
ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2/2026

Dotyczy: **zorganizowania szkolenia podczas wyjazdu szkoleniowego wraz z zapewnieniem wyżywienia i noclegów dla menagerów interim w ramach projektu pn. „Akademia Menadżera Przedsiębiorstwa Społecznego 2025-2028” nr FERS.04.13-IP.06-0004/24 współfinansowanego ze środków programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus**

I. ZAMAWIAJĄCY

Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości Społecznej „Być Razem”

siedziba: ul. Wałowa 4, 43-400 Cieszyn

NIP 5482544800

II. TRYB ZAMÓWIENIA

1. Podstawa prawna: zasada konkurencyjności określona w „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków na lata 2021–2027”, wydanych na podstawie art. 5 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 28 kwietnia 2022 r. o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021–2027 (Dz. U. poz. 1079, z późn. zm.).
2. Zamawiający nie podlega ustawie z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2024r. poz. 1320 z późn. zm.).

1

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Oznaczenie przedmiotu zamówienia według kodów Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55000000-0 Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

70220000-9 Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

80000000-4 Usługi edukacyjne i szkoleniowe

80500000-9 Usługi szkoleniowe



80532000-2 Usługi szkolenia w dziedzinie zarządzania

2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie w Warszawie usługi kompleksowej: usługi szkoleniowej wraz z zapewnieniem noclegów, wyżywienia oraz wynajmu sal szkoleniowych - na potrzeby uczestników szkoleń i prowadzących szkolenia dla menadżerów interim, poprzez zapewnienie:

- **stacjonarnej usługi szkoleniowej obejmującej łącznie 40 (2 x 20h) godzin szkoleniowych**, z zakresu

1. Uwarunkowań sektora PS:

a) specyfika formalno-prawna

b) personel PS (osoby ZWS, reintegracja);

c) zarządzanie kryzysami

d) otoczenie sektora.

2. Form finansowania sektora PS.

3. Specyfiki pracy Interim Menadżera

dla 18 osób (podzielonych na grupy 9 osobowe szkolone w 2 cyklach/zjazdach), wykonujących wsparcie interim menadżera w przedsiębiorstwach społecznych uczestniczących w Projekcie „Akademia Menadżera Przedsiębiorstwa Społecznego 2025-2028” z zastrzeżeniem, że ww. liczby mogą ulec zmianie.

- **1 sali szkoleniowej** (dla grupy 9 osób), podczas łącznie 2 cykli szkoleniowych w formie zjazdów weekendowych (piątek, sobota, niedziela)

- **noclegów ze śniadaniem** - w pokojach jednoosobowych dla prowadzących szkolenia i jedno i dwuosobowych dla uczestników szkoleń podczas łącznie 2 cykli szkoleniowych w formie zjazdów weekendowych (piątek, sobota, niedziela) dla grupy 12 osób (2 prowadzących, 9 uczestników)

- **wyżywienia dla osób uczestniczących** w szkoleniach oraz dla osób prowadzących szkolenia: podczas łącznie 2 cykli szkoleniowych w formie zjazdów weekendowych (piątek, sobota, niedziela) dla grupy 11 osób (5 posiłków na osobę podczas cyklu - 3 obiady, 2 kolacje),

- **przerw kawowych** dla osób uczestniczących w szkoleniach oraz dla osób prowadzących szkolenia podczas łącznie 2 cykli szkoleniowych w formie zjazdów weekendowych (piątek, sobota, niedziela) dla grupy 11 osób (4 przerwy kawowe na osobę/ zjazd)

z zastrzeżeniem, że liczby mogą ulec zmianie.

3. **Okres realizacji usług:** pierwszy cykl **19.02.2026 - 22.02.2026 r.**, drugi cykl **listopad 2026 r.** (weekend piątek, sobota, niedziela).

4. **Zamawiający zastrzega, że ww. okres może ulec zmianie.**

IV. Wymagania dotyczące realizacji usługi szkoleniowej



1.1 Wykonawca w ramach realizacji zamówienia zobowiązany będzie do:

- a) przeprowadzenia wskazanych szkoleń, zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym;
- b) zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkoleniowej, posiadającej doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w zakresie zgodnym z tematyką zapytania;
- c) opracowania szczegółowego programu szkoleniowego
- d) zapewnienia wszystkim uczestnikom materiałów szkoleniowych, dla każdego szkolenia. UP mają otrzymać materiały szkoleniowe (wydruki) na każdym szkoleniu. Po zgłoszeniu przez zamawiającego udział w szkoleniu Osoby/Osób z niepełnosprawnością Wykonawca zobowiązany będzie dostosować materiały do potrzeb ww. osoby/osób.
- e) weryfikacji przyrostu wiedzy w postaci testów kompetencji wraz z raportem końcowym obrazującym wyniki i efekty szkoleń;
- f) prowadzenia dokumentacji z realizacji przedmiotu zamówienia i niezwłocznego jej przekazania Zamawiającemu po ukończeniu szkolenia (listy obecności, protokół odbioru materiałów szkoleniowych oraz inne wymagane dokumenty);
- g) przekazywania drogą telefoniczną lub e-mail informacji o nieobecnościach, rezygnacjach, innego rodzaju problemach lub zaległościach ze strony UP biorących udział w szkoleniu, niezwłocznie po uzyskaniu przez Wykonawcę informacji o wystąpieniu w/w sytuacji;
- h) wykonania innych, dodatkowych czynności związanych bezpośrednio z realizacją zamówienia, niezbędnych do realizacji szkoleń, a niewymienionych szczegółowo w opisie przedmiotu zamówienia.

1.2 Wykonawca otrzyma od Zamawiającego wzory: listy obecności, protokołu przekazania materiałów szkoleniowych UP, szablon slajdów prezentacji multimedialnej i papieru projektu.

1.4 Wykonawca jest zobowiązany uzgodnić z Zamawiającym: szczegółowy program szkolenia, treść materiałów szkoleniowych oraz wzory testów kompetencji.

1.5 Zamawiający otrzyma od Wykonawcy: wzorcowe materiały szkoleniowe, oryginały list obecności, oryginały testów kompetencji, oryginał protokołu przekazania materiałów szkoleniowych UP.

1.6 Po realizacji każdego szkolenia Wykonawca prześle zamawiającemu - skany dokumentacji (lista obecności, protokół odbioru materiałów przez UP, protokół odbioru szkolenia), oryginały całości dokumentacji zbiorczo, pocztą, w trybie miesięcznym.

2. Wymagania dotyczące kadry szkoleniowej

2.1 Do realizacji zamówienia Wykonawca musi dysponować co najmniej 2-osobową kadrą szkoleniową, w tym:

- co najmniej 1 osobą w obszarze wiedzy o ekonomii społecznej i przedsiębiorstwach społecznych,
- co najmniej 1 osobą w obszarze wiedzy o pracy menadżera interim.

~~2.2 Każda z ww. osób musi spełniać łącznie następujące warunki:~~

- a) posiadać wykształcenie wyższe i kwalifikacje potwierdzone dyplomami, certyfikatami, zaświadczeniami lub innymi dokumentami do prowadzenia szkoleń
- b) posiadać doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/warsztatów/seminariów/doradztwa w wymiarze nie mniejszym niż :

osoba 1 – 300 godzin doświadczenia w zakresie szkoleń dla PS zrealizowanych w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert

osoba 2 - 100 godzin dla doświadczenia w zakresie szkoleń dla menadżerów interim zrealizowanych w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert,

WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKWATEROWANIA I WYŻYWIENIA ORAZ SALI SZKOLENIOWEJ

W ramach zamówienia od Wykonawcy wymaga się:

1. **Miejsce realizacji zamówienia:** Warszawa
2. **Wymagania dotyczące zakwaterowania (minimum):**

2.1. Usługa powinna obejmować nocleg w hotelu/obiekcie o standardzie odpowiadającym hotelowi 3 gwiazdkowemu, zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz.U. z 2017r. poz. 2166), w pokojach posiadających m.in. pełen węzeł sanitarny, TV, ręczniki i stały dostęp do wody mineralnej (w szklanych butelkach/naczyniach), min. 1 gniazdko, bezpłatny Internet (WiFi), szklanki do napojów, możliwość zameldowania w pokoju nie później niż od godz. 12.00.

2.2. Budynek hotelu nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w okresie świadczenia usług, które wpływałyby na zakres świadczonych usług i komfort przebywających tam osób.

2.3. Prowadzący szkolenia i uczestnicy szkoleń muszą mieć możliwość skorzystania z parkingu. Parking musi uwzględniać potrzeby osób z niepełnosprawnościami, przez co Zamawiający rozumie minimum jedno dostępne miejsce dla osób z niepełnosprawnościami.

2.4. Noclegi dla prowadzących szkolenia (2 osoby/ cykl) należy zapewnić w pokojach jednoosobowych, noclegi dla uczestników szkoleń należy zapewnić w pokojach maksymalnie dwuosobowych, jednakże Wykonawca powinien być w stanie zapewnić także pokoje jednoosobowe w przypadku nierównej pod względem płci konfiguracji osób w grupie uczestników.

2.5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia możliwości noclegu dla osób ze szczególnymi potrzebami, w tym osób z niepełnosprawnościami. Droga do pokoju powinna umożliwiać swobodne poruszanie się, w szczególności osobom poruszającym się na wózku aktywnym lub ortopedycznym (np.

płaska nawierzchnia, podjazd, winda itp.). Pokój oraz łazienka powinny być przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Hotel musi dysponować co najmniej jednym pokojem dostosowanym

~~do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, który będzie mógł zostać zarezerwowany przez Zamawiającego.~~

Pomieszczenie powinno zapewniać komfortowe warunki do rozmów i wspólnego przebywania (oświetlenie, ogrzewanie/klimatyzacja, dostęp do toalet). Preferowane będzie, jeśli sala lub pomieszczenie znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie pokoi noclegowych lub części gastronomicznej obiektu.

2.6. Podczas usługi noclegu uczestnicy szkoleń muszą zostać objęci śniadaniem w formie bufetu, o minimalnych wymaganiach: 2 rodzaje pieczywa na osobę, jajecznica/jajka w różnych postaciach, kiełbaski/parówki w różnych postaciach, wędliny w różnych postaciach, sery w różnych postaciach, dżemy, płatki śniadaniowe, mleko/jogurt, kawa z ekspresu, 3 rodzaje herbat (czarna, zielona, owocowa lub ziołowa), woda mineralna niegazowana/ filtrowana - w szklanych dzbankach/ z automatu (bez ograniczeń), 2 smaki do wyboru soków naturalnych, cukier lub jego zamiennik, mleczko do kawy (krowie + krowie bez laktozy + roślinne), cytryna, masło i margaryna.

3. Wymagania dotyczące sali szkoleniowej (minimum):

3.1. Nie dopuszcza się możliwości, aby sala szkoleniowa była w osobnym budynku niż restauracja i pokoje, w których będą zakwaterowani uczestnicy i uczestniczki projektu.

3.2. Sala szkoleniowa musi spełniać wymagania BHP i ppoż. oraz zapewniać dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową - droga do sali powinna umożliwiać swobodne poruszanie się, w szczególności osobom poruszającym się na wózku aktywnym lub ortopedycznym (np. płaska nawierzchnia, podjazd, winda itp.). Na kondygnacji gdzie znajduje się sala powinna być dostępna toaleta przystosowana dla osób z niepełnosprawnością.

3.3. Sala szkoleniowa musi mieć minimalną powierzchnię 40 m² tak, aby zapewnić realizację szkoleń w sposób komfortowy.

3.4. Oświetlenie sali: dostęp do światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia sztucznego, z możliwością całkowitego zaciemnienia sali roletami podczas prezentacji multimedialnej.

3.5 Ogrzewanie/klimatyzacja: każda sala szkoleniowa musi być wyposażona w system klimatyzacji z funkcją chłodzenia i ogrzewania lub w odrębne systemy, które zapewnią utrzymanie stałej temperatury. Urządzenia muszą umożliwiać utrzymanie temperatury w zakresie 21–24°C w trybie chłodzenia oraz 20–22°C w trybie ogrzewania. Klimatyzacja musi mieć możliwość regulacji mocy oraz sterowania z poziomu użytkownika (panel, pilot, sterownik ścienny). Ogrzewanie powinno zapewniać równomierny rozkład temperatury w całym pomieszczeniu (bez stref zimnych/gorących). System powinien być cichy, emitując hałas nie większy niż 40 dB w trybie pracy ciągłej.

3.6. Sala musi być wyposażona w:

- krzesła i stoły lub krzesła z pulpitemi zapewniające miejsca siedzące dla 9 os. plus prowadzący; docelowe ustawienie stołów i krzesel: podkowa,

~~podwieszany rzutnik multimedialny z 2 wejściami: HDMI i VGA i podwieszany ekran projekcyjny~~
o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów multimedialnych, widoczny dla każdego uczestnika szkolenia,

- flipchart z papierem minimum 15 sztuk/dzień wraz z różnokolorowymi flamastrami,
- dostęp bezprzewodowy do sieci internet poprzez WiFi,
- co najmniej 3 sprawne gniazdka elektryczne, min. 2 listwy/przedłużacz.

3.7. Wykonawca zobowiązuje się do zamieszczania w pomieszczeniach, w których prowadzone będą szkolenia, materiałów dostarczonych przez Zamawiającego zawierających informacje o Projekcie i źródłach jego finansowania.

3.8. Wykonawca zapewni jedną osobę odpowiedzialną za obsługę techniczną sal podczas wszystkich dni szkoleń.

4. Wymagania dotyczące wyżywienia (minimum):

4.1. Posiłki powinny być serwowane w pomieszczeniu dostępnym dla osób ze specjalnymi potrzebami, w tym osób z niepełnosprawnościami: droga do sali powinna umożliwiać swobodne poruszanie się, w szczególności osobom na wózku aktywnym/ortopedycznym (np. płaska nawierzchnia, podjazd, winda itp.), na kondygnacji gdzie znajduje się sala/restauracja powinna być dostępna toaleta przystosowana dla osób z niepełnosprawnością.

4.2. Jedzenie i napoje winny być serwowane w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.

4.3. Standard realizacji zamówienia: Wykonawca winien zapewnić świadczenie usług jak najwyższej jakości, zgodnie z obowiązującymi w branży standardami operacyjnymi, jak i fizycznymi, w tym szczególności w zakresie higieny i czystości, dostępności, obsługi, udogodnień dla gości oraz jakości, stanu i użyteczności wyposażenia, tj.:

- świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- przygotowania posiłków, dowóz posiłków (jeśli dotyczy), obsługa oraz uprzątnięcie pozostałości zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności, posiłki przygotowywane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2016 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z późn. zm.),
- przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,

- zapewnienia obsługi, tj. wydania posiłków oraz czuwania nad zachowaniem czystości i prawidłowym działaniem sprzętów, sprzątnięcia po zakończeniu posiłku,

~~dostarczania posiłków w godzinach wskazanych przez Zamawiającego,~~

- serwowania posiłków bezwzględnie świeżych (zgodnie z wymaganiami Państwowego Inspektora Sanitarnego) i ciepłych, tj. w temperaturze gwarantującej satysfakcję uczestników/uczestniczek,
- uwzględnienia w menu posiłków specjalnych (np. bezglutenowych, bez laktozy, wegetariańskich, wegańskich) w przypadku zgłoszenia takich potrzeb przez uczestników.

4.4 Obiad (na osobę): gorący posiłek obejmuje 2 dania + deser: zupa nie mniej niż 300 ml; drugie danie - trzyskładnikowe – np. ziemniaki/ryż/kasza/frytki nie mniej niż 200g, surówka nie mniej niż 100g, mięso/ryba nie mniej niż 150 g (lub danie wegetariańskie/wegańskie odpowiadające gramaturę dania mięsnemu), deser nie mniej niż 150 g oraz kawa z ekspresu, 3 rodzaje herbat (czarna, zielona, owocowa lub ziołowa), woda mineralna niegazowana/ filtrowana - w szklanych dzbankach/ z automatu (bez ograniczeń), 2 smaki do wyboru soków naturalnych (nie mniej niż 0,5 l na osobę), cukier lub jego zamiennik, mleczko (krowie + roślinne) do kawy.

4.5 Kolacja (na osobę): gorące danie – nie mniej niż 350 g (minimum 2 rodzaje do wyboru, w tym 1 wariant wegetariański), danie zimne – zestaw sałatek/serów/wędlin – nie mniej niż 350 g, 2 rodzaje pieczywa na osobę, kawa z ekspresu, 3 rodzaje herbat (czarna, zielona, owocowa lub ziołowa), woda mineralna niegazowana/ filtrowana - w szklanych dzbankach/ z automatu (bez ograniczeń), 2 smaki do wyboru soków naturalnych (nie mniej niż 0,5 l), cukier lub jego zamiennik, mleczko do kawy (krowie + krowie bez laktozy + roślinne), cytryna, masło i margaryna.

4.6. Przerwa kawowa (na osobę): kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, kawa rozpuszczalna, 3 rodzaje herbat (czarna, zielona, owocowa lub ziołowa), woda mineralna niegazowana/ filtrowana – w szklanych dzbankach/ z automatu (bez ograniczeń), 2 smaki do wyboru soków naturalnych (nie mniej niż 0,5 l), cukier lub jego zamiennik, mleczko do kawy (krowie + krowie bez laktozy + roślinne), cytryna, co najmniej 2 rodzaje świeżych owoców (min. 150 g), ciasto/ kanapki/ przekąski koktajlowe nie mniej niż 300 g.

7

V. WARUNKI ORAZ SCHEMAT PŁATNOŚCI

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie na podstawie uprzednio zawartej umowy. Podstawą do uregulowania płatności za wykonanie umowy będzie protokół odbioru każdego – zjazdu szkoleniowego, podpisany bez zastrzeżeń przez obie strony.
2. Na poczet realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający wypłaci zaliczkę w wysokości do 50% kosztu każdego zjazdu szkoleniowego.
3. Zamawiający dokona rozliczenia wykonanych usług, w trybie płatności po każdym zrealizowanym zjeździe szkoleniowym, po należytych zrealizowaniu usług i po uprzednim dostarczeniu (tj. w terminie 14 dni od daty zakończenia realizacji danego szkolenia) protokołu odbioru szkolenia, w którym Wykonawca

wykaże wykonanie usługi ze wskazaniem konkretnych dni oraz liczby osób w nim uczestniczących oraz prawidłowo wystawionej faktury.



~~4. Płatność wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, w terminie 14 dni (od daty doręczenia).~~

5. Informacje dotyczące odbioru usługi znajdują się we wzorze umowy z Wykonawcą, która stanowi **Załącznik nr 4** do niniejszego zapytania.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy:

1.1. niepodlegający wykluczeniu – zgodnie z warunkami przedstawionymi w pkt IX. Weryfikacja warunków odbywać się będzie na podstawie dołączonego do oferty oświadczenia - **Załącznik nr 2** do zapytania ofertowego.

1.2. znajdujący się w sytuacji finansowej i ekonomicznej pozwalającej na należyte wykonanie zamówienia;

2. Złożenie oferty w wyznaczony sposób i w określonym przez Zamawiającego terminie.

3. Niespełnienie któregokolwiek z kryteriów dostępu będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

4. Nie wymaga się wniesienia wadium.

VII. WYKLUCZENIE Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Z postępowania zostaną wykluczeni Wykonawcy:

1.1. w stosunku, do których otwarto likwidację lub których ogłoszono upadłość;

1.2. którzy złożyli nieprawdziwe informacje (oświadczenia) mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania;

1.3. podmioty powiązane 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 (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa);
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) 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 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) pozostawianiu 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.~~

1.4. podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie: art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r. poz. 835 z późn. zm.).

1.5. którzy są podmiotami, o których mowa w art. 5k ust. 1 rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), którzy korzystają z zasobów podmiotu trzeciego, o którym mowa w ww. rozporządzeniu, którzy przy realizacji zamówienia korzystają lub zamierzają korzystać z podwykonawców lub dostawców wskazanych w art. 5k ust. 1 rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014.

1.6. wykonywali bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności, chyba że udział tych wykonawców w postępowaniu nie utrudnił uczciwej konkurencji.

2. Zamawiający wykluczy z udziału w postępowaniu Wykonawców, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu poprzez nie złożenie dokumentów potwierdzających spełnienie lub z dokumentów przedłożonych wynika fakt istnienia podstaw do wykluczenia z postępowania.

VIII. WYJAŚNIENIA TREŚCI OFERT

Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień i/lub uzupełnień dotyczących treści złożonych ofert. Wyjaśnienia te nie będą mieć charakteru negocjacji, których możliwość oraz zakres zostały opisane w odrębnej części zapytania ofertowego.

9

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

30 dni od upływu terminu składania ofert.

X. KRYTERIA OCENY I ZASADY WYBORU OFERT

1. Zamawiający spośród wszystkich złożonych ofert, które nie zostały odrzucone i spełniają warunki ubiegania się o zamówienie, wybierze ofertę najwyższej punktowaną.

2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów ze wszystkich kryteriów punktowych. Uzyskana liczba punktów w ramach kryterium zaokrąglona będzie do drugiego miejsca po przecinku. Jeżeli trzecia cyfra po przecinku (i/lub następne) jest mniejsza od 5 wynik zostanie



~~zaokrąglony w dół, a jeżeli cyfra jest równa lub większa od 5 wynik zostanie zaokrąglony w górę. Łącznie oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów.~~

3. W przypadku, gdy więcej niż jeden Wykonawca składający ofertę otrzyma taką samą najwyższą ilość punktów, zostaną oni wezwani przez Zamawiającego do złożenia oferty dodatkowej, co pozwoli na zachowanie zasady równego traktowania Wykonawców i uczciwej konkurencji, a ponadto pozwoli na racjonalne i oszczędne gospodarowanie środkami.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w ofercie: oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych; z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek; innych omyłek polegających na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.

5. Oferta zostanie oceniona na podstawie 3 kryteriów gdzie na 100% składa się:

L.p.	Kryterium oceny	Waga	Sposób wyliczenia/przyznawania punktacji	Uwagi
1	Cena	50%	(cena oferty najtańszej / cena oferty badanej) x waga 50 punktów	Ocenie podlega kwota brutto oferty. Maksymalna liczba punktów w tym kryterium to 50.
2	Kryterium społeczne	50%	Wykonawca jest podmiotem ekonomii społecznej, w rozumieniu art.2 ust. 5 ustawy o ekonomii społecznej Ocena wg kategorii - nie spełnia 0 punktów - spełnia 1 punkt x waga 50	Maksymalna liczba punktów w tym kryterium to 50.

10

Kryterium 1: Cena złożonej oferty (waga 50%, maksymalna ilość punktów: 50).

Cena zawarta w ofercie powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

Kryterium 2: Kryterium społeczne (waga 50%, maksymalna ilość punktów: 50).

~~Zamawiający będzie oceniał ofertę pod kątem tego, czy Wykonawca jest podmiotem ekonomii społecznej~~
w rozumieniu art.2 ust. 5 ustawy o ekonomii społecznej na podstawie informacji zamieszczonych w KRS na dzień złożenia oferty

1 pkt. – wykonawca jest podmiotem ekonomii społecznej

0 pkt. – wykonawca jest podmiotem ekonomii społecznej

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli spełniania przez Wykonawcę w/w warunku/warunków w okresie realizacji zamówienia. Stwierdzenie przez Zamawiającego braku spełnienia powyżej opisanych warunków może zostać uznane za naruszenie zapisów umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz skutkować odpowiedzialnością kontraktową Wykonawcy za w/w naruszenia.

XI. RAŻĄCO NISKA CENA

Zamawiający wezwie oferenta o udzielenie wyjaśnień, jeśli:

- cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia (przez rażąco niską cenę należy rozumieć sytuację, gdy cena oferty jest niższa o co najmniej 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert

i/lub

- treść oferty jest niespójna i/lub budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów.

W takiej sytuacji Zamawiający zwróci się do Oferenta w formie mailowej o udzielenie wyjaśnień lub złożenie dowodów wyceny elementów oferty mających wpływ na wysokość ostatecznej ceny oferty. Zamawiający odrzuci ofertę Oferenta, który w terminie 3 dni roboczych od momentu wysłania pisma (mailem na adres wskazany w formularzu ofertowym) nie złoży wystarczających wyjaśnień lub złożone wyjaśnienia są niewystarczające i cena nadal budzi wątpliwości Zamawiającego, co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sformułowanymi w zapytaniu ofertowym.

XII. ODRZUCENIE OFERTY

1. Oferta wykonawcy podlega odrzuceniu w następujących sytuacjach:

- a) wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu;
- b) oferta została złożona po terminie składania;
- c) treść oferty jest niezgodna z warunkami zapytania;
- d) oferta nie spełnia wymogów formalnych;
- e) oferta nie spełnia wymogów merytorycznych np. w szczególności gdy jest nieczytelna;
- f) oferta jest niekompletna – nie zawiera wszystkich wymaganych dokumentów lub oświadczeń;

~~g) oferta zawiera błędy w obliczeniu ceny, nie podlegające poprawie jako oczywista omyłka;~~

h) oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;

i) oferta jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

2. W związku z odrzuceniem oferty wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie przeciwko zamawiającemu.

XIII. WARUNKI ISTOTNYCH ZMIAN UMOWY

1. Wzór umowy został zamieszczony w bazie konkurencyjności.

2. Istotne zmiany umowy mogą nastąpić w następujących przypadkach:

2.1. zaistnienia omyłki pisarskiej lub rachunkowej,

2.2. zaistnienia siły wyższej (powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej itp.) mającej wpływ na realizację umowy,

2.3. zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa oraz wytycznych Instytucji Zarządzającej w zakresie mającym wpływ na realizację umowy,

2.4. zmiany ustawowej stawki podatku VAT,

2.5. w wypadku rozwiązania lub zmiany umowy, która wiąże Zamawiającego z Instytucją Pośredniczącą - dostosowaniu ulegną te elementy Umowy, które muszą zostać zmienione, aby osiągnąć zgodność z umową z Instytucją Pośredniczącą, w szczególności zmiany harmonogramu realizacji umowy wynikającej z postanowień umowy o dofinansowanie projektu, jeżeli umowa ta została zmieniona po udzieleniu zamówienia,

3. Zmiany wynagrodzenia Wykonawcy określonego w umowie w następujących przypadkach:

3.1. rezygnacji z części zadań, których wykonanie nie będzie konieczne lub będzie bezcelowe, w przypadku okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – o wartość niewykonanych zadań;

3.2. otrzymania decyzji Instytucji Pośredniczącej/Zarządzającej zawierającej zmiany zakresu zadań lub ustalającej dodatkowe postanowienia, do których Zamawiający zostanie zobowiązany;

3.3. Wprowadzeniu aktualizacji do budżetu Projektu;

3.4. Zamawiający dopuszcza możliwość zamówień uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia, określonej w umowie zawartej z Wykonawcą, o ile te zamówienia będą zgodne z przedmiotem zamówienia podstawowego.

~~4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany innych warunków umowy w sytuacji gdy okoliczności niezależne od Zamawiającego, a wynikające z realizacji projektu FERS, w ramach którego ogłoszono zapytanie ofertowe, uniemożliwią realizację całości lub części zamówienia.~~

XIV. OBOWIĄZEK INFORMACYJNY

1. W związku z Rozporządzeniem 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 (określane jako "RODO") informujemy, iż Administratorem Pani/ Pana danych osobowych jest: Fundacja Rozwoju Przedsiębiorczości Społecznej „Być Razem”, z siedzibą 43-400 Cieszyń, ul. Wałowa 4. Z administratorem danych można się skontaktować poprzez adres mailowy biuro@fundacjabycrazem.pl lub pisemnie na adres siedziby administratora.

2. Pani/Pana dane będą przetwarzane w celu złożenia oferty na ogłoszone zapytanie ofertowe w ramach projektu “Akademia Menadżera Przedsiębiorstwa Społecznego 2025-2028” – na podstawie Art. 6 ust. 1 lit.b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27.04.2016 r. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą podmioty uczestniczące w realizacji projektu oraz podmiot świadczący usługi informatyczne. Pani/Pana dane osobowe przechowywane będą przez okres wymagany przepisami prawa w oparciu o uzasadniony interes realizowany przez administratora.

3. Przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do treści danych, ich poprawiania, prawo wycofania udzielonej zgody w dowolnym momencie, żądania ograniczenia ich przetwarzania, usunięcia oraz prawo do bycia zapomnianym. Ponadto prawo do przenoszenia danych oraz prawo otrzymania kopii przetwarzanych danych osobowych. W przypadku stwierdzenia, że dane osobowe są przetwarzane niezgodnie z prawem, przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia skargi do Generalnego Inspektora Ochrony Danych Osobowych (GIODO)/Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (PUODO).

4. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednak niezbędne do wyłonienia Wykonawcy w ramach niniejszego zapytania ofertowego.

XV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych i wariantowych.

2. Kompletna oferta powinna zawierać:

2.1. wypełniony Formularz oferty - **Załącznik nr 1** ;

2.2. Pełnomocnictwo do reprezentacji Wykonawcy, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z przedstawionego rejestru.

~~3. Na potwierdzenie spełniania warunków określonych w pkt. VIII, Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty następujące oświadczenia i dokumenty:~~

- 1) oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – **Załącznik nr 2**
- 2) wykaz doświadczenia kadry w ciągu 2 lat działalności przed upływem terminu składania ofert - **Załącznik nr 3** wraz z potwierdzeniami należytego wykonania usług wystawionymi przez ich zleceniodawców zgodnie z zapisami pkt. VIII.
4. Zamawiający akceptuje wyłącznie pliki z rozszerzeniem pdf. Zaleca się, aby każdy załącznik wielostronicowy był zapisany w jednym pliku, a każdy załączony plik miał nadaną inną nazwę własną.
5. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.

XVI. TERMIN ORAZ MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Miejsce i termin złożenia oferty: ofertę należy złożyć wyłącznie w formie elektronicznej poprzez Bazę Konkurencyjności (BK2021) <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/> do dnia **4.02.2026 roku, do godziny 8.00**
2. Za datę wpływu oferty uznaje się datę złożenia oferty za pośrednictwem BK2021.
3. Wymiana informacji i komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcą odbywa się pisemnie za pomocą BK2021.
4. Zamawiający jest zobowiązany udzielić odpowiedzi i wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na jeden dzień przed upływem terminu składania ofert.
5. Jeśli udzielane wyjaśnienia w sposób istotny zmieniają treść zapytania ofertowego Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do uwzględniania zmian w ofertach.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania lub unieważnienia postępowania na każdym jego etapie i odstąpienia od realizacji zamówienia bez podania przyczyny, w szczególności gdy najkorzystniejsza spośród złożonych ofert przekracza możliwości finansowe zawarte w budżecie, bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.
7. Otwarcie ofert nastąpi dnia **4.02.2026 roku o godz. 9.00** Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia ofert.
8. Informacja o wyniku postępowania zostanie umieszczona w Bazie Konkurencyjności.

XVII. NEGOCJACJE TREŚCI OFERT

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo prowadzenia negocjacji w celu ulepszenia treści ofert, które podlegają ocenie w ramach kryterium ceny.

- ~~2. Negocjacje te mogą być przeprowadzone zarówno w przypadku, gdy zaoferowana cena przekracza kwotę przeznaczoną przez Zamawiającego na realizację zamówienia, jak i wówczas, gdy powyższa przesłanka nie zachodzi.~~
3. W pierwszej kolejności do powyżej określonych negocjacji zaproszony zostanie Wykonawca, którego oferta uzyskała najwyższą liczbę punktów.
 4. W sytuacji, gdyby negocjacje cenowe nie przyniosły efektu do negocjacji zostanie zaproszony kolejny z Wykonawców na liście rankingowej. Procedurę tę można stosować w odniesieniu do wszystkich kolejnych Wykonawców, aż do uzyskania oferty akceptowalnej przez Zamawiającego.
 5. Po zakończeniu negocjacji Zamawiający zaprasza Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych, a w dalszym toku postępowania dokonuje oceny i wybiera najkorzystniejszą ofertę.
 6. Zamawiający sporządza protokół z negocjacji w celach dowodowych.
 7. Negocjacje treści ofert:
 - a) nie mogą prowadzić do zmiany minimalnych wymagań dotyczących przedmiotu zamówienia lub realizacji zamówienia określonych w treści zapytania ofertowego;
 - b) mogą dotyczyć warunków zamówienia, takich jak standaryzacja, lokalizacja obiektu, etc. – w celu podniesienia jego efektywności.
 8. Po zakończeniu negocjacji warunków zamówienia zamawiający:
 - a) przekazuje zmodyfikowany opis przedmiotu zamówienia w sytuacji zmiany pierwotnych warunków zamówienia i zaprasza wykonawców do składania ofert ostatecznych, lub
 - b) zaprasza wykonawców do składania ofert ostatecznych.
 9. Negocjacje opisane w pkt 1 oraz pkt 7,8 są fakultatywne co oznacza, że zamawiający nie jest zobowiązany do ich przeprowadzenia.

XVIII. INFORMACJE DODATKOWE

1. Wykonawca ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawcę w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty wymaga zachowania formy pisemnej.
3. Zamawiający o wyborze najkorzystniejszej oferty poinformuje wszystkich Wykonawców, którzy złożyli ofertę w ramach niniejszego postępowania za pośrednictwem poczty elektronicznej lub pisma



~~przesłanego faksem lub pisma przesłanego pocztą tradycyjną (w przypadku braku skrzynki poczty elektronicznej lub faksu).~~

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych złożonych ofert, jeśli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza uchyli się od zawarcia umowy dotyczącej realizacji przedmiotu zamówienia.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zmian warunków zapytania ofertowego w uzasadnionych przypadkach, a także jego odwołania oraz zakończenia postępowania bez wyboru ofert, w szczególności w przypadku, gdy wartość oferty przekracza wielkość środków przeznaczonych przez Zamawiającego na sfinansowanie zamówienia, a przeprowadzone negocjacje nie doprowadziły do uzyskania ceny mieszczącej się w zakresie cenowym przeznaczonym przez Zamawiającego na realizację zamówienia.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie.

7. Z wyłonionym Wykonawcą zostanie zawarta umowa uwzględniająca warunki i wymagania określone w niniejszym zapytaniu, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszego zapytania.

8. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone przez Wykonawcę klauzulą „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji”. Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert musi wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, w szczególności określając, w jaki sposób zostały spełnione przesłanki, o których mowa w art. 11 pkt 4. ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, zgodnie z którym tajemnicę przedsiębiorstwa stanowi określona informacja, jeżeli spełnia łącznie 3 warunki:

- a) ma charakter techniczny, technologiczny, organizacyjny przedsiębiorstwa lub jest to inna informacja mająca wartość gospodarczą;
- b) nie została ujawniona do wiadomości publicznej;
- c) podjęto w stosunku do niej niezbędne działania w celu zachowania poufności.

9. Zaleca się, aby informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa były trwale spięte i oddzielone od pozostałej (jawnej) części oferty. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte.

10. W przypadku ofert, które podlegają negocjacjom, zamawiający udostępnia informacje o cenie niezwłocznie po otwarciu ofert dodatkowych (negocjacje elementów podlegających ocenie w ramach

~~kryteriów oceny) lub ostatecznych (negocjacje w celu ulepszenia treści ofert) albo unieważnieniu postępowania.~~

XIX. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie prawo bez podania przyczyny do unieważnienia zapytania ofertowego. Ponadto zamawiający zastrzega sobie również prawo do unieważnienia zapytania ofertowego w szczególności gdy:

- 1) wszystkie oferty złożone w postępowaniu podlegają odrzuceniu;
- 2) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający ma przewidzianą na sfinansowanie tego zadania w budżecie projektu, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
- 3) wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
- 4) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego;
- 5) jeżeli podmiot/podmioty biorące udział w postępowaniu wpłynęły na jego wynik w sposób sprzeczny z prawem lub wytycznymi.

17

XIX. ZAŁĄCZNIKI DO ZAPYTANIA

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 - Wzór oświadczenia

Załącznik nr 3 – Wykaz doświadczenia kadry

Załącznik nr 4 - Wzór umowy

