



ZAPYTANIE OFERTOWE:

Na wynajem sal szkoleniowych wraz z pełnym wyposażeniem multimedialnym oraz zapewnienie przerw kawowych i cateringu w ramach projektu pn. „**TRAMPOLINA** – aktywna integracja społeczno-zawodowa kobiet opiekujących się osobą zależną”

Nr postępowania: 02/03/2017/BI z dn. 02.03.2017 r.

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Fundacja Aktywizacja
ul. Chałubińskiego 9 lok. 9a 02-004 Warszawa
KRS 0000049694
NIP 527-13-11-973
www.aktywizacja.org.pl

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostarczenie przez wybranego wykonawcę następujących usług:
 - a) Zapewnienie sal szkoleniowych z pełnym wyposażeniem multimedialnym na realizację warsztatów umiejętności psychospołecznych w wymiarze 240 h (6 dni szkoleniowych po 8 h, 5 grup, każda po 12 osób).
 - b) Zapewnienie sal szkoleniowych z pełnym wyposażeniem multimedialnym na realizację warsztatów dla osób zależnych w wymiarze 240 h (6 dni szkoleniowych po 8 h, 5 grup, każda po 9 osób).
 - c) Zapewnienie przerw kawowych oraz cateringu Uczestniczek warsztatów umiejętności psychospołecznych (6 dni szkoleniowych po 8 h, dla 5 grup, każda po 12 osób)
 - d) Zapewnienie przerw kawowych oraz cateringu dla Uczestników warsztatów dla osób zależnych (6 dni szkoleniowych dla 5 grup, każda po 9 osób)
2. Ze względu na specyfikę realizowanych działań obiekt musi spełniać następujące wymagania:
 - a) gwarantować przeprowadzenie w nim wszystkich elementów zamówienia,
 - b) lokalizacja w Białymstoku, miejsce dobrze skomunikowane z miejscem tak, aby był możliwy dojazd komunikacją publiczną, prywatnym środkiem transportu, pojazdami innych firm świadczących usługi przewozu osób, nie dalej niż 7 km od dworca PKS i PKP,
 - c) posiadać zaplecze socjalne (toalety przystosowane do osób z niepełnosprawnością),
 - d) być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością i posiadać wyposażone w sprzęt multimedialny sale szkoleniowe dla 9/12 osób o powierzchni min. 30/35 m².
 - e) jednorazowo, w tym samym terminie i godzinach będą wykorzystywane maksymalnie 4 sale, minimalnie 2.
3. Planowana liczba uczestników spotkań – 105 osób.
4. Świadczenie usługi cateringowej będzie polegać na przygotowaniu, dostarczeniu do sali w której prowadzone będą zajęcia oraz rozłożeniu na stołach poczęstunku składającego się na przerwy kawowe oraz obiadu. Produkty serwowane w ramach przerw kawowych powinny być na bieżąco uzupełniane. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczeń po zakończeniu prowadzonych zajęć.
5. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,



przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. nr 171 poz. 1125 ze zm.).

3. ZADANIA PO STRONIE WYKONAWCY

1. Realizacja wykonania usługi będzie polegała na zapewnieniu najmu sal szkoleniowych zgodnie ze szczegółowymi warunkami:

- a) sale, w których będzie realizowany przedmiot zamówienia muszą posiadać zaplecze infrastrukturalne, być dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami;
 - b) obiekt dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami: windy pozwalające na przejazd co najmniej jednego wózka inwalidzkiego (Zamawiający nie dopuszcza przemieszczania osób z niepełnosprawnościami windami towarowymi), platformy/podjazdy, brak progów oraz schodów utrudniających osobom z niepełnosprawnościami dostęp do budynku, sali szkoleniowej części cateringowej, sanitarnej, szatni oraz miejsca organizacji obiadu;
 - c) zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników/uczestniczek oraz przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami z dostępem pozbawionym barier architektonicznych (toalety zawierające urządzenia sanitarne dostosowane poprzez pierwotną konstrukcję lub poprzez dodatkowe urządzenia dla osób z niepełnosprawnością ruchową, w tym osób poruszających się na wózku), znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sal szkoleniowych;
 - d) sale szkoleniowe powinny mieć dostęp do światła dziennego, z możliwością zaciemnienia, wraz z wyposażeniem (rzutnik, nagłośnienie, mikrofony bezprzewodowe, tablice flipchart, ekran, projektor multimedialny, laptop, Internet bezprzewodowy, meble takie jak stoły czy krzesła powinny zapewniać zarówno uczestnikom jak i wykładowcom wysoki komfort). Wszystkie stoły lub biurka powinny być na tyle szerokie, aby zmieściły się na nich wszystkie materiały szkoleniowe, przedmioty uczestników np. notesy;
 - e) sale szkoleniowe w których będą odbywać się zajęcia powinny być wyposażone w klimatyzację z możliwością regulowania temperatury.
2. Realizacja usługi cateringowej będzie polegała na przygotowaniu przerw kawowych oraz cateringu dla Uczestniczek/ków prowadzonych zajęć zgodnie ze szczegółowymi wytycznymi:
- a) przerwa kawowa będzie serwowana w sposób ciągły w sali, w której będzie prowadzone szkolenie, składać się będzie z następujących składowych: kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki, ciastka, cukier, cytryna, mleko do kawy;
 - b) obiad: na który składać się będzie zupa – minimum jeden rodzaj, drugie danie w opcji wegetariańskiej i mięsnej, przynajmniej dwa dodatki (np. kasza, ziemniaki), surówki – przynajmniej dwa rodzaje, napoje – soki, woda;
 - c) zapewnienie obsługi technicznej usługi cateringowej;
 - d) przekazanie przez Wykonawcę propozycji menu do zatwierdzenia Wykonawcy na minimum 3 dni przed realizacją usługi.

4. ZADANIA PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający zobowiązuje się do:

- a) Informowaniu o szczegółowym zamówieniu (terminy, ilość sal, ilość osób) na 2 dni przed ustaloną datą usługi.
- b) Dokonania płatności w ciągu 30 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury i podpisaniu protokołu odbioru w rozliczeniu miesięcznym, za marzec i kwiecień.

5. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamawiający zastrzega, że szkolenia mogą odbywać się od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00



– 16.00 w obiekcie zlokalizowanym na terenie miasta Białegostoku. Usługa zostanie zapewniona w terminach: marzec – kwiecień 2017 zgodnie z harmonogramem ustalonym pomiędzy stronami oraz załączonym do umowy.

W uzasadnionych przypadkach zmianie może ulec termin wykonania przedmiotu zamówienia. Decyzję o zmianie terminu podejmie Zamawiający.

6. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy spełniają poniższe warunki:

- a) akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania,
- b) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- c) posiadają stosowny wpis w dokumencie rejestrowym potwierdzający możliwość świadczenia usług gastronomicznych,
- d) spełniają wymagania sanitarne konieczne do zapewnienia higieny przy prowadzeniu działalności gastronomicznej,
- e) posiadają roczne doświadczenie w realizacji usług cateringowych,
- f) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- g) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

7. DOKUMENTY WYMAGANE W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW

Dokumenty wymagane w celu potwierdzenia spełnienia warunków:

1. Wypełniony formularz oferty (załącznik nr 1).
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków w postępowaniu.
3. Aktualny (nie starszy niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert) odpis z właściwego rejestru albo zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej poświadczony za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy.
4. Dokumentacja fotograficzna obiektu przedstawiająca dostosowanie obiektu do potrzeb osób poruszających się na wózkach inwalidzkich, obejmująca zdjęcie wejścia do budynku, ciągów komunikacyjnych do sal oraz toalet.
5. Minimum 2 rekomendacje potwierdzające prawidłowe wykonanie usługi wynajmu sal szkoleniowych.
6. Minimum 2 rekomendacje potwierdzające prawidłowe wykonanie usługi cateringowej.
7. Pozwolenie Sanepidu na prowadzenie działalności gastronomicznej lub stosowne oświadczenie Wykonawcy w tym zakresie.

8. WALUTA, W JAKIEJ BĘDĄ PROWADZONE ROZLICZENIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ NINIEJSZEGO ZAMÓWIENIA

Rozliczenia związane z realizacją zamówienia będą prowadzone w PLN.

9. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna mieć formę pisemną, być opatrzona pieczętką firmową zawierać datę sporządzenia oraz obowiązkowo podpis i pieczętkę imienną Wykonawcy lub osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy.
2. Składając ofertę, Wykonawca musi przedłożyć dokumenty wymienione w pkt. 7 zapytania ofertowego.
3. Wszystkie składane przez Wykonawcę dokumenty powinny zostać złożone w formie oryginału



- bądź kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
4. Dokumenty złożone w języku obcym winny być dołączone i przetłumaczone na język polski oraz dodatkowo poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
 5. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
 6. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty zostały kolejno ponumerowane.
 7. Ofertę należy doręczyć w formie pisemnej, drogą pocztową lub osobiście zgodnie z pkt.11 zapytania ofertowego.

10. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z POTENCJALNYMI WYKONAWCAMI

Magdalena Bobrowska
Centrum Edukacji i Aktywizacji Zawodowej Osób Niepełnosprawnych Oddział Fundacji Aktywizacja w Białymstoku
e-mail: magdalena.bobrowska@idn.org.pl

11. MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY

Prosimy o przesłanie lub dostarczenie osobiste oferty na adres:
Centrum Edukacji i Aktywizacji Zawodowej Osób Niepełnosprawnych Oddział Fundacji Aktywizacja w Białymstoku
adres: ul. Legionowa 28/601, 15-281 Białystok lub magdalena.bobrowska@idn.org.pl
do dnia 08.03.2017 r. do godziny 23:59.

Koperta powinna zawierać opis „Oferta na wynajem sal szkoleniowych wraz z pełnym wyposażeniem multimedialnym oraz zapewnienie przerw kawowych i cateringu w odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 02/03/2017/BI z dnia 02.03.2017 r.”

12. KRYTERIA OCENY OFERT I WYBORU WYKONAWCY

1. W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający dokona oceny i wyboru oferty spośród Wykonawców spełniających warunki określone w punkcie 4 w oparciu o kryterium wyboru: Cena.
2. W przypadku stwierdzenia w ofertach/ofercie oczywistych omyłek pisarskich, rachunkowych bądź innych omyłek polegających na niezgodności ofert/oferty z przedmiotowym zapytaniem Zamawiający wezwie Wykonawcę/-ów do sprostowania.
3. Oferty zawierające braki formalne, na prośbę Komisji oceniającej mogą zostać uzupełnione w określonym przez Komisję terminie. Wyboru najkorzystniejszej oferty dokona Komisja. Od dokonanego wyboru nie przewiduje się odwołań.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru oraz możliwość prowadzenia negocjacji.

13. SPOSÓB OBLICZENIA OFERTY

1. Wagi punktowe lub procentowe przypisane do poszczególnych kryteriów oceny ofert:

łącznie cena brutto realizacji wynajmu sal oraz usługi cateringu.

- cena brutto za godzinę wynajęcia sali szkoleniowej na realizację warsztatów umiejętności psychospołecznych x 240 h
- cena brutto za godzinę wynajęcia sali szkoleniowej na realizację warsztatów dla osób zależnych x 240 h



- cena brutto za usługę cateringu (przerwę kawową i obiad) przeliczoną na 1 uczestnika/czkę – liczba dni szkoleniowych 1 uczestnika/czki – 6 dni x 105 osób

2. Sposób przyznawania punktacji za spełnienie kryterium.

Punkty za kryterium "cena" zostaną obliczone na podstawie wzoru:

$(\text{Najniższa łączna cena brutto zanalizowanych ofert} / \text{Łączna cena brutto oferty badanej}) * 100\%$

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

14. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

Na podstawie najkorzystniejszej oferty podpisana zostanie umowa z Wykonawcą.

15. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.

16. FINANSOWANIE

Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pt. „**TRAMPOLINA** – *aktywna integracja społeczno-zawodowa kobiet opiekujących się osobą zależną*” realizowanym w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa VII *Poprawa spójności społecznej, Działanie 7.1. Rozwój działań aktywnej integracji* współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

17. UWAGI KOŃCOWE

Niniejsze ogłoszenie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych, a propozycje składane przez zainteresowane podmioty nie są ofertami w rozumieniu kodeksu cywilnego. Zamawiający może unieważnić postępowanie bez podawania uzasadnienia swojej decyzji.

18. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Do zapytania ofertowego dołączono:

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy,

Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.

Fundacja Aktywizacja
Oddział w Białymstoku
DYREKTOR ODDZIAŁU



Magdalena Bobrowska

02.03.2017 r. Magdalena Bobrowska
(data i podpis)