ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1/05/2018/MB z dnia 30.05.2018 r.

W związku z realizacją projektu „Wsparcie rodzin na terenie Gminy Barczewo", zapraszamy do składania ofert na wykonanie **usług noclegowych, gastronomicznych i wynajmu sali szkoleniowej z niezbędnym wyposażeniem wraz z usługą przewozu osób.** Zamówiona usługa współfinansowana będzie ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Niniejsze zapytanie zostało ogłoszone na stronie internetowej www.wamacoop.pl, www.warmia.mazury.pl a także w siedzibie Zamawiającego

1. Zamawiający:
Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Spółdzielczości i Przedsiębiorczości Lokalnej WAMA-COOP, 10-508 Olsztyn, ul. A. Mickiewicza 21/23 pok. 305

2. Przedmiot zamówienia:

1) Przedmiotem niniejszego zamówienia jest wybór wykonawców świadczących **usługi noclegowe, gastronomiczne i wynajem sali szkoleniowej z niezbędnym wyposażeniem wraz z usługą przewozu osób z miejscowości Barczewo w woj. warmińsko-mazurskim do miejsca szkolenia.**
2) Zakres usługi w szczególności obejmuje:
   a) zapewnienie sali szkoleniowej wraz z odpowiednim wyposażeniem technicznym w celu przeprowadzenia szkoleń;
   b) zapewnienie usługi noclegowej i gastronomicznej w postaci serwisu kawowego oraz obiadów, kolacji i śniadania dla wszystkich uczestników szkolenia.
3) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):
   55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe;
   55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków;
   55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji.
   60170000-0 Wynajem pojazdów przeznaczonych do transportu osób wraz z kierowcą
4) Podstawa prawna:
   Zamówienie powyżej 50 tys. zł netto udzielane jest zgodnie z zasadą konkurencyjności oraz nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Dokumentem regulującym są Wytyczne w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Część I

Zapewnienie usługi noclegowej, gastronomicznej i wynajmu sali szkoleniowej z niezbędnym wyposażeniem **wraz z usługą transportu uczestników z miejscowości Barczewo w woj. warmińsko-mazurskim do hotelu**, podczas realizacji 4 dniowych szkoleń.

1) **Termin: VII-VIII.2018 r.**
2) **Liczba osób:** 4 dni x 42 osoby (dorośli i dzieci)
3) **Miejsce realizacji usługi:** województwo warmińsko – mazurskie (z wyłączeniem gminy Barczewo i gmin ościennych tj. Biskupiec, Dywity, Dźwierzuty, Jeziorany, Olsztyn i Purda)
4) **Ogólne wymagania wobec obiektu:**
   a) obiekt szkoleniowy- konferencyjny – o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel); Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania wszystkich miejsc noclegowych, rozliczenie zakupu usługi hotelowej odbędzie się na podstawie rzeczywistej liczby noclegów. Wynagrodzenie za dodatkowe usługi świadczone przez Wykonawcę w ramach usługi hotelarskiej na rzecz uczestników szkoleń, w szczególności koszty korzystania z bufetu znajdującego się w pokojach hotelowych (minibar), koszty telekomunikacyjne, koszty pralni, będą ponoszone bezpośrednio przez uczestników spotkania;
   b) obiekt musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;
   c) w obiekcie musi znajdować się wyposażona sala szkoleniowa, która zostanie udostępniona uczestnikom warsztatów na czas pobytu,
   d) przy obiekcie powinien znajdować się teren umożliwiający rekreację uczestników szkolenia (zieleń, woda, park itp.).
5) **Opis usługi noclegowej:**
   a) usługa noclegowa musi być realizowana w jednym obiekcie;
   b) obiekt musi zagwarantować miejsce noclegowe dla 40 osób**;**
   c) obiekt musi dysponować pokojami 1 i 2 osobowymi (każdy pokój ogrzewany, wyposażony w pojedyncze łóżka oraz łazienkę z prysznicem i ręcznikami);
   d) nie dopuszcza się zakwaterowania części uczestników w innym (współpracującym) ośrodku/hotelu;
   e) pokoje hotelowe zostaną udostępnione w pierwszym dniu pobytu od godz.12.00 i w ostatnim dniu pobytu do godziny 16.00;
   f) w trakcie szkoleń oraz w godzinach nocnych od godz. 22.00 do godz. 6.00 uczestnikom warsztatów zostanie zapewniony spokój niezakłócony hałasami i odbywającymi się imprezami, spotkaniami towarzyskimi np. wesela, remonty itp.
6) **Opis usługi gastronomicznej**:

Zamawiający zastrzega, aby usługa realizowana była w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie.

I dzień szkolenia

   a) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
   b) **jedna przerwa kawowa ciągła** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców;
   c) **kolacja** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, dania zimne: wędliny, sery, sałatki, warzyw, pieczywo masło, napoje; min. 1 danie na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej i wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami).

II dzień szkolenia

   a) **śniadanie** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób**,** z min. 1 daniem na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
   b) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
   c) **dwie przerwy kawowe ciągłe** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców,
   d) **kolacja** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, dania zimne: wędliny, sery, sałatki, warzyw, pieczywo masło, napoje; min. 1 danie na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej i wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami).

III dzień szkolenia

a) **śniadanie** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób**,** z min. 1 daniem na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
b) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
c) **dwie przerwy kawowe ciągłe** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców,
d) **kolacja** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, dania zimne: wędliny, sery, sałatki, warzyw, pieczywo masło, napoje; min. 1 danie na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej i wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami).

IV dzień szkolenia

a) **śniadanie** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób**,** z min. 1 daniem na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
b) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
c) **jedna przerwa kawowa ciągła** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców,

7) Wymagania odnośnie Sali szkoleniowej:

Sal powinna być klimatyzowana, przestrzenna i jasna, z dostępem do światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia umożliwiających swobodną i bezpieczną dla oczu pracę, gwarantując optymalne warunki prowadzenia szkolenia dla 42 osób, wraz z pełnym wyposażeniem według kryteriów:

a) rzutnik multimedialny i ekran;
b) tablice typu flip-chart/ścieralna;
c) miejsca siedzące dla 42 osób, ustawione wokół wspólnego stołu;
d) dostęp do Internetu;
e) dostęp do źródła prądu.

