4/2017/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 oraz wyżywienia dla grupy szkoleniowej (12 osób) i kadry (2 animatorek) podczas wizyty studyjnej w dniach 29.06. – 01.07.2017. (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),
3. Wizyta studyjna będzie realizowana w dniach 29.06. – 01.07.2017.
4. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zapewni noclegi i wyżywienie 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:**
* Obiad w Żorach:

Obiad powinien się składać z:

- zupy (300 ml),

- drugiego dania: porcji mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 100 g, dodatków (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron) o gramaturze nie mniejszej niż 200 g, oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 100 g (minimalna gramatura 1 porcji wynosi 400 g),

- Wykonawca zapewni menu mięsne i wegetariańskie.

* Kolacja w Rybniku:

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.

* Nocleg w Rybniku:

- 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:**
* Śniadanie w Rybniku (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).

* Obiad w Rybniku:

Obiad powinien się składać z:

- zupy (300 ml),

- drugiego dania: porcji mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 100 g, dodatków (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron) o gramaturze nie mniejszej niż 200 g, oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 100 g (minimalna gramatura 1 porcji wynosi 400 g),

- Wykonawca zapewni menu mięsne i wegetariańskie.

* Kolacja w Rybniku:

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.

* Nocleg w Rybniku:

- 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:**
* Śniadanie w Rybniku (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).

* Obiad w Katowicach:

Obiad powinien się składać z:

- zupy (300 ml),

- drugiego dania: porcji mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 100 g, dodatków (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron) o gramaturze nie mniejszej niż 200 g, oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 100 g (minimalna gramatura 1 porcji wynosi 400 g),

- Wykonawca zapewni menu mięsne i wegetariańskie.

1. Wykonawca zapewni posiłki wegetariańskie, w przypadku zgłoszenia takiego zapotrzebowania – obiad wegetariański powinien 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:

29.06.-01.07.2017 r.

1. Miejsce świadczenia usługi/dostawy:

Zgodnie z powyżej opisanym programem wizyty studyjnej.

1. Składanie propozycji cenowych:
2. 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),
3. termin: 19.06.2017 r. do godziny 12:00.
4. Informacje dodatkowe:
5. w celu zapewnienia porównywalności propozycji cenowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się właściwymi Wykonawcami, w celu uzupełnienia lub doprecyzowania ich propozycji cenowych,
6. informację o ostatecznej liczbie uczestników i uczestniczek Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej 3 dni przed planowaną wizytą studyjną,
7. Zamawiający zapłaci tylko za faktycznie wykorzystane miejsca noclegowe i posiłki,
8. niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu
Cywilnego i nie może stanowić podstawy roszczeń wobec Zamawiającego,
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi na wybraną propozycję cenową,
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji warunków zamówienia oraz ewentualnej rezygnacji z zamówienia,
11. dodatkowych informacji udziela: Monika Wąsowicztelefon+ 12 412 15 24, e-mail: monika.wasowicz@bis-krakow.pl.

Kraków, dnia 09.06.2017 r.

Załącznik:

Formularz propozycji cenowej