



 <p>FUNDACJA FUNDUSZ WSPÓŁPRACY</p>	<p>Fundacja „Fundusz Współpracy”, ul. Górnośląska 4a, 00-444 Warszawa tel.: +48 22 4509 810, fax: +48 22 4509 803, cofund@cofund.org.pl, www.cofund.org.pl NIP: 526-000-54-68 REGON: 002179760 KRS: 0000112576</p>	
<p>Data: 4.05.2026</p>	<p>ZAPYTANIE OFERTOWE</p>	<p>Nr 9/BZP/PS/FFW/2026</p>
<p>Usługa organizacji jednodniowego szkolenia (wynajęcie sali szkoleniowej, przygotowanie i dostarczenie cateringu) 21.05.2026 w Dzierżonowie w ramach projektu „Premia społeczna” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus</p>		

- A. Zapytanie Ofertowe zostało ogłoszone w ramach projektu „Premia społeczna” w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

Podstawa i tryb udzielenia zamówienia.

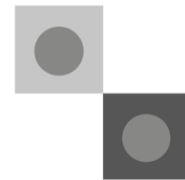
- B. Udzielenie zamówienia następuje zgodnie z zasadą konkurencyjności dla zamówień przekraczających wartość 80 tys. PLN netto, tj. bez podatku od towarów i usług (VAT), stosownie do rozdziału 3 podrozdziału 3.2 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027, obowiązujących na dzień ogłoszenia niniejszego Zapytania Ofertowego.
- C. Zamawiający – Fundacja „Fundusz Współpracy” – zwraca się z prośbą o przedstawienie przez Wykonawców oferty z uwzględnieniem poniższych wymagań:

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji jednodniowego szkolenia (wynajęcie sali szkoleniowej i dostarczenie cateringu) w Dzierżonowie, 21.05.2026 r.
2. Szacowana liczba osób na spotkaniu: od 10 do 30.
3. Usługa wynajęcia sali szkoleniowej obejmuje:
 - a. 1 salę dla minimum 30 osób.
 - b. Czas korzystania z sali szkoleniowej 6h. Orientacyjne godziny wykorzystania: 9:30-15:30 (Zamawiający wskaże Wykonawcy dokładne godziny przed spotkaniem).
 - c. Salę szkoleniową o powierzchni minimum 45 m², dostępną dla osób z niepełnosprawnościami, wyposażoną m.in. w wi-fi, rzutnik, ekran, flipchart z flamastrami. Sala musi mieć wysokość min. 3 m, posiadać dostęp do światła dziennego, mieć możliwość zaciemnienia, posiadać system wentylacyjny lub klimatyzację, powierzchnię bez przeszkód architektonicznych.
 - d. Ustawienie stołów i krzeseł na sali: wspólny stół z zestawionych mniejszych stołów lub ustawienie w kształcie litery U/podkowy; krzesła po zewnętrznej stronie obwodu; ekran umieszczony w centralnym punkcie widoczny dla wszystkich uczestników.

Fundacja Fundusz Współpracy ul. Górnośląska 4a, 00-444, Warszawa, cofund.org.pl





- e. Parking: na terenie obiektu, w którym zlokalizowana jest sala szkoleniowa lub w odległości do 300 m od obiektu musi znajdować się parking (publiczny lub prywatny) dostępny dla uczestników szkolenia.
 - f. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania wizji lokalnej obiektu pod kątem spełniania warunków zamówienia opisanych w niniejszym punkcie przed podjęciem ostatecznej decyzji o wyborze oferty.
4. Usługa dostarczenia cateringu dla każdego ze szkoleń obejmuje: serwis kawowy w trakcie całego szkolenia oraz lunch.

a. serwis kawowy

W skład serwisu kawowego mają wchodzić co najmniej:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego - min. 2 porcje na osobę
- wybór herbat - min. 2 porcje na osobę
- dodatki: mleko zwykłe i roślinne, cytryna, cukier
- woda gazowana i niegazowana - w sumie min. 0,5 l na osobę
- soki - min. 2 l / 10 osób
- ciasta i ciasteczka domowe - min. 6 szt. na osobę
- słone przekąski - min. 4 porcje na osobę
- owoce sezonowe

Serwis kawowy powinien być gotowy min. 30 min przed rozpoczęciem wydarzenia i być dostępny przez cały czas wydarzenia.

b. Lunch

W skład zestawu lunchowego mają wchodzić minimum:

- 1 rodzaj zupy (wegetariańska);
- dwa rodzaje ciepłego dania głównego (wegetariańskie i mięsne),
- zestaw surówek ze świeżych warzyw (min. 1 rodzaj) i gotowanych warzyw (min. 1 rodzaj);
- kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, mleko zwykłe i roślinne, cytryna, cukier, woda gazowana i niegazowana, soki;

Lunch powinien mieć formę bufetu szwedzkiego i być serwowany z zachowaniem odpowiedniej temperatury, dostosowanej do rodzaju dania.

- c. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji spotkania w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty. Posiłki powinny być serwowane w temperaturze odpowiedniej dla rodzaju podawanych dań.
- d. Wykonawca zapewnia zastawę porcelanową (filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, cukiernice, talerze itp.), sztucze (noże, widelce, łyżeczki, widelczyki), serwetki jednorazowe a także ekspres do kawy, warkur do wody zgodnie z wymaganiami menu; zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń i sztućców plastikowych lub jednorazowych/ biodegradowalnych.
- e. Wykonawca zapewnia stół/stoły + obrusy do ustawienia cateringu – w przypadku, gdy na miejscu szkolenia nie będzie dostępnych odpowiednich stołów.
- f. Usługa dostarczenia cateringu powinna obejmować także bieżącą obsługę sali celem usuwania zużytych naczyń i sztućców oraz wykładania czystej zastawy i uzupełniania serwowanych potraw i napojów.



- g. Usługa powinna być realizowana na sali szkoleniowej lub w kularach sali szkoleniowej.
- h. Menu musi uwzględniać zarówno opcję posiłku wegetariańskiego, jak i posiłku mięsnego.
- 5. Wykonawca zostanie poinformowany o ostatecznej liczbie uczestników.
 - a. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o odwołaniu szkolenia lub przeniesieniu szkolenia na nowy termin najpóźniej 3 dni kalendarzowe przed pierwotnie planowanym i potwierdzonym terminem realizacji.
 - b. Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną informację o liczbie uczestników szkolenia (catering) do 3 dni kalendarzowych przed wykonaniem usługi, przy czym przekazana liczba uczestników może być niższa niż szacowana minimalna liczba osób na jednym spotkaniu, jednak nie mniejsza niż 10 osób (zamówienie pierwotne).
- 6. Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności w przypadku zmniejszenia liczby uczestników lub odwołania spotkania. Zamawiający pokryje koszty tylko za faktycznie zamówioną, sporządzoną i dostarczoną liczbę serwisów cateringowych w trakcie realizacji zamówienia, zgodnie z opcją rozliczenia, zaznaczoną przez Wykonawcę w ofercie. Zamawiający zastrzega, iż podana liczba serwisów cateringowych jest liczbą szacunkową. Jeżeli w trakcie wykonywania zamówienia okaże się, że liczba serwisów cateringowych będzie mniejsza, niż podana w zapytaniu ofertowym, Wykonawca nie będzie z tego tytułu rościł żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego.

II. Kod/y i nazwa CPV:

79952000-2 – Usługi w zakresie organizacji imprez

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

III. Źródło finansowania:

Projekt „Premia społeczna” w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

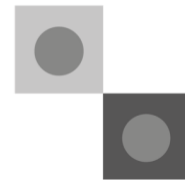
IV. Kwota planowana do przeznaczenia na realizację zamówienia

Maksymalny budżet na realizację zamówienia wynosi 4950,00 zł brutto.

V. Miejsce i termin realizacji zamówienia:

Miasto	Termin	<u>Maksymalna</u> odległość w linii prostej od głównego węzła kolejowego w mieście w km
Dzierżoniów	21.05.2026	2,00 km od PKP Dzierżoniów Śląski

Spotkanie odbędzie się w wyżej wskazanym terminie (zamówienie pierwotne). Planowany termin może ulec zmianie na podstawie jednostronnego oświadczenia Zamawiającego, złożonego Wykonawcy na co najmniej 3 dni kalendarzowe przed dotychczas planowaną datą spotkania, a minimum 14 dni przed nową datą spotkania. Okres realizacji zamówienia nie przekroczy czerwca 2026 r. Wykonawca zobowiązuje się wówczas do wykonania zamówienia w nowym terminie,



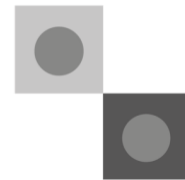
wskazany przez Zamawiającego, bez możliwości żądania zmian wynagrodzenia z tytułu dokonanej modyfikacji dat.

VI. Wymagania względem Wykonawcy (kryteria podmiotowe):

Z postępowania wykluczeni są wykonawcy:

1. wobec których zachodzą okoliczności wskazane w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służące ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2022. 835) oraz w art. 5k ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 roku dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. U. UE. L. 2014. 229.1)
2. którzy są powiązani osobowo lub kapitałowo z zamawiającym, tj. istnieje powiązanie polegające na:
 - a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - b. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z zastępcą prawnym zamawiającego lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych,
 - c. pozostawaniu z zamawiającym w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

VII. Kryteria oceny ofert:



Lp.	Nazwa kryterium	Znaczenie kryterium (%)	Maksymalna liczba możliwych do uzyskania punktów
1.	Łączna cena brutto	70%	70 pkt
2.	Klauzula społeczna: Wykonawca zatrudnia co najmniej 20% pracowników (osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę/spółdzielczej umowy o pracę) z katalogu osób zagrożonych wykluczeniem społecznym, tj. wskazanych w art. 2 pkt 6) Ustawy z dnia 5 sierpnia 2022 r. o ekonomii społecznej (Dz. U. 2025 poz. 806). Weryfikowane na podstawie oświadczenia	20%	20 pkt
3	Warunki rozliczenia usługi gastronomicznej W tym kryterium ocenie podlegać będzie sposób rozliczenia wynagrodzenia za wykonanie umowy w zakresie usługi dostarczenia cateringu: 10 pkt - rozliczenie umowy po kosztach wykorzystania usługi gastronomicznej, zgodnie z faktyczną liczbą uczestników szkolenia. 5 pkt - rozliczenie na podstawie informacji mailowej od Zamawiającego o liczbie osób korzystających z usługi gastronomicznej, przekazanej Wykonawcy mniej niż 3 dni przed szkoleniem. 0 pkt - rozliczenie na podstawie zamówienia pierwotnego, tj. informacji mailowej od Zamawiającego o liczbie osób korzystających z usługi gastronomicznej, przekazanej Wykonawcy nie później niż 3 dni przed szkoleniem.	10%	10 pkt
	Łącznie	Max 100%	Max 100 pkt

Ad 1. Łączna cena brutto

Cena oferty obejmująca wykonanie usługi dla szacowanej liczby uczestników, wyrażona w walucie polskiej (PLN), winna być określona jednostkowo i całkowicie w kwotach brutto i netto zgodnie z opisem zamówienia. Jednostkowe ceny oferty określone przez Oferenta pozostaną stałe w okresie realizacji umowy i nie będą podlegały zmianom.

Punkty za kryterium „Łączna cena brutto” zostaną obliczone według wzoru:

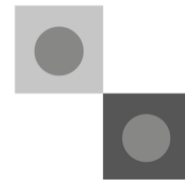
Łączna cena brutto oferty najtańszej

----- x liczba możliwych do uzyskania punktów = liczba punktów

Łączna cena brutto oferty badanej

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Ad 2. Klauzula społeczna: Wykonawca zatrudnia co najmniej 20% pracowników (osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę/spółdzielczej umowy o pracę) z katalogu osób zagrożonych wykluczeniem społecznym, tj. wskazanych w art. 2 pkt 6) Ustawy z dnia 5 sierpnia 2022 r. o ekonomii społecznej (Dz. U. 2025 poz. 806).



Kryterium weryfikowane jest na podstawie oświadczenia w formularzu oferty. Punkty otrzymuje Oferent, który oświadczy, iż zatrudnia co najmniej 20% pracowników (osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę/spółdzielczej umowy o pracę) z katalogu osób zagrożonych wykluczeniem społecznym, tj. wskazanych w art. 2 pkt 6) Ustawy z dnia 5 sierpnia 2022 r. o ekonomii społecznej (Dz. U. 2025 poz. 806). Dla celów obliczenia udziału procentowego pracowników z katalogu osób zagrożonych wykluczeniem społecznym do ogółu pracowników Wykonawcy należy przyjąć zaokrąglenie w górę do pełnego procenta.

Ad. 3. Warunki rozliczenia usługi gastronomicznej

Punkty za to kryterium zostaną przyznane według opcji zaznaczonej przez Wykonawcę w ofercie.

Zamówienie na realizację zamówienia zostanie udzielone Wykonawcy, który zdobył łącznie za kryterium 1-3 najwyższą liczbę punktów. W przypadku, gdy kilku Wykonawców otrzyma łącznie taką samą liczbę punktów, decydującym przy wyborze będzie suma punktów za kryterium Łączna cena brutto.

VIII. Sposób przygotowania oferty:

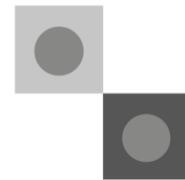
- a. Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania.
- b. Oferta Wykonawcy powinna zawierać łączną cenę za realizację Zamówienia zgodnie z Opisem Przedmiotu Zamówienia.
- c. Oferta powinna być wypełniona na komputerze i w języku polskim,
- d. Podane w ofercie ceny muszą uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia i nie mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy.
- e. Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w zapytaniu ofertowym i załącznikach oraz przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.
- f. Oferty przygotowane niezgodnie z wymaganiami niniejszego zapytania lub niekompletne lub złożone po terminie nie będą podlegać ocenie.
- g. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.
- h. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych.

IX. Dokumenty wymagane od Wykonawcy:

- a. Oferta na formularzu ofertowym – Załącznik nr 1;
- b. Przynajmniej jedno zdjęcie poglądowe sali wskazanej w ofercie.

X. Zamówienia uzupełniające, zmiana dotycząca wielkości zamówienia, zmiana umowy:

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zamówienia uzupełniającego w zakresie liczby osób lub usług dodatkowych (np. dodatkowej sali).
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zmiany wielkości zamówienia i umowy na warunkach określonych w treści umowy.
3. Tym samym Zamawiający zastrzega, iż wielkość przedmiotu zamówienia może ulec zmianie z przyczyn od niego niezależnych, a wynikających z jego rzeczywistych potrzeb. W sytuacji wystąpienia zmiany parametru wskazanego przez Zamawiającego (tj. liczby uczestników, terminu) znajdzie ona swoje odzwierciedlenie w stosownych zapisach przedłożonej do podpisu



Wykonawcy Umowy w odniesieniu do zmiany terminu lub miejsca wykonania umowy. W przypadku zmiany po podpisaniu umowy, zmiana taka będzie przedmiotem stosownego aneksu.

XI. Osoba z FFW uprawniona do kontaktu:

Anna Jankowska, ajankowska@cofund.org.pl, 724 590 517

XII. Ofertę należy przekazać w terminie do:

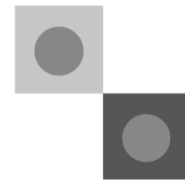
12.05.2026 do godziny 10:00.

XIII. Ofertę można:

Złożyć za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności dostępnej pod adresem: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/> - decyduje data wpływu oferty.

XIV. Inne postanowienia

1. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w oparciu o kryteria oceny ofert.
2. Zamówienie w danej części zostanie udzielone Wykonawcy, który zdobył najwyższą liczbę punktów.
3. Niniejsze Zapytanie Ofertowe nie stanowi zobowiązania Fundacji Fundusz Współpracy do zawarcia umowy.
4. Termin związania ofertą: 30 dni od zakończenia terminu składania ofert.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia prowadzonego zapytania bez podania przyczyny, w części lub w całości, w każdym czasie, również po złożeniu i rozpatrzeniu ofert oraz po poinformowaniu Oferentów o wynikach postępowania, a także zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru spośród złożonych ofert.
6. Zamawiający może prowadzić negocjacje cenowe z Oferentem, którego oferta okazała się najkorzystniejsza po ocenie dokonanej w ramach kryteriów oceny ofert. Negocjacje mogą dotyczyć obniżenia ceny przedstawionej w ofercie.
7. Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz uzupełnienia dokumentów potwierdzających należyte wykonanie ww. usług.
8. Zamawiający może wystąpić do podmiotów wymienionych w ofercie o referencje potwierdzające doświadczenie Oferentów.
9. Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający wezwie niezwłocznie Oferenta, który złożył najkorzystniejszą ofertę do zawarcia umowy. Jeżeli w terminie 7 dni od wezwania do podpisania umowy oferent nie zawrze umowy, zamawiający może podjąć negocjacje z oferentem, którego oferta była następna w kolejności.
10. Od dokonanego wyboru nie przewiduje się środków ochrony prawnej, w tym odwołań.
11. Jeżeli zaoferowana cena wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający żąda od Wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny. Oferta z rażąco niską ceną podlega odrzuceniu.



12. Wykonawcy mogą zwracać się do Zamawiającego o udzielenie wyjaśnień odnośnie do Zapytania Ofertowego i jego załączników. Pytania mogą być kierowane do Zamawiającego zgodnie z metodami składania ofert do 3 dni przed terminem składania ofert – decyduje data wpływu. Pytania, które wpłynęły po tym terminie zostaną pozostawione bez odpowiedzi.

XV. Obowiązki Administratora Danych związane z ochroną danych osobowych

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Fundacja „Fundusz Współpracy” (dalej: „ADMINISTRATOR”), z siedzibą: ul. Górnośląska 4a, 00-444 Warszawa. Z Administratorem można się kontaktować pisemnie, za pomocą poczty tradycyjnej na adres: ul. Górnośląska 4a, 00-444 Warszawa, lub drogą mailową: cofund@cofund.org.pl.
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować pod adresem mailowym: iodo@cofund.org.pl.
3. Dane osobowe są przetwarzane na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
4. Przetwarzanie danych osobowych odbywa się w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia – art. 6 ust. 1 lit. c, e RODO – dane osobowe będą przetwarzane przez Administratora do 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, zgodnie z przepisami prawa.
5. Dane osobowe nie pochodzą od stron trzecich.
6. Administrator nie zamierza przekazywać danych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.
7. Administrator będzie przekazywał dane osobowe innym podmiotom, tylko na podstawie przepisów prawa, w szczególności do: Ministra właściwego do spraw rozwoju regionalnego, Urzędu Zamówień Publicznych, organów kontrolnych, a także na podstawie zawartych umów powierzenia przetwarzania danych osobowych, w tym do: dostawców usług teleinformatycznych.
8. Dane osobowe będą przetwarzane przez Administratora do 5 lat od czasu wyboru wykonawcy w procesie zamówień publicznych.
9. Osoba, której dane dotyczą posiada prawo do:
 - a. żądania dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania;
 - b. wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych;
 - c. wniesienia skargi na działania Administratora do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
10. Podanie danych osobowych jest wymogiem do wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Ich niepodanie spowoduje brak możliwości udziału w postępowaniu.
11. Administrator nie przewiduje zautomatyzowanego podejmowania decyzji.

XVI. Załączniki

Załącznik nr 1 – Wzór formularza oferty

Załącznik nr 2 – Wzór umowy