10/2017/RR/KOM/BIS

**Numer postępowania**

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**W PROCEDURZE ROZEZNANIA RYNKU**

Dotyczy projektu: **„MOWES - Małopolski Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej – Krakowski Obszar Metropolitalny” – numer projektu RPMP.09.03.00-12-0048/16**

W ramach procedury rozeznania rynku zapraszamy do składania propozycji cenowej zgodnie z poniższymi informacjami:

1. Zamawiający:

**Fundacja Biuro Inicjatyw Społecznych**

ul. Krasickiego 18, I piętro

30-503 Kraków

NIP: 945 210 21 52

REGON: 120 665 488

1. Przedmiot zamówienia:

Kod CPV: 55000000-0 (Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego)

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi zapewnienia noclegów, wyżywienia (w postaci śniadań i kolacji) i udostępnienia sali szkoleniowej dla grupy szkoleniowej (12 osób) i kadry (2 animatorek) podczas wizyty studyjnej w dniach 26.10. – 28.10.2017 (3 dni), realizowanej w ramach cyklu edukacyjnego dla liderów środowisk lokalnych w ramach projektu „MOWES – Małopolski Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej – Krakowski Obszar Metropolitalny”.

1. Szczegóły dotyczące zamówienia:
2. Grupa szkoleniowa liczy 12 osób + 2 animatorki (łącznie 14 osób), przy czym liczba uczestników wizyty studyjnej może ulec zmianie. Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej 2 dni przed planowaną wizytą.
3. Wizyta studyjna będzie realizowana w dniach 26.10. – 28.10.2017.
4. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zapewni noclegi, wyżywienie (śniadania i kolacje) i udostępni salę szkoleniową dla wszystkich uczestników i uczestniczek wizyty studyjnej oraz animatorek (w sumie dla 14 osób),
5. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się zapewnić:
6. **Dzień I (26.10.2017):**
* Kolacja (w miejscu noclegu):

Kolacje powinien się składać z:

- zimnych przystawek (min. 3 rodzaje),

- zimnej płyty (min. 2 rodzaje wędlin oraz min. 2 rodzaje serów),

- sałatek (min. 2 rodzaje),

- dodatków (np. ogórki kiszone, oliwki, papryka, pomidory, etc., min. 4 rodzaje),

- pieczywa,

- ciepłego dania głównego,

- napojów ciepłych i zimnych (kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe).

- Wykonawca zapewni menu mięsne i wegetariańskie.

* Sala szkoleniowa (w miejscu noclegu):

- Wykonawca zobowiązuje się zapewnić salę szkoleniową na 2 godziny (w godzinach 19:00 – 21:00),

- sala szkoleniowa musi być przystosowana do realizacji spotkań dla 14 osób (musi być wyposażona w odpowiednią liczbę stołów i krzeseł),

- pomieszczenia, w których będą przebywać uczestnicy i uczestniczki projektu, muszą mieć zapewnione zaplecze do przeprowadzenia szkoleń, zgodnie z wymaganiami polskiego prawa, tj. spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe.

* Nocleg:

- każdy pokój musi mieć pełen węzeł sanitarny, uczestnicy i uczestniczki muszą mieć zapewniony całodobowy dostęp do ciepłej i zimnej wody,

- każdy pokój dla uczestników i uczestniczek wizyty studyjnej powinien być dwuosobowy,

- każdy pokój powinien być wyposażony w jedno lub dwa osobne łóżka. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wynajęcia pokoi wyposażonych w łóżka małżeńskie.

1. **Dzień II (27.10.2017):**
* Śniadanie (w miejscu noclegu):

Śniadania podawane będą w formie szwedzkiego stołu i składały się będą z:

- zimnej płyty (min. 3 rodzaje wędlin oraz min. 2 rodzaje serów),

- sałatek (min. 3 rodzaje),

- dodatków (np. ogórki kiszone, oliwki, papryka, pomidory, etc., min. 4 rodzaje),

- pieczywa,

- jajecznicy lub parówek,

- jajek na twardo,

- napojów ciepłych i zimnych (kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe).

* Kolacja (w miejscu noclegu):

Kolacje powinien się składać z:

- zimnych przystawek (min. 3 rodzaje),

- zimnej płyty (min. 2 rodzaje wędlin oraz min. 2 rodzaje serów),

- sałatek (min. 2 rodzaje),

- dodatków (np. ogórki kiszone, oliwki, papryka, pomidory, etc., min. 4 rodzaje),

- pieczywa,

- ciepłego dania głównego,

- napojów ciepłych i zimnych (kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe).

- Wykonawca zapewni menu mięsne i wegetariańskie.

* Sala szkoleniowa (w miejscu noclegu):

- Wykonawca zobowiązuje się zapewnić salę szkoleniową na 2 godziny (w godzinach 19:00 – 21:00),

- sala szkoleniowa musi być przystosowana do realizacji spotkań dla 14 osób (musi być wyposażona w odpowiednią liczbę stołów i krzeseł),

- pomieszczenia, w których będą przebywać uczestnicy i uczestniczki projektu, muszą mieć zapewnione zaplecze do przeprowadzenia szkoleń, zgodnie z wymaganiami polskiego prawa, tj. spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe.

* Nocleg:

- każdy pokój musi mieć pełen węzeł sanitarny, uczestnicy i uczestniczki muszą mieć zapewniony całodobowy dostęp do ciepłej i zimnej wody,

- każdy pokój dla uczestników i uczestniczek wizyty studyjnej powinien być dwuosobowy,

- każdy pokój powinien być wyposażony w jedno lub dwa osobne łóżka. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wynajęcia pokoi wyposażonych w łóżka małżeńskie.

1. **Dzień III (28.10.2017):**
* Śniadanie (w miejscu noclegu):

Śniadania podawane będą w formie szwedzkiego stołu i składały się będą z:

- zimnej płyty (min. 3 rodzaje wędlin oraz min. 2 rodzaje serów),

- sałatek (min. 3 rodzaje),

- dodatków (np. ogórki kiszone, oliwki, papryka, pomidory, etc., min. 4 rodzaje),

- pieczywa,

- jajecznicy lub parówek,

- jajek na twardo,

- napojów ciepłych i zimnych (kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe).

1. Wykonawca zapewni posiłki wegetariańskie, w przypadku zgłoszenia takiego zapotrzebowania – kolacja wegetariańska (ciepłe danie główne) powinna się składać z porcji jarskiej o gramaturze nie mniejszej niż 300 g oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 100 g (minimalna gramatura 1 porcji wynosi 400 g),
2. w przypadku zgłoszenia zapotrzebowania Wykonawca zapewni inne posiłki dostosowane do specjalnych potrzeb żywieniowych.
3. Termin realizacji zamówienia: 26.10. – 28.10.2017.
4. Miejsce świadczenia usługi/dostawy: Warszawa.
5. Składanie propozycji cenowych:
6. forma: pisemna lub elektroniczna, tj. złożenie osobiście w siedzibie Zamawiającego lub wysłanie e-mailem skanu podpisanej propozycji cenowej na adres e-mail: monika.wasowicz@bis-krakow.pl – według wzoru formularza propozycji cenowej, który stanowi załącznik do niniejszego zapytania (decyduje data wpływu),
7. termin: 23.10.2017 r. do godziny 12:00.
8. Informacje dodatkowe:
9. w celu zapewnienia porównywalności propozycji cenowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się właściwymi Wykonawcami, w celu uzupełnienia lub doprecyzowania ich propozycji cenowych,
10. informację o ostatecznej liczbie uczestników i uczestniczek Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej 2 dni przed planowaną wizytą studyjną,
11. Zamawiający zapłaci tylko za faktycznie wykorzystane miejsca noclegowe i posiłki,
12. niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu
Cywilnego i nie może stanowić podstawy roszczeń wobec Zamawiającego,
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi na wybraną propozycję cenową,
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji warunków zamówienia oraz ewentualnej rezygnacji z zamówienia,
15. dodatkowych informacji udziela: Monika Wąsowicztelefon+ 12 412 15 24, e-mail: monika.wasowicz@bis-krakow.pl.

Kraków, dnia 13.10.2017 r.

Załącznik:

Formularz propozycji cenowej