
2. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej (rodzice, dzieci, wnuki, teściowie, zięć, synowa), w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia (rodzeństwo, krewni małżonka/i) lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
3. **Uwagi końcowe**

Niniejsze ogłoszenie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Stowarzyszenia „My dla Innych”, do zawarcia umowy. Stowarzyszenie „My dla Innych” może odstąpić od podpisania umowy bez podania uzasadnienia swojej decyzji.

**FORMULARZ OFERTOWY**

w sprawie udzielenia zamówienia na usługę

**hotelarsko-gastronomiczną oraz wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji szkoleń dla trenerów pracy w projekcie „Zatrudnienie wspomagane w praktyce – szkolenia dla kandydatów na trenerów pracy”**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(proszę podać zgodnie z wpisem do KRS lub ewidencji działalności gospodarczej)*

NIP: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ REGON: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tel.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Fax.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

http//\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Składam/y ofertę na wykonanie usługi hotelarsko-gastronomicznej oraz wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji szkoleń dla trenerów pracy w projekcie „Zatrudnienie wspomagane w praktyce – szkolenia dla kandydatów na trenerów pracy”
2. Oświadczam/y, że zapoznaliśmy się z zapytaniem ofertowym i uznajemy się związanymi określonymi w niej zasadami postępowania oraz zdobytymi informacjami niezbędnymi do przygotowania oferty.
3. **Oferuję/emy realizację przedmiotu zamówienia:**
   1. Dla grup 1 i 3 w Białymstoku,
   2. Dla grupy 2 w Krakowie,
   3. cena brutto: .............................................zł (słownie złotych: ………………………… ……………………………...………………………………………………………………………………………).

Termin związania ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert.

Załączniki:

1. Szczegółowy kosztorys oferty.
2. Oświadczenie o braku powiązań

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Miejscowość, data Podpis*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**OŚWIADCZENIE**

*Nazwa i siedziba Oferenta:*

.....................................................................................................................................................

*(proszę podać zgodnie z wpisem do KRS lub ewidencji działalności gospodarczej)*

NIP: …................................................................ REGON: …...........................................................

KRS:………………………………….

oświadczam/my, iż Oferent nie jest powiązany osobowo bądź kapitałowo z Zamawiającym,   
w szczególności poprzez:

1. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta bądź pełnomocnika Zamawiającego;
2. pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli z członkami organu zarządzającego Zamawiającego.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PODPIS OFERENTA LUB OSÓB UPOWAŻNIONYCH