

**Numer postępowania: 2/PZP-SP/2020**

**Zapytanie ofertowe**

**Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego**

**prowadzone w trybie art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych na:**

**usługi wynajęcia sal szkoleniowych oraz usługi cateringowe na potrzeby szkoleń w ramach projektu „Budowanie potencjału instytucjonalnego średnich i małych miast w Polsce na rzecz wdrażania skutecznych lokalnych polityk rozwoju”**

**Zamawiający** - Instytut Rozwoju Miast i Regionów, 03-782 Warszawa, ul. Targowa 45, Adres korespondencyjny: 30-015 Kraków, ul. Cieszyńska 2

Zamówienie jest współfinansowane ze środków EOG w ramach programu „Rozwój Lokalny”.

* + - 1. **Opis przedmiotu zamówienia:**
	1. Usługa wynajęcia sal szkoleniowych oraz usługi cateringowe.
	2. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie 3 usług wynajęcia sal szkoleniowych z wyposażeniem i niezbędną obsługą techniczną wraz z usługami cateringowymi na potrzeby 1-dniowych szkoleń, realizowanych w Poznaniu, Bydgoszczy, Wrocławiu oraz 2 usługi cateringowe na potrzeby 1-dniowych szkoleń realizowanych w Warszawie oraz Krakowie.
	3. Zgodnie z poniższym zestawieniem zaplanowano: 8 edycji 1-dniowych szkoleń w Warszawie – tylko catering; 5 edycji 1-dniowych szkoleń w Krakowie – tylko catering, 2 edycje 1-dniowych szkoleń w Poznaniu – sala z cateringiem, 2 edycje 1-dniowych szkoleń w Bydgoszczy – sala z cateringiem, 3 edycje 1-dniowych szkoleń we Wrocławiu– sala z cateringiem

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Miasto** | **Rodzaj usługi** | **Zakładana liczba szkoleń** | **Terminy** | **Razem szacowania liczba osób na każdym ze szkoleń** |
| **Warszawa** | **tylko catering** | **8** | **17.03.2020****14.04.2020****15.04.2020****26.05.2020****27.05.2020****16.06.2020****17.06.2020****30.06.2020** | 25 os. x 8 szkoleń |
| **Kraków** | **tylko catering** | **5** | **6.04.2020****7.04.2020****27.04.2020****28.04.2020****22.06.2020** | 25 os. x 5 szkoleń |
| **Poznań** | **sala z cateringiem** | **2** | **19.05.2020****20.05.2020** | 25 os. x 2 szkolenia |
| **Bydgoszcz** | **sala z cateringiem** | **2** | **18.03.2020****11.05.2020** | 25 os. x 2 szkolenia |
| **Wrocław** | **sala z cateringiem** | **3** | **21.04.2020****22.04.2020****2.06.2020** | 25 os. x 3 szkolenia |

UWAGA: Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości osób którym należy zapewnić usługi cateringowe o

 +/- 25 % w stosunku do liczby osób wskazanej w kolumnie „Razem szacowana liczba osób na każdym szkoleniu”. Informację o ostatecznej liczbie osób Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem świadczenia usług.

CPV:

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków.

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji;

* 1. **Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w podziale na następujące części:**

Część 1 – 8 edycji 1-dniowych szkoleń w Warszawie – tylko catering; zgodnie z zestawieniem pkt 3

Część 2 – 5 edycji 1-dniowych szkoleń w Krakowie – tylko catering; zgodnie z zestawieniem pkt 3

Część 3 – 2 edycje 1-dniowych szkoleń w Poznaniu – sala z cateringiem; zgodnie z zestawieniem pkt 3

Część 4 – 2 edycje 1-dniowych szkoleń w Bydgoszczy –sala z cateringiem; zgodnie z zestawieniem pkt 3

Część 5 – 3 edycje 1-dniowych szkoleń we Wrocławiu– sala z cateringiem; zgodnie z zestawieniem pkt 3

* 1. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 1 do Zapytania.**
1. **Warunki udziału w postępowaniu i dokumenty potwierdzające ich spełnianie:**
	1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca który:
* nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie okoliczności o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych;

Na potwierdzenie tej okoliczności wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia wykonawcy z postępowania – **załącznik nr 2 do Zapytania.**

* spełnia warunki udziału w postępowaniu określone w pkt 2.2.1 Zapytania
	1. Wykonawca musi spełniać następujące warunki udziału w postępowaniu:
		1. Wykonawca posiada wiedzę i doświadczenie niezbędne do realizacji zamówienia, przez co rozumie się:
			1. w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie co najmniej 3 usługi cateringowe – w przypadku oferty dotyczącej tylko cateringu, lub co najmniej 3 usługi polegające na wynajęciu sal szkoleniowych wraz z usługami cateringowymi – w przypadku oferty na wynajem sali z cateringiem, dla co najmniej 30 osób (w przypadku każdej usługi).

Na potwierdzenie tej okoliczności Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć wypełniony Wykaz usług – **załącznik nr 3 do Zapytania**. Dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług objętych załącznikiem nr 3 do Zapytania Oferent dostarczy na wezwanie Zamawiającego.

* 1. W przypadku nie spełniania warunków o których mowa w pkt 2.1 i 2.2. oferta Wykonawcy nie będzie podlegała rozpatrzeniu.
1. **Kryteria oceny ofert** – liczone odrębnie dla każdej części
2. **Cena brutto za całość przedmiotu zamówienia – 100 % znaczenia (Wc)**

Sposób dokonania oceny wg wzoru:

**WC = (Cn : Cb) x 100 pkt**

**WC – wartość punktowa ceny brutto**

**Cn – cena brutto najniższa**

**Cb – cena brutto badanej oferty**

1. **Wybór oferty najkorzystniejszej (oddzielnie dla każdej części):**
2. Oferty Wykonawców nie spełniających warunków opisanych w pkt 2 Zapytania jak również obejmujących inny zakres zamówienia niż wyspecyfikowany w Zapytaniu nie będą podlegały ocenie.
3. Zamówienie w danej części udzielone zostanie temu Wykonawcy, którego oferta spełnia wymagania niniejszego ogłoszenia i uzyska najwyższą liczbę punktów w ramach kryteriów, o których mowa w pkt 3.
4. W przypadku braku możliwości dokonania wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że złożono oferty, które otrzymały taką samą liczbę punktów w ramach kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybierze ofertę z niższą ceną. W przypadku złożenia ofert o takiej samej cenie Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych, które nie mogą być gorsze niż oferty pierwotnie złożone.
5. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy na warunkach wynikających z niniejszego ogłoszenia i złożonej oferty, Zamawiający może wybrać kolejną najkorzystniejszą ofertę spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny. Zamawiający może następnie procedurę tą ponowić.
6. **Określenie warunków zmiany umowy i warunków płatności** *(o ile dotyczy):*

Zgodnie ze wzorem umowy – **załącznik nr 4 do Zapytania**

1. **Termin realizacji zamówienia:**

Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1 do Zapytania.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Miasto** | **Usługa** | **Zakładana liczba szkoleń** | **Terminy** | **Razem szacowania liczba osób na każdym ze szkoleń**  |
| **Warszawa** | **tylko catering** | **8** | **17.03.2020****14.04.2020****15.04.2020****26.05.2020****27.05.2020****16.06.2020****17.06.2020****30.06.2020** | 25 os. x 8 szkoleń |
| **Kraków** | **tylko catering** | **5** | **6.04.2020****7.04.2020****27.04.2020****28.04.2020****22.06.2020** | 25 os. x 5 szkoleń |
| **Poznań** | **sala z cateringiem** | **2** | **19.05.2020****20.05.2020** | 25 os. x 2 szkolenia |
| **Bydgoszcz** | **sala z cateringiem** | **2** | **18.03.2020****11.05.2020** | 25 os. x 2 szkolenia |
| **Wrocław** | **sala z cateringiem** | **3** | **21.04.2020****22.04.2020****2.06.2020** | 25 os. x 3 szkolenia |

1. **Okres gwarancji** *(o ile dotyczy):*:

Nie dotyczy.