8) Informacje ogólne:

a) Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania wszystkich miejsc noclegowych, rozliczenie zakupu usługi hotelowej odbędzie się na podstawie rzeczywistej liczby noclegów;
b) Wynagrodzenie za dodatkowe usługi świadczone przez Wykonawcę w ramach usługi hotelarskiej na rzecz uczestników szkoleń, w szczególności koszty korzystania z bufetu znajdującego się w pokojach hotelowych (minibar), koszty telekomunikacyjne, koszty pralni, będą ponoszone bezpośrednio przez uczestników szkoleń, o czym zostaną oni powiadomieni przez Zamawiającego.

CZĘŚĆ II

Zapewnienie usługi noclegowej, gastronomicznej, wynajem sali szkoleniowej z niezbędnym wyposażeniem, podczas realizacji **szkoleń 4 dniowych.**
Zapewnienie usługi noclegowej, gastronomicznej i wynajmu sali szkoleniowej z niezbędnym wyposażeniem **wraz z usługą transportu uczestników z miejscowości Barczewo w woj. warmińsko-mazurskim do hotelu**, podczas realizacji **szkoleń 4 dniowych.**

1) **Termin: II-V.2019 r.**
2) **Liczba osób:** 4 dni x 42 osoby (dorośli i dzieci)
3) **Miejsce realizacji usługi:** województwo warmińsko – mazurskie (z wyłączeniem gminy Barczewo i gmin ościennych tj. Biskupiec, Dywity, Dźwierzuty, Jeziorany, Olsztyn i Purda)
4) **Ogólne wymagania wobec obiektu:**
   a) obiekt szkoleniowy- konferencyjny – o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel; Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania wszystkich miejsc noclegowych, rozliczenie zakupu usługi hotelowej odbędzie się na podstawie rzeczywistej liczby noclegów. Wynagrodzenie za dodatkowe usługi świadczone przez Wykonawcę w ramach usługi hotelarskiej na rzecz uczestników szkoleń, w szczególności koszty korzystania z bufetu znajdującego się w pokojach hotelowych (minibar), koszty telekomunikacyjne, koszty pralni, będą ponoszone bezpośrednio przez uczestników spotkania;
   b) obiekt musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;
   c) w obiekcie musi znajdować się wyposażona sala szkoleniowa, która zostanie udostępniona uczestnikom warsztatów na czas pobytu,
   d) przy obiekcie powinien znajdować się teren umożliwiający rekreację uczestników szkolenia (zieleń, woda, park itp.)
5) **Opis usługi noclegowej:**
   a) usługa noclegowa musi być realizowana w jednym obiekcie;
   b) obiekt musi zagwarantować miejsce noclegowe dla 40 osób**;**
   c) obiekt musi dysponować pokojami 1 i 2 osobowymi (każdy pokój ogrzewany, wyposażony w pojedyncze łóżka oraz łazienkę z prysznicem i ręcznikami);
   d) nie dopuszcza się zakwaterowania części uczestników w innym (współpracującym) ośrodku/hotelu;
   e) pokoje hotelowe zostaną udostępnione w pierwszym dniu pobytu od godz. 12.00 i w ostatnim dniu pobytu do godziny 16.00;
   f) w trakcie szkoleń oraz w godzinach nocnych od godz. 22.00 do godz. 6.00 uczestnikom warsztatów zostanie zapewniony spokój niezakłócony hałasami i odbywającymi się imprezami, spotkaniami towarzyskimi np. wesela, remonty itp.
6) **Opis usługi gastronomicznej**:

Zamawiający zastrzega, aby usługa realizowana była w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie.

I dzień szkolenia

a) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
b) **dwie przerwy kawowe ciągłe** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców;
c) **kolacja** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, dania zimne: wędliny, sery, sałatki, warzyw, pieczywo masło, napoje; min. 1 danie na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej i wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami).

II dzień szkolenia

a) **śniadanie** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób**,** z min. 1 daniem na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
b) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);

c) **dwie przerwy kawowe ciągłe** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców,
d)
e) **kolacja** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, dania zimne: wędliny, sery, sałatki, warzyw, pieczywo masło, napoje; min. 1 danie na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej i wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami).

III dzień szkolenia

a) **śniadanie** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób**,** z min. 1 daniem na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
b) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
c) **dwie przerwy kawowe ciągłe** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców,
d) **kolacja** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, dania zimne: wędliny, sery, sałatki, warzyw, pieczywo masło, napoje; min. 1 danie na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej i wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami).

IV dzień szkolenia

a) **śniadanie** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób**,** z min. 1 daniem na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
b) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
c) **jedna przerwa kawowa ciągła** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców,

7) Wymagania odnośnie Sali szkoleniowej:

Sal powinna być klimatyzowana, przestrzenna i jasna, z dostępem do światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia umożliwiających swobodną i bezpieczną dla oczu pracę. Gwarantując optymalne warunki prowadzenia szkolenia dla 42 osób, wraz z pełnym wyposażeniem według kryteriów:

a) rzutnik multimedialny i ekran;
b) tablice typu flip-chart/ścieralna;
c) miejsca siedzące dla 42 osób, ustawione wokół wspólnego stołu;
d) dostęp do Internetu;
e) dostęp do źródła prądu.

8) Informacje ogólne:

a) Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania wszystkich miejsc noclegowych, rozliczenie zakupu usługi hotelowej odbędzie się na podstawie rzeczywistej liczby noclegów;
b) Wynagrodzenie za dodatkowe usługi świadczone przez Wykonawcę w ramach usługi hotelarskiej na rzecz uczestników szkoleń, w szczególności koszty korzystania z bufetu znajdującego się w pokojach hotelowych (minibar), koszty telekomunikacyjne, koszty pralni, będą ponoszone bezpośrednio przez uczestników szkoleń, o czym zostaną oni powiadomieni przez Zamawiającego.

