

POSTĘPOWANIE NR 5/ALO SUS

I. ZAMAWIAJĄCY

Nazwa, adres, dane kontaktowe:

Fundacja Centrum Edukacji Obywatelskiej

ul. Noakowskiego 10 lokal nr 1

00-666 Warszawa,

NIP: 525-17-26-659,

REGON: 012433534,

e-mail: rafal.auch-szkoda@ceo.org.pl

II. TRYB POSTĘPOWANIA

Postępowanie jest prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności, o której mowa w wytycznych Ministra Rozwoju w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAPYTANIA OFERTOWEGO

1. Przedmiotem zapytania ofertowego jest świadczenie usług, w zakresie organizacji szkoleń (usługi związane z zakwaterowaniem, wyżywieniem i udostępnieniem sal warsztatowych) dla uczestników studiów podyplomowych ALO SUS realizowanych w Płocku.
2. Przedmiot zapytania ofertowego jest realizowany w ramach projektu „Zapewnienie dyrektorom i innym osobom pełniącym funkcje kierownicze w mazowieckich szkołach i przedszkolach wsparcia szkoleniowo-doradczego w zakresie przywództwa edukacyjnego w kształceniu kompetencji kluczowych uczniów poprzez system placówek doskonalenia nauczycieli”, który jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Priorytet II: Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.10 Wysoka jakość systemu oświaty.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zapytania ofertowego stanowi **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego. Wzór umowy stanowi **załącznik nr 6** do niniejszego zapytania ofertowego.

Partnerzy:

4. Szkolenia dla uczestników studiów podyplomowych ALO SUS realizowanych w Płocku w roku 2018r. zostały podzielone w następujący sposób:

Lp.	Nazwa grupy	Liczba uczestników	Termin pierwszego zjazdu	Termin drugiego zjazdu	Termin trzeciego zjazdu
1.	P1	18	02-04.03	20-22.04	27-29.06
2.	P2	18	09-11.03	27-29.04	04-06.07
3.	P3	18	09-11.03	27-29.04	04-06.07

5. Zamówienie podzielono na następujące części. Oferty można składać w ramach następujących części:

Część 1 – szkolenia dla grup:

Nazwa grupy	Liczba uczestników	Termin pierwszego zjazdu	Termin drugiego zjazdu	Termin trzeciego zjazdu
P1	18	02-04.03	20-22.04	27-29.06

Część 2 – szkolenia dla grup:

Nazwa grupy	Liczba uczestników	Termin pierwszego zjazdu	Termin drugiego zjazdu	Termin trzeciego zjazdu
P2	18	09-11.03	27-29.04	04-06.07

Część 3 – szkolenia dla grup:

Nazwa grupy	Liczba uczestników	Termin pierwszego zjazdu	Termin drugiego zjazdu	Termin trzeciego zjazdu
P3	18	09-11.03	27-29.04	04-06.07

6. Przedmiot zapytania ofertowego jest określony we Wspólnotowym Słowniku Zamówień jako CPV:

CPV – 55000000-0 Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

CPV – 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe

CPV – 55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

CPV – 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

7. Każdy Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną liczbę części zamówienia. Wykonawca jest zobowiązany jednoznacznie określić w formularzu oferty zakres składanej oferty poprzez

Partnerzy:

uzupełnienie (wypełnienie) części formularza w takim zakresie, w jakim Wykonawca składa ofertę – w przypadku gdy nie będzie można jednoznacznie ustalić w zakresie danej części, czy Wykonawca składa ofertę na tą część Zapytania ofertowego, Zamawiający odrzuci taką ofertę (w zakresie ww. części) jako niezgodną z treścią niniejszego Zapytania Ofertowego.

8. Zamawiający nie przewiduje składania ofert wariantowych.
9. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
10. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
11. Zamawiający odrzuci oferty jako niezgodne z treścią niniejszego Zapytania Ofertowego, oferujące zrealizowanie zamówienia w dniach innych niż terminy podane w przedmiocie zapytania ofertowego dla danej części.

IV. TERMINY WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Przedmiot zapytania ofertowego będzie realizowany w terminach:

Lp.	Część	Termin pierwszego zjazdu	Termin drugiego zjazdu	Termin trzeciego zjazdu
1.	Część 1	02-04.03	20-22.04	27-29.06
2.	Część 2	09-11.03	27-29.04	04-06.07
3.	Część 3	09-11.03	27-29.04	04-06.07

V. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW WRAZ Z WYKAZEM OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM

Opisane poniżej warunki udziału w postępowaniu dotyczą wszystkich części zamówienia.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) posiadają doświadczenie w zakresie:

realizacji usług organizacji spotkań lub szkoleń lub konferencji tzn. wykażą należyte zrealizowanie w okresie 2 lat przed upływem terminu składania ofert co najmniej 3 usług organizacji spotkań lub szkoleń lub konferencji, z których każda była o wartości nie mniejszej niż 10 000, 00 zł brutto (a w przypadku, jeżeli wartość usługi została w umowie wyrażona w walucie obcej – równowartość 10 000, 00 zł brutto wg średniego kursu NBP z dnia wykonania zamówienia) i polegała na zorganizowaniu dla co najmniej 20 osób noclegów, wyżywienia i sal szkoleniowych, warsztatowych lub konferencyjnych wraz z wyposażeniem;

Partnerzy:

- 2) dysponują potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia tj. dysponują obiektem hotelarskim lub innym obiektem, w którym są świadczone usługi hotelarskie (miejsce w którym świadczony będzie przedmiot zamówienia – serwowane będzie całodzienne wyżywienie, udostępniona sala konferencyjna z pełnym wyposażeniem (o powierzchni co najmniej 25 m²), usługi noclegowe, bezpłatny dostęp do Internetu dla uczestników) posiadającym kategorię co najmniej 3 gwiazdek w rozumieniu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. z 2006r. Nr 22 poz. 169 z późn. zm.) lub spełniającym wymogi dla 3 gwiazdek, o których mowa w ww. rozporządzeniu, Ww. obiekt musi być również obiektem przystosowanym do potrzeb osób niepełnosprawnych i musi zapewnić usługę noclegową dla nie mniej niż 20 osób w pokojach 1 lub 2 osobowych;
 - 3) nie pozostają w stanie likwidacji lub upadłości.
2. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w zapytaniu ofertowym i w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania:
- 1) Podpisany i wypełniony wykaz sporządzony wg wzoru określonego w **załączniku nr 2** do zapytania ofertowego, w którym Wykonawca wykaże należyte zrealizowanie w okresie 2 lat przed upływem terminu składania ofert co najmniej 3 usług w zakresie określonym w ust. 1 pkt 1.

W celu potwierdzenia należytego wykonania usług wykazanych w ww. wykazie Wykonawca, którego oferta, uzyskała najwyższą ilość punktów w kryterium oceny ofert (oferta najwyższej oceniona), dostarczy na żądanie Zamawiającego, w terminie określonym przez Zamawiającego dokumenty potwierdzające należyte wykonanie każdej z wymienionych usług w ww. wykazie, np. referencje.
 - 2) Podpisane i wypełnione oświadczenie sporządzone wg wzoru określonego w **załączniku nr 3** do zapytania ofertowego, w którym Wykonawca wykaże, że dysponuje obiektem, o którym mowa w ust. 1 pkt 2.

W celu potwierdzenia, że Wykonawca dysponuje ww. obiektem Wykonawca, którego oferta, uzyskała najwyższą ilość punktów w kryterium oceny ofert (oferta najwyższej oceniona), dostarczy na żądanie Zamawiającego, w terminie określonym przez Zamawiającego kopię decyzji o nadaniu obiektowi kategorii co najmniej 3 gwiazdek (jeżeli obiekt jest skategoryzowany) albo enumeratywnie sporządzony wykaz potwierdzający, że obiekt spełnia wymagania, o których mowa w rozporządzeniu, o którym mowa w ust. 1 pkt 2;
 - 3) Podpisane oświadczenie wykonawcy według wzoru określonego w **załączniku nr 4** do zapytania ofertowego. Na podstawie ww. oświadczenia z postępowania będą wykluczone osoby lub podmioty powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. 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

Partnerzy:

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 proc. udziałów lub akcji;
 - 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 drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
- 4) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania leży poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast ww. dokumentów, o których mowa w pkt. 4 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.

Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się ww. dokumentów, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.

Dokumenty, o których mowa powyżej, powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

- 5) Podpisany i wypełniony Formularz oferty wg wzoru określonego w **załączniku nr 5** do zapytania ofertowego.

VI. WYKLUCZENIE Z POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający wykluczy Wykonawcę z postępowania w przypadku:
 - 1) nie załączenia przez Wykonawcę wraz z ofertą określoną w ust. 2 pkt 5 lub na żądanie Zamawiającego dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w rozdziale V ust. 2 pkt 1-4,
 - 2) nie wykazania przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału, o których mowa w rozdziale V ust. 1;

Partnerzy:

- 3) złożenia oferty lub innych oświadczeń oraz dokumentów wymaganych treścią niniejszego zapytania ofertowego podpisanych przez osobę(y) nieupoważnioną(e) do reprezentacji Wykonawcy – brak pełnomocnictwa;
 - 4) gdy Wykonawca w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego nie wyrazi zgody na poprawienie oferty w zakresie oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych bądź innych oczywistych omyłek polegających na niezgodności ofert z przedmiotem zapytania ofertowego;
 - 5) wystąpienia powiązań osobowo-kapitałowych, o których mowa w rozdziale V ust. 2 pkt 3; po zastosowaniu procedury, o której mowa w ust. 2.
2. W przypadku niezłączenia lub złożenia wymaganych dokumentów i/lub oświadczeń, o których mowa w ww. rozdziale V ust. 2 pkt 1-4 oraz ust. 1 pkt 4) lub pełnomocnictwa (ust. 1 pkt 3) albo załączenia ich w sposób wadliwy (niezgodny z wymaganiami niniejszego zapytania ofertowego) Zamawiający jednokrotnie wezwie Wykonawcę do uzupełnienia ww. dokumentów w wyznaczonym terminie. W przypadku gdy Wykonawca nie dostarczy w wyznaczonym terminie brakujących dokumentów lub dostarczone dokumenty będą wadliwe (niezgodność z wymaganiami niniejszego zapytania ofertowego) Zamawiający wykluczy takiego Wykonawcę z dalszego udziału z postępowania. Oferta zaś Wykonawcy wykluczonego z postępowania zostanie uznana za ofertę odrzuconą.

VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Oferta powinna zostać przygotowana zgodnie z wymogami zawartymi w niniejszym zapytaniu ofertowym, w języku polskim, w formie pisemnej.
2. Do oferty należy dołączyć wymagane dokumenty i oświadczenia potwierdzające spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania. Dokumenty należy złożyć w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
3. Dokumenty sporządzone w językach obcych muszą być złożone wraz z tłumaczeniami na język polski.
4. Oferta powinna być sporządzona czytelnym pismem.
5. Na kopercie powinna widnieć nazwa, adres Wykonawcy i Zamawiającego oraz następujące oznaczenie: „Zapytanie ofertowe nr **5/ALO SUS**”.
6. Oferta powinna być podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, a wszystkie jej strony parafowane. Jeżeli uprawnienie do reprezentacji osoby podpisującej ofertę, oświadczenia, dokumenty nie wynika z załączonego dokumentu rejestrowego, do oferty należy dołączyć także stosowne pełnomocnictwo.
7. Oferta musi być spięta w sposób trwały, uniemożliwiający przypadkowe zdekompletowanie.

Partnerzy:

8. Wszelkie poprawki w treści oferty muszą być parafowane przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy.
9. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma powiadomienie o ich wprowadzeniu lub wycofaniu oferty przed terminem składania ofert określonym w niniejszym zapytaniu ofertowym. Powiadomienie powinno być opatrzone napisem: „Zapytanie ofertowe nr **5/ALO SUS**” oraz pełną nazwą i adresem Wykonawcy i oznaczone dodatkowo napisem „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”. Do wniosku o zmianę lub wycofanie oferty wykonawca dołącza stosowne dokumenty, potwierdzające, że wniosek o zmianę lub wycofanie został podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy.
10. Oferta zostanie sporządzona na Formularzu Ofertowy, którego wzór stanowi **załącznik nr 5** do zapytania ofertowego.
11. W ofercie Wykonawca określi cenę brutto za realizację zamówienia wg treści Formularza Oferty (**załącznik nr 5** do zapytania ofertowego).
12. Oferty złożone po terminie nie zostaną otwarte przez Zamawiającego.

VIII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Okres związania Wykonawcy złożoną ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert.

IX. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę w formie papierowej należy złożyć w siedzibie głównej Fundacji Centrum Edukacji Obywatelskiej w Warszawie, ul. Noakowskiego 10/1, 00-666 Warszawa (w sekretariacie), do dnia **27 grudnia 2017 r. do godz. 14:00**.
2. Oferty złożone po upływie terminu składania ofert nie będą rozpatrywane.

X. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca poda w ofercie, której wzór stanowi **załącznik nr 5** do zapytania ofertowego, cenę brutto za wykonanie zamówienia i ceny jednostkowe brutto za elementy składowe zamówienia.
2. Podana cena musi obejmować wszystkie koszty z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków (także od towarów i usług). Cena musi być podana w złotych polskich.
3. Wszystkie ceny należy podać w złotych polskich, z dokładnością do 2 miejsc po przecinku.
4. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres obowiązywania umowy i nie będą podlegały zmianom.

Partnerzy:

XI. KRYTERIA OCENY OFERT, WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY, UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie poniżej przedstawionych kryteriów:

L.p.	Kryterium	Waga	Punkty
1.	Cena	70%	70
2.	Odległość od dworca PKP Płock do miejsca szkolenia	10%	10
3.	Przestrzeń wspólna dla uczestników	5%	5
4.	Aspekty społeczne	5%	5
5.	Proponowane menu	10%	10
Razem		100%	100

Zamawiający oceni oferty przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt. Zamawiający dokona wyliczenia punktów dla danej oferty, za każde kryterium, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (bez zaokrągleń) i wybierze ofertę z najwyższą liczbą punktów ogółem, spośród ofert niepodlegających wykluczeniu i odrzuceniu, stosując poniższe wzory:

Punkty ogółem = Punkty za kryterium cena + Punkty za kryterium odległość od dworca PKP + Punkty za kryterium Przestrzeń wspólna dla uczestników + Punkty za kryterium Aspekty społeczne + Punkty za kryterium Proponowane menu.

KRYTERIUM: CENA

Dla każdej pozycji (pkt 1-6) w poniższej tabeli punkty w kryterium cena zostaną przyznane wg następującego wzoru:

$$X^{(1-6)} = \frac{\text{najniższa zaoferowana cena brutto w danej pozycji}}{\text{cena brutto ocenianej oferty w danej pozycji}} \times \text{liczba pkt. odpowiednia dla danej pozycji}$$

Partnerzy:

L.p.	Nr pozycji	Przedmiot	Maksymalna liczba pkt
1.	X ¹	Cena za godzinę za wynajem sali warsztatowej dla 18 os. z pełnym wyposażeniem (zgodnie z Opisem Przedmiotu zamówienia)	10
2.	X ²	Cena za śniadanie dla 1 osoby	5
3.	X ³	Cena za obiad dla 1 osoby	10
4.	X ⁴	Cena za kolację dla 1 osoby	5
5.	X ⁵	Cena przerwę kawową dla 1 osoby	5
6.	X ⁶	Cena noclegu dla 1 osoby	35

Punkty w kryterium „Cena” zostaną zsumowane w ramach poszczególnych pozycji.

Wykonawca przewiduje maksymalne stawki za poszczególne pozycje wynikające z możliwości sfinansowania poszczególnego kosztu w ramach realizacji Projektu z którego finansowane jest zamówienie:

Lp.	Nazwa pozycji	Maksymalna stawka
1.	Godzina wynajmu sali warsztatowej dla 18 os. z pełnym wyposażeniem (zgodnie z Opisem Przedmiotu Zamówienia)	40 zł
2.	Śniadanie dla 1 osoby	15 zł
3.	Obiad dla 1 osoby	35 zł
4.	Kolacja dla 1 osoby	20 zł
5.	Przerwa kawowa dla 1 osoby	15 zł
6.	Nocleg dla 1 osoby	135 zł

Oferta, w której ww. stawka jednostkowa danej pozycji zostanie przekroczona zostanie odrzucona jako niezgodna z treścią niniejszego Zapytania ofertowego.

Wykonawca w ramach kryterium cena może uzyskać maksymalnie 70 punktów.

Partnerzy:

KRYTERIUM: ODLEGŁOŚĆ OD DWORCA PKP PŁOCK DO MIEJSCA SZKOLENIA

W kryterium „Odległość od Dworca PKP Płock do miejsca szkolenia” Wykonawca może uzyskać maksymalnie 10 punktów.

Punkty za kryterium zostaną obliczone według wzoru:

$$X = \frac{\text{najmniejsza zaoferowana odległość miejsca szkolenia od Dworca PKP Płock}}{\text{odległość miejsca szkolenia od Dworca PKP Płock wynikająca z oferty badanej}} \times 10 \text{ punktów}$$

Odległość będzie liczona na podstawie Google maps – wyznacz trasę pieszo pomiędzy miejscem szkolenia wskazanym w ofercie a Dworcem PKP Płock. Do wyznaczenia trasy pieszo należy jako: pierwszą pozycję wpisać adres miejsca szkolenia, natomiast jako drugą pozycję wpisać: Dworzec PKP Płock, ul. Dworcowa 46. W przypadku, gdy aplikacja Google maps wskazuje więcej niż jedną trasę, należy wybrać trasę najkrótszą. Jednostką miary będzie metr.

W przypadku przekroczenia odległości 5 km od Dworca PKP Płock Zamawiający odrzuci taką ofertę jako niezgodną z treścią niniejszego Zapytania ofertowego.

KRYTERIUM: PRZESTRZEŃ WSPÓLNA DLA UCZESTNIKÓW

W przypadku kryterium "Przestrzeń wspólna dla uczestników" Zamawiający przyzna punkty Wykonawcy, który udostępni uczestnikom spotkania przestrzeń do sieciowania, współpracy i miejsca dogodnego do rekreacji oraz wzajemnej, swobodnej komunikacji między uczestnikami po zakończeniu części szkoleniowej spotkania.

W kryterium „Przestrzeń wspólna dla uczestników” Wykonawca może uzyskać maksymalnie 5 punktów.

W celu wykazania dysponowania taką przestrzenią Wykonawca dołączy do oferty dokumentację w postaci zdjęć, bądź linku do strony, na której znajdują się zdjęcia ww. przestrzeni. Zdjęcia powinny przedstawiać ww. przestrzeń w sposób nie pozostawiający wątpliwości co do jej powierzchni i wyposażenia (np. krzesła, kanapy, stoły, gniazdka sieciowe itp.).

Punkty za kryterium zostaną obliczone według wzoru:

$$X = X^1 + X^2 + X^3$$

Partnerzy:

W ramach ww. Kryterium Wykonawca otrzyma punkty wg poniższych podkryteriów:

L.p.	Numer pozycji	Warunki przyznania punktów	Liczba punktów
1.	X ¹	Miejsce do siedzenia dla co najmniej 15 uczestników jednocześnie – 3 pkt	0-3 pkt
2.	X ²	Dostęp do gniazdek sieciowych (dostęp do Internetu) co najmniej 2	0-1 pkt
3.	X ³	Miejsce wewnątrz budynku	0-1 pkt

Przestrzeń wspólna dla uczestników nie może być tym samym miejscem, w którym będą podawane posiłki.

KRYTERIUM ASPEKTY SPOŁECZNE

W przypadku kryterium "Aspekty społeczne" Zamawiający przyzna 5 punktów każdemu Wykonawcy, który zobowiąże się do wykonania przedmiotu zamówienia (wzór zobowiązania, które **należy załączyć do oferty** stanowi **załącznik nr 7**) zatrudnić na umowę o pracę w rozumieniu Kodeksu Pracy co najmniej 1 osobę będącą członkiem grupy społecznie zmarginalizowanej tj. np. osoby niepełnosprawne; bezrobotne, osoby do 30 roku życia i po ukończeniu 50 roku życia, poszukujące pracy a obecnie będące bez zatrudnienia; członkowie mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2017 r. poz. 823 z późn. zm.).

Ww. zatrudnienie nastąpi na okres co najmniej realizacji przedmiotu zamówienia.

Ww. Wykonawca, w przypadku uznania jego oferty za najkorzystniejszą, zobowiązany jest do wykazania Zamawiającemu, za pomocą dowolnych środków dowodowych ww. zatrudnienia, nie później niż w terminie 5 dni od dnia zawarcia umowy. Zamawiający jest również uprawniony do kontroli ww. zatrudnienia w trakcie realizacji umowy zaś Wykonawca na żądanie Zamawiającego jest zobowiązany wykazać trwanie ww. stosunku pracy.

