



Fundusze Europejskie  
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Toruń, 6.11.2024 r.

**Zamawiający:**

Pracownia Zrównoważonego Rozwoju

ul. ul. św. Katarzyny 5 lok. 3, 87-100 Toruń

**NIP:** 956 219 30 61

**Tel.:** +48 662 465 077

**e-mail:** [m.jasinska@pwr.org.pl](mailto:m.jasinska@pwr.org.pl)

Osoba do kontaktu: Magdalena Jasińska – koordynatorka projektu

**ZAPYTANIE OFERTOWE nr 2/NGOwD/PZR/2024**

Organizacja trzech 3-dniowych i trzech 1-dniowych szkoleń stacjonarnych

w mieście Gdańsk, Warszawa i Toruń

**w ramach projektu „Mosty Partycypacji: NGO dla polityk publicznych”**

**Miejsce publikacji ogłoszenia:**

- Baza konkurencyjności: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>

**Tryb udzielenia zamówienia:**

Postępowanie jest prowadzone zgodnie z Zasadą Konkurencyjności, określoną w aktualnych Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Funduszy Europejskich dla Rozwoju Społecznego współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus na lata 2021-2027. Zapytanie ofertowe nie stanowi przedmiotu zamówienia publicznego w ramach przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710, z późn. zm.).

Pracownia Zrównoważonego Rozwoju zaprasza do przedstawienia oferty cenowej na wykonanie następującej usługi w ramach projektu „Mosty Partycypacji: NGO dla polityk publicznych” o numerze FERS.04.06-IP.04-0062/23, który jest finansowany z programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027:



1. **Organizacja 3-dniowego szkolenia w dniach 22-24 listopada 2024 r. oraz 1-dniowego szkolenia w dniu 18 stycznia 2025 r. w mieście Gdańsk oraz**
2. **Organizacja 3-dniowego szkolenia w okresie 29 listopada -1 grudnia 2024 r. oraz 1-dniowego szkolenia w dniu 25 stycznia 2025 r. w mieście Warszawa oraz**
3. **Organizacja 3-dniowego szkolenia w okresie 6-8 grudnia 2024 r. oraz 1-dniowego szkolenia w dniu 11 stycznia 2025 r. w mieście Toruń.**

#### **I. Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi organizacji szkoleń w dniach 22-24 listopada 2024 r. oraz 1-dniowego szkolenia w dniu 18 stycznia 2025 r. w mieście Gdańsk (**część I**) 3-dniowego szkolenia w okresie 29 listopada -1 grudnia 2024 r.; 1-dniowego szkolenia w dniu 25 stycznia 2025 r. w mieście Warszawa (**część II**) oraz 3-dniowego szkolenia w okresie 6-8 grudnia 2024 r. oraz 1-dniowego szkolenia w dniu 11 stycznia 2025 r. w mieście Toruń (**część III**) dla:

- dla 24 osób - wraz zapewnieniem miejsc noclegowych dla 16 osób w Gdańsku,
- dla 30 osób wraz zapewnieniem miejsc noclegowych dla 26 osób w Warszawie,
- dla 19 osób wraz z zapewnieniem 8 miejsc noclegowych w Toruniu,

w hotelu 3-gwiazdkowym, z pełnym wyżywieniem, dostępem do sali szkoleniowej/konferencyjnej oraz organizacją przerwy kawowej dostępnej podczas wszystkich dni szkolenia 3-dniowego oraz 1-dniowego.

**UWAGA: zamówienie zostało podzielone na 3 części ze względu na lokalizację w trzech miastach: Gdańsk, Warszawa i Toruń. Można składać oferty częściowe bądź na wszystkie te 3 miasta.**

#### **I CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA**

##### **MIASTO GDAŃSK**

1. **Termin wydarzenia:** 22-24 listopada 2024 r. oraz 18 stycznia 2025 r.
2. **Liczba osób:** 24 osoby
3. **Lokalizacja obiektu:** miasto Gdańsk
4. **Sala konferencyjna / szkoleniowa w dniach 22-23-24 listopada 2024 r. oraz 18 stycznia 2025 r.**



4.1. Dostępność klimatyzowanej sali konferencyjnej/szkoleniowej mieszczącej min. 24 osoby, na wyłączność w dniu:

- 22 listopada 2024 w godzinach 16.00-20.00,
- 23 listopada 2024 w godzinach 09.30-17.00,
- 24 listopada 2024 w godzinach 09.30- 15.00,
- 18 stycznia 2025 w godzinach 10.00-16.00.

4.2. Sala konferencyjna powinna posiadać infrastrukturę dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

- rozmieszczenie sali szkoleniowej nie może utrudniać dostępu do niej osobom z niepełnosprawnościami (preferowany parter budynku) wraz z dostępnymi sanitariatami na tym samym piętrze;
- pomieszczenie powinno być dostosowane do liczby uczestników\_czek, w tym prowadzących i przedstawicieli zamawiającego; oprócz miejsc przy stolikach powinno być miejsce na pracę warsztatową o powierzchni min. 40 m<sup>2</sup>-maks. 80 m<sup>2</sup>, przy czym liczba uczestników będzie podana przez zamawiającego po rozstrzygnięciu zapytania na min. 3 dni przed datą planowanego wydarzenia,
- wielkość sali powinna umożliwiać nie tylko siedzenie, ale i swobodne poruszanie się uczestników szkolenia, z możliwością dowolnego ustawienia stołów.

4.3. Dostępność sprzętu technicznego: ekran usytuowany poza ciągami komunikacyjnymi, rzutnik i nagłośnienie z mikrofonami bezprzewodowymi, flipchart, wskaźnik laserowy, kolorowe mazaki, dostęp do sieci Wi-Fi.

4.4. Obsługa techniczna sprzętu dostępna co najmniej na 45 minut przed spotkaniem oraz w jego trakcie (każdego dnia).

**5. Usługa polegająca na rezerwacji miejsc noclegowych dla uczestników\_czek szkolenia w hotelu 3-gwiazdkowym, wraz z zapewnieniem śniadania podczas 3-dniowego szkolenia w dniach 22-23-24 listopada 2024 r.**

5.1 Wykonawca zapewni rezerwację miejsc noclegowych dla 16 osób – uczestników\_czek szkolenia w pokojach dwuosobowych lub jednoosobowych wraz z łazienkami (z możliwością



dostępu w części z nich dla osób z niepełnosprawnością ruchową) - ok. 6 pokoi dwuosobowych, min. 4 pokoje jednoosobowe (ostateczna liczba i rodzaj pokoi zostanie potwierdzona przez zamawiającego na min. 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia).

- 5.2 Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom szkolenia śniadania w formie bufetu, z zastrzeżeniem, że Wykonawca uwzględni różne diety, w tym np. bezglutenową, bezmleczną, wegetariańską oraz wegańską, z pominięciem diety mięsnej (dopuszczalne są dania z rybami). Napoje serwowane będą w naczyniach wielorazowego użytku (nie plastikowych).
- 5.3 Wykonawca przedstawi propozycje szczegółowego menu śniadań do wyboru i akceptacji Zamawiającego najpóźniej 3 dni przed datą planowanego wydarzenia.
- 5.4 Obiekt hotelowy powinien znajdować w mieście Gdańsk.
- 5.5 Obiekt hotelowy powinien być pozbawiony barier architektonicznych dla osób z niepełnosprawnościami bez względu na liczbę kondygnacji przeznaczonych dla gości; musi posiadać: infrastrukturę dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami typu winda, podjazdy.
- 5.6 Obiekt hotelowy powinien znajdować się w miejscu, gdzie dojazd możliwy jest za pomocą publicznego środka transportu.
- 5.7 Obiekt powinien być dostępny dla psa przewodnika.
- 5.8 Wykonawca zapewni nieograniczony i bezpłatny dostęp do pomieszczeń sanitarnych.
- 5.9 Na terenie obiektu wymagana jest bezpłatna szatnia dla uczestników spotkania.

## **6. Zapewnienie pełnego wyżywienia uczestnikom podczas 3-dniowego szkolenia oraz podczas szkolenia 1-dniowego dla 24 osób**

6.1. Wykonawca zapewni podczas szkolenia pełne wyżywienie 24 uczestnikom szkolenia w tym:

22 listopada 2024 - obiad, kolacja

23 listopada 2024 - obiad, kolacja

24 listopada 2024 - obiad

18 stycznia 2025 - obiad



6.2. Wykonawca podczas przygotowania posiłków uwzględni w menu różne diety, w tym np. bezglutenową, bezmleczną oraz wegetariańską i wegańską, z pominięciem diety mięsnej (dopuszczalne są dania z rybami).

6.3. Wykonawca przedstawi propozycje szczegółowego menu do wyboru i akceptacji zamawiającego najpóźniej 3 dni przed datą planowanego wydarzenia.

6.4. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską podczas wszystkich dni szkolenia.

6.5. Wykonawca będzie serwował jedzenie i napoje w naczyniach wielorazowego użytku.

6.6. Ostateczna liczba posiłków zostanie potwierdzona przez zamawiającego na min. 3 dni przed datą planowanego wydarzenia.

## **7. Przerwa kawowa**

7.1. Organizacja przerwy kawowej dla 24 osób dostępna podczas całego cyklu szkoleniowego 3- dniowego oraz 1-dniowego.

Szkolenie 3-dniowe:

Dzień 1 – (przerwa kawowa jednorazowa) kawa, herbata, cukier, mleko (w tym bez laktozy i roślinne), woda i soki serwowane w naczyniach szklanych (nie w butelkach i kubeczkach plastikowych, jednorazowych), ciastka, owoce itp.

Dzień 2 - (przerwa kawowa całodniowa) - kawa, herbata, cukier, mleko (w tym bez laktozy i roślinne), woda i soki serwowane w naczyniach szklanych (nie w butelkach i kubeczkach plastikowych, jednorazowych), ciastka, ciasto, owoce itp.

Dzień 3 – (przerwa kawowa jednorazowa) kawa, herbata, cukier, mleko (w tym bez laktozy i roślinne), woda i soki serwowane w naczyniach szklanych (nie w butelkach i kubeczkach plastikowych, jednorazowych), ciastka, owoce itp.

Szkolenie 1-dniowe (przerwa kawowa całodniowa) - kawa, herbata, cukier, mleko (w tym bez laktozy i roślinne), woda i soki serwowane w naczyniach szklanych (nie w butelkach i kubeczkach plastikowych, jednorazowych), ciastka, owoce itp.

7.2. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad jakości i estetyki podczas przygotowywania, dostarczania i serwowania posiłków i napojów oraz przestrzegania właściwych przepisów Państwowej Inspekcji Sanitarnej-Epidemiologicznej.



7.3. Ostateczna liczba posiłków zostanie potwierdzona przez zamawiającego na min. 3 dni przed datą planowanego wydarzenia.

## II CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA

### MIASTO WARSZAWA

1. **Termin wydarzenia: 29-30 listopada-1 grudnia 2024 r oraz 25 stycznia 2025 r.**
2. **Liczba osób:** 30 osób
3. **Lokalizacja obiektu:** miasto Warszawa
4. **Sala konferencyjna/szkoleniowa w dniach 29-30-1 grudnia 2024 r. oraz 25 stycznia 2025 r.**
  - 4.1. Dostępność klimatyzowanej sali konferencyjnej/szkoleniowej mieszczącej min. 30 osób, na wyłączność w dniu:
    - 29 listopada 2024 w godzinach 16.00-20.00
    - 30 listopada 2024 w godzinach 09.30-17.00
    - 1 grudnia 2024 w godzinach 09.30- 15.00
    - 25 stycznia 2025 w godzinach 10.00-16.00
  - 4.2 Sala konferencyjna powinna posiadać infrastrukturę dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
    - rozmieszczenie sali szkoleniowej nie może utrudniać dostępu do niej osobom z niepełnosprawnościami (preferowany parter budynku) wraz z dostępnymi sanitariatami na tym samym piętrze;
    - pomieszczenie powinno być dostosowane do liczby uczestników\_czek, w tym prowadzących i przedstawicieli zamawiającego; oprócz miejsc przy stolikach powinno być miejsce na pracę warsztatową o powierzchni min. 40 m<sup>2</sup>-maks. 80 m<sup>2</sup>, przy czym liczba uczestników będzie podana przez zamawiającego po rozstrzygnięciu zapytania na min. 3 dni przed datą planowanego wydarzenia,



- wielkość sali powinna umożliwiać nie tylko siedzenie, ale i swobodne poruszanie się uczestników szkolenia, z możliwością dowolnego ustawienia stołów.

4.3 Dostępność sprzętu technicznego: ekran usytuowany poza ciągami komunikacyjnymi, rzutnik i nagłośnienie z mikrofonami bezprzewodowymi, flipchart, wskaźnik laserowy, kolorowe mazaki, dostęp do sieci Wi-Fi.

4.4 Obsługa techniczna sprzętu dostępna co najmniej na 45 minut przed spotkaniem oraz w jego trakcie (każdego dnia).

**5. Usługa polegająca na rezerwacji miejsc noclegowych dla uczestników\_czek szkolenia w hotelu 3-gwiazdkowym wraz z zapewnieniem śniadania podczas 3-dniowego szkolenia w dniach 29-30 listopada-1 grudnia 2024 r.**

5.1. Wykonawca zapewni rezerwację miejsc noclegowych dla 26 osób – uczestników\_czek szkolenia w pokojach dwuosobowych lub jednoosobowych wraz z łazienkami (z możliwością dostępu w części z nich dla osób z niepełnosprawnością ruchową) - ok. 11 pokoi dwuosobowych, min. 4 pokoje jednoosobowe (ostateczna liczba i rodzaj pokoi zostanie potwierdzona przez zamawiającego na min. 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia).

5.2. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom\_czkom szkolenia śniadania w formie bufetu, z zastrzeżeniem, że Wykonawca uwzględni różne diety, w tym np. bezglutenową, bezmleczną, wegetariańską oraz wegańską, z pominięciem diety mięsnej (dopuszczalne są dania z rybami). Napoje serwowane będą w naczyniach wielorazowego użytku (nie plastikowych).

5.3. Wykonawca przedstawi propozycje szczegółowego menu śniadań do wyboru i akceptacji Zamawiającego najpóźniej 3 dni przed datą planowanego wydarzenia.

5.4. Obiekt hotelowy powinien znajdować w mieście Warszawa.

5.5. Obiekt hotelowy powinien być pozbawiony barier architektonicznych dla osób z niepełnosprawnościami bez względu na liczbę kondygnacji przeznaczonych dla gości; musi posiadać infrastrukturę dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami typu winda, podjazdy.

5.6. Obiekt hotelowy powinien znajdować się w miejscu, gdzie dojazd możliwy jest za pomocą publicznego środka transportu.

5.7. Obiekt powinien być dostępny dla psa przewodnika.



5.8. Wykonawca zapewni nieograniczony i bezpłatny dostęp do pomieszczeń sanitarnych.

5.9. Na terenie obiektu wymagana jest bezpłatna szatnia dla uczestników\_czek spotkania.

**6. Zapewnienie pełnego wyżywienia uczestnikom podczas 3-dniowego szkolenia oraz podczas szkolenia 1-dniowego dla 30 osób**

6.1. Wykonawca zapewni podczas szkolenia pełne wyżywienie uczestnikom szkolenia w tym:

29 listopada 2024 - obiad, kolacja

30 listopada 2024 - obiad, kolacja

1 grudnia 2024 – obiad

25 stycznia 2025 - obiad

6.2. Wykonawca podczas przygotowania posiłków uwzględni w menu różne diety, w tym np. bezglutenową, bezmleczną oraz wegetariańską i wegańską, z pominięciem diety mięsnej (dopuszczalne są dania z rybami).

6.3. Wykonawca przedstawi propozycje szczegółowego menu do wyboru i akceptacji zamawiającego najpóźniej 3 dni przed datą planowanego wydarzenia.

6.4. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską podczas wszystkich dni szkolenia.

6.5. Wykonawca będzie serwował jedzenie i napoje w naczyniach wielorazowego użytku.

6.6. Ostateczna liczba posiłków zostanie potwierdzona przez zamawiającego na min. 3 dni przed datą planowanego wydarzenia.

**7. Przerwa kawowa**

7.1. Organizacja przerwy kawowej dla 30 osób dostępna podczas całego cyklu szkoleniowego 3-dniowego oraz 1-dniowego.

Szkolenie 3-dniowe:

Dzień 1 – (przerwa kawowa jednorazowa) kawa, herbata, cukier, mleko (w tym bez laktozy i roślinne), woda i soki serwowane w naczyniach szklanych (nie w butelkach i kubeczkach plastikowych, jednorazowych), ciastka, owoce itp.

Dzień 2 - (przerwa kawowa całodniowa) - kawa, herbata, cukier, mleko (w tym bez laktozy i roślinne), woda i soki serwowane w naczyniach szklanych (nie w butelkach i kubeczkach





plastikowych, jednorazowych), ciastka, ciasto, owoce itp.

Dzień 3 – (przerwa kawowa jednorazowa) kawa, herbata, cukier, mleko (w tym bez laktozy i roślinne), woda i soki serwowane w naczyniach szklanych (nie w butelkach i kubeczkach plastikowych, jednorazowych), ciastka, owoce itp.

Szkolenie 1-dniowe (przerwa kawowa całodniowa) - kawa, herbata, cukier, mleko (w tym bez laktozy i roślinne), woda i soki serwowane w naczyniach szklanych (nie w butelkach i kubeczkach plastikowych, jednorazowych), ciastka, owoce itp.

- 7.2. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad jakości i estetyki podczas przygotowywania, dostarczania i serwowania posiłków i napojów oraz przestrzegania właściwych przepisów Państwowej Inspekcji Sanitarnej-Epidemiologicznej.
- 7.3. Ostateczna liczba posiłków zostanie potwierdzona przez zamawiającego na min. 3 dni przed datą planowanego wydarzenia.

### III CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA

#### MIASTO TORUŃ

- 1. Termin wydarzenia: 6-7-8 grudnia 2024 r oraz 11 stycznia 2025 r.**
- 2. Liczba osób:** 19 osób
- 3. Lokalizacja obiektu:** miasto Toruń
- 4. Sala konferencyjna/szkoleniowa w dniach 6-7-8 grudnia 2024 r. oraz 11 stycznia 2025 r.**

4.1. Dostępność klimatyzowanej sali konferencyjnej/szkoleniowej mieszczącej min. 19 osób, na wyłączność w dniu:

- 6 grudnia 2024 w godzinach 16.00-20.00
- 7 grudnia 2024 w godzinach 09.30-17.00
- 8 grudnia 2024 w godzinach 09.30- 15.00
- 11 stycznia 2025 w godzinach 10.00-16.00



- 4.2. Sala konferencyjna powinna posiadać infrastrukturę dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
- rozmieszczenie sali szkoleniowej nie może utrudniać dostępu do niej osobom z niepełnosprawnościami (preferowany parter budynku) wraz z dostępnymi sanitariatami na tym samym piętrze;
  - pomieszczenie powinno być dostosowane do liczby uczestników\_czek, w tym prowadzących i przedstawicieli zamawiającego; oprócz miejsc przy stolikach powinno być miejsce na pracę warsztatową o powierzchni min. 40 m<sup>2</sup>-maks. 80 m<sup>2</sup>, przy czym liczba uczestników będzie podana przez zamawiającego po rozstrzygnięciu zapytania na min. 3 dni przed datą planowanego wydarzenia,
  - wielkość sali powinna umożliwiać nie tylko siedzenie, ale i swobodne poruszanie się uczestników szkolenia, z możliwością dowolnego ustawienia stołów.
- 4.3. Dostępność sprzętu technicznego: ekran usytuowany poza ciągami komunikacyjnymi, rzutnik i nagłośnienie z mikrofonami bezprzewodowymi, flipchart, wskaźnik laserowy, kolorowe mazaki, dostęp do sieci Wi-Fi.
- 4.4. Obsługa techniczna sprzętu dostępna co najmniej na 45 minut przed spotkaniem oraz w jego trakcie (każdego dnia).

**5. Usługa polegająca na rezerwacji miejsc noclegowych dla uczestników\_czek szkolenia w hotelu 3-gwiazdkowym wraz z zapewnieniem śniadania podczas 3-dniowego szkolenia w dniach 29-30 listopada-1 grudnia 2024 r.**

- 5.1. Wykonawca zapewni rezerwację miejsc noclegowych dla 8 osób – uczestników\_czek szkolenia w pokojach dwuosobowych lub jednoosobowych wraz z łazienkami (z możliwością dostępu części z nich dla osób z niepełnosprawnością ruchową) - ok. 3 pokoi dwuosobowych, min. 2 pokoje jednoosobowe (ostateczna liczba i rodzaj pokoi zostanie potwierdzona przez zamawiającego na min. 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia).
- 5.2. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom\_czkom szkolenia śniadania w formie bufetu, z zastrzeżeniem, że Wykonawca uwzględni różne diety, w tym np. bezglutenową, bezmleczną, wegetariańską oraz wegańską, z pominięciem diety mięsnej (dopuszczalne są dania z rybami). Napoje serwowane będą w naczyniach wielorazowego użytku (nie plastikowych).



- 5.3. Wykonawca przedstawi propozycje szczegółowego menu śniadań do wyboru i akceptacji Zamawiającego najpóźniej 3 dni przed datą planowanego wydarzenia.
- 5.4. Obiekt hotelowy powinien znajdować w mieście Toruń.
- 5.5. Obiekt hotelowy powinien być pozbawiony barier architektonicznych dla osób z niepełnosprawnościami bez względu na liczbę kondygnacji przeznaczonych dla gości; musi posiadać infrastrukturę dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami typu winda, podjazdy.
- 5.6. Obiekt hotelowy powinien znajdować się w miejscu, gdzie dojazd możliwy jest za pomocą publicznego środka transportu.
- 5.7. Obiekt powinien być dostępny dla psa przewodnika.
- 5.8. Wykonawca zapewni nieograniczony i bezpłatny dostęp do pomieszczeń sanitarnych.
- 5.9. Na terenie obiektu wymagana jest bezpłatna szatnia dla uczestników\_czek spotkania.

## **6. Zapewnienie pełnego wyżywienia uczestnikom podczas 3-dniowego szkolenia oraz podczas szkolenia 1-dniowego dla 19 osób**

- 6.1. Wykonawca zapewni podczas szkolenia pełne wyżywienie uczestnikom szkolenia w tym:

6 grudnia 2024 - obiad, kolacja

7 grudnia 2024 - obiad, kolacja

8 grudnia 2024 - obiad

11 stycznia 2025 - obiad

- 6.2. Wykonawca podczas przygotowania posiłków uwzględni w menu różne diety, w tym np. bezglutenową, bezmleczną oraz wegetariańską i wegańską, z pominięciem diety mięsnej (dopuszczalne są dania z rybami).
- 6.3. Wykonawca przedstawi propozycje szczegółowego menu do wyboru i akceptacji zamawiającego najpóźniej 3 dni przed datą planowanego wydarzenia.
- 6.4. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską podczas wszystkich dni szkolenia.
- 6.5. Wykonawca będzie serwował jedzenie i napoje w naczyniach wielorazowego użytku.



6.6. Ostateczna liczba posiłków zostanie potwierdzona przez zamawiającego na min. 3 dni przed datą planowanego wydarzenia.

## **7. Przerwa kawowa**

7.1. Organizacja przerwy kawowej dla 19 osób dostępna podczas całego cyklu szkoleniowego 3-dniowego oraz 1-dniowego.

Szkolenie 3-dniowe:

Dzień 1 – (przerwa kawowa jednorazowa) kawa, herbata, cukier, mleko (w tym bez laktozy i roślinne), woda i soki serwowane w naczyniach szklanych (nie w butelkach i kubeczkach plastikowych, jednorazowych), ciastka, owoce itp.

Dzień 2 - (przerwa kawowa całodniowa) - kawa, herbata, cukier, mleko (w tym bez laktozy i roślinne), woda i soki serwowane w naczyniach szklanych (nie w butelkach i kubeczkach plastikowych, jednorazowych), ciastka, ciasto, owoce itp.

Dzień 3 – (przerwa kawowa jednorazowa) kawa, herbata, cukier, mleko (w tym bez laktozy i roślinne), woda i soki serwowane w naczyniach szklanych (nie w butelkach i kubeczkach plastikowych, jednorazowych), ciastka, owoce itp.

Szkolenie 1-dniowe (przerwa kawowa całodniowa) - kawa, herbata, cukier, mleko (w tym bez laktozy i roślinne), woda i soki serwowane w naczyniach szklanych (nie w butelkach i kubeczkach plastikowych, jednorazowych), ciastka, owoce itp.

7.2. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad jakości i estetyki podczas przygotowywania, dostarczania i serwowania posiłków i napojów oraz przestrzegania właściwych przepisów Państwowej Inspekcji Sanitarnej-Epidemiologicznej.

7.3. Ostateczna liczba posiłków zostanie potwierdzona przez zamawiającego na min. 3 dni przed datą planowanego wydarzenia.



### **Wspólny Słownik Zamówień (CPV):**

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

32232000-8 Sprzęt videokonferencyjny

55100000-1 Usługi hotelarskie

80500000-9 Usługi szkoleniowe

### **Cel zamówienia**

**Celem szkolenia** jest wzmocnienie potencjału eksperckiego i instytucjonalnego organizacji pozarządowych (NGO) w obszarze działania na rzecz polityk publicznych wspieranych przez EFS +.

### **Harmonogram realizacji zamówienia**

#### **CZĘŚĆ I: Miasto Gdańsk**

22-23-24 listopada 2024r. oraz 18 stycznia 2025 r.

22 listopada 2024 – rozpoczęcie ok. 15.00 – obiad/zakwaterowanie uczestników\_czek

23 listopada 2024 – rozpoczęcie ok. 09.30

24 listopada 2024 - zakończenie 13.00 – obiad dla uczestników\_czek

18 stycznia 2025 – szkolenie 1-dniowe 10.00-16.00

#### **CZĘŚĆ II: Miasto Warszawa**

29-30 listopada-1 grudnia 2024r. oraz w dniu 25 stycznia 2025r.

29 listopada 2024 – rozpoczęcie ok 15.00 – obiad/zakwaterowanie uczestników\_czek

30 listopada 2024 – rozpoczęcie ok 09.30

01 grudnia 2024 - zakończenie 13.00 obiad dla uczestników\_czek

25 stycznia 2025 – szkolenie 1-dniowe 10.00-16.00

#### **CZĘŚĆ III: Miasto Toruń**

6-7-8 grudnia 2024 r. oraz w dniu 11 stycznia 2025r.

6 grudnia 2024 – rozpoczęcie ok 15.00 – obiad/zakwaterowanie uczestników



7 grudnia 2024 – rozpoczęcie ok 09.30

8 grudnia 2024 - zakończenie 13.00 obiad dla uczestników

11 stycznia 2025 – szkolenie 1-dniowe 10.00-16.00

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wstępnie zaplanowanych terminów w zależności od harmonogramu realizacji projektu zatwierdzanego przez Instytucję Zarządzającą oraz potrzeb Uczestników\_czek projektu.

Wykonawca deklaruje gotowość do realizacji wskazanych zadań w miejscu, terminach i wymiarze godzinowym uzgadnianych każdorazowo z Zamawiającym. Ostateczny termin zakończenia nastąpi w momencie udzielenia wsparcia wszystkim zaplanowanym uczestnikom projektu.

#### **8. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków dla wszystkich części zapytania.**

1. O realizację zamówienia mogą ubiegać się osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą lub osoby prawne dysponujące potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
2. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
3. Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
4. Wykonawca nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.
5. Wykonawcy używają wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, zgodnie z przepisami prawnymi w tym zakresie.
6. Wykonawcy kontrolują aktualność badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników\_czek mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.
7. Niespełnienie warunków udziału w postępowaniu skutkuje wykluczeniem Wykonawcy z postępowania. Oferta Wykonawcy wykluczonego zostanie odrzucona.



**9. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania oraz dokonania oceny złożonej oferty.**

Wykonawca wraz z ofertą (załącznikiem nr 1) składa następujące oświadczenia i dokumenty:

1. oświadczenia dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 2 do zapytania ofertowego
2. oświadczenie dotyczące braku powiązań osobowych lub kapitałowych – sporządzone według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do zapytania ofertowego
3. oświadczenie dotyczące klauzuli społecznej

**10. Wykluczenia z możliwości realizacji zamówienia**

1. Niniejsze zamówienie nie może być udzielone osobom ani podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między 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 a wykonawcą, polegające w szczególności na:
  - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
  - b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
  - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
  - d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
  - e) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.



W przypadku złożenia oferty przez osobę/podmiot spełniający przesłanki określone w punktach a-e, zostanie on wykluczony z postępowania, a jego oferta zostanie odrzucona.

2. W razie wątpliwości co do informacji zawartych w ofercie, Zamawiający wystąpi z żądaniem ich wyjaśnienia. Udzielone wyjaśnienia nie mogą powodować zmiany złożonej oferty.
3. Zamawiający wykluczy z udziału w postępowaniu Wykonawców, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu poprzez niezłożenie dokumentów potwierdzających ich spełnienie lub z przedłożonych dokumentów wynika fakt istnienia podstaw do wykluczenia z postępowania.
4. Zamawiający wykluczy z udziału w postępowaniu wykonawców powiązanych i prowadzących wymianę handlową z Federacją Rosyjską.

#### **11. Kryteria oceny ofert i sposób ich oceniania:**

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierować następującymi kryteriami:

1. Cena brutto (C) – waga: 80% (max. 80 pkt):

W ramach przedmiotowego kryterium maksymalną ilość punktów otrzyma najtańsza oferta (cena brutto) według wzoru (pozostałe oferty otrzymają odpowiednio niższą ilość punktów):

$$C = (CN : COB) \times 80,$$

gdzie: C – cena brutto, CN – cena najniższa spośród badanych ofert, COB – cena oferty badanej.

2. Klauzule społeczne (KS) – waga: 20% (max. 20 pkt):

Spełnienie klauzuli społecznej oznacza, że Wykonawca w dniu złożenia oferty zatrudnia co najmniej jedną osobę z grupy zagrożonej wykluczeniem zgodnie z wymogami określonymi w części X. Ocena ofert, Klauzule społeczne niniejszego zapytania. Punkty za kryterium zostaną przyznane na podstawie Oświadczenia o spełnieniu klauzuli społecznej stanowiącej Załącznik nr 4 do niniejszego zapytania, wg założeń:

Oferta, która będzie spełniała kryterium otrzyma 20 pkt. Oferta, która nie będzie spełniała kryterium otrzyma 0 pkt.

Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty, tj. oferty, która uzyska najwyższą ilość punktów w oparciu o ustalone wyżej kryteria.

Ogólna liczba punktów zostanie obliczona wg następującego wzoru:

$$PO = C + KS,$$

gdzie: PO - ogólna ilość punktów; C - cena brutto; KS - klauzule społeczne.





Podana cena brutto oraz ceny jednostkowe będą stałe przez okres realizacji przedmiotu zamówienia.

## 12. Sposób i termin składania ofert:

1. Ofertę należy złożyć poprzez system Baza Konkurencyjności (BK2021) (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) w terminie do dnia 14.11.2024 r.
2. Wymagania podstawowe:
  - a. oferta powinna być sporządzona w języku polskim, w formie pisemnej (na komputerze lub odręcznie drukowanymi literami) w sposób czytelny i przejrzysty - według wzoru: FORMULARZ OFERTOWY (Załącznik nr 1);
  - b. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z opracowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania;
  - c. do oferty muszą być załączone wszystkie dokumenty wymagane odpowiednimi postanowieniami zapytania ofertowego oraz przedstawionymi przez Zamawiającego wzorami – załącznikami, a w szczególności zawierać wszystkie informacje i dane;
  - d. oferta na daną część zamówienia powinna zawierać cenę danego przedmiotu zamówienia, podaną w polskich złotych (PLN) w kwocie brutto. Cena brutto musi uwzględniać podatek VAT, którego obowiązek regulowania wynika z aktualnie obowiązujących przepisów.
4. Tryb udzielania wyjaśnień do oferty.
  - a. każdy Wykonawca ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści przedmiotowego zapytania ofertowego wyłącznie przez stronę internetową baza konkurencyjności;
  - b. osobą uprawnioną do kontaktów w sprawie zapytania ofertowego jest koordynatorka projektu: **Magdalena Jasińska**.
5. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę: na obie części zapytania ofertowego bądź tylko na wybraną przez niego część; złożenie przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej rozwiązania alternatywne lub wariantowe (w tym tzw. oferty wariantowej) – spowoduje odrzucenie ofert złożonych przez tego Wykonawcę.
6. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych zgodnie z podziałem na części wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia i formularzu ofertowym.



7. Oferta może być podpisana na dwa sposoby: elektronicznie (podpisem kwalifikowalnym lub profilem zaufanym przez ePUAP) lub odręcznie (wskazane, by była również opieczetowana) przez osobę\_y uprawnioną\_e oraz oznaczona co do nazwy i adresu Wykonawcy, np. przez opatrzenie oferty pieczęcią firmową. Przez osobę\_y uprawnioną\_e należy rozumieć odpowiednio:

- a. osobę\_y, która\_e zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowym i oraz odpowiednimi przepisami jest\_są uprawniona\_e do reprezentowania Wykonawcy w obrocie gospodarczym;
- b. pełnomocnika lub pełnomocników, którym Wykonawca udzielił pełnomocnictwa. Pełnomocnictwo (kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem) musi zostać załączona do oferty.
- c. pełnomocnika ustanowionego przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Pełnomocnictwo (kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem) musi zostać załączona do oferty.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- Żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od oferentów na każdym etapie zamówienia,
- Unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty,
- Odrzucenia oferty z rażąco niską ceną,
- Odrzucenia ofert, których wartość przekroczy kwotę możliwą do zakontraktowania określoną we wniosku o dofinansowanie projektu (kwota wartości zamówienia).

9. Zamawiający dopuszcza możliwość składania zamówień uzupełniających.

10. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

### **13. Termin związania ofertą**

Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.



## **XI. Informacje o wynikach postępowania**

1. Zamawiający powiadomi niezwłocznie o wynikach postępowania (ewentualnie jego unieważnieniu) poprzez **bazę konkurencyjności BK 2021**, wszystkich wykonawców, których oferty zostały złożone w terminie i nie zostały wykluczone z postępowania.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od podpisania umowy, Zamawiający może wybrać kolejną ofertę spośród złożonych ofert. Informacja o wyborze zostanie opublikowana na stronie: [www.bazakonkurencyjności.pl](http://www.bazakonkurencyjności.pl).

## **14. Zmiany w umowie**

1. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, chyba że Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w Zapytaniu ofertowym oraz określił warunki takiej zmiany.
2. Zmiany umowy mogą nastąpić w następujących przypadkach:
  - a) zaistnienia omyłki pisarskiej,
  - b) zmiany danych teleadresowych,
  - c) zaistnienia siły wyższej (np. powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej) mającej wpływ na realizację umowy,
  - d) dopuszcza się możliwość zmiany terminu szkoleń z następujących przyczyn:
    - jeżeli ze względu na wypadek losowy nie będzie możliwe przeprowadzenie szkoleń (w szczególności: choroba, siła wyższa),
    - jeżeli Zamawiający w dniu wykonania usługi nie będzie posiadał niezbędnych zezwoleń, umów, akredytacji.
3. Strony umowy zobowiązują się do niezwłocznego wzajemnego informowania o każdej zmianie danych w dokumentach rejestracyjnych oraz innych danych wymienionych w umowie a mających wpływ na jej ważność.
4. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnego aneksu, potwierdzonego podpisami przez obie strony.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku wstrzymania dofinansowania projektu.



## 15. Pozostałe informacje i warunki unieważnienia postępowania

1. W toku oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Wykonawcy będą zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie określonym przez Zamawiającego.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia dodatkowych negocjacji z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, w szczególności, jeśli cena oferty przekroczy kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia, a w przypadku fiaska negocjacji do odstąpienia od podpisania umowy.
3. Zamawiający będzie dokonywał płatności w ciągu 30 dni na konto podane na fakturze od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury na podstawie liczby uczestników spotkania.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, w szczególności, gdy:
  - wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
  - postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą, uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia,
  - jeżeli Zamawiający uzna, że oferta, którą musiałby wybrać jako najkorzystniejszą nie gwarantuje uzyskania założonego efektu,
  - jeśli Zamawiający uzna, że udzielenie zamówienia w bieżącym postępowaniu nie doprowadzi do realizacji jego celu.

## 16. Wykaz załączników:

1. Formularz ofertowy – Załącznik nr 1
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - Załącznik nr 2
3. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych – Załącznik nr 3
4. Oświadczenie dotyczące stosowania klauzuli społecznej – Załącznik nr 4

Ofertę należy złożyć na wskazanym przez zamawiającego formularzu wraz z załącznikami: [Baza Konkurencyjności \(funduszeuropejskie.gov.pl\)](https://funduszeuropejskie.gov.pl)



Fundusze Europejskie  
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



**WAŻNE:**

Komunikacja w postępowaniu o udzieleniu zamówienia, w tym składanie ofert, wymiana informacji między zamawiającymi a wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą BK2021. Wszelkie pytania dotyczące zapytania ofertowego prosimy kierować przez stronę [Baza Konkurencyjności \(funduszeuropejskie.gov.pl\)](https://funduszeuropejskie.gov.pl)

Oferent jest zobowiązany do śledzenia zmian opublikowanych w Bazie Konkurencyjności dotyczących postępowania.

**17. Termin realizacji:**

Planowany termin realizacji zamówienia, w ramach zamówienia, zostaje wyznaczony na okres od dnia **22 listopada 2024 r. do 28 lutego 2025 r.**