CZĘŚĆ III

Zapewnienie usługi noclegowej, gastronomicznej, wynajem sali szkoleniowej z niezbędnym wyposażeniem, podczas realizacji **szkoleń 4 dniowych.**
Zapewnienie usługi noclegowej, gastronomicznej i wynajmu sali szkoleniowej z niezbędnym wyposażeniem **wraz z usługą transportu uczestników z miejscowości Barczewo w woj. warmińsko-mazurskim do hotelu**, podczas realizacji **szkoleń 4 dniowych.**

1) **Termin: VII-VIII.2019 r.**
2) **Liczba osób:** 4 dni x 42 osoby (dorośli i dzieci)
3) **Miejsce realizacji usługi:** województwo warmińsko – mazurskie (z wyłączeniem gminy Barczewo i gmin ościennych tj. Biskupiec, Dywity, Dźwierzuty, Jeziorany, Olsztyn i Purda)
4) **Ogólne wymagania wobec obiektu:**
   a) obiekt szkoleniowy- konferencyjny – o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel; Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania wszystkich miejsc noclegowych, rozliczenie zakupu usługi hotelowej odbędzie się na podstawie rzeczywistej liczby noclegów. Wynagrodzenie za dodatkowe usługi świadczone przez Wykonawcę w ramach usługi hotelarskiej na rzecz uczestników szkoleń, w szczególności koszty korzystania z bufetu znajdującego się w pokojach hotelowych (minibar), koszty telekomunikacyjne, koszty pralni, będą ponoszone bezpośrednio przez uczestników spotkania;
   b) obiekt musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;
   c) w obiekcie musi znajdować się wyposażona sala szkoleniowa, która zostanie udostępniona uczestnikom warsztatów na czas pobytu,
   d) przy obiekcie powinien znajdować się teren umożliwiający rekreację uczestników szkolenia (zieleń, woda, park itp.)
5) **Opis usługi noclegowej:**
   a) usługa noclegowa musi być realizowana w jednym obiekcie;
   b) obiekt musi zagwarantować miejsce noclegowe dla 40 osób**;**
   c) obiekt musi dysponować pokojami 1 i 2 osobowymi (każdy pokój ogrzewany, wyposażony w pojedyncze łóżka oraz łazienkę z prysznicem i ręcznikami);
   d) nie dopuszcza się zakwaterowania części uczestników w innym (współpracującym) ośrodku/hotelu;
   e) pokoje hotelowe zostaną udostępnione w pierwszym dniu pobytu od godz. 12.00 i w ostatnim dniu pobytu do godziny 16.00;
   f) w trakcie szkoleń oraz w godzinach nocnych od godz. 22.00 do godz. 6.00 uczestnikom warsztatów zostanie zapewniony spokój niezakłócony hałasami i odbywającymi się imprezami, spotkaniami towarzyskimi np. wesela, remonty itp.
6) **Opis usługi gastronomicznej**:

Zamawiający zastrzega, aby usługa realizowana była w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie.

I dzień szkolenia

a) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
b) **dwie przerwy kawowe ciągłe** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców;
c) **kolacja** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, dania zimne: wędliny, sery, sałatki, warzyw, pieczywo masło, napoje; min. 1 danie na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej i wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami).

II dzień szkolenia

a) **śniadanie** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób**,** z min. 1 daniem na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
b) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
c) **dwie przerwy kawowe ciągłe** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców,
d) **kolacja** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, dania zimne: wędliny, sery, sałatki, warzyw, pieczywo masło, napoje; min. 1 danie na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej i wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami).

III dzień szkolenia

a) w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób**,** z min. 1 daniem na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej **śniadanie** każdorazowo podanej przed warsztatami);
b) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
c) **dwie przerwy kawowe ciągłe** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców,
d) **kolacja** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, dania zimne: wędliny, sery, sałatki, warzyw, pieczywo masło, napoje; min. 1 danie na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej i wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami).

IV dzień szkolenia

a) **śniadanie** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób**,** z min. 1 daniem na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
b) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
c) **jedna przerwa kawowa ciągła** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców,

7) Wymagania odnośnie Sali szkoleniowej:

Sal powinna być klimatyzowana, przestrzenna i jasna, z dostępem do światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia umożliwiających swobodną i bezpieczną dla oczu pracę. Gwarantując optymalne warunki prowadzenia szkolenia dla 42 osób, wraz z pełnym wyposażeniem według kryteriów:

a) rzutnik multimedialny i ekran;
b) tablice typu flip-chart/ścieralna;
c) miejsca siedzące dla 42 osób, ustawione wokół wspólnego stołu;
d) dostęp do Internetu;
e) dostęp do źródła prądu.

8) Informacje ogólne:

a) Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania wszystkich miejsc noclegowych, rozliczenie zakupu usługi hotelowej odbędzie się na podstawie rzeczywistej liczby noclegów;
b) Wynagrodzenie za dodatkowe usługi świadczone przez Wykonawcę w ramach usługi hotelarskiej na rzecz uczestników szkoleń, w szczególności koszty korzystania z bufetu znajdującego się w pokojach hotelowych (minibar), koszty telekomunikacyjne, koszty pralni, będą ponoszone bezpośrednio przez uczestników szkoleń, o czym zostaną oni powiadomieni przez Zamawiającego.

CZĘŚĆ IV

Zapewnienie usługi noclegowej, gastronomicznej, wynajem sali szkoleniowej z niezbędnym wyposażeniem, podczas realizacji **szkoleń 4 dniowych.**
Zapewnienie usługi noclegowej, gastronomicznej i wynajmu sali szkoleniowej z niezbędnym wyposażeniem **wraz z usługą transportu uczestników z miejscowości Barczewo w woj. warmińsko-mazurskim do hotelu**, podczas realizacji **szkoleń 4 dniowych.**

1) **Termin: II-V.2020 r.**
2) **Liczba osób:** 4 dni x 42 osoby (dorośli i dzieci)
3) **Miejsce realizacji usługi:** województwo warmińsko – mazurskie (z wyłączeniem gminy Barczewo i gmin ościennych tj. Biskupiec, Dywity, Dźwierzuty, Jeziorany, Olsztyn i Purda)
4) **Ogólne wymagania wobec obiektu:**
   a) obiekt szkoleniowy- konferencyjny – o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel; Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania wszystkich miejsc noclegowych, rozliczenie zakupu usługi hotelowej odbędzie się na podstawie rzeczywistej liczby noclegów. Wynagrodzenie za dodatkowe usługi świadczone przez Wykonawcę w ramach usługi hotelarskiej na rzecz uczestników szkoleń, w szczególności koszty korzystania z bufetu znajdującego się w pokojach hotelowych (minibar), koszty telekomunikacyjne, koszty pralni, będą ponoszone bezpośrednio przez uczestników spotkania;
   b) obiekt musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;
   c) w obiekcie musi znajdować się wyposażona sala szkoleniowa, która zostanie udostępniona uczestnikom warsztatów na czas pobytu,
   d) przy obiekcie powinien znajdować się teren umożliwiający rekreację uczestników szkolenia (zieleń, woda, park itp.)
5) **Opis usługi noclegowej:**
   a) usługa noclegowa musi być realizowana w jednym obiekcie;
   b) obiekt musi zagwarantować miejsce noclegowe dla 40 osób**;**
   c) obiekt musi dysponować pokojami 1 i 2 osobowymi (każdy pokój ogrzewany, wyposażony w pojedyncze łóżka oraz łazienkę z prysznicem i ręcznikami);
   d) nie dopuszcza się zakwaterowania części uczestników w innym (współpracującym) ośrodku/hotelu;
   e) pokoje hotelowe zostaną udostępnione w pierwszym dniu pobytu od godz. 12.00 i w ostatnim dniu pobytu do godziny 16.00;
   f) w trakcie szkoleń oraz w godzinach nocnych od godz. 22.00 do godz. 6.00 uczestnikom warsztatów zostanie zapewniony spokój niezakłócony hałasami i odbywającymi się imprezami, spotkaniami towarzyskimi np. wesela, remonty itp.
6) **Opis usługi gastronomicznej**:

Zamawiający zastrzega, aby usługa realizowana była w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie.

I dzień szkolenia

a) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
b) **dwie przerwy kawowe ciągłe** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców;
c) **kolacja** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, dania zimne: wędliny, sery, sałatki, warzyw, pieczywo masło, napoje; min. 1 danie na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej i wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami).

II dzień szkolenia

a) **śniadanie** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób**,** z min. 1 daniem na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
b) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
c) **dwie przerwy kawowe ciągłe** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców,
d) **kolacja** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, dania zimne: wędliny, sery, sałatki, warzyw, pieczywo masło, napoje; min. 1 danie na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej i wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami).

III dzień szkolenia

a) **śniadanie** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób**,** z min. 1 daniem na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
b) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
c) **dwie przerwy kawowe ciągłe** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców,
d) **kolacja** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, dania zimne: wędliny, sery, sałatki, warzyw, pieczywo masło, napoje; min. 1 danie na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej i wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami).

IV dzień szkolenia

a) **śniadanie** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób**,** z min. 1 daniem na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
b) **obiad** w formie stołu szwedzkiego, dla 42 osób, zupa, 2 rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne, min. 4 dodatki tj.: surówki, warzywa, ryż, ziemniaki, kasza, napoje, dodatki oraz deser (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej lub innej każdorazowo podanej przed warsztatami);
c) ~~**dwie**~~ **jedna przerwa kawowa ciągła** (uzupełnianie stołu pomiędzy przerwami) dla 42 osób składające się z: kawy, herbaty, ciastek, mleka, cukru, cytryny, wody niegazowej i gazowanej, soków, owoców,

7) Wymagania odnośnie Sali szkoleniowej:

Sal powinna być klimatyzowana, przestrzenna i jasna, z dostępem do światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia umożliwiających swobodną i bezpieczną dla oczu pracę. Gwarantując optymalne warunki prowadzenia szkolenia dla 42 osób, wraz z pełnym wyposażeniem według kryteriów:

a) rzutnik multimedialny i ekran;
b) tablice typu flip-chart/ścieralna;
c) miejsca siedzące dla 22 osób, ustawione wokół wspólnego stołu;
d) dostęp do Internetu;
e) dostęp do źródła prądu.

8) Informacje ogólne:

a) Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania wszystkich miejsc noclegowych, rozliczenie zakupu usługi hotelowej odbędzie się na podstawie rzeczywistej liczby noclegów;
b) Wynagrodzenie za dodatkowe usługi świadczone przez Wykonawcę w ramach usługi hotelarskiej na rzecz uczestników szkoleń, w szczególności koszty korzystania z bufetu znajdującego się w pokojach hotelowych (minibar), koszty telekomunikacyjne, koszty pralni, będą ponoszone bezpośrednio przez uczestników szkoleń, o czym zostaną oni powiadomieni przez Zamawiającego.

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1) Wykonawcy ubiegający się o zamówienie musza spełniać niżej wymienione warunki udziału w postępowaniu:
   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) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
   d) Akceptują możliwość złożenia rezygnacji przez Zamawiającego z zamówionych usług lub ich części w terminie do 2 dni przed realizacją usługi.
   e) Dysponują adekwatnym do zamówienia potencjałem technicznym, umożliwiającym przeprowadzenie wszystkich elementów zamówienia. Zamawiający nie przewiduje zlecania organizacji wskazanych usług podmiotom pośredniczącym tj. biurom podróży, firmom turystycznym, internetowym serwisom rezerwacji hotelowej itp. Rozpatrywane będą tylko oferty podmiotów dysponujących własnym zapleczem hotelowo -gastronomicznym.
   f) W okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizować obsługę minimum 15 szkoleń dla co najmniej 20 osób każde (z zapewnieniem usługi gastronomicznej, usługi noclegowej oraz zapewnieniem odpowiednio wyposażonych sal warsztatowych), potwierdzonych referencjami.
2) Ocena spełniania przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia". Wykonawca, który nie spełni z warunku zostanie odrzucony z postępowania.

5. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Od sierpnia 2018 do maja 2020 roku. Szczegółowe terminy świadczenia usług zostaną ostatecznie ustalone z wybranym Wykonawcą.

6. ZAMAWIAJĄCY NIE MOŻE UDZIELAĆ ZAMÓWIENIA PODMIOTOM POWIĄZANYM Z NIM OSOBOWO LUB KAPITAŁOWO.

1) 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 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, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO;

c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

2) W sytuacji wystąpienia powiązania oferta Wykonawcy będzie podlegała odrzuceniu z postępowania.

7. WALUTA, W JAKIEJ BĘDĄ PROWADZONE ROZLICZENIA ZWIĄZANE Z REALIZACJA NINIEJSZEGO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Cena oferty zostanie podana przez Wykonawcę w PLN.

8. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1) Wymagania podstawowe:
   a) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedna ofertę.
   b) Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
   c) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych,
   d) Oferta oraz wszelkie załączniki musza być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. Oznacza to, iż jeżeli z dokumentu(ów) określającego(ych) status prawny Wykonawcy(ów) lub pełnomocnictwa (pełnomocnictw) wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy(ów) upoważnionych jest łącznie kilka osób dokumenty wchodzące w skład oferty musza być podpisane przez wszystkie te osoby.
   e) Upoważnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty. Oznacza to, ze jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej) to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną kopie stosownego pełnomocnictwa wystawionego przez osoby do tego upoważnione.
   f) Wzory dokumentów dołączonych do niniejszego zapytania powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę i dołączone do oferty bądź tez przygotowane przez Wykonawcę w formie zgodnej z niniejszym zapytaniem.
   g) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
   h) Złożone oferty nie będą odsyłane.
2) Forma oferty:
   a) Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawiane w formie oryginałów lub poświadczonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem kopii.
   b) Zamawiający może zadąć przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kserokopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi uzasadnione wątpliwości, co do jej prawdziwości.
3) Elementy oferty:

Kompletna oferta powinna zawierać:

   a) **Wypełniony Formularz Oferty** - według wzoru określonego w **załączniku 1** do Zapytania Ofertowego.
   b) Pełnomocnictwo – jeżeli upoważnienie do podpisania oferty nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej).
   c) **Wykaz co najmniej 15 zorganizowanych usług dla różnych odbiorców** (dla co najmniej 20 osób każde, z zapewnieniem usługi gastronomicznej, usługi noclegowej oraz zapewnieniem odpowiednio wyposażonych sal szkoleniowych), każde szkolenie należy potwierdzić referencjami (załączonymi do zestawienia) - według wzoru stanowiącego **załącznik nr 2** do Zapytania Ofertowego.
   d) **Opisu obiektu uwzględniającego wszystkie punkty opisu przedmiotu zamówienia tj. położenie obiektu, otoczenie, wyposażenie** (w tym sali szkoleniowej, pokoi, opcjonalnie zaplecza rekreacyjnego) - według wzoru określonego w załączniku 3 do Zapytania Ofertowego.

UWAGA: W przypadku oferty Wykonawcy świadczącego usługi w ramach umów zawartych ze Stowarzyszeniem na Rzecz Rozwoju Spółdzielczości i Przedsiębiorczości Lokalnej WAMA-COOP w latach 2015-2018, Zamawiający nie wymaga przedkładania dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postepowaniu, wymaganych w punkcie 8 podpunkt 3c i 3d

9. MIEJSCE, SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1) Ofertę należy złożyć do dnia 15.06.2018 r. do godz. 12:00 z dopiskiem: **„Oferta – usługi gastronomiczno-hotelarskie oraz transportowe”**.
2) Oferty można składać:
   a) osobiście w siedzibie Zamawiającego: **Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Spółdzielczości i Przedsiębiorczości Lokalnej WAMA-COOP, 10-508 Olsztyn ul. A. Mickiewicza pok.21/23 pok. 305 lub 308**
   b) przesłać listem poleconym/kurierem na adres Zamawiającego (decyduje data wpływu do Zamawiającego)

Uwaga: Zamawiający nie dopuszcza złożenia Oferty w postaci elektronicznej.

10. INFORMACJE NA TEMAT ZAMÓWIENIA

Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami jest:
Dariusz Węgierski, Iwona Raczyk tel.: 89 533 84 05, 89 526 43 66 e-mail: wamacoop@wamacoop.olsztyn.pl

11. KRYTERIA OCENY OFERT

1) Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.
2) Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
Cena (C)	70%	70 punktów
Jakość usługi [D]	30%	30 punktów

3) Zasady oceny kryterium "Cena" (C).

W przypadku tego kryterium, oferta najtańsza otrzyma **70 punktów**, oferty droższe otrzymają proporcjonalnie mniej punktów (według wzoru: 70 punktów x najniższa cena brutto spośród ofert nieodrzuconych/cena brutto badanej oferty).

4) Zasady oceny kryterium "Jakość usługi" (D).

W przypadku tego kryterium oceniane będzie:

a) **doświadczenie w organizowaniu szkoleń** (konferencji, spotkań, itp.) - wykazane liczbą zorganizowanych konferencji (szkoleń, spotkań, itp.) spełniajacych wymagania określone w pkt 5.1.f) niniejszego zapytania w ciągu ostatnich 2 lat działalności Wykonawcy.

Oferent który przedstawi minimum 15 referencji otrzyma **20 punktów**, oferta, która przedstawi mniejszą liczbę otrzyma proporocjonalnie mniej punktów:

0 - 5 - 0 pkt
6 - 9 – 10 pkt.
10 i więcej – 20 pkt;

b) **położenie obiektu, otoczenie, wyposażenie** (w tym sali szkoleniowej, pokoi, opcjonalnie zaplecza rekreacyjnego).

Oferent otrzyma max **10 punktów** w oparciu o informacje dostępne w otrzymanej ofercie usług.

5) Ostateczna ocena punktowa oferty

1) Wykonawca maksymalnie może zdobyć 100 pkt. Liczba punktów wynikająca z działań matematycznych będzie zaokrąglana do dwóch miejsc po przecinku;
2) Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, nie podlegająca odrzuceniu, która po zsumowaniu punktów przyznanych w poszczególnych podkryteriach, otrzyma największą liczbę punktów. Jeżeli nie 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 ceną niższą;
3) Przed zawarciem umowy Zamawiający może prowadzić dodatkowe negocjacje z Wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą lub Wykonawcami, których oferty zostały ocenione najwyżej, w szczególności jeśli oferty przekroczą kwoty, które Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia lub zaproponowane ceny w rażący sposób odbiegają od cen rynkowych. Jeżeli najniższa złożona oferta przekracza cenę zakontraktowaną w budżecie, Zamawiający przeprowadzi z Oferentami negocjacje. O terminie i miejscu przeprowadzenia negocjacji Oferent/-ci zostanie/-ną powiadomiony/-i telefonicznie. Jeśli w wyniku negocjacji dojdzie do zmiany treści oferty, Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę ostateczną w terminie 2 dni od dnia zakończenia negocjacji;
4) Od dokonanego wyboru nie przewiduje się odwołań;
5) Zamawiający zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru i ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego.

12. TRYB OCENY OFERT I OGŁOSZENIA WYNIKÓW

1) **Wyjaśnienia treści ofert i poprawianie oczywistych omyłek.**

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców uzupełnień (jeżeli nie naruszy to konkurencyjności) i wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Może również zwracać się z prośbami o poprawienie oczywistych omyłek i błędów rachunkowych.

2) **Sprawdzanie wiarygodności ofert.**

Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny oferty wiarygodności przedstawionych przez Wykonawców dokumentów, oświadczeń, wykazów, danych i informacji.

3) **Ogłoszenie wyników postępowania.**

Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wynikach postępowania w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w ofercie, nie później niż w terminie 7 dni roboczych od dnia upływu terminu składania ofert. Informacja o wynikach postępowania zostanie opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego: www.wamacoop.pl, www.warmia.mazury.pl,

13. ODRZUCENIE OFERTY WYKONAWCY

Wykonawca zostanie odrzucony z niniejszego postępowania:

1) w przypadku niespełniania warunków udziału w postępowaniu,
2) w przypadku niezgodności oferty z niniejszym zapytaniem,
3) w przypadku braku kompletu dokumentów umożliwiających poprawną ocenę przedstawionej oferty w zakresie kryterium "Jakość usługi",
4) w przypadku przedstawienie przez Wykonawcę informacji nieprawdziwych,
5) w przypadku rażącej różnicy kosztów oferowanych a średnią rynkową,
6) w przypadku powiązania Wykonawcy z Zamawiającym podmiotowo lub osobowo.

14. SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIE ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

W niniejszym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub poprzez e-mail.

14. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

15. POZOSTAŁE INFORMACJE

1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub uzupełnienia treści Zapytania Ofertowego, przed upływem terminu na składanie ofert. Informacja o wprowadzeniu zmiany lub uzupełnieniu treści Zapytania Ofertowego zostanie opublikowana na stronie www.wamacoop.pl, www.warmia.mazury.pl. Jeżeli wprowadzone zmiany lub uzupełnienia treści Zapytania Ofertowego będą wymagały zmiany treści ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas potrzebny na dokonanie zmian w ofercie.
2) Do niniejszego zapytania ofertowego nie stosuje się Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.). Postępowanie prowadzone jest w formie zapytania ofertowego z zachowaniem zasady konkurencyjności, w związku z udzielaniem zamówienia na usługi współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

16. ZAMÓWIENIE UZUPEŁNIAJĄCE

Zgodnie z pkt. 8 lit. h rozdziału 6.5 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach EFRR, EFS oraz FS na lata 2014-2020 Zamawiający udziela wykonawcy wybranemu zgodnie z zasadą konkurencyjności, w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego, przewidzianych w zapytaniu ofertowym zamówień na usługi, polegających na powtórzeniu podobnych usług. W takim wypadku nie będzie konieczne ponowne stosowanie zasady konkurencyjności.

17. FINANSOWANIE

Zamówienie jest finansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach projektu „Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w Olsztynie"

19. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW

Załącznik nr 1	Wzór Formularza Oferty
Załącznik nr 2	Wzór wykazu zorganizowanych szkoleń
Załącznik nr 3	Wzór opisu obiektu
Załącznik nr 4	Wzór umowy

Załącznik nr 1 (Część I)

OFERTA

ZŁOŻONA W ODPOWIEDZI NA ZAPYTANIE OFERTOWE

nr 1/05/2018/MB z dnia 30.05.2018r

1. **ZAMAWIAJĄCY:**
Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Spółdzielczości i Przedsiębiorczości Lokalnej WAMA-COOP, 10-508 Olsztyn, ul. A. Mickiewicza 21/23 pok. 305

2. **WYKONAWCA:**

Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

Nazwa Oferenta:	
Imię i nazwisko osoby do kontaktu:	
Adres:	
Nr telefonu:	
Adres e-mail:	
NIP	

2. OFERTA CENOWA:

CZĘŚĆ I

Wyszczególnienie	**ilość usług**	**ilość osób/sal**	**Cena jednostkowa netto**	**Cena jednostkowa brutto**	**Wartość netto**	**Wartość brutto**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**2x3x4**	**2x3x5**
Nocleg	**3**	**40**				
Śniadanie	**3**	**42**				
Obiad	**4**	**42**				
Kolacja	**3**	**42**				
Serwis kawowy	**6**	**42**				
Sala szkoleniowa z wyposażeniem	**4**	**42**				
Usługa transportowa	**2**	**40**				
Koszt całości zamówienia						

Wartość brutto i netto zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

1) **Ja niżej podpisany/a oświadczam, że:**
   a) Zapoznałem/am się z treścią **Zapytania Ofertowego nr 1/05/2018/MB**;
   b) Gwarantuję wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z treścią Zapytania Ofertowego. Nieznajomość powyższego stanu nie może być przyczyną dodatkowych roszczeń finansowych;
   c) Oświadczam, że posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania niniejszego zamówienia;
   d) Zamówienie zrealizuję w terminie wskazanym przez Zamawiającego;
   e) Akceptuję bez zastrzeżeń wzór umowy stanowiący załącznik do Zapytania Ofertowego;
   f) W przypadku udzielenia mi zamówienia zobowiązuję się do zawarcia pisemnej umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

2) **Ja niżej podpisany/a oświadczam, że** na dzień złożenia oferty dotyczącej **Zapytania Ofertowego nr 1/05/2018/MB**, **nie jestem** powiązany/na osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta 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, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
3) Załącznikami do niniejszej oferty są:
   a) Dokument stwierdzający status prawny Wykonawcy (aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert),
   b) Wykazu zorganizowanych szkoleń z referencjami,
   c) Opis obiektu

……., dnia…….. ……

(pieczęć, podpis)

Załącznik nr 1 (część II)

OFERTA

ZŁOŻONA W ODPOWIEDZI NA ZAPYTANIE OFERTOWE

nr 1/05/2018/MB z dnia 30.05.2018r

1. **ZAMAWIAJĄCY:**
Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Spółdzielczości i Przedsiębiorczości Lokalnej WAMA-COOP, 10-508 Olsztyn, ul. A. Mickiewicza 21/23 pok. 305

2. **WYKONAWCA:**

Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

Nazwa Oferenta:	
Imię i nazwisko osoby do kontaktu:	
Adres:	
Nr telefonu:	
Adres e-mail:	
NIP	

2. OFERTA CENOWA:

CZĘŚĆ II

Wyszczególnienie	**ilość usług**	**ilość osób/sal**	**Cena jednostkowa netto**	**Cena jednostkowa brutto**	**Wartość netto**	**Wartość brutto**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**2x3x4**	**2x3x5**
Nocleg	**3**	**40**				
Śniadanie	**3**	**42**				
Obiad	**4**	**42**				
Kolacja	**3**	**42**				
Serwis kawowy	**6**	**42**				
Sala szkoleniowa z wyposażeniem	**2**	**42**				
Usługa transportowa	**2**	**40**				
Koszt całości zamówienia						

Wartość brutto i netto zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

3) **Ja niżej podpisany/a oświadczam, że:**
   a) Zapoznałem/am się z treścią **Zapytania Ofertowego nr 1/05/2018/MB**;
   b) Gwarantuję wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z treścią Zapytania Ofertowego. Nieznajomość powyższego stanu nie może być przyczyną dodatkowych roszczeń finansowych;
   c) Oświadczam, że posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania niniejszego zamówienia;
   d) Zamówienie zrealizuję w terminie wskazanym przez Zamawiającego;
   e) Akceptuję bez zastrzeżeń wzór umowy stanowiący załącznik do Zapytania Ofertowego;
   f) W przypadku udzielenia mi zamówienia zobowiązuję się do zawarcia pisemnej umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

4) **Ja niżej podpisany/a oświadczam, że** na dzień złożenia oferty dotyczącej **Zapytania Ofertowego nr 1/05/2018/MB**, **nie jestem** powiązany/na osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
   e) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
   f) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
   g) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
   h) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

4) Załącznikami do niniejszej oferty są:
   d) Dokument stwierdzający status prawny Wykonawcy (aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert),
   e) Wykazu zorganizowanych szkoleń z referencjami,
   f) Opis obiektu

……., dnia…….. ……

(pieczęć, podpis)

Załącznik nr 1 (część III)

OFERTA

ZŁOŻONA W ODPOWIEDZI NA ZAPYTANIE OFERTOWE

nr 1/05/2018/MB z dnia 30.05.2018r

1. **ZAMAWIAJĄCY:**
Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Spółdzielczości i Przedsiębiorczości Lokalnej WAMA-COOP, 10-508 Olsztyn, ul. A. Mickiewicza 21/23 pok. 305

2. **WYKONAWCA:**

Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

Nazwa Oferenta:	
Imię i nazwisko osoby do kontaktu:	
Adres:	
Nr telefonu:	
Adres e-mail:	
NIP	

2. OFERTA CENOWA:

CZĘŚĆ II

Wyszczególnienie	**ilość usług**	**ilość osób/sal**	**Cena jednostkowa netto**	**Cena jednostkowa brutto**	**Wartość netto**	**Wartość brutto**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**2x3x4**	**2x3x5**
Nocleg	**3**	**40**				
Śniadanie	**3**	**42**				
Obiad	**4**	**42**				
Kolacja	**3**	**42**				
Serwis kawowy	**6**	**42**				
Sala szkoleniowa z wyposażeniem	**2**	**42**				
Usługa transportowa	**2**	**40**				
Koszt całości zamówienia						

Wartość brutto i netto zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

5) **Ja niżej podpisany/a oświadczam, że:**
   a) Zapoznałem/am się z treścią **Zapytania Ofertowego nr 1/05/2018/MB**;
   b) Gwarantuję wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z treścią Zapytania Ofertowego. Nieznajomość powyższego stanu nie może być przyczyną dodatkowych roszczeń finansowych;
   c) Oświadczam, że posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania niniejszego zamówienia;
   d) Zamówienie zrealizuję w terminie wskazanym przez Zamawiającego;
   e) Akceptuję bez zastrzeżeń wzór umowy stanowiący załącznik do Zapytania Ofertowego;
   f) W przypadku udzielenia mi zamówienia zobowiązuję się do zawarcia pisemnej umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

6) **Ja niżej podpisany/a oświadczam, że** na dzień złożenia oferty dotyczącej **Zapytania Ofertowego nr 1/05/2018/MB**, **nie jestem** powiązany/na osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
   i) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
   j) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
   k) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
   l) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

5) Załącznikami do niniejszej oferty są:
   g) Dokument stwierdzający status prawny Wykonawcy (aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert),
   h) Wykazu zorganizowanych szkoleń z referencjami,
   i) Opis obiektu

……., dnia…….. ……

(pieczęć, podpis)

Załącznik nr 1 (część IV)

OFERTA

ZŁOŻONA W ODPOWIEDZI NA ZAPYTANIE OFERTOWE

nr 1/05/2018/MB z dnia 30.05.2018r

1. **ZAMAWIAJĄCY:**
Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Spółdzielczości i Przedsiębiorczości Lokalnej WAMA-COOP, 10-508 Olsztyn, ul. A. Mickiewicza 21/23 pok. 305

2. **WYKONAWCA:**

Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

Nazwa Oferenta:	
Imię i nazwisko osoby do kontaktu:	
Adres:	
Nr telefonu:	
Adres e-mail:	
NIP	

2. OFERTA CENOWA:

CZĘŚĆ II

Wyszczególnienie	**ilość usług**	**ilość osób/sal**	**Cena jednostkowa netto**	**Cena jednostkowa brutto**	**Wartość netto**	**Wartość brutto**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**2x3x4**	**2x3x5**
Nocleg	**3**	**40**				
Śniadanie	**3**	**42**				
Obiad	**4**	**42**				
Kolacja	**3**	**42**				
Serwis kawowy	**6**	**42**				
Sala szkoleniowa z wyposażeniem	**2**	**42**				
Usługa transportowa	**2**	**40**				
Koszt całości zamówienia						

Wartość brutto i netto zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

7) **Ja niżej podpisany/a oświadczam, że:**
   a) Zapoznałem/am się z treścią **Zapytania Ofertowego nr 1/05/2018/MB**;
   b) Gwarantuję wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z treścią Zapytania Ofertowego. Nieznajomość powyższego stanu nie może być przyczyną dodatkowych roszczeń finansowych;
   c) Oświadczam, że posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania niniejszego zamówienia;
   d) Zamówienie zrealizuję w terminie wskazanym przez Zamawiającego;
   e) Akceptuję bez zastrzeżeń wzór umowy stanowiący załącznik do Zapytania Ofertowego;
   f) W przypadku udzielenia mi zamówienia zobowiązuję się do zawarcia pisemnej umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

8) **Ja niżej podpisany/a oświadczam, że** na dzień złożenia oferty dotyczącej **Zapytania Ofertowego nr 1/05/2018/MB**, **nie jestem** powiązany/na osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
   m) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
   n) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
   o) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
   p) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

6) Załącznikami do niniejszej oferty są:
   j) Dokument stwierdzający status prawny Wykonawcy (aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert),
   k) Wykazu zorganizowanych szkoleń z referencjami,
   l) Opis obiektu

……., dnia…….. ……

(pieczęć, podpis)

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego – wzór

Nr postępowania: 1/05/2018/MB

WYKAZ ZORGANIZOWANYCH SZKOLEŃ

L.p.	Nazwa zleceniodawcy	Usługi m.in. nocleg, catering, sala szkoleniowa	Data realizacji od – do	Liczba uczestników
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Niniejszym wyrażam zgodę na sprawdzenie przez Zamawiającego podanych powyżej danych