W przypadku nie wykazania przez Wykonawcę w ww. terminie okoliczności, o których mowa w dwóch poprzednich akapitach Zamawiający jest uprawniony odstąpić od umowy z winy Wykonawcy w terminie 14 dni od upływu ww. terminu. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 000,00 zł.

KRYTERIUM: PROPONOWANE MENU

Wykonawca, **który do oferty załączy** proponowane menu na 1-dniowe szkolenie (zakładające: bufet śniadaniowy, obiad, kolację oraz przerwę kawową wraz z gramaturą oferowanych potraw), które stanowić będzie wzorcowe menu w przypadku wyboru oferty Wykonawcy jako najkorzystniejszej i zawarcia umowy z ww. Wykonawcą. W ramach ww. kryterium Wykonawca otrzyma punkty wg poniższych podkryteriów:

Partnerzy:

L.p.	Warunki przyznania punktów	Liczba punktów
1.	Gramatura potraw, napojów, przekąsek wyższa niż min. wskazana w Opisie przedmiotu zamówienia (1 pkt)	0-1 pkt
2.	Zaproponowanie w całodziennym menu kilku porcji owoców lub warzyw (każda propozycja porcji liczona oddzielnie np. sok przy śniadaniu, owoce sezonowe przy przerwie kawowej (powyżej 2 rodzajów wskazanych jako min. w OPZ), surówka do obiadu, sałata na kolację liczone są jako 4 porcje); 1-2 porcje – 1 pkt, 2-3 porcji – 2 pkt, 4 i więcej porcji – 3 pkt	0-3 pkt
3.	Wykorzystanie w menu produktów z certyfikatem Sprawiedliwego Handlu Fair-Trade lub równoważnego np. kawy	0-1 pkt
4.	Wykorzystanie w menu produktów lokalnych i ekologicznych, sezonowych od regionalnych producentów i realizatorów, co najmniej 2 produkty – 1 pkt, 3-4 produkty – 2 pkt, 5 i więcej produktów – 3 pkt	0-3 pkt
5.	Proponowanie w menu produktów pełnoziarnistych i zbożowych np. pieczywo, kasze, makarony, co najmniej 3-krotnie w ciągu dnia – 1 pkt, 4-krotnie i więcej w ciągu dnia – 2 pkt	0-2 pkt

W przypadku kryterium "Proponowane Menu" Zamawiający przyzna max. 10 punktów każdemu Wykonawcy, który w proponowanym przez siebie menu spełni powyższe warunki.

WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, bez zaokrągleń.
2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który uzyska najwyższą ilość punktów w ww. kryteriach oceny ofert.
3. Wybór najkorzystniejszej oferty odbywa się na posiedzeniu komisji oceniającej oferty składającej się z pracowników lub współpracowników Zamawiającego.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
5. W przypadku stwierdzenia w ofercie oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych bądź innych oczywistych omyłek polegających na niezgodności ofert z przedmiotem zapytania ofertowego Wykonawca będzie zobligowany do wyrażenia zgody na poprawienie tych omyłek. W przypadku gdy Wykonawca w wyznaczonym terminie nie wyrazi zgody na poprawienie ww. omyłek zostanie wykluczony z postępowania.
6. Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną.

Partnerzy:

7. O wynikach postępowania Zamawiający zawiadomi drogą elektroniczną niezwłocznie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty przed upływem terminu składania ofert.
8. Zawarcie umowy nastąpi w terminie do 14 dni roboczych od daty wyboru najkorzystniejszej oferty.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji zaoferowanej ceny z Wykonawcą, którego ofertę wybrano jako najkorzystniejszą. W przypadku gdy w/w negocjacje nie przyniosą efektu, Zamawiający może unieważnić postępowanie.
10. Jeżeli firma, której oferta zostanie wybrana, uchylać będzie się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać kolejną ofertę (najkorzystniejszą w ww. kryteriach oceny ofert) z pozostałych ofert.
11. W przypadku gdy w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe nie zostanie złożona żadna ważna oferta Zamawiający unieważni postępowanie zainicjowane niniejszym zapytaniem ofertowym. Od rozstrzygnięcia niniejszego Zapytania ofertowego (wyboru oferty, wykluczenia z postępowania, unieważnienia postępowania) nie przysługuje odwołanie.

XII. INNE

1. W zakresie nieuregulowanym niniejszym zapytaniem ofertowym zastosowanie znajdują przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Pytania dotyczące niniejszego zapytania ofertowego należy kierować na adres e-mail: rafal.auch-szkoda@ceo.org.pl. Zamawiający będzie odpowiadać na poszczególne pytania w terminie 2 dni roboczych od daty otrzymania pytania.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakończenia postępowania bez wybrania którejkolwiek z ofert, odwołania postępowania bądź jego unieważnienia w całości lub w części bez podania przyczyny.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania uzupełnienia dokumentów potwierdzających warunki udziału w postępowaniu, oraz wyjaśnień dotyczących stawki VAT.
5. Złożenie zapytania ofertowego, jak też otrzymanie w jego wyniku oferty, nie jest równoznaczne z udzieleniem zamówienia przez Fundację Centrum Edukacji Obywatelskiej (nie rodzi skutków w postaci zawarcia umowy).
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany warunków udziału w niniejszym postępowaniu – do dnia upływu terminu składania ofert, odwołania postępowania lub niewybrania oferty, odstąpienia od udzielenia zamówienia bez podania przyczyny oraz możliwość negocjacji przedstawionych warunków oferty z wykonawcą, którego ofertę wybrano jako najkorzystniejszą.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej w obiekcie udostępnianym przez Wykonawcę w celu stwierdzenia jakości opisanych warunków.

Partnerzy:



XIII. ZAŁĄCZNIKI:

1. Szczegółowy opis przedmiotu zapytania ofertowego;
2. Wzór wykazu – doświadczenie Wykonawcy;
3. Wzór oświadczenia o dysponowaniu obiektem;
4. Wzór oświadczenia – powiązania osobowo-kapitałowe;
5. Wzór Formularza oferty;
6. Wzór umowy;
7. Wzór zobowiązania do zatrudnienia osoby z grupy społecznie zmarginalizowanej;
8. Wzór szczegółowego formularza zamówienia/protokołu odbioru.

Partnerzy:



Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Zamówienie podzielono na następujące części:

1. Część 1 – szkolenia dla grup:

Nazwa grupy	Liczba uczestników	Termin pierwszego zjazdu	Termin drugiego zjazdu	Termin trzeciego zjazdu
P1	18	02-04.03	20-22.04	27-29.06

2. Część 2 – szkolenia dla grup:

Nazwa grupy	Liczba uczestników	Termin pierwszego zjazdu	Termin drugiego zjazdu	Termin trzeciego zjazdu
P2	18	09-11.03	27-29.04	04-06.07

3. Część 3 – szkolenia dla grup:

Nazwa grupy	Liczba uczestników	Termin pierwszego zjazdu	Termin drugiego zjazdu	Termin trzeciego zjazdu
P3	18	09-11.03	27-29.04	04-06.07

Opis przedmiotu zamówienia jest tożsamy dla wszystkich części zamówienia.

Szczegółowe warunki realizacji zamówienia:

1. Ostateczne określenie dokładnej liczby osób korzystających z usług Wykonawcy (w tym ostateczna liczba uczestników spotkania) zostanie potwierdzone i przekazane przez Zamawiającego drogą mailową na adres opiekuna szkolenia po stronie Wykonawcy najpóźniej 4 dni przed terminem danego szkolenia – do godz. 16:30. **Liczba osób korzystająca z noclegu, wyżywienia, itp. zostanie podana na formularzu realizacji szkolenia.**

Zamawiający przewiduje, że nie wszyscy uczestnicy spotkania będą korzystali z noclegu oraz śniadania i kolacji.

2. Najpóźniej na 3 dni robocze przed każdym szkoleniem Wykonawca przesyła, do akceptacji przez przedstawiciela Zamawiającego, menu na szkolenie, które zostanie przygotowane na podstawie proponowanego wzorcowego menu załączonego do oferty. Jeżeli Propozycja nie zostanie zaakceptowana, Wykonawca ma 1 dzień na przesłanie menu uwzględniającego wszystkie uwagi Zamawiającego.

Partnerzy:

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zamówienia o nie więcej niż 50% lub zwiększenia o nie więcej niż 10% na 4 dni przed szkoleniem. Zwiększenie zamówienia nie stanowi istotnej zmiany umowy w sprawie udzielenia zamówienia i nie wymaga sporządzenia aneksu do zawartej umowy.
4. Zamawiający ma prawo do bezkosztowej anulacji zamówienia na 7 dni przed planowanym terminem spotkania.
5. Do składania ofert zapraszamy przedstawicieli obiektów w odległości do 5 km od Dworca PKP Płock, prowadzących działalność zgodną z opisanym zapytaniem.

Odległość będzie liczona na podstawie Google maps – wyznacz trasę pieszo pomiędzy miejscem szkolenia wskazanym w ofercie a Dworcem PKP Płock. Do wyznaczenia trasy pieszo należy jako: pierwszą pozycję wpisać adres miejsca szkolenia, natomiast jako drugą pozycję wpisać: Dworzec PKP Płock, ul. Dworcowa 46. W przypadku, gdy aplikacja Google maps wskazuje więcej niż jedną trasę, należy wybrać trasę najkrótszą.

W przypadku przekroczenia odległości 5 km od Dworca PKP Płock Zamawiający odrzuci taką ofertę jako niezgodną z treścią niniejszego Zapytania ofertowego.

6. Zamawiający zapewni obsługę, która będzie informować uczestników o przypisanej im grupie szkoleniowej i lokalizacji sali szkoleniowej, w której dana grupa ma zajęcia.
7. Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku zmiany sposobu wykonania oferty (w tym zmiany podwykonawcy) zmiana ta będzie podlegać każdorazowo akceptacji Zamawiającego.
8. Obiekty muszą spełniać następujące warunki:

I. STANDARD OBIEKTU:

Hotel/Ośrodek szkoleniowy spełniający wymagania kategorii co najmniej 3 gwiazdki, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. z 2006r. Nr 22 poz. 169 z późn. zm.), które jest obiektem przystosowanym do potrzeb osób niepełnosprawnych oraz który ma możliwość, w ramach prowadzonej działalności: serwować uczestnikom szkoleń całodzienne wyżywienie, udostępnić sale konferencyjne z pełnym wyposażeniem, świadczyć usługi noclegowe.

Hotel/Ośrodek szkoleniowy na terenie m. Płock usytuowany w odległości nie dalszej niż 5 km od Dworca PKP Płock. Ponadto Hotel/Ośrodek szkoleniowy powinien posiadać zaplecze konferencyjne oraz zapewniać bezpłatny dostęp do Internetu.

Wykonawca zapewni sale warsztatowe, pokoje, toalety, jadalnie oraz inne pomieszczenia dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym w szczególności przestrzeń gastronomiczną, sanitarną oraz miejsce na obiad i kolację dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych. Przestrzeń obiektu musi być przystosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych z dostępem pozbawionym barier architektonicznych: windy pozwalające na przejazd co najmniej jednego wózka inwalidzkiego (Zamawiający nie dopuszcza przemieszczania osób niepełnosprawnych windami towarowymi),

Partnerzy:

platformy/podjazdy, brak progów oraz schodów utrudniających osobom niepełnosprawnym dostęp do budynku, sal warsztatowych, części cateringowej, sanitarnej, szatni oraz miejsca organizacji obiadu/kolacji.

W trakcie trwania spotkania w obiekcie nie mogą być przeprowadzane prace remontowe i inne głośne prace zakłócające proces dydaktyczny.

II. ZAKWATEROWANIE

1. **Zakwaterowanie i wymeldowanie uczestników szkolenia** – Obiekt ma umożliwić uczestnikom wprowadzenie się do pokoju od godziny 10.00 pierwszego dnia szkolenia lub zapewnić szatnię lub miejsce na przechowanie bagażu, gdzie uczestnicy mogą przechować bagaż w trakcie trwania szkolenia a przed zameldowaniem się do pokoju. Pokój musi być jednak dostępny dla uczestników szkoleń nie później niż o godz. 13.00. Wymeldowanie ostatniego dnia szkolenia do godz. 13.00. W przypadku przedłużenia programu pobytu Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia nieodpłatnie szatnie.
2. **Standard pokoi** – W każdym pokoju powinna znajdować się łazienka (pełen węzeł sanitarny), toaleta, TV-Sat, telefon, bezpłatny Internet bezprzewodowy, woda mineralna, butelkowana, gazowana i niegazowana. W pokojach powinny znajdować się co najmniej: stolik, wieszak ścienny na odzież wierzchnią, lampka nocna, oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego przy miejscu do pracy.

Obiekt zapewni zakwaterowanie dla wszystkich uczestników szkoleń w pokojach 2 lub 1-osobowych. Ostateczna liczba osób korzystająca z noclegu zostanie wskazana przez Zamawiającego przed każdym szkoleniem.

Pokoje 2-osobowe muszą mieć powierzchnię minimum 12 m², zaś pokoje 1-osobowe o powierzchni minimum 9 m². W pokojach 2-osobowych muszą znajdować się dwa oddzielne łóżka.

Nocleg musi być zapewniony w obiekcie, w którym będzie prowadzone szkolenie.

III. SALE KONFERENCYJNE

1. **Sale warsztatowe:** o pojemności min. 25 osób o powierzchni co najmniej 25 m² w ustawieniu krzeseł w podkole, bez stołów. Sale warsztatowe powinny być klimatyzowane (klimatyzacja z możliwością regulacji temperatury). Sale powinny być dostępne do dyspozycji Zamawiającego w terminach określonym w niniejszym OPZ każdego dnia w godzinach 7.30-19:30 (konieczność dostępu do sal warsztatowych minimum 0,5h przed rozpoczęciem zajęć i 0,5h po ich zakończeniu).
2. **Wyposażenie sali warsztatowej:** krzesła dla uczestników szkolenia, rzutnik multimedialny z ekranem, flipchart, bezpłatny dostęp do Internetu bezprzewodowego (dla min. 18 osób w tym samym czasie), dostęp do gniazd 220V – dla min. 5 uczestników, komputer laptop z zainstalowanym oprogramowaniem MS Office 2007 (lub nowszym) i dostępem do Internetu;

Partnerzy:

pilot prezentera umożliwiający przeliczanie slajdów wyposażony we wskaźnik laserowy; dostęp do światła dziennego, stół dla trenera, sprawna klimatyzacja; możliwość podłączenia komputera do rzutnika; właściwe oświetlenie sal; wentylacja. Sprzęt konferencyjny jest wliczony w wynajem sali konferencyjnej.

3. Na potrzeby odbywających się spotkań i warsztatów Wykonawca wydzieli do dyspozycji Zamawiającego bezpłatnie szatnię.
4. Wykonawca zapewni obsługę organizacyjno-techniczną szkolenia polegającą na zapewnieniu stałego nadzoru i opieki co najmniej 1 osoby do obsługi spotkania. Osoba ta będzie odpowiedzialna za przygotowanie sal do zajęć, zainstalowanie sprzętu multimedialnego i sprawdzenie jego stanu technicznego, a także zagwarantuje, aby ewentualna usługa gastronomiczna w czasie przerw przebiegała sprawnie i zgodnie z umową (profesjonalnymi standardami) oraz obsługą sprzątającą. Wykonawca przed każdym spotkaniem przekaze Zamawiającemu numer telefonu komórkowego takiej osoby, z zastrzeżeniem, że będzie on wykorzystywany tylko w celu kontaktowania się z tą osobą w trakcie spotkania i do celów związanych z zapewnieniem prawidłowego przebiegu spotkania.
5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bezawaryjność działania wszystkich urządzeń (opieka techniczna). W przypadku awarii urządzenia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obsługę techniczną, która przystąpi do natychmiastowego usunięcia awarii i niezwłocznie usunie jej skutki, które uniemożliwiają lub utrudniają dalszą realizację wydarzenia (poprzez usunięcie awarii lub wymianę wadliwego sprzętu na sprzęt o co najmniej tożsamy parametrach, sprawny i pozbawiony wad).
6. Wykonawca zapewni miejsce na umieszczanie roll-upów i banerów reklamowych, materiałów informacyjno-promocyjnych w ogólnie dostępnym miejscu w hotelu oraz przed salami warsztatowymi oraz umożliwi oznakowanie drogi do recepcji i sal, w których będą odbywać się wydarzenia.
7. Wykonawca zapewni oznaczenie obiektu, w którym zostanie zorganizowane spotkanie, zgodnie z zasadami promocji i oznakowania projektów w Programie Operacyjnym Wiedza Edukacja Rozwój. Wzory materiałów informacyjnych w wersji elektronicznej zostaną przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego w ciągu 14 dni od podpisania umowy. Zasady promocji i oznakowania projektów w Programie Operacyjnym Wiedza Edukacja Rozwój dostępne są na stronie internetowej <https://www.power.gov.pl/strony/o-programie/promocja/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow/>
8. W salach musi być możliwość swobodnego poruszania się oraz wstawienia dodatkowego stolika dla trenera.
9. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia w bezpiecznym miejscu (np. na sali szkoleniowej) przesyłek od Zamawiającego (materiały szkoleniowe) i przekazania je trenerom przed szkoleniem, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego.
10. Wykonawca zapewni możliwość organizacji recepcji przed każdą salą konferencyjną (recepcja składa się z co najmniej 2 stołów i 4 krzesel).

Partnerzy:

11. Pracownicy recepcji Wykonawcy są zobowiązani informować uczestników spotkania o przydziale do sal zgodnie ze wskazaniami Zamawiającego.

IV. WYŻYWIENIE

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników szkolenia, przy czym jest zobowiązany zapewnić inne menu w każdym dniu trwania szkolenia. Wykonawca zapewni salę jadalną, która pomieści wszystkich uczestników spotkania jednocześnie. Miejsce wydawania posiłków musi znajdować się w tym samym obiekcie, w którym będzie odbywać się szkolenie, w oddzielnym pomieszczeniu niż sale, w których będzie odbywać się część dydaktyczna szkolenia.

Uczestnicy korzystający z noclegu będą korzystać z całodziennego wyżywienia podczas 3-dniowego szkolenia w formie: 2 x śniadania, 3 x obiad, 2 x kolacja (7 posiłków), przerwa kawowa.

Uczestnicy niekorzystający z noclegu będą korzystać z wyżywienia podczas 3-dniowego szkolenia w formie: 3 x obiad, przerwa kawowa.

Szczegóły dotyczące wyżywienia (menu) uzgodni z Wykonawcą wskazany przez Zamawiającego pracownik, lub inna osoba wskazana przez niego, do 4 dni przed terminem szkolenia.

Ostateczne wymogi dotyczące liczby posiłków oraz godziny serwowania posiłków zostaną uzgodnione przez Strony na cztery dni robocze przed terminem szkolenia, uwzględniając przewidziany harmonogram szkolenia.

Niżej wymienione rodzaje posiłków i ich skład są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie. Pracownik Zamawiającego nie później niż w kolejnym dniu roboczym akceptuje przekazane menu. W przypadku, gdy Zamawiający nie zaakceptuje podanego menu (np. z powodu niespełnienia wymogów określonych w OPZ) Wykonawca w ciągu jednego dnia zaproponuje menu z uwzględnieniem wszystkich uwag Zamawiającego.

Wyżywienie podczas 3-dniowego szkolenia składa się z następujących rodzajów posiłków:

1. **Dla uczestnika korzystającego z noclegu:**
 - 1.1. śniadanie x 2
 - 1.2. obiad w formie stołu szwedzkiego lub zasiadany x 3
 - 1.3. kolacja w formie stołu szwedzkiego lub zasiadana x 2
 - 1.4. przerwa kawowa x 3
2. **Dla uczestnika niekorzystającego z noclegu:**
 - 2.1. obiad w formie stołu szwedzkiego lub zasiadany x 3

Partnerzy:

2.2. przerwa kawowa x 3

Wykaz rodzaju posiłków oraz minimalna gramatura

L.p.	Nazwa	j.m.	minimalna gramatura/na osobę
1.	Zupa	Litr	0,20
2.	Porcja mięsa, ryby, dania wegetariańskiego	gr.	200
3.	Ziemniaki pieczone	gr.	150
4.	Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron	gr.	150
5.	Przystawki zimne	gr.	50
6.	Surówki	gr.	150
7.	Salatki	gr.	150
8.	Warzywa gotowane	gr.	150
9.	Przekąski zimne (każda z przekąsek)	gr.	50
10.	Przekąski gorące	gr.	200

3. W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania – wymogi minimalne:

3.1. śniadania obejmującego:

- a. świeżo parzona kawa podana w termosach (po 0,2 l na osobę), herbata w saszetkach po 1 saszetce i 0,2 l wrzątku na każdą osobę, wybór herbat o smakach – min. 3 rodzaje (np. cytrynowy, zielona, jaśminowa, biała, owoce leśne, malinowa, mięta) dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę, woda (gazowana, niegazowana) – po 0,5 l na osobę;
- b. potrawy na ciepło – co najmniej trzy do wyboru po 200 g/os. (np. jajecznicę na maśle, parówki na ciepło, naleśniki na ciepło);

Partnerzy:






- c. bufet zimny po 50 g/os., w tym: asortyment pieczywa (pszenne, żytnie), serów, wędlin, krojone warzywa (papryka, pomidory, ogórki), twaróg, płatki kukurydziane, mleko, jogurty
- d. bufet deserowy do wyboru: ciasto lub ciastka (np. szarlotka, ciasto drożdżowe z kruszonką, ciasta domowe, owoce sezonowe), owoce.

3.2. przerwy kawowej zgodnie z ramowym programem szkolenia, obejmującej:

- a. świeżo parzona kawa podana w termosach (po 0,2 l na osobę), herbata w saszetkach po 1 saszetce i 0,2 l wrzątku na każdą osobę, wybór herbat o smakach (np. cytrynowy, zielona, jaśminowa, biała, owoce leśne, malinowa, mięta) dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę, woda (gazowana, niegazowana) – po 0,5 l na osobę;
- b. 2 rodzaje kruchych ciasteczek – w ilościach wystarczających dla wszystkich uczestników spotkania;
- c. 1 rodzaj owoców sezonowych – w ilościach wystarczających dla wszystkich uczestników spotkania.

3.3. obiad w formie bufetu szwedzkiego lub zasiadany:

3.3.1. obiad w formie bufetu dnia

- a. zupa – wegetariańska po 200 ml/os (np. pomidorowa, ogórkowa, krem z pieczarek z grzankami, krem z groszku z grzankami);
- b. dania główne – co najmniej trzy do wyboru – w tym jedno wegetariańskie, jedno rybne, jedno mięsne po 200 g/os (np. filety z mintaja w sosie, kurczak smażony, wieprzowina duszona, zrazy wołowe, filety z dorsza, zraziki z szynki, wołowina marynowana, piersi z kurczaka, szynka wieprzowa, filety z indyka);
- c. dodatki po 150 g/os. (np.: ryż, ziemniaki, jarzyny, surówki, warzywa gotowane, warzywa na parze, puree ziemniaczane);
- d. kawa lub herbata – po 0,25 l na osobę każdego rodzaju napoju, dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę, woda (gazowana, niegazowana) – po 0,3 l na osobę.

3.3.2. obiad w formie zasiadanej

- a. zupa – wegetariańska 1 porcja co najmniej 200 ml/os (np. pomidorowa, ogórkowa, krem z pieczarek z grzankami, krem z groszku z grzankami);
- b. dania główne – 1 porcja po 200 g/os (np. filety z mintaja w sosie, kurczak smażony, wieprzowina duszona, zrazy wołowe, filety z dorsza, zraziki z szynki, wołowina marynowana, piersi z kurczaka, szynka wieprzowa, filety z indyka);
- c. dodatki po 150 g/os. (np.: ryż, ziemniaki, jarzyny, surówki, warzywa gotowane, warzywa na parze, puree ziemniaczane);

Partnerzy:

- d. kawa, herbata – po 0,25 l na osobę każdego rodzaju napoju, dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę, woda (gazowana, niegazowana), – po 0,3 l na osobę.

3.4. Kolacja w formie stołu szwedzkiego lub zasiadana

3.4.1. Kolacja w formie bufetu dnia

- a. bufet gorący (przekąski gorące min. 3 rodzaje, dodatki) – 1 porcja co najmniej 200 g/os. (np. filety rybne, filety z indyka, karkówka, pierś z kurczaka szynka wieprzowa, wieprzowina duszona, zrazy wołowe);
- b. dodatki po 150 g/os. (np.: ryż, ziemniaki, jarzyny, surówki, warzywa gotowane, warzywa na parze, puree ziemniaczane);
- c. kawa, herbata – po 0,25 l na osobę każdego rodzaju napoju, dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę, woda (gazowana, niegazowana) – po 0,3 l na osobę.

3.4.2. Kolacja zasiadana

- a. danie główne – 1 porcja po 200 g/os (np.: łosoś zapiekany, medalion wieprzowy w sosie, filety z mintaja, w sosie, kurczak smażony, wieprzowina duszona, zrazy wołowe, filety z dorsza, zraziki z szynki, wołowina marynowana, pierś z kurczaka, szynka wieprzowa, filety z indyka);
 - b. dodatki po 150 g/os. (np.: ryż, ziemniaki, jarzyny, surówki, warzywa gotowane, warzywa na parze, puree ziemniaczane);
 - c. kawa, herbata – po 0,25 l na osobę każdego rodzaju napoju, dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę, woda (gazowana, niegazowana) – po 0,3 l na osobę.
4. W trakcie posiłków Wykonawca zapewni **bezpłatną obsługę** niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
 5. **Jakość serwowanych potraw powinna** charakteryzować się estetyką podania. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów/kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana jest przez Organizatora stała obecność kelnerów/kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości obsługi o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń, itd.).
 6. **Miejsce wydawania i spożywania posiłków** oraz serwowania przerw kawowych powinno znajdować się w tym samym obiekcie, w którym będą odbywały się szkolenia lub konferencje,

Partnerzy:

w oddzielnym pomieszczeniu niż sale szkoleniowe lub konferencyjne, w pobliżu sal szkoleniowych lub konferencyjnych, w których organizowane jest wydarzenie. Zamawiający zastrzega, aby zarówno posiłki, jak i przerwy kawowe były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.

7. Jeśli zaistnieje potrzeba Wykonawca zobowiązany jest **przygotować dania wegetariańskie**. Liczba wegetarian będzie podana nie później niż 4 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze szkoleń. Przez wegetarianizm rozumiemy wyłączenie z diety mięsa (w tym ryb i owoców morza). Posiłki wegetariańskie powinny odpowiadać gramaturą posiłkom mięsnym.
8. Jeśli zaistnieje potrzeba Wykonawca **zapewni wyżywienie dla osób o specjalnych potrzebach** (np. dieta bezglutenowa) max. 8 % uczestników. Liczba osób o specjalnych potrzebach będzie podana nie później niż 4 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze szkoleń. Posiłki dla osób o specjalnych potrzebach powinny odpowiadać gramaturą posiłkom mięsnym.
9. Wykonawca jest zobowiązany przygotować **inne menu w każdym dniu trwania wydarzenia**. Całodzienny jadłospis powinien uwzględniać produkty ze wszystkich grup: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia).
10. **Sposób realizacji usług żywieniowych** – Wykonawca jest zobowiązany:
 - a. przygotować miejsca serwowania posiłków, utrzymać je na bieżąco w czystości w trakcie serwowania wyżywienia i w czasie przerw pomiędzy posiłkami oraz uprzątnąć je po zakończeniu wydarzenia;
 - b. zrealizować wszystkie posiłki z wykorzystaniem serwisu wielorazowego użytku, zapewnić zastawę stołową niezbędną do serwowania posiłków i korzystania z przerwy kawowej w zakresie gwarantującym wszystkim uczestnikom skorzystanie z zastawy w trakcie wydarzenia, w tym jej bieżące uzupełnianie;
 - c. wyposażyć wszystkie stoły wykorzystywane do serwowania wyżywienia w czyste obrusy (użyte obrusy muszą być nieuszkodzone oraz wyprasowane);
 - d. wyposażyć wszystkie stoły wykorzystywane do serwowania wyżywienia w serwetki.
 - e. terminowo przygotować posiłki zgodnie z ostatecznym zakresem usług.
11. **Menu powinno zostać stworzone na bazie lokalnych i ekologicznych produktów** od regionalnych producentów i realizatorów, z uwzględnieniem owoców sezonowych.
12. Sala, w której będą podawane posiłki, nie może posiadać żadnych barier architektonicznych, utrudniających poruszanie się osobom niepełnosprawnym.
13. Wykonawca zapewni odpowiednią do spożycia temperaturę dań ciepłych w momencie podania ich do spożycia uczestnikom szkoleń. Posiłki muszą być serwowane estetycznie.

Partnerzy:

V. USŁUGI DODATKOWE

1. W razie potrzeby Wykonawca zapewni **bezpieczne przechowywanie materiałów** i publikacji należących do Zamawiającego **pomędzy szkoleniami**.
2. W razie potrzeby Wykonawca udostępni osobom prowadzącym szkolenie **kopiarki xero oraz komputer z dostępem do drukarki i Internetu według cennika Wykonawcy (dodatkowa opłata nie przewidziana w ramach niniejszego przedmiotu zamówienia)**.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej (w trakcie realizacji umowy) w obiekcie, celem sprawdzenia wypełniania warunków umowy.

VI. RAMOWY HARMONOGRAM SPOTKANIA

Dzień 1

Godziny	Temat sesji
09:00 – 10:00	Rejestracja uczestników
10:00 – 11.30	Sesja I – 1,5 h
11:30 – 12:00	Przerwa kawowa
12:00 – 14:00	Sesja II – 2 h
14:00 – 15:00	Obiad
15:00 – 17:00	Sesja III – 2 h
17:00 – 17:30	Przerwa
17:30 – 19.00	Sesja IV – 1,5 h
19:00 – 20:00	Kolacja

Dzień 2

Godziny	Temat sesji
09:00 – 11:00	Sesja I – 2 h
11:00 – 11:30	Przerwa kawowa
11:30 – 13:30	Sesja II – 2 h
13:30 – 14:30	Obiad
14:30 – 16:00	Sesja III – 1,5 h
16:00 – 16:30	Przerwa
16:30 – 18:00	Sesja IV – 1,5 h
18:00 – 19:00	Kolacja

Partnerzy:



Dzień 3

Godziny	Temat sesji
08:00 – 10:00	Sesja I – 2 h
10:00 – 10:30	Przerwa kawowa
10:30 – 12:30	Sesja II – 2 h
12:30 – 13:30	Obiad
13:30 – 15:00	Sesja II – 1,5 h
15:00 – 15:30	Przerwa
15:30 – 17:00	Sesja IV – 1,5 h

Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian w zakresie przewidzianych godzin szkolenia.

Partnerzy:



**Collegium
Civitas**





Załącznik nr 2 – Wzór wykazu – doświadczenie Wykonawcy

WYKAZ CO NAJMNIJ 3 USŁUG NALEŻYCE ZREALIZOWANYCH W OKRESIE 2 LAT PRZED UPŁYWEM
TERMINU SKŁADANIA OFERT

L.p.	Rodzaj i zakres zamówienia w tym liczba uczestników	Wartość w PLN (brutto)	Termin wykonania zamówienia (rok, miesiąc, dzień)	Nazwa i adres zamawiającego, imię i nazwisko oraz telefon osoby mogącej potwierdzić rzetelne wykonie usługi
1.				
2.				
3.				

.....
podpis osoby/osób/ upoważnionych

Partnerzy:



Collegium Civitas





Załącznik nr 3 Wzór oświadczenia o dysponowaniu obiektem

OŚWIADCZENIE

Oferuję realizację przedmiotu zamówienia w obiekcie:

.....
.....
.....

(nazwa i adres obiektu)

Ww. obiekt*:

- posiada kategorię co najmniej 3 gwiazdek w rozumieniu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. z 2006 r. Nr 22 poz. 169 z późn. zm.);
- spełnia wymogi dla 3 gwiazdek, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. z 2006r. Nr 22 poz. 169 z późn. zm.);
- Ww. obiekt świadczy usługi całodziennego wyżywienia, udostępnienia sal konferencyjnych z pełnym wyposażeniem (w zależności od liczby części zamówienia, w których składana jest oferta**), bezpłatnego dostępu do Internetu, miejsc noclegowych (dla wszystkich uczestników spotkania przewidzianych w części zamówienia, w której składana jest oferta**) w pokojach 2 lub 1-osobowych oraz jest przystosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych.

* niepotrzebne skreślić

** w przypadku składania oferty na kilka części zamówienia obiekt jest wyposażony w taką liczbę sal warsztatowych i miejsc noclegowych, która zagwarantuje realizację zaplanowanych usług w ramach składanych części

.....
podpis osoby/osób/ upoważnionych

Partnerzy:





Załącznik nr 4 Wzór oświadczenia – powiązania osobowo-kapitałowe

OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ KAPITAŁOWYCH LUB OSOBOWYCH

Ja niżej podpisany(a)

oświadczam, że nie jestem powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy 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;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej (rodzice, dzieci, wnuki, teściowie, zięć, synowa), w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej drugiego stopnia (rodzeństwo, krewni małżonka/i) lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
podpis osoby/osób/ upoważnionych

Partnerzy:





Załącznik nr 5

FORMULARZ OFERTY

POSTĘPOWANIE NR 5/ALO SUS

**Fundacja Centrum Edukacji
Obywatelskiej**

ul. Noakowskiego 10 lokal nr 1,

00-666 Warszawa,

NIP: 525-17-26-659,

REGON: 012433534

Nazwa /firma/ Wykonawcy:	
Adres:	Kod pocztowy:
Miejscowość:	Telefon:
Poczta elektroniczna/e-mail/:	Faks:
NIP:	REGON:

Odpowiadając na zaproszenie do wzięcia udziału w postępowaniu prowadzonym zgodnie z zasadą konkurencyjności na usługi w zakresie organizacji spotkań i konferencji (usługi związane z zakwaterowaniem, wyżywieniem i udostępnieniem sal warsztatowych) oferujemy przyjęcie do wykonania w/w zamówienie na zasadach określonych w zapytaniu ofertowym.

Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego w tym w szczególności załącznikiem nr 1 Opis przedmiotu zamówienia oraz Załącznikiem nr 6 Wzór umowy. Nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki zawarte w w/w dokumentach.

Partnerzy:



Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w załączniku nr 1 (Opis przedmiotu zamówienia) do zapytania ofertowego na następujących warunkach:

Ceny jednostkowe:

Część 1

Element składowy zamówienia:	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto
Godzina wynajmu sali warsztatowej dla 18 os. z pełnym wyposażeniem (zgodnie z Opisem Przedmiotu zamówienia)		
Śniadanie dla 1 osoby		
Obiad dla 1 osoby		
Kolacja dla 1 osoby		
Przerwa kawowa dla 1 osoby		
Nocleg dla 1 osoby		
Razem dla 1 osoby		

Pozycja	Kwota netto	Kwota brutto
Łączny koszt szkolenia dla 18 osób		
Łączny koszt realizacji części 1 zamówienia (18 osób, 1 sala warsztatowa)		

Partnerzy:

Część 2

Element składowy zamówienia:	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto
Godzina wynajmu sali warsztatowej dla 18 os. z pełnym wyposażeniem (zgodnie z Opiszem Przedmiotu Zamówienia)		
Śniadanie dla 1 osoby		
Obiad dla 1 osoby		
Kolacja dla 1 osoby		
Przerwa kawowa dla 1 osoby		
Nocleg dla 1 osoby		
Razem dla 1 osoby		

Pozycja	Kwota netto	Kwota brutto
Łączny koszt szkolenia dla 18 osób		
Łączny koszt realizacji części 2 zamówienia (18 osób, 1 sala warsztatowa)		

Partnerzy:

Część 3

Element składowy zamówienia:	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto
Godzina wynajmu sali warsztatowej dla 18 os. z pełnym wyposażeniem (zgodnie z Opiskem Przedmiotu zamówienia)		
Śniadanie dla 1 osoby		
Obiad dla 1 osoby		
Kolacja dla 1 osoby		
Przerwa kawowa dla 1 osoby		
Nocleg dla 1 osoby		
Razem dla 1 osoby		

Pozycja	Kwota netto	Kwota brutto
Łączny koszt szkolenia dla 18 osób		
Łączny koszt realizacji części 3 zamówienia (18 osób, 1 sala warsztatowa)		

Oświadczamy, że składamy ofertę na zamówienie w części/częściach w zakresie w jakim wypełniliśmy ww. kosztorysy.

Oświadczamy, że nie znajdujemy się w stanie likwidacji lub upadłości.

Oświadczamy, że znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Partnerzy:

Wzorcowe menu stanowi załącznik nr 6 do oferty.**

** załączyć gdy zaznaczono powyżej "TAK"

Oferuję zatrudnienie osoby na umowę o pracę przez okres realizacji zamówienia osoby będącej członkiem grupy społecznie zmarginalizowanej*:

..... TAK

.....NIE

*zaznaczyć "X" właściwe

Zobowiązanie do zatrudnienia osoby z grupy społecznie marginalizowanej stanowi załącznik nr 7 do oferty.**

** załączyć gdy zaznaczono powyżej "TAK"

Zobowiązujemy się do wykonania zamówienia w terminie określonym w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego, w części/ w częściach, w których złożona jest oferta.

Zobowiązujemy się w przypadku dokonania wyboru naszej oferty do stawienia się w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego celem podpisania umowy.

Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

Partnerzy:



ZAŁĄCZNIKI:

1. Wykaz usług należycie zrealizowanych w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert
2. Oświadczenie o dysponowaniu obiektem
3. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych
4. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej
5. Zdjęcia części wspólnej i/lub link do strony internetowej ze zdjęciami części wspólnej***
6. Proponowane menu 1-dniowego szkolenia (śniadanie, obiad, kolacja, przerwa kawowa)***
7. Zobowiązanie do zatrudnienia osoby z grupy społecznie marginalizowanej***
8.

.....
podpis osoby/osób/ upoważnionych

*** jeżeli dotyczy **Załącznik nr 6 – Wzór umowy**

UMOWA NR

zawarta w Warszawie w dniu

pomiędzy:

Fundacją Centrum Edukacji Obywatelskiej z siedzibą w Warszawie przy ul. Noakowskiego 10, wpisaną do Rejestru Stowarzyszeń, Innych Organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji i Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie. XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem: KRS 0000052758 zarejestrowanym podatnikiem podatku od towarów i Działalności: NIP 525-17-26-659 i o numerze REGON 012433534 reprezentowaną przez:

.....,

zwaną dalej Zamawiającym

a

Partnerzy:





firmą,
....., zwaną dalej Wykonawcą wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców/Stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji i publicznych zakładów opieki zdrowotnej* prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla w Sąd GospodarczyWydział Krajowego Rejestru Sądowego pod nr o kapitale zakładowym w wysokości złotych, kapitale wpłaconym w wysokości złotych lub do CEIDG* posiadającą NIP oraz REGON, reprezentowaną przez

1.
2.

Zwaną dalej Wykonawcą

*niepotrzebne skreślić

Partnerzy:



I. Postanowienia ogólne

§ 1

1. Zamawiający realizuje projekt „Zapewnienie dyrektorom i innym osobom pełniącym funkcje kierownicze w mazowieckich szkołach i przedszkolach wsparcia szkoleniowo-doradczego w zakresie przywództwa edukacyjnego w kształceniu kompetencji kluczowych uczniów poprzez system placówek doskonalenia nauczycieli”, który jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Priorytet II: Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.10 Wysoka jakość systemu oświaty.
2. Niniejszą umowę zawarto w oparciu o Wytyczne Ministra Rozwoju w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, zgodnie z zasadą konkurencyjności obowiązującą w przypadku zamówień o wartości przekraczającej 50 000 zł netto.
3. Niniejsza Umowa została zawarta w wyniku zastosowania przez Zamawiającego trybu konkurencyjnego i wyboru najkorzystniejszej oferty, w oparciu o ZAPYTANIE OFERTOWE NR z dnia r. wraz z Opisem przedmiotu zamówienia stanowiące załącznik nr 1 do niniejszej umowy oraz ofertę Wykonawcy z dnia stanowiącą załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

II. Przedmiot umowy, oświadczenia oraz prawa i obowiązki stron

§ 2

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług w zakresie organizacji szkoleń (usługi związane z zakwaterowaniem, wyżywieniem i udostępnieniem sal warsztatowych) dla uczestników studiów podyplomowych ALO SUS realizowanych w Płocku.
2. Szczegółowy zakres usług odpowiada wymaganiom określonym przez Zamawiającego w Ofercie Wykonawcy z dnia:..... stanowiącej załącznik nr 2 do umowy oraz Opisie Przedmiotu Zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w części lub w całości w zakresie wartościowym lub ilościowym, a Wykonawca oświadcza, że nie będzie wnosił z tego tytułu żadnych roszczeń w tym za utracone korzyści. Ilości zamówionych usług będą wynikać z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
4. Umowa została zawarta na czas określony do dnia

Partnerzy:

 **Collegium Civitas**

 **Akademia Pedagogiki Specjalnej**
Dr. Marek Kruparowski
ul. Włocławek 101
01-050 Warszawa

 **FUNDACJA WOLNOŚCI**

 **M OGN**

§ 3

1. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie kwalifikacje, uprawnienia, doświadczenie i środki materialne oraz urządzenia niezbędne do wykonania umowy oraz zobowiązuje się do jej wykonania z zachowaniem należytej staranności.
2. Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie, na piśmie, informować Zamawiającego o wszelkich okolicznościach, które mogą mieć wpływ na realizację postanowień umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszystkich informacji uzyskanych przez niego w związku z zawarciem umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku zmiany sposobu wykonania oferty (w tym zmiany podwykonawcy) zmiana ta będzie podlegać każdorazowo akceptacji Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązuje się zatrudnić na umowę o pracę w rozumieniu Kodeksu Pracy co najmniej 1 osobę będącą członkiem grupy społecznie zmarginalizowanej tj. np. osoby niepełnosprawne; bezrobotne, osoby do 30 roku życia i po ukończeniu 50 roku życia, poszukujące pracy a obecnie będące bez zatrudnienia; członkowie mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2017 r. poz. 823 z późn. zm.).
6. Wykonawca zobowiązuje się do wykazania Zamawiającemu, za pomocą dowolnych środków dowodowych zatrudnienie osoby, o której mowa w ust. 4, nie później niż w terminie 5 dni od dnia zawarcia umowy. Ww. zatrudnienie nastąpi na okres nie krótszy niż okres realizacji niniejszej umowy.
7. Zamawiający jest uprawniony do kontroli ww. zatrudnienia w trakcie realizacji umowy zaś Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązuje się poddać ww. kontroli i wykazać trwanie ww. stosunku pracy.

III. Realizacja umowy

§ 4

1. Zamawiający będzie zlecał wykonanie usługi sukcesywnie, według swoich potrzeb.
2. Każdorazowe zamówienie usługi nastąpi według poniższych zasad:
 - 1) Pracownik Zamawiającego i Wykonawca uzgodnią telefonicznie (bądź mailowo) szczegóły dotyczące realizacji szkolenia stanowiące ostateczny zakres usługi.
 - 2) Po uzgodnieniu telefonicznym terminu i zakresu świadczenia usługi pracownik Zamawiającego prześle Wykonawcy **Formularz Zamówienia**, określający ostateczne wymogi m.in. dotyczące liczby uczestników, liczby wymaganych sal warsztatowych, liczby posiłków, liczby wegetarian/osób o specjalnych potrzebach żywieniowych oraz godziny serwowania posiłków, **na 4 dni przed planowanym terminem** wydarzenia za pośrednictwem e-maila, stanowiącego ostateczny zakres usługi, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do umowy.

Partnerzy:

- 3) Wykonawca prześle na adres mailowy Pracownika Zamawiającego potwierdzenie otrzymania **Formularza Zamówienia wraz z proponowanym menu na cały okres trwania wydarzenia**, nie później niż w następnym dniu roboczym licząc od dnia otrzymania **Formularza Zamówienia**
- 4) Pracownik Zamawiającego nie później niż w kolejnym dniu roboczym akceptuje przekazane menu lub wprowadza poprawki. W przypadku zgłoszenia poprawek Wykonawca uwzględni wszystkie uwagi Zamawiającego.
3. Zamawiający może zmniejszyć (do 50 % zamówienia) lub zwiększyć (do 10% zamówienia) ilości poszczególnych usług określonych w załącznikach nr 1 i 2 do umowy (prognozowany zakres usług), a Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o udzielanie zamówień do maksymalnych ilości wskazanych w ww. załącznikach w tym roszczenie za utracone korzyści. Ostateczny zakres usług określony w ust. 2 pkt 2 stanowi podstawę do realizacji zamówienia przez Wykonawcę w ilościach poszczególnych usług określonych w tym zakresie. W przypadku zwiększenia, bądź zmniejszenia ilości poszczególnych usług cena jednostkowa za te usługi nie będzie większa niż ta wskazana przez Wykonawcę w ofercie.
4. Strony zgodnie ustalają, że wzajemna korespondencja oraz kontakty pomiędzy nimi odbywać się będą poprzez wyznaczone osoby, przy czym jako podstawowy sposób kontaktów roboczych strony ustalają e-mail.
5. Za kontakty robocze w rozumieniu niniejszej umowy nie uważa się kontaktów mających na celu:
 - 1) informacji o okolicznościach mogących mieć wpływ na realizację umowy,
 - 2) informacji o opóźnieniach i ich przyczynach.
6. Korespondencja o charakterze innym niż robocza powinna być przekazywana w formie pisemnej na adresy stron wskazane w treści umowy.
7. Strony postanawiają, że z ramienia Wykonawcy osobami uprawnionymi do kontaktów z Zamawiającym będą:; e-mail:
8. Strony postanawiają, że z ramienia Zamawiającego osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcą będą: e-mail:
9. Zmiana osób, o których mowa w ust. 7 i 8, nie powoduje zmiany umowy. Zmiana następuje poprzez pisemne oświadczenie złożone drugiej Stronie o dokonaniu zmiany i wskazaniu osoby lub osób powołanych do bezpośrednich kontaktów w celu realizacji Przedmiotu umowy.
10. Wszelkie kontakty inne niż robocze, w tym korespondencja, o której mowa w § 4 ust 5, wymagają formy pisemnej i należy je wysłać pocztą na niżej wskazane adresy stron:
 - a. Zamawiający: Fundacja Centrum Edukacji Obywatelskiej, ul. Noakowskiego 10/1, 00-666 Warszawa
 - b. Wykonawca:

Partnerzy:

Każda zmiana adresu stron wymaga powiadomienia o tym strony drugiej pod rygorem uznania pisma skierowanego pod adres dotychczasowy za doręczony.

IV. Wynagrodzenie i warunki płatności.

§ 5

1. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości zgodnej z faktyczną ilością i rodzajem zamówionych przez Zamawiającego i zrealizowanych usług oraz następujących stawek jednostkowych za realizację usług:
 - a) cena brutto za 1 godzinę najmu sali warsztatowej wraz z wyposażeniem i przygotowaniem, mieszczącej co najmniej 25 osób: zł (słownie:);
 - b) jednostkowa cena brutto za śniadanie dla 1 osoby: zł (słownie:);
 - c) jednostkowa cena brutto za obiad dla 1 osoby: zł (słownie:);
 - d) jednostkowa cena brutto za kolację dla 1 osoby: zł (słownie:);
 - e) jednostkowa cena brutto za przerwę kawową dla 1 osoby: zł (słownie:);
 - f) jednostkowa cena brutto za nocleg dla uczestnika szkolenia w pokoju jedno- lub dwuosobowym: zł (słownie:);
2. Podstawą zapłaty wynagrodzenia będzie prawidłowo wystawiona przez Wykonawcę i zaakceptowana przez Zamawiającego faktura VAT.
3. Z zastrzeżeniem § 6 ust. 10 i 11, Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za realizację poszczególnego zamówienia w wysokości stanowiącej sumę iloczynów cen jednostkowych zamówionych usług, o których mowa w ust. 1 oraz faktycznej ilości zrealizowanych usług przez Wykonawcę, o ile nie będzie ona niższa niż 80% zamówionych usług zgodnie z § 4.
4. W przypadku, gdy ilość zrealizowanych przez Wykonawcę usług będzie niższa o więcej niż 20 % w stosunku do zamówionych usług zgodnie z § 4 Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości 80% zamówienia zgodnie z § 4.
5. Wykonawca wystawi fakturę po każdym zrealizowanym szkoleniu.
6. Wykonawca jest uprawniony do wystawienia faktury, nie wcześniej niż po podpisaniu protokołu odbioru bez zastrzeżeń przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego do jego podpisania.
7. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia na fakturze części składowych zakupionych usług.

Partnerzy:

8. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 14 dni po doręczeniu przez Wykonawcę i zaakceptowaniu przez Zamawiającego faktury, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy, nr
9. Przez dzień zapłaty rozumie się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
10. W przypadku złożenia przez Wykonawcę rachunku przed potwierdzeniem wykonania czynności, o którym mowa w ust. 5, Wykonawcy nie przysługują odsetki za zwłokę.
11. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że wynagrodzenie z tytułu niniejszej Umowy jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

V. Odpowiedzialność.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Zamawiającemu kar umownych w przypadku niedotrzymania terminu wykonania usług zamówionych przez Zamawiającego:
 - a. kwotę w wysokości 1% wartości danej usługi określonej w ostatecznym zakresie usług – za każde rozpoczęte 20 minut opóźnienia w realizacji usługi w stosunku do ramowego harmonogramu spotkania/szkolenia, o którym mowa w załączniku nr 5 do umowy;
 - b. w przypadku gdy ww. opóźnienie przekroczy 60 minut kwotę w wysokości 5 % wartości danej usługi określonej w ostatecznym zakresie usług – za każde kolejne 10 minut opóźnienia w realizacji usługi w stosunku do ramowego harmonogramu spotkania/szkolenia, o którym mowa w załączniku nr 5 do umowy.
2. Za nienależyte wykonanie każdorazowego zamówienia, o którym mowa w §4, będzie uznane stwierdzenie przez Zamawiającego braków/wad jakościowych lub ilościowych świadczonych usług, takich jak:
 - a. niespełnianie przewidzianych w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1, wymogów określonych dla miejsca świadczenia usługi, a w szczególności: standardu i wyposażenia obiektu, w tym standardu i wyposażenia pokoi oraz sal warsztatowych oraz innych istotnych dla szkolenia sprzętów a także niedostosowania obiektu dla potrzeb osób niepełnosprawnych;
 - b. niespełnianie przewidzianych w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1, wymogów dla usług polegających na zapewnieniu wyżywienia, a w szczególności: braków w zakresie składników ustalonego menu (w tym menu wzorcowe stanowiące załącznik do Oferty Wykonawcy), zastrzeżeń w zakresie świeżości serwowanych produktów, wyglądu i kultury obsługi lub wyglądu i czystości zastawy stołowej.
3. Za niewykonanie każdorazowego zamówienia o którym mowa w §4, będzie uznane stwierdzenie przez Zamawiającego:
 - a. niezapewnienie w danym terminie wystarczającej liczby pokoi oraz posiłków, zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego Zamówieniem (ostateczny zakres usług);

Partnerzy:

- b. niezapewnienie w danym terminie wystarczającej liczby sal z wyposażeniem, zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego Zamówieniem (ostateczny zakres usług).
4. W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę usług w sposób niezgodny z wymaganiami określonymi w załączniku nr 1 do niniejszej umowy - nienależyte wykonanie umowy, o którym mowa w ust. 2, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 15% wartości danej usługi za każdy zaistniały przypadek niezgodności.
5. W przypadku niewykonania przez Wykonawcę zamówionych przez Zamawiającego usług w terminie określonym w zamówieniu (ostateczny zakres usług) o którym mowa w §2 i §4, skutkującego brakiem możliwości skorzystania z zamówionych usług przez Zamawiającego – niewykonanie umowy, o którym mowa w ust. 3, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości 50% wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za realizację danego zamówienia a Zamawiający jest uprawniony do powierzenia realizacji ww. usługi innej osobie/podmiotowi trzeciemu. W przypadku gdy koszt realizacji ww. usługi przez podmiot trzeci będzie wyższy niż koszt realizacji usługi przez Wykonawcę, Wykonawca dodatkowo jest zobowiązany oprócz ww. kary umownej pokryć różnicę pomiędzy ww. kosztami - dodatkowa kara umowna.
6. Zamawiający dokona potrącenia naliczonych i należnych mu kar z płatności faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę.
7. Zamawiający ma prawo do żądania od Wykonawcy odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej na zasadach ogólnych, w przypadku, gdy wielkość szkody przekracza wysokość zastrzeżonej kary umownej.
8. Dwukrotne naliczenie Wykonawcy kary umownej, na podstawie ust. 1-5, stanowi podstawę do rozwiązania przez Zamawiającego Umowy ze skutkiem natychmiastowym z winy Wykonawcy.
9. Strony nie odpowiadają za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, będące następstwem działania siły wyższej. Dla celów umowy siłą wyższą jest zdarzenie nadzwyczajne zewnętrzne w stosunku do powołującego się na nią podmiotu, niemożliwe do przewidzenia (prawdopodobieństwo jego zajścia w danej sytuacji uznano za nikłe), zaś jego skutki są niemożliwe do zapobieżenia; jako siłę wyższą traktuje się katastrofalne działania przyrody (np. niezwykle mrozy, powódź) oraz akty władzy ustawodawczej i wykonawczej (np. wyłączenie), jak też niektóre zaburzenia życia zbiorowego (np. zamieszki uliczne).
10. Zamawiający ma prawo do bezkosztowej anulacji każdego zamówienia na 7 dni przed planowanym spotkaniem/szkoleniem.
11. W przypadku odwołania przez Zamawiającego zamówienia z uchybieniem terminu, o którym mowa w ust. 10 Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za realizację zamówienia na następujących warunkach:
 - a. odwołanie zamówienia w terminie 6-5 dni przed szkoleniem – 30 % wartości zamówienia o którym mowa w §4,
 - b. odwołanie zamówienia w terminie 4-3 dni przed szkoleniem – 50 % wartości zamówienia o którym mowa w §4;

Partnerzy:

- c. odwołanie zamówienia w terminie 2-1 dni przed szkoleniem – 80 % wartości każdorazowego zamówienia o którym mowa w §4;
- d. odwołanie zamówienia w terminie szkolenia – 100 % wartości każdorazowego zamówienia o którym mowa w §4.

VI. Rozwiązanie i odstąpienie od umowy

§ 7

1. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania ze skutkiem natychmiastowym niniejszej Umowy w następujących sytuacjach:
 - 1) jeżeli Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu niniejszej Umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje działań pomimo pisemnego wezwania,
 - 2) zaprzestania realizacji przedmiotu niniejszej Umowy przez Wykonawcę,
 - 3) zaprzestania prowadzenia działalności przez Wykonawcę, złożenia wobec niego wniosku o ogłoszenie upadłości, gdy wobec Wykonawcy zostało wszczęte postępowanie likwidacyjne, gdy Wykonawca pozostaje pod zarządem komisarzycznym, zawiesił swoją działalność lub jest stroną postępowań o podobnym charakterze,
 - 4) gdy realizacja Projektu zostanie z jakichkolwiek przyczyn wstrzymana lub zawieszona przez Instytucję Pośredniczącą,
 - 5) Instytucja Pośrednicząca rozwiąże z Zamawiającym umowę o dofinansowanie Projektu,
 - 6) Zamawiający rozwiąże umowę o dofinansowanie Projektu z Instytucją Pośredniczącą z przyczyn niezależnych od Zamawiającego
 - 7) dwukrotne naliczenie Wykonawcy kary umownej, na podstawie § 6 ust. 1-5;
 - 8) z innych przyczyn niż określone w pkt. 1-7) jeżeli Wykonawca będzie wykonywał przedmiot Umowy w sposób niezgodny z postanowieniami Umowy lub naruszający interes Zamawiającego i nie zmieni sposobu jej wykonywania w terminie wyznaczonym w pisemnym wezwaniu wystosowanym przez Zamawiającego.
2. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. Wykonawca ma prawo żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. W przypadku braku udokumentowania Zamawiającemu przez Wykonawcę w terminie 5 dni od dnia zawarcia umowy faktu zatrudnienia na umowę o pracę w rozumieniu Kodeksu Pracy co najmniej 1 osoby będącej członkiem grupy społecznie zmarginalizowanej tj. np. osoby niepełnosprawnej; bezrobotnej, osoby do 30 życia roku życia i po ukończeniu 50 roku życia, poszukujące pracy a obecnie będącej bez zatrudnienia; członkowie mniejszości narodowych

Partnerzy:

i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2017 r. poz. 823 z późn. zm.), Zamawiający jest uprawniony odstąpić od umowy z winy Wykonawcy w terminie 14 dni od upływu ww. terminu.

4. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy zgodnie z ust. 3, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 000,00 zł.
5. Wszelkie zmiany niniejszej umowy mogą nastąpić wyłącznie za zgodą obu Stron i pod rygorem nieważności wymagają formy pisemnej.
6. Umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze stron z miesięcznym terminem wypowiedzenia.

VII. Postanowienia końcowe.

§ 8

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia usług, nieprzewidzianych w Opisie Przedmiotu Zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy. W takim przypadku Strony uzgodnią warunki świadczenia usług w ramach odrębnie zawartej umowy.
2. Wykonawca nie ma prawa obciążyć Zamawiającego za usługi dodatkowe, nieobjęte przedmiotem umowy, takie jak np.: minbar, pay-tv, restauracja i bar hotelowy, room servis, pranie, prasowanie, odpłatny Internet i telefon. Uregulowanie zobowiązań z tego tytułu będzie spoczywało na osobie korzystającej z noclegu.
3. Nieważność któregoś z zapisów umowy nie powoduje nieważności całej umowy. W przypadku, gdy którykolwiek z zapisów umowy zostanie prawomocnie uznany za nieważny, w jego miejsce stosuje się odpowiedni przepis polskiego prawa powszechnie obowiązującego.
4. Strony zgodnie postanawiają, iż wszelkie ustalenia i uzgodnienia dokonane przez Strony, jeśli były poczynione między nimi przed zawarciem umowy a dotyczyły stosunku prawnego powstałego wskutek zawarcia umowy, o ile nie znalazły się w treści umowy, z chwilą podpisania umowy tracą moc.
5. Załączniki do umowy stanowią jej integralną część.

Partnerzy:

§ 9

1. Wykonawca zobowiązuje się poddać kontroli oraz audytowi w zakresie realizowanej Umowy, dokonywanej przez Zamawiającego lub instytucje do tego uprawnione kontrolujące realizację Projektu, o którym mowa w § 1. niniejszej Umowy, w szczególności Instytucję Pośredniczącą oraz udostępnić tym podmiotom wszelką dokumentację związaną z realizowaną Umową.

2. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania dokumentacji związanej z realizacją Przedmiotu Umowy w sposób gwarantujący należyte bezpieczeństwo informacji, wszelkich danych związanych z realizacją Umowy i Projektu, przez okres co najmniej 3 lat od dnia wejścia w życie niniejszej umowy.

§ 10

Każda zmiana umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 11

Wszelkie ewentualne spory powstałe na tle realizacji umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

§ 12

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca

Załączniki:

1. Opis przedmiotu zamówienia;
2. Oferta Wykonawcy
3. Formularz Zamówienia
4. Wzór Protokołu odbioru
5. Ramowy harmonogram szkolenia

Partnerzy:



Załącznik nr 7– Zobowiązanie do zatrudnienia osoby z grupy społecznie zmarginalizowanej

Ja niżej podpisany(a), właściciel obiektu w przypadku uznania mojej oferty za najkorzystniejszą i podpisania umowy z Fundacją Centrum Edukacji Obywatelskiej zobowiązuję się do wykonania przedmiotu zamówienia zatrudnić na umowę o pracę w rozumieniu Kodeksu Pracy co najmniej 1 osobę będącą członkiem grupy społecznie zmarginalizowanej tj. np. osoby niepełnosprawne; bezrobotne, osoby do 30 życia roku życia i po ukończeniu 50 roku życia, poszukujące pracy a obecnie będące bez zatrudnienia; członkowie mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2017 r. poz. 823 z późn. zm.).

Zobowiązuję się tym samym do wykazania Zamawiającemu, za pomocą dowolnych środków dowodowych ww. zatrudnienia, nie później niż w terminie 5 dni od dnia zawarcia umowy.

Jestem świadomy, że w przypadku nie wykazania w ww. terminie okoliczności, o których mowa w dwóch poprzednich akapitach, Zamawiający jest uprawniony odstąpić od umowy z winy Wykonawcy w terminie 14 dni od upływu ww. terminu. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy, Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 000,00 zł.

.....
/podpis osoby/osób/ upoważnionej

Partnerzy:



Collegium
Civitas





Załącznik nr 8 – wzór szczegółowego formularza zamówienia/protokołu odbioru

Szczegółowy formularz zamówienia na szkolenie realizowane w terminie

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość			Uwagi/Zastrzeżenia
		1 dzień	2 dzień	3 dzień	
1.	Liczba sal warsztatowych				
2.	Liczba uczestników spotkania				
3.	Liczba osób korzystająca z noclegu				
4.	Liczba śniadań				
5.	Liczba obiadów				
6.	Liczba kolacji				

.....
Data i podpis osoby/osób/
upoważnionych

Przedmiot zamówienia został/nie został* zrealizowany w sposób prawidłowy.

.....
Data i podpis osoby/osób/
upoważnionych

*niepotrzebne skreślić

Partnerzy:

