

Białystok, 03.10. 2019r.

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 II)”

Grupa 6 - WARSZAWA

Stowarzyszenie „MY DLA INNYCH” jako podmiot realizujący projekt pn. *„Zatrudnienie wspomagane w praktyce – szkolenia dla kandydatów na trenerów pracy (edycja II)”*, współfinansowanego ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych, w ramach Konkursu 1/2018 „Szansa – Rozwój - Niezależność” 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-cateringowej w celu organizacji szkoleń dla kandydatów na Trenerów Pracy w projekcie *„Zatrudnienie wspomagane w praktyce – szkolenia dla kandydatów na trenerów pracy (edycja II)”*.

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 16 osób,
- c. dysponuje zapleczem gastronomicznym i restauracją mogącą pomieścić 16 osób,
- d. dysponuje pokojami hotelowymi dla 11 osób,
- e. 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 II)”. Szkolenie organizowane będzie w Warszawie dla jednej grupy szkoleniowej, która będzie odbywała szkolenie w trybie trzech zjazdów, każdy ze zjazdów obejmować będzie trzy dni.

1. GRUPA SZKOLENIOWA 4 - WARSZAWA

(I zjazd: 18-20 października 2019r., II zjazd: 24-26 października 2019r., III zjazd: 06-08 listopada 2019r.)

a. 18 października 2019r:

- i. Sala konferencyjna (15 osób) w godzinach 10⁰⁰-19⁰⁰ (ustawienie podkova, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących).

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

- ii. Obiad serwowany ok. godziny 14⁰⁰ dla 15 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 15 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 12⁰⁰ i 17⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 19⁰⁰ dla 15 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.
- v. Nocleg ze śniadaniem dla 10 osób (5 pokoi dwuosobowych).

b. 19 października 2019r:

- i. Sala konferencyjna (15 osób) w godzinach 8⁰⁰-17⁰⁰ (ustawienie podkova, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 12⁰⁰ dla 15 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 15 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 10⁰⁰ i 15⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 17⁰⁰ dla 15 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,

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

wegetariańskiej, wegańskiej, ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.

v. Nocleg ze śniadaniem dla 10 osób (5 pokoi dwuosobowych).

c. 20 października 2019r.:

- i. Sala konferencyjna (15 osób) w godzinach 8⁰⁰-17⁰⁰ (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 12⁰⁰ dla 15 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 15 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 10⁰⁰ i 15⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 17⁰⁰ dla 15 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 października 2019r.:

- i. Sala konferencyjna (15 osób) w godzinach 10⁰⁰-19⁰⁰ (ustawienie podkowa, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 14⁰⁰ dla 15 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 15 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 12⁰⁰ i 17⁰⁰.

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 19⁰⁰ dla 15 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.
 - v. Nocleg ze śniadaniem dla 10 osób (5 pokoi dwuosobowych).
- e. 25 października 2019r.:**
- i. Sala konferencyjna (15 osób) w godzinach 8⁰⁰-17⁰⁰ (ustawienie podkova, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących).
 - ii. Obiad serwowany ok. godziny 12⁰⁰ dla 15 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 15 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 10⁰⁰ i 15⁰⁰.
 - iv. Kolacja serwowana ok. godziny 17⁰⁰ dla 15 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.
 - v. Nocleg ze śniadaniem dla 10 osób (5 pokoi dwuosobowych).
- f. 26 października 2019r.:**
- i. Sala konferencyjna (15 osób) w godzinach 8⁰⁰-17⁰⁰ (ustawienie podkova, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących).
 - ii. Obiad serwowany ok. godziny 12⁰⁰ dla 15 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

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej, ewentualnie innej po wcześniejszym ustaleniu.

- iii. Dwie przerwy kawowe dla 15 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 10⁰⁰ i 15⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 17⁰⁰ dla 15 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. 06 listopada 2019r:

- i. Sala konferencyjna (16 osób) w godzinach 10⁰⁰-19⁰⁰ (ustawienie podkova, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 14⁰⁰ dla 16 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 16 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 12⁰⁰ i 17⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 19⁰⁰ dla 16 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.
- v. Nocleg ze śniadaniem dla 11 osób (5 pokoi dwuosobowych i 1 pokój jednoosobowy).

h. 07 listopada 2019r:

- i. Sala konferencyjna (16 osób) w godzinach 8⁰⁰-17⁰⁰ (ustawienie podkova, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 12⁰⁰ dla 15 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 16 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 10⁰⁰ i 15⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 17⁰⁰ dla 16 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.
- v. Nocleg ze śniadaniem dla 11 osób (5 pokoi dwuosobowych i 1 pokój jednoosobowy).

i. 08 listopada 2019r.:

- i. Sala konferencyjna (16 osób) w godzinach 8⁰⁰-17⁰⁰ (ustawienie podkova, stoły i krzesła dla uczestników, stół dla 2 prowadzących).
- ii. Obiad serwowany ok. godziny 12⁰⁰ dla 15 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 16 osób (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, mleko, cytryna, cukier, 2 rodzaje ciasta) ok. godziny 10⁰⁰ i 15⁰⁰.
- iv. Kolacja serwowana ok. godziny 17⁰⁰ dla 16 osób, składająca się z jednej potrawy ciepłej, sałatek, przekąsek, woda gazowana

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

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.

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

III. Klasyfikacja Wspólnego Słownika Zamówień (CPV)

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji.

IV. Termin wykonania usługi

Termin wykonania usługi: **18 października – 08 listopada 2019r.**

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 7 dni kalendarzowych od daty ogłoszenia zapytania ofertowego tj. do dnia **08.10.2019r.**, na adres: dorotaroszowska@mydlainnych.pl

VII. Informacja o wynikach postępowania

Zamawiający w terminie 3 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.

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

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 II)”**

GRUPA 6 - WARSZAWA

(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 II)”.
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 WARSZAWIE:**
 1. 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

Projekt współfinansowany ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

SZCZEGÓŁOWY KOSZTORYS OFERTY

Nazwa i siedziba Oferenta:

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

NIP: _____ REGON: _____

Wynajem sali -zł/dzień

Nocleg ze śniadaniem -zł/osoba

Wyżywienie -zł/osoba

w tym:

obiad -zł/osoba

kolacja -zł/osoba

przerwy kawowe -zł/osoba

OGÓŁEM (za całość):.....zł

(słownie:
.....)

I zjazd: 18-20 października 2019r.:

Wynajem sali -zł

Noclegi -zł

Wyżywienie -zł

II zjazd: 24-26 października 2019r.:

Wynajem sali -zł

Noclegi -zł

Wyżywienie -zł

III zjazd: 06-08 listopada 2019r.:

Wynajem sali -zł

Noclegi -zł

Wyżywienie -zł

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