1. **Inne istotne warunki zamówienia** *(o ile dotyczy)*:
2. W toku badania i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert i dokumentów.
3. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy w przypadkach określonych w art. 89 ustawy PZP.
4. Zamawiający przewiduje możliwości jednokrotnego uzupełniania dokumentów w toku postępowania (poza możliwością uzupełnienia formularza ofertowego).
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia ze wskazanej ceny/wynagrodzenia Wykonawcy podatków i składek, które zgodnie z odrębnymi przepisami jest obowiązany uiścić Zamawiający (dotyczy m.in. osób fizycznych nie prowadzących działalności gospodarczej).
6. Zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
* uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
* posiadaniu, co najmniej 10% udziałów lub akcji;
* pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
* 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.

W przypadku zaistnienia takiej sytuacji Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania.

1. **Sposób przygotowania oferty:**
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim na załączonym druku **Formularz ofertowy – załącznik nr 5 do Zapytania** oraz załączyć wymagane dokumenty podpisane przez Wykonawcę.
3. **Zamawiający wymaga przedłożenia następujących dokumentów do oferty:**
	* Dokumenty, z których wynika umocowanie do złożenia oferty dla osoby, która podpisała ofertę (chyba, że umocowanie to wynika z ogólnodostępnych rejestrów tj. KRS i CEIDG).
	* Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania – załącznik nr 2 do Zapytania.
	* Wykaz usług – załącznik nr 3 do Zapytania. Dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług objętych załącznikiem nr 2 do Zapytania Oferent dostarczy na wezwanie Zamawiającego, o ile Zamawiający będzie miał wątpliwości dotyczące jakości wykonanych przez wykonawcę usług.
4. **Ofertę można złożyć:**
	* w formie pisemnej – pod adresem: Instytut Rozwoju Miast i Regionów, ul. Targowa 45, 03-728 Warszawa, tel.:+ 48 22 619 78 17 z dopiskiem: Agnieszka Barszczewska-Woszczyk - wówczas na kopercie należy umieścić dodatkowo napis:

**Oferta realizacji usług wynajęcia sal szkoleniowych oraz usług cateringowych na potrzeby realizacji szkoleń w ramach projektu „Budowanie potencjału instytucjonalnego średnich i małych miast w Polsce na rzecz wdrażania skutecznych lokalnych polityk rozwoju” – część nr ………..**

**ALBO**

* w formie elektronicznej na adres mailowy: abarszczewska-woszczyk@igpim.pl

**UWAGA: Zamawiający nie przewiduje sesji publicznego otwarcia ofert.**

1. **Ofertę należy złożyć w terminie do dnia 28.02.2020** **r do godz. 12.00 w jednej z form wskazanych powyżej.**
2. **Uwagi końcowe:**
3. Pytania dotyczące prowadzonego pytania można zadawać w formie mailowej na adres e-mail:

abarszczewska-woszczyk@igpim.pl

1. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie zamieszczona na stronie internetowej www.irmir.pl przesłana Wykonawcom którzy złożyli oferty.
2. Zamawiający zawrze z wybranym Wykonawcą umowę o treści zgodne z załącznikiem nr 4 do Zapytania. Zamawiający zawiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy.
3. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany umowy w przypadku zmiany ilości uczestników, z powodów niezależnych od Zamawiającego np. rezygnacja uczestnika z udziału w projekcie, choroba uczestnika. W takim przypadku zmniejszeniu podlega ilość uczestników przy zastosowaniu stawki z oferty cenowej złożonej przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu;
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od realizacji zamówienia bez podania przyczyny, w szczególności w przypadku przekroczenia kwoty jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
6. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
7. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zamawiający.
8. Kontakt ws ochrony danych osobowych: rodo@irm.krakow.pl
9. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.
10. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 PZP oraz odpowiednie organy kontrole w zakresie ich kompetencji;
11. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy – jednak nie krócej niż przez okres 2 lat od dnia następującego po dniu złożeniu do Komisji Europejskiej zestawienia wydatków,
w którym ujęto ostateczne wydatki dotyczące zakończonego projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej. Dane te mogą być przechowywane przez okres dłuższy niż wskazany, o ile wynika to z ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (t.j. Dz. U. z 2018 r.
poz. 217 z późn. zm.) i przepisów wykonawczych do tej ustawy.
12. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu
o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
13. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
14. posiada Pani/Pan:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania
* na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
1. nie przysługuje Pani/Panu:
* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
* na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
* Ponadto Zamawiający informuje, iż: w przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 rozporządzenia 2016/679, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu;
* wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.

Załączniki:

* + - 1. Załącznik nr 1– Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
			2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia wykonawcy z postępowania
			3. Załącznik nr 3 – Wykaz usług
			4. Załącznik nr 4 – Wzór umowy
			5. Załącznik nr 5 - Formularz ofertowy



**Numer postępowania: 2/PZP-SP/2020**

**Załącznik nr 1 do Zapytania/Załącznik nr 1 do Umowy**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)**

* 1. Usługa wynajęcia sal szkoleniowych oraz usługi cateringowe.
	2. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie **3 usług wynajęcia sal szkoleniowych z wyposażeniem i niezbędną obsługą techniczną wraz z usługami cateringowymi na potrzeby 1-dniowych szkoleń w trzech miastach: w Poznaniu, Bydgoszczy i Wrocławiu, oraz 2 usługi tylko cateringowe na potrzeby 1-dniowych szkoleń w dwóch miastach: w Warszawie i Krakowie**
	3. Zgodnie z poniższym zestawieniem zaplanowano:

8 edycji 1-dniowych szkoleń w Warszawie – tylko catering; 5 edycji 1-dniowych szkoleń w Krakowie – tylko catering, 2 edycje 1-dniowych szkoleń w Poznaniu – sala z cateringiem, 2 edycje 1-dniowych szkoleń w Bydgoszczy – sala z cateringiem, 3 edycje 1-dniowych szkoleń we Wrocławiu– sala z cateringiem

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Miasto** | **Usługa** | **Zakładana liczba szkoleń** | **Terminy** | **Razem szacowania liczba osób na każdym ze szkoleń**  |
| **Warszawa** | **tylko catering** | **8** | **17.03.2020****14.04.2020****15.04.2020****26.05.2020****27.05.2020****16.06.2020****17.06.2020****30.06.2020** | 25 os. x 8 szkoleń |
| **Kraków** | **tylko catering** | **5** | **6.04.2020****7.04.2020****27.04.2020****28.04.2020****22.06.2020** | 25 os. x 5 szkoleń |
| **Poznań** | **sala z cateringiem** | **2** | **19.05.2020****20.05.2020** | 25 os. x 2 szkolenia |
| **Bydgoszcz** | **sala z cateringiem** | **2** | **18.03.2020****11.05.2020** | 25 os. x 2 szkolenia |
| **Wrocław** | **sala z cateringiem** | **3** | **21.04.2020****22.04.2020****2.06.2020** | 25 os. x 3 szkolenia |

UWAGA: Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości osób którym należy zapewnić usługi cateringowe o

 +/- 25 % w stosunku do liczby osób wskazanej w kolumnie „Razem szacowana liczba osób”. Informację o ostatecznej liczbie osób Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem świadczenia usług.

* 1. **Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w podziale na następujące części:**

Część 1 – 8 edycji 1-dniowych szkoleń w Warszawie – tylko catering; zgodnie z zestawieniem pkt 3

Część 2 – 5 edycji 1-dniowych szkoleń w Krakowie – tylko catering; zgodnie z zestawieniem pkt 3

Część 3 – 2 edycje 1-dniowych szkoleń w Poznaniu – sala z cateringiem; zgodnie z zestawieniem pkt 3

Część 4 – 2 edycje 1-dniowych szkoleń w Bydgoszczy –sala z cateringiem; zgodnie z zestawieniem pkt 3

Część 5 – 3 edycje 1-dniowych szkoleń we Wrocławiu– sala z cateringiem; zgodnie z zestawieniem pkt 3

* 1. Szkolenia przeznaczone są dla przedstawicieli samorządów lokalnych. Zakładamy, że w szkoleniach mogą wziąć udział osoby niepełnosprawne.
	2. Szkic programu 1-dniowego szkolenia, planowane godziny 9.00-17.00 :

|  |  |
| --- | --- |
|  9.00-10.00 | **Kawa powitalna**/rejestracja uczestników |
| 10.00-11.30 | Blok wykładowy I |
| 11.30-11.45 | **Przerwa kawowa** |
| 11.45-13.15 | Blok wykładowy II |
| 13.15-13.45 | **Lunch** |
| 13.45-15.15 | Blok wykładowy III |
| 15.15-15.30 | **Przerwa kawowa** |
| 15.40-17.00 | Blok wykładowy IV |

* 1. **Wymagania w zakresie usługi wynajęcia sali szkoleniowej** z wyposażeniem wraz z niezbędną obsługą w terminach, ilościach i lokalizacją zgodnie z pkt 3 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (SOPZ) załącznik nr 1 do Zapytania:
* Wykonawca będzie odpowiedzialny za wynajem sal szkoleniowych zgodnie z pkt 3 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (SOPZ) - załącznik nr 1 do Zapytania.
* Wykonawca zapewni przed rozpoczęciem i podczas każdego szkolenia obsługę techniczną sali konferencyjnej, obsługa techniczna (dostępna co najmniej 30 min. przed spotkaniem), bezawaryjność działania wszystkich urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu przed rozpoczęciem szkolenia.
* Wykonawca wynajmie salę konferencyjną każdorazowo dla 25 osób na czas trwania 1-dniowego szkolenia. Obiekty, w których znajduje się sala szkoleniowa muszą znajsować się w odległości do 1000 m od dworca głównego PKP w danym mieście. Zamawiający weryfikował będzie ww. odległość za pomocą aplikacji Google Maps w trybie pieszym w odniesieniu od punktu startowego jakim jest dworzec główny PKP w danym mieście do punktu finalnego, jakim jest adres wskazany przez Oferenta.
* Sala musi spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, bez zakłócającego prace hałasu z zewnątrz, posiadać sprawną i wydajną klimatyzację/otwierane okna oraz ogrzewanie. Sala powinna być estetyczna, bez zbędnych przedmiotów lub mebli i zapewniać komfort udziału dla 25 osób.
* Sale muszą posiadać zaplecze sanitarne, łatwo dostępne dla uczestników szkoleń oraz dostosowane do osób z niepełnosprawnościami.
* W bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej, najlepiej w tym samym budynku, powinna się znaleźć przestrzeń do organizacji cateringu na potrzeby szkolenia.
* W skład wyposażenia sali konferencyjnej muszą wchodzić: krzesła dla wszystkich uczestników w ustawieniu teatralnym z możliwością zmiany aranżacji, stoły wraz z krzesłami dla prelegentów prowadzących szkolenie, nagłośnienie/mikrofony, ekran o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania, projektor multimedialny (z wyjściem HDMI), laptop kompatybilny z projektorem multimedialnym, pilot do prezentacji i wskaźnik laserowy, flipchart i flamastry, przedłużacze/gniazdka elektryczne w pobliżu stołów prelegentów, zapewnienie dostępu do Internetu.
* Wykonawca udostępni uczestnikom bezpłatne miejsce do przechowywania odzieży wierzchniej (szatnia, szafa lub wieszaki na ubrania).
* Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników w miejscu, gdzie będzie się odbywało spotkanie lub w bezpośrednim sąsiedztwie.
* Wykonawca przygotuje salę konferencyjną oraz miejsce przeznaczone na catering na (gotowość) min. 30 minut przed rozpoczęciem każdego szkolenia
* Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania oznakowania sal, w której odbędzie się szkolenie oraz drogi prowadzące do niej, oraz zamieści informację z tytułem szkolenia oraz niezbędnymi logotypami przy wejściu do sali konferencyjnej. Oznakowanie musi uwzględniać: tytuł projektu: *Szkolenie dla gmin w ramach projektu „Budowanie potencjału instytucjonalnego średnich i małych miast w Polsce na rzecz wdrażania skutecznych lokalnych polityk rozwoju”* oraz logo



* 1. **Wymagania w zakresie zapewnienia usług cateringowych** w terminach, ilościach i lokalizacją zgodnie z pkt 3 i 6 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (SOPZ)-załącznik nr 1 do Zapytania:
* Catering na 1 spotkanie obejmuje:
* kawa powitalna z bufetem kanapek (bufet kanapek tylko podczas kawy powitalnej) w czasie każdego z 1-dniowych spotkań, obejmująca świeżo parzoną kawę, herbatę w torebkach (min. 3 rodzaje, w tym co najmniej jedna czarna); dodatki – cukier, mleko do kawy, cytryna krojona w plasterki; soki owocowe; woda mineralna gazowana i niegazowana. Napoje gorące: kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę); kanapki bankietowe, w tym wegetariańskie (min. 3 szt. na osobę), świeże owoce (co najmniej 150g na osobę), ciastka kruche/ciasto, np. mini drożdżówki (co najmniej 100 g na osobę), woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w butelkach (500 ml na osobę)
* 2 przerwy kawowe w czasie każdego z 1-dniowych spotkań: w tym kącik kawowy dostępny podczas całego szkolenia składał się będzie z: świeżo parzonej kawy, herbaty w torebkach (min. 3 rodzaje, w tym co najmniej jedna czarna); dodatki – cukier, mleko do kawy, cytryna krojona w plasterki; soki owocowe; woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w butelkach (500 ml na osobę); świeże owoce (co najmniej 150g na osobę), ciastka kruche/ciasto, np. mini drożdżówki (co najmniej 100 g na osobę), napoje gorące: kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę)
* Serwis kawowy powinien być dostępny podczas całego szkolenia i na bieżąco uzupełniany podczas przerw kawowych.
* Lunch w czasie każdego z 1-dniowych spotkań, składający się z :
* w formie self service bufetu zimnego i ciepłego, który umożliwi wybór jednego dania z każdego rodzaju (trzy do wyboru). Bufet będzie składał się z: zupy (300ml na osobę), dań głównych – 2 dania mięsne, 1 wegetariańskie (mięso/ryba/danie wegetariańskie-150g na osobę) z dodatkami skrobiowymi, np.: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kasza (130g na osobę) oraz surówkami/warzywami gotowanymi (150g na osobę), ciastek kruchych/ciast, np. mini drożdżówki (co najmniej 100 g na osobę), napojów, w tym napoje gorące: kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w butelkach (500 ml na osobę).
* W menu należy uwzględnić posiłki dla wegetarian.
* Wykonawca zapewni również: naczynia ceramiczne (talerze, termosy, sztućce), odpowiednią do liczby uczestników liczbę stolików koktajlowych oraz estetycznie nakrytych stołów, na których będzie zorganizowany catering w formie bufetu, zastawę ceramiczną uzupełnianą/wymienianą na bieżąco, serwis kelnerski.
* Realizacja usługi cateringowej polega na przygotowaniu i dostarczeniu do wskazanych sal w miastach, w których odbywają się szkolenia wraz z rozłożeniem na stołach poczęstunku zgodnie ze szczegółowymi wytycznymi określonymi w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia(SOPZ)- załącznik nr 1 do Zapytania.
* Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu.
* Wykonawca w ramach menu powinien uwzględnić posiłki specjalne (wegetariańskie) w sytuacji udziału na zajęciach osób o szczególnych potrzebach.
* Transport obiadów powinien odbywać się w warunkach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych.
* Wykonawca przygotuje miejsca przeznaczonego na catering na (gotowość) min. 30 minut przed rozpoczęciem każdego szkolenia.
* Usługa cateringowa będzie dostępna w godzinach trwania szkoleń we wskazanej sali lub w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej.



**Numer postępowania: 2/PZP-SP/2020**

**Załącznik nr 2 do Zapytania**

**Zamawiający:**

Instytut Rozwoju Miast i Regionów,

03-782 Warszawa, ul. Targowa 45,

Adres korespondencyjny: 30-015 Kraków, ul. Cieszyńska 2

**Wykonawca:**

………………………………………………

 *(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

…………………………………………………………

 *(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**Oświadczenie wykonawcy**

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego **na 3 usługi wynajęcia sal szkoleniowych wraz z usługami cateringowymi oraz 2 usługi cateringowe na potrzeby jednodniowych szkoleń w ramach programu „Budowanie potencjału instytucjonalnego średnich i małych miast w Polsce na rzecz wdrażania skutecznych lokalnych polityk rozwoju’’**

**numer sprawy: 2/PZP-SP/2020** prowadzonego przez **Instytut Rozwoju Miast i Regionów,** oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie okoliczności, o których mowa w art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.

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

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….…… ………………...…*(podpis)*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne
i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

…………….……. *(miejscowość),* dnia ………….……. r. ……………………...

*(podpis)*



**Numer postępowania: 2/PZP-SP/2020**

**Załącznik nr 3 do Zapytania**

**WYKAZ USŁUG WYKONAWCY**

Wykaz wykonanych usług – w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie, z podaniem dat wykonania usługi, zakresu zamówienia oraz nazw odbiorców zamówienia.

**WYKAZ MA POTWIERDZAĆ SPEŁNIANIE WARUNKU O KTÓRYM MOWA W PKT. 2.2.1.1. ZAPYTANIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Okres realizacji zamówienia****(data wykonania: rozpoczęcia i zakończenia).** | **Przedmiot i zakres zamówienia** | **Nazwa i adres podmiotu (odbiorcy), na rzecz którego zamówienie zostało wykonane.** |
| **1.** |  |  |  |
| **2.** |  |  |  |
| **3.** |  |  |  |
| **4.** |  |  |  |

................................... / dnia............................. r. .......................................................

 *Miejscowość / data* *podpis Wykonawcy*

Dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług objętych załącznikiem nr 2 do Zapytania Oferent dostarczy na wezwanie Zamawiającego, o ile Zamawiający będzie miał wątpliwości dotyczące jakości wykonanych przez wykonawcę usług.



**Numer postępowania: 2/PZP-SP/2020**

**Załącznik nr 4 do Zapytania**

**WZÓR UMOWY**

**Na 3 usługi wynajęcia sal szkoleniowych wraz z usługami cateringowymi oraz 2 usługi cateringowe na potrzeby jednodniowych szkoleń w ramach programu „Budowanie potencjału instytucjonalnego średnich i małych miast w Polsce na rzecz wdrażania skutecznych lokalnych polityk rozwoju’’**

**NR PROJEKTU: …………….**

Zawarta w Krakowie, w dniu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ r. pomiędzy

* Instytutem Rozwoju Miast i Regionów, z siedzibą w Warszawie, przy ul. Targowej 45, 03-728 Warszawa, adres do korespondencji: ul. Cieszyńska 2, 30-015 Kraków, działającym w formie prawnej instytutu badawczego, o numerze NIP: 677-22-01-345, reprezentowanym przez Dyrektora Instytutu dr Wojciecha Jarczewskiego, zwanym dalej Zamawiającym

a

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, z siedzibą w \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, wpisaną do \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pod numerem \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ reprezentowaną przez \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zwanym dalej Wykonawcą łącznie zwanymi dalej „Stronami” o następującej treści

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest zapewnienie  **usługi wynajęcia sali szkoleniowej wraz z usługami cateringowymi na jednodniowe szkolenia/ lub usługi cateringowej na potrzeby jednodniowych szkoleń** dla uczestników szkoleń organizowanych przez Zamawiającego w dniach: ……………………..…..

 w godz………………..usługa będzie realizowana w miejscowości: …..……………………….… w terminach, ilościach i lokalizacją zgodnie z pkt 3 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (SOPZ) załącznik nr 1 do Zapytania.

1. Wykonawca zapewni usługę wynajęcia sali szkoleniowej wraz z usługami cateringowymi/ lub usługę cateringowąopisaną szczegółowo i zgodną ze Szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1 do umowy (SOPZ).
2. Wykonawca zobowiązuje się i bierze odpowiedzialność za:
* wynajęcie sali szkoleniowej z wyposażeniem i niezbędną obsługą techniczną na potrzeby 1-dniowych szkoleń zgodnie z pkt 7.: Wymagania w zakresie usługi wynajęcia sali szkoleniowej, zawarte w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (SOPZ)- załącznik nr.1 do Umowy
* zapewnienie usługi cateringu na potrzeby 1-dniowych szkoleń zgodnie z pkt 8.: Wymagania w zakresie usługi zapewnienia usług cateringowych, zawarte w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (SOPZ)- załącznik nr.1 do Umowy
* świadczenie usługi na 30 min. przed rozpoczęciem szkolenia, w czasie trwania szkolenia i po szkoleniu przygotowanie sali konferencyjnej oraz miejsca przeznaczonego na catering na (gotowość) min. 30 minut przed rozpoczęciem każdego szkolenia,
1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia uwag do wybranych i wskazanych w ofercie sal w terminie dwóch dni roboczych od dnia podpisania umowy, a Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia nowych propozycji w terminie 5 dni roboczych od dnia otrzymania uwag.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia „Menu” poszczególnych posiłków do akceptacji przez Zamawiającego, w terminie nie później niż 4 dni robocze przed datą rozpoczęcia każdego szkolenia.
3. Zamawiający zobowiązuje się do akceptacji „Menu” poszczególnych posiłków, w terminie do 1 dnia od dnia otrzymania „Menu” lub zobowiązuje się do zgłoszenia w tym terminie zastrzeżeń. Wykonawca po otrzymaniu zastrzeżeń ponownie przedstawi Zamawiającemu „Menu” poszczególnych posiłków, w terminie 1 dnia od dnia otrzymania zastrzeżeń przez Zamawiającego. Ustalenie ostatecznej wersji „Menu” wymaga pisemnej zgody Zamawiającego i Wykonawcy, w terminie nie później niż 2 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany lub odwołania terminu szkolenia w danej lokalizacji; o zmianie terminu Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie nie później niż 7 dni roboczych przed datą planowanego szkolenia. Termin szkolenia może ulec zmianie z ważnego powodu (siła wyższa, trudności w rekrutacji uczestników szkolenia lub wykładowców).
5. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o faktycznej liczbie uczestników szkolenia w terminie do 3 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.
6. Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługę z należytą starannością, wymaganą przy tego rodzaju usługach.
7. Rozliczenie usługi odbywać się będzie na podstawie faktury, poprzedzonej protokołem odbioru usługi z określeniem rzeczywistej liczby uczestników szkoleń, z rozbiciem na każdy dzień szkoleniowy.
8. Odbiór końcowy nastąpi po ostatnim szkoleniu planowanym do realizacji w danej lokalizacji.

**§ 2**

1. Za wykonanie umowy Strony ustalają maksymalne wynagrodzenie w wysokości \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_zł brutto (słownie: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_).

1. Na ostateczną wartość wynagrodzenia składać się będzie:

 a) koszt wynajęcia sali z wyposażeniem w wysokości stanowiącej iloczyn dni szkoleniowych oraz ceny usługi za 1 dzień według formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

b) koszt usługi cateringowej w wysokości stanowiącej iloczyn ostatecznej liczby uczestników zgłoszonych Wykonawcy przez Zamawiającego w ilościach określonych w § 1 ust. 8 i ceny usługi za 1 osobę według formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

1. Zapłata wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 2 nastąpi przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę, w terminie 21 dni kalendarzowych od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT. Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia i dostarczenia faktury Vat w dniu wykonania usługi.
2. Za każdy dzień opóźnienia w zapłacie wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać od Zamawiającego odsetek ustawowych za opóźnienie.

**§ 3**

* 1. W przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości:
		1. 10% wynagrodzenia wskazanego w § 2 ust. 1 w przypadku odstąpienia w terminie 14 dni lub więcej przed planowanym terminem szkolenia.
		2. 20% wynagrodzenia wskazanego w § 2 ust. 1 w przypadku odstąpienia w terminie krótszym niż 14 dni przed planowanym terminem szkolenia.
	2. W razie nienależytego wykonania całości lub części usługi Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% wynagrodzenia wskazanego w § 2 ust. 1.
	3. Strony uzgadniają, że w razie naