

Białystok, 31.08.2020r.

ZAMAWIAJĄCY:

**Stowarzyszenie „MY DLA INNYCH”
ul. Antoniuk Fabryczny 34
15-741 Białystok
tel.: 608 097 022**

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
(edycja III)”**

Grupa 1 - BIAŁYSTOK

Stowarzyszenie „MY DLA INNYCH” jako podmiot realizujący projekt pn. **„Zatrudnienie Wspomagane w praktyce – szkolenia dla kandydatów na Trenerów Pracy (edycja III)”**, współfinansowanego ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych, w ramach Konkursu 1/2019 pn. „Kierunek AKTYWNOŚĆ”, na zadania zlecone na podstawie art. 36 ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 roku o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych oraz ze środków z budżetu Miasta Białegostoku na podstawie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie, zwraca się z prośbą o wycenę zamówienia polegającego na wykonaniu usługi hotelarsko-cateringowej w celu organizacji szkoleń dla kandydatów na Trenerów Pracy w projekcie **„Zatrudnienie Wspomagane w praktyce – szkolenia dla kandydatów na Trenerów Pracy (edycja III)”**.

I. Wymagania dotyczące Wykonawcy

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

- a. posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie w organizowaniu konferencji i z zakresu usług hotelarsko-gastronomicznych,
- b. dysponuje salą konferencyjną mogącą pomieścić 18 osób,
- c. dysponuje zapleczem gastronomicznym i restauracją mogącą pomieścić 18 osób,
- d. nie jest powiązany osobowo, bądź kapitałowo z Zamawiającym, w szczególności poprzez:
 - i. uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej z Zamawiającym,
 - ii. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, bądź pełnomocnika Zamawiającego;
 - iii. 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.

II. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia objętego postępowaniem jest świadczenie 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 (edycja III)”. Szkolenie organizowane będzie **w Białymstoku** dla jednej grupy szkoleniowej, która będzie odbywała szkolenie w trybie trzech zjazdów, każdy ze zjazdów obejmować będzie trzy dni.

1. GRUPA SZKOLENIOWA 1 - BIAŁYSTOK

(I zjazd: 10-12 września 2020r., II zjazd: 24-26 września 2020r., III zjazd: 07-09 października 2020r.,)

a. 10 września 2020r. :

- i. Sala konferencyjna powinna być wyposażona w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkolenia w formie zdalnej (18 osób) w godzinach 9⁰⁰-18⁰⁰ (stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, możliwość dowolnego ustawienia).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 13³⁰ dla 18 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.

- iii. Dwie przerwy kawowe dla 18 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11⁰⁰ i 16⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 18⁰⁰ dla 18 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.

b. 11 września 2020r.:

- i. Sala konferencyjna powinna być wyposażona w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkolenia w formie zdalnej (18 osób) w godzinach 9⁰⁰-18⁰⁰ (stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, możliwość dowolnego ustawienia).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 13³⁰ dla 18 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.
- iii. Dwie przerwy kawowe dla 18 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11⁰⁰ i 16⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 18⁰⁰ dla 18 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.

c. 12 września 2020r.:

- i. Sala konferencyjna powinna być wyposażona w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkolenia w formie zdalnej (18 osób) w godzinach 9⁰⁰-18⁰⁰ (stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, możliwość dowolnego ustawienia).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 13³⁰ dla 18 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.

- iii. Dwie przerwy kawowe dla 18 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11⁰⁰ i 16⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 18⁰⁰ dla 18 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.

d. 24 września 2020r.:

- i. Sala konferencyjna powinna być wyposażona w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkolenia w formie zdalnej (18 osób) w godzinach 9⁰⁰-18⁰⁰ (stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, możliwość dowolnego ustawienia).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 13³⁰ dla 18 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.
- iii. Dwie przerwy kawowe dla 18 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11⁰⁰ i 16⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 18⁰⁰ dla 18 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.

e. 25 września 2020r.:

- i. Sala konferencyjna powinna być wyposażona w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkolenia w formie zdalnej (18 osób) w godzinach 9⁰⁰-18⁰⁰ (stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, możliwość dowolnego ustawienia).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 13³⁰ dla 18 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.