……., dnia…….. ……

(pieczęć, podpis)

Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego – wzór

Nr postępowania: 1/05/2018/MB

OPISU OBIEKTU

Prosimy o uwzględnienie w opisie następujących punktów:

1. Położenia obiektu i jego otoczenia
2. Obecności infrastruktury dostosowanej do potrzeb osób niepełnosprawnych
3. Sale szkoleniowe, pokoje i ich wyposażenie
4. Zaplecze rekreacyjne

Niniejszym wyrażam zgodę na sprawdzenie przez Zamawiającego podanych powyżej danych

……., dnia…….. ……

(pieczęć, podpis)

Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego – wzór Umowy

UMOWA NR ……..……

zawarta w dniu …….. roku w Olsztynie

pomiędzy:

Stowarzyszeniem na Rzecz Rozwoju Spółdzielczości i Przedsiębiorczości Lokalnej WAMA – COOP, 10-508 Olsztyn, ul. A. Mickiewicza 21/23 pok. 305

które reprezentuje:

Dariusz Węgierski- Prezes Zarządu

……..- Członek Zarządu

zwanym dalej "**Zamawiającym**".

a

……..,

zwanym dalej „Wykonawcą",

reprezentowanym przez ……..

§ 1

Niniejsza umowa została zawarta w wyniku przeprowadzonego zapytania ofertowego w trybie zasady konkurencyjności w ramach projektu **„**Wsparcie rodzin na terenie Gminy Barczewo**" .** Zamówiona usługa realizowana będzie w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

§ 2

Na podstawie niniejszej umowy Zamawiający zleca Wykonawcy **usługę noclegową, gastronomiczną oraz wynajem sali szkoleniowej z niezbędnym wyposażeniem wraz z usługą transportu uczestników z miejscowości Barczewo w woj. warmińsko-mazurskim do hotelu.**

1. Przedmiot umowy ma być wykonany zgodnie z wymaganiami zawartymi w Zapytaniu Ofertowym (ewentualnymi wyjaśnieniami i zmianami do Zapytania) oraz zgodnie z ofertą złożoną przez Wykonawcę. Kopia Zapytania Ofertowego oraz jego wyjaśnień i zmian stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy, natomiast kopia Oferty Wykonawcy stanowi załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
2. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią Zapytania Ofertowego a Ofertą Wykonawcy, przeważa treść Zapytania Ofertowego.
3. Strony dopuszczają możliwość zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych przedmiotem zamówienia.
4. Termin zapewnienia usługi może ulec zmianie. Osoba wskazana przez Zamawiającego z odpowiednim wyprzedzeniem poinformuje Wykonawcę o nowym terminie wydarzenia.
5. Wykonawca zobowiązuje się w trakcie wykonywania niniejszej umowy uwzględniać sugestie i życzenia Zamawiającego dotyczące sposobu jej wykonania.
6. Wykonawca gwarantuje, iż równoległe inne organizowane przez niego usługi, nie będą zakłócały realizacji przedmiotu niniejszej umowy.
7. Wykonawca oświadcza, ze jest uprawniony do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie objętym przedmiotem umowy.
8. Wykonawca oświadcza, ze posiada odpowiednie możliwości osobowe i techniczne konieczne do realizacji przedmiotowej umowy.

§ 3

1. Za termin wykonania przedmiotu umowy przyjmuje się termin od lipca 2018 roku do maja 2020 roku.
2. Szczegółowe terminy świadczenia usługi ustalane będą indywidualnie w drodze konsultacji pomiędzy Wykonawca a Zamawiającym.

§ 4

1. **Strony ustalają, iż koszt realizacji całości Zamówienia wynosi: brutto: …….. zł,** słownie: …… złotych (koszt realizacji usługi jednego terminu brutto: …….. x …… cykli szkoleniowych).
2. W przypadku zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników cena za usługę gastronomiczną ulegnie odpowiednio zmniejszeniu/zwiększeniu według cennika z oferty w zależności od rzeczywistej liczby uczestników.
3. Za zrealizowanie przedmiotu umowy (po każdym szkoleniu) Wykonawca otrzyma wynagrodzenie płatne w terminie do 30 dni po otrzymaniu faktury wystawionego przez Wykonawcę.
4. Zapłata następować będzie przelewem na numer rachunku podanego przez Wykonawcę, na podstawie prawidłowo wystawionego faktury.
5. Za dzień zapłaty uważa się dzień złożenia polecenia przelewu przez Zamawiającego.

§ 5

Zamawiający jest upoważniony do pisemnego odstąpienia od umowy w przypadku:

1. wykonywania przez Wykonawcę umowy w sposób wadliwy albo sprzeczny z umową, w szczególności poprzez nie odpowiednie przygotowanie sal konferencyjnych/szkoleniowych, a także realizację usługi gastronomicznej w sposób sprzeczny z wcześniejszymi ustaleniami.
2. rozwiązania umowy o dofinansowanie, na podstawie której jest finansowana niniejsza umowa.
3. nie przekazania przez Instytucję Zarządzającą lub Lidera, środków na realizację niniejszej umowy.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kar umownych w wypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy karę umowną w wysokości 15% wynagrodzenia wskazanego w § 4.
2. Jeżeli szkoda przekracza wysokość kary umownej, Zamawiający może żądać odszkodowania uzupełniającego, przekraczającego wysokość kar umownych do pełnej wysokości poniesionej szkody.
3. W wypadku nieprawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia z przyczyn zależnych od Wykonawcy, Zleceniodawca ma prawo do umniejszenia wynagrodzenia wskazanego w § 4 o kwotę równą wartości wyrządzonych szkód.

§ 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu przez Instytucję Zarządzającą oraz inne podmioty uprawnione do kontroli, do dokumentów Wykonawcy związanych z realizowanym projektem.
2. W przypadku wystosowania przez Instytucję Zarządzającą lub inne podmioty uprawnione do kontroli, żądań dotyczących realizacji przedmiotu Umowy, wykonawca zobowiązuje się do wykonania określonych zadań, obligując się tym samym do przekazania Zamawiającemu informacji lub wymaganych dokumentów w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

§ 8

1. Wszelkie ewentualne spory między stronami, wynikające z niniejszej umowy, powinny być rozwiązane bez zbędnej zwłoki, drogą negocjacji między Stronami.
2. W przypadku niepowodzenia negocjacji, spory będzie rozstrzygał sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 9

Zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 10

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

…… ……

ZAMAWIAJACY: WYKONAWCA: