


| | | |
|--|--|---------------------------|
|  | 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 | |
| Data: 8 sierpnia 2020 r. | ZAPYTANIE OFERTOWE | Nr 30/FSC/FFW/2020 |
| Usługa noclegowo-gastronomiczna podczas warsztatów szkoleniowych (siedliska ptaków) w dniach 21-23 sierpnia 2020 roku | | |

Zapytanie jest ogłoszone w ramach projektu „Forest School Center”, współfinansowanego ze Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020.

Celem „Forest School Center” jest opracowanie we współpracy z partnerem ponadnarodowym nowego modelu kształcenia nauczycieli w pedagogice leśnej oraz jego wdrożenie.

Fundacja Fundusz Współpracy zwraca się z prośbą o przedstawienie Państwa oferty z uwzględnieniem poniższych wymagań:

I. Opis przedmiotu zamówienia: Świadczenie usługi polegającej na zapewnieniu zakwaterowania, wyżywienia i miejsca do spotkań grupowych dla łącznie 30 uczestników trzydniowych warsztatów szkoleniowych, w tym dla 30 uczestników warsztatów organizowanych w dniach 21-23 sierpnia 2020 r.

1) Zakwaterowanie:

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia noclegu ze śniadaniem dla łącznie 30 uczestników warsztatów szkoleniowych, podczas trzydniowych warsztatów. Śniadanie powinno być wliczone w cenę noclegu i zawierać min. potrawę podawaną na ciepło, pasty warzywne, biały ser, sery żółte, warzywa (pomidory, ogórki, papryka), pieczywo, masło, owoce napoje gorące: kawa, herbata, soki świeże, woda, cukier, cytryna, mleko do kawy.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia noclegu ze śniadaniem dla łącznie 30 uczestników warsztatów szkoleniowych w terminie 21-23 sierpnia 2020 r. (dwa noclegi), zgodnie z wymaganiami:

- a) Obiekt musi posiadać: pełen węzeł sanitarny, bezpłatny bezprzewodowy Internet. Obiekt powinien być dostosowany do osób z niepełnosprawnościami, temperatura w pokojach oraz salach szkoleniowych nie może być niższa niż 19 stopni Celsjusza ani wyższa niż 24 stopnie Celsjusza.
- b) zakwaterowanie ze śniadaniem w pokojach: 1-osobowych (min. 2 pokoje jednoosobowe), 2-osobowych (posiadających WC, kabinę prysznicową/wannę, umywalkę, z dostępem do ciepłej wody; w pokojach powinny znajdować się co najmniej: jednoosobowe łóżka, pościel, koce, ręczniki, szafy ubraniowe, stolik, krzesło, oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego, bezpłatny dostęp do sieci Wi-Fi),
- c) podczas szkolenia wszyscy uczestnicy mogą być zakwaterowani w różnych budynkach jednak na tym samym terenie obiektu,
- d) obiekt noclegowy powinien znajdować się na w biskiej odległości lub na terenie lub w otulinie Parku Krajobrazowego, Parku Narodowego z charakterystycznymi obszarami ochrony ptaków Natura 2000, jednak w odległości nie większej niż 3 km od obszaru Natura 2000 – deyrrektywa ptasia (max do 3 km linii dojazdu z obiektu noclegowego) - weryfikowane na podstawie geoserwisu prowadzonego przez GDOŚ
- e) **obiekt powinien być położony na obszarze otoczonym przyrodą, z dala od dróg ekspresowych, krajowych, wojewódzkich, zgiełku miasta, sprzyjający wyciszeniu i relaksacji podczas całego pobytu, zapewniający spokój i ciszę podczas całego pobytu uczestników i trwania zajęć.***

*

Większość zajęć dotyczy rozwoju osobistego i kompetencji miękkich, prowadzona jest w warunkach naturalnych w oparciu o zasoby przyrodnicze, wszelkie hałasy np. odgłosy drogi ekspresowej, hucznych zabaw, głośnej muzyki i przyjęć, imprez

wieczornych itp. w pobliżu prowadzenia zajęć mocno zaburzają zaplanowane procesy. Udostępniony teren i sale (w przypadku niekorzystnych warunków pogodowych) muszą umożliwić prowadzenie zajęć dla dwóch grup równolegle, tak aby odgłosy każdej z grup nie zakłócały swojej pracy. Każdy zgłoszony obiekt zostanie zweryfikowany przez Zamawiającego pod kątem możliwości przeprowadzenia w nim zajęć o wspomnianym charakterze.

- f) wykonawca zapewni bezpłatne miejsca postojowe dla wszystkich uczestników warsztatów
- g) wyklucza się z udziału w postępowaniu obiekty o charakterze parku rozrywki, obiekty położone w pobliżu dróg ekspresowych, krajowych, centrach miast (tzn. np. z obiektu widać i słyszcć drogę ekspresową, miejsc załadunku i przeładunku towarów np. w bezpośrednim sąsiedztwie przeładowni PKP i itp.)

2) Wyżywienie:

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia dla: 30 uczestników warsztatów szkoleniowych w terminie 21-23 sierpnia (dla każdego uczestnika: 2 obiady, 2 kolacje i serwisy kawowe przez 3 dni trwania warsztatów szkoleniowych) zgodnie z wymaganiami:

2.1. wyżywienie obejmuje dla każdego uczestnika:

a) w dniach 21-23 sierpnia 2020 r:

- w dniu 21 sierpnia 2020 r. (piątek): serwis kawowy i kolację,
- w dniu 22 sierpnia 2020 r. (sobota): serwisy kawowe, obiad i kolację,
- w dniu 23 sierpnia 2020 r. (niedziela): serwis kawowy i obiad;

2.2. serwis kawowy - dostępny w godzinach warsztatów szkoleniowych, tj. piątek 16:00-20:00, sobota 9:00- 19:00, niedziela 9:00-14:00, obejmujący minimum: kawa, herbata (min. 4 rodzaje w tym czyste owocowe min 2 rodzaje), ciasto pieczone min 2 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana, cukier, soki (min. 2 rodzaje), mleko, cytryna, owoce sezonowe

2.3. obiad - wariant wegetariański:

- a) zupa (min. 300 ml), drugie danie wegetariańskie to m.in.: warzywa gotowane/pieczone, kotlety warzywne i strączkowe, pierogi, naleśniki z warzywnym nadzieniem, makarony z sosami warzywnymi itp, 2 rodzaje dodatków (np. ziemniaki, ryż, makaron, kasza, kluski śląskie, kopytka itp.), 2 rodzaje sałatek i surówek, deser
- b) napoje (minimum: kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, cukier, śmietanka, cytryna),
- c) menu zostanie ustalone z Zamawiającym na min. 2 dni przed realizacją usługi.

2.4 kolacja:

standardowy szwedzki stół (bufet), w tym 1 danie wegetariańskie na ciepło, sałatka/surówka, pieczywo, masło, sery, pasty warzywne, warzywa surowe, napoje (herbata, kawa, śmietanka/mleko do kawy, cukier, cytryna, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana), owoce świeże

2.5 Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) świadczenia usługi cateringowej z użyciem zastawy ceramicznej lub porcelanowej, sztuców platerowanych lub metalowych oraz serwetek papierowych dla łącznie 30 osób (w ilości odpowiedniej do liczby uczestników); nie dopuszcza się używania sztuców i naczyń plastikowych,
- b) dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- c) przygotowywania posiłków zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, tj. Dz. U. 2010, nr 136 poz. 914 ze zm.) oraz do estetycznego ich podawania.

3.) Wykonawca zapewni miejsca do spotkań w ciągu dnia i wieczornych dla dwóch grup po 15 uczestników, w postaci 2 sal szkoleniowych z dostępem do naturalnego światła na kondygnacji budynku równej parterowi lub piętrze (nie dopuszcza się do wykorzystania na salę szkoleniową: podpiwniczeń, piwnic, strychów, poddaszy bez okien, poddaszy i pomieszczenia bez naturalnego oświetlenia w których naturalne oświetlenie nie spełnia standardu max 90-110m od poziomu podłogi i/lub wysokość co najmniej 130 cm min 1okno na powierzchnię

20 m²). Oraz wykonawca zapewni miejsce spotkań dla dwóch grup, w ciągu dnia na terenie obiektu w otoczeniu przyrody w warunkach naturalnych, zapewniając ciszę i spokój w trakcie zajęć.

Kryteria dostępu:

- Oferent powinien wykazać doświadczenie w realizacji usług zleconych o podobnym charakterze lub organizacji zadań własnych, w zakresie odpowiadającym opisowi zamówienia – poprzez wykazanie min. 3 podobnych realizacji dla grupy 30 osób w okresie ostatnich 3 lat przed ogłoszeniem niniejszego zapytania ofertowego. Wyszczególnienie w formie tabeli powinno zawierać opis wykonanej usługi, termin wykonanej usługi, grupę docelową. Do tabeli, w przypadku zadań zleconych, powinny zostać dołączone referencje potwierdzające należyte wykonanie zlecenia.

II. Pozostałe warunki realizacji zamówienia:

- 1) Warsztaty szkoleniowe planowane są od piątku od godz. 16.00 do niedzieli do godz. 15.00.
- 2) Liczba uczestników warsztatów przewidziana jest na 30 osób. Zamawiający dopuszcza zmiany w liczbie osób. Zamawiający określi ostateczną liczbę osób najpóźniej 2 dni (tj. do dnia 19 sierpnia 2020 r. do godz. 16:00) przed terminem rozpoczęcia świadczenia usługi. Dopuszcza się również możliwość rozliczenia należności za usługę na podstawie faktycznej ilości osób, które ostatecznie wzięły udział w warsztatach szkoleniowych.
- 3) Wykonawca oświadcza, iż posiada kwalifikacje i uprawnienia wymagane do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.
- 4) Wykonawca przedstawi w swojej ofercie do wyboru 4 propozycje dania obiadowego wegetariańskiego oraz 4 propozycje dania gorącego do kolacji (na formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 – Wzór oferty).

Kod/y i nazwa CPV:

55100000-1 Usługi hotelarskie

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

III. Źródło finansowania: projekt „Forest School Center”, nr projektu POWR.04.03.00-00-0037/18-00 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020.

IV. Miejsce i termin realizacji zamówienia:

- Termin realizacji: 21-23 sierpnia 2020 r.
- Miejsce realizacji: bliska odległość do obszarów cennych przyrodniczo (natura 2000 - dyrektywa ptasia) woj. mazowieckie

V. Kryteria oceny ofert:

| Lp. | Nazwa kryterium | Znaczenie kryterium (%) | Liczba możliwych do uzyskania punktów |
|-----|---|-------------------------|---------------------------------------|
| 1. | Cena | 75% | 75 |
| 2. | Warunki rozliczenia należności za świadczoną usługę (max 15 pkt): <ul style="list-style-type: none">– 15 pkt - rozliczenie umowy po kosztach wykorzystania usługi, zgodnie z faktyczną liczbą korzystających osób na miejscu danego dnia,– 0 pkt - rozliczenie na podstawie informacji mailowej od Zamawiającego o liczbie osób korzystających z usługi, przekazanej Wykonawcy wcześniej niż 24 godzin przed | 15% | 15 |

| | | | |
|----|---|------|-----|
| | rozpoczęciem świadczenia usługi. | | |
| 3. | Obiekt o standardzie 4 gwiazdek i więcej -10 pkt hotel o standardzie 4 gwiazdek i więcej | 10% | 10 |
| | Łącznie | 100% | 100 |

Ad.1. Cena (75 pkt)

Cena oferty wyrażona w walucie polskiej (PLN), winna być określona jednostkowo i całkowicie w kwotach brutto zgodnie z opisem zamówienia. Jednostkowe ceny oferty określone przez Oferenta pozostaną stałe w okresie realizacji umowy i nie będą podlegały zmianom. Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru:

Cena oferty najtańszej

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

Cena oferty badanej

Wyliczona wartość zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.

Cena brutto obejmuje w przypadku Oferentów prowadzących działalność gospodarczą: podatek VAT, w przypadku osób fizycznych: podatek oraz składki ZUS należne zarówno od pracownika jak i pracodawcy.

Ad.2. Warunki rozliczenia należności za świadczoną usługę (max 15 pkt)

W tym kryterium ocenie podlegać będzie sposób rozliczenia należności za usługę określoną w umowie w zależności od liczby rozliczanych uczestników. Wykonawca może uzyskać:

- 15 pkt - rozliczenie umowy po kosztach wykorzystania usługi, zgodnie z faktyczną liczbą korzystających osób na miejscu danego dnia,
- 0 pkt - rozliczenie na podstawie informacji mailowej od Zamawiającego o liczbie osób korzystających z usługi, przekazanej Wykonawcy wcześniej niż 24 godziny przed rozpoczęciem świadczenia usługi.

Ad.3. Obiekt o standardzie 4 gwiazdek i więcej (max 10 pkt) W kryterium tym oceniane będzie czy zgłoszony obiekt objęty jest kategoryzacją i posiada dokumentację potwierdzającą spełnienie kryterium min 4 gwiazdek.

Zamawiający dokona wyboru oferty w oparciu o wszystkie kryteria oceny ofert.

Zamawiający zakłada możliwość weryfikacji zgłoszonego obiektu pod kątem spełnienia warunków realizacji warsztatów o opisanym w Zapytaniu charakterze.

Zamówienie zostanie udzielone na realizację usług Wykonawcy, który zdobył najwyższą liczbę punktów i został zweryfikowany pozytywnie pod kątem zapewnionych warunków realizacji warsztatów, opisanym w Zapytaniu.

VI. Sposób przygotowania oferty:

- 1) Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.
- 2) Oferta powinna być wypełniona na komputerze i w języku polskim. Podane w ofercie ceny muszą uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia i nie mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy.
- 3) Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w Zapytaniu ofertowym i załącznikach oraz przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.
- 4) Oferty przygotowane niezgodnie z wymaganiami niniejszego zapytania, złożone na innym druku, niekompletne lub po terminie nie będą podlegać ocenie.

- 5) Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.

VII. Dokumenty wymagane od Wykonawcy:

- Oferta zgodnie z Załącznikiem nr 1 (zawierająca Szczegółowe zestawienie do Oferty).
- Osoba z FFW uprawniona do kontaktu: Pani Kinga Trześniowska, e-mail: ktrzesniowska@cofund.org.pl; tel. 605-993-021
- Ofertę należy przekazać w terminie do: 17 sierpnia 2020 r. godzina: 23:59
- Ofertę można:
 - 1)) przesłać pocztą (w tym kurierem) na adres: Fundacja „Fundusz Współpracy”, ul. Górnośląska 4a, 00-444 Warszawa, z dopiskiem *Forest School Center* - decyduje data i godzina wpływu do Fundacji.
 - 2)) przesłać e-mailem na adres: ktrzesniowska@cofund.org.pl – decyduje data wyświetlenia wiadomości na komputerze odbiorcy.
 - 3)) dostarczyć osobiście na adres: Fundacja Fundusz Współpracy, ul. Górnośląska 4a, 00-444 Warszawa, z dopiskiem *Forest School Center* - decyduje data i godzina wpływu do Fundacji.

VIII. Informacja o planowanych zamówieniach uzupełniających; Zmiany w umowie, wypowiedzenie, odstąpienie od umowy, kary umowne.

- 1) Zamawiający dopuszcza możliwość zamówień uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia, określonej w umowie.
- 2) Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian postanowień umowy, w przypadku zmiany wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w zakresie mającym wpływ na realizację umowy.
- 3) Ponadto:
 - a) Zamawiający dopuszcza zmiany w umowie, gdy jest to uzasadnione potrzebami Zamawiającego wynikającymi z prowadzonego projektu, a w szczególności w związku ze zmianami we wniosku o dofinansowanie projektu lub zmianami w umowie partnerskiej Zamawiającego;
 - b) Zamawiający dopuszcza zmiany w umowie, gdy jest to konieczne dla prawidłowego wykonania projektu przez Zamawiającego, a w szczególności gdy zmiana umowy ma zapobiec narażeniu istotnego interesu Zamawiającego lub jest korzystna dla Zamawiającego;
 - c) Zamawiający dopuszcza zmiany w umowie w zakresie terminu wykonania umowy, gdy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego lub z przyczyn niezależnych od Stron, wykonanie umowy napotyka istotne przeszkody;
- 4) W przypadku konieczności dokonania zmian w umowie Strony zawrą stosowny Aneks. W przypadku odmowy przez Wykonawcę zawarcia Aneksu Zamawiający może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym składając Wykonawcy pisemne oświadczenie.
- 5) Wypowiedzenie, odstąpienie od umowy:

Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karami umownymi:

 - a) jeśli wykonawca nie wypełnia postanowień umowy lub wykonuje umowę w sposób nienależyty, pomimo pisemnego zgłoszenia przez zamawiającego uwag do realizacji zamówienia, zamawiającemu przysługuje prawo do naliczania kar umownych w wysokości 10% wynagrodzenia wskazanego w umowie za każde nienależyte jej wykonanie,
 - b) w wysokości 20% wynagrodzenia wskazanego w ofercie/umowie za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
 - c) Zamawiający jest upoważniony do dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kary/kar umownej/umownych wskazanych w niniejszej umowie.

IX. Inne postanowienia

- 1) Zamawiający dokona wyboru oferty w oparciu o kryteria oceny ofert.
- 2) Niniejsze Zapytanie Ofertowe nie stanowi zobowiązania Fundacji Fundusz Współpracy do zawarcia umowy.
- 3) Realizacja Zapytania ofertowego jest uzależniona od przekazania środków finansowych przez instytucję finansującą projekt, o którym mowa w pkt III. Źródło finansowania.

- 4) Termin związania ofertą: 15 dni od zakończenia terminu składania ofert.
- 5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia prowadzonego zapytania bez podania przyczyny w każdym czasie, również po złożeniu i rozpatrzeniu ofert, a także zastrzega sobie możliwość nie dokonania wyboru.
- 6) Zamawiający może prowadzić negocjacje cenowe z Oferentem, którego oferta została wybrana.
- 7) Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający wezwie niezwłocznie oferenta, który złożył najkorzystniejszą ofertę do zawarcia umowy. Jeżeli w terminie 2 dni od wezwania do podpisania umowy oferent nie zawrze umowy, zamawiający może podjąć negocjacje z oferentem, którego oferta była następną w kolejności.
- 8) Do udziału w postępowaniu Zamawiający zaprasza Wykonawców, którzy zrealizują przedmiot Zamówienia samodzielnie i osobiście lub powierzą realizację przedmiotu Zamówienia swojemu pracownikowi, wskazując konkretną osobę, która osobiście weźmie udział w realizacji przedmiotu zamówienia. Zamawiający dopuszcza do oceny oferty, w których Wykonawca przy wykonywaniu Zamówienia posługuje się Podwykonawcami oraz oferty składane przez konsorcja.
- 9) Od dokonanego wyboru nie przewiduje się odwołań.

X. Obowiązki Administratora Danych związane z ochroną danych osobowych

- 1) Administratorem danych osobowych zawartych w ofercie 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 e-mailową pod adresem: cofund@cofund.org.pl.
- 2) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować pod adresem mailowym: iodo@rt-net.pl.
- 3) Dane osobowe o których mowa w ust. 1 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), tj. w oparciu o zgodę osoby, której dane dotyczą.
- 4) Przetwarzanie danych osobowych odbywa się dla potrzeb niezbędnych do przeprowadzenia procesu realizacji zamówienia publicznego.
- 5) Przetwarzanie danych osobowych odbywa się na podstawie prawnie uzasadnionego interesu administratora lub strony trzeciej.
- 6) Dane osobowe nie pochodzą od stron trzecich.
- 7) Administrator nie zamierza przekazywać danych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.
- 8) Administrator będzie przekazywał dane osobowe innym podmiotom, tylko na podstawie przepisów prawa, w tym w szczególności do: Urzędu Zamówień Publicznych, Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, Urzędu Skarbowego.
- 9) Dane osobowe będą przetwarzane przez Administratora do 5 lat od czasu wyboru wykonawcy w procesie zamówień publicznych.
- 10) Osoba, której dane dotyczą ma prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania oraz o prawo do przenoszenia danych.
- 11) Skargę na działania Administratora można wnieść do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
- 12) Podanie danych osobowych jest wymogiem do przeprowadzenia procedury wyboru wykonawcy. Ich nie podanie spowoduje brak możliwości złożenia oferty.
- 13) Administrator nie przewiduje zautomatyzowanego podejmowania decyzji.

XI. Załączniki: Załącznik nr 1 – Wzór oferty