- iii. Dwie przerwy kawowe dla 18 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11⁰⁰ i 16⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 18⁰⁰ dla 18 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.

f. 26 września 2020r.:

- i. Sala konferencyjna powinna być wyposażona w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkolenia w formie zdalnej (18 osób) w godzinach 9⁰⁰-18⁰⁰ (stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, możliwość dowolnego ustawienia).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 13³⁰ dla 18 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.
- iii. Dwie przerwy kawowe dla 18 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11⁰⁰ i 16⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 18⁰⁰ dla 18 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.

g. 07 październik 2020r.:

- i. Sala konferencyjna powinna być wyposażona w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkolenia w formie zdalnej (18 osób) w godzinach 9⁰⁰-18⁰⁰ (stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, możliwość dowolnego ustawienia).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 13³⁰ dla 18 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.

- iii. Dwie przerwy kawowe dla 18 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11⁰⁰ i 16⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 18⁰⁰ dla 18 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.

h. 08 październik 2020r.:

- i. Sala konferencyjna powinna być wyposażona w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkolenia w formie zdalnej (18 osób) w godzinach 9⁰⁰-18⁰⁰ (stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, możliwość dowolnego ustawienia).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 13³⁰ dla 18 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.
- iii. Dwie przerwy kawowe dla 18 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11⁰⁰ i 16⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 18⁰⁰ dla 18 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.

i. 09 październik 2020r.:

- i. Sala konferencyjna powinna być wyposażona w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkolenia w formie zdalnej (18 osób) w godzinach 9⁰⁰-18⁰⁰ (stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących, możliwość dowolnego ustawienia).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 13³⁰ dla 18 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.

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych
Zadanie finansowane ze środków z budżetu Miasta Białegostoku

- iii. Dwie przerwy kawowe dla 18 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 11⁰⁰ i 16⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 18⁰⁰ dla 18 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.

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.

Wykonawca zapewnia wszelkie niezbędne warunki reżimu sanitarno – epidemiologicznego w czasie trwania epidemii, przeciwdziałające rozprzestrzenianiu się COVID-19.

III. Klasyfikacja Wspólnego Słownika Zamówień (CPV)

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji.

IV. Termin wykonania usługi

Termin wykonania usługi: **10 września – 09 październik 2020.**

V. 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:

$$\frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 = \text{ilość punktów}$$

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

VI. Termin i sposób złożenia ofert

Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej, na formularzu dołączonym do niniejszego zapytania, w terminie 5 dni kalendarzowych od daty ogłoszenia zapytania ofertowego tj. do dnia **05.09.2020r.**, na adres: dorotaroszkowska@mydlainnych.pl

VII. Informacja o wynikach postępowania

Zamawiający w terminie 2 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.

VIII. Wykluczenie z udziału w postępowaniu

Z możliwości realizacji zamówienia będą wyłączone podmioty, które powiązane są z Zamawiającym 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.

IX. 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 (edycja III)”
GRUPA 1 - BIAŁYSTOK**

(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 (edycja III)”.
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 dla grupy w BIAŁYMSTOKU:**

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/y

SZCZEGÓŁOWY KOSZTORYS OFERTY

Nazwa i siedziba Oferenta:

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

NIP: _____ REGON: _____

Wynajem sali -zł/dzień

Wyżywienie -zł/osoba

w tym:

obiad -zł/osoba

kolacja -zł/osoba

przerwy kawowe -zł/osoba

I zjazd: 10-12 września 2020r. (łącznie):

Wynajem sali -zł

Wyżywienie -zł

II zjazd: 24-26 września 2020r. (łącznie):

Wynajem sali -zł

Wyżywienie -zł

III zjazd: 07-09 październik 2020r. (łącznie):

Wynajem sali -zł

Wyżywienie -zł

OGÓŁEM (za całość):.....zł

(słownie:.....
.....)

Podpis Oferenta lub osób upoważnionych

OŚWIADCZENIE

Nazwa i siedziba Oferenta:

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

NIP: _____ REGON: _____

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

- a) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta bądź pełnomocnika Zamawiającego;
- b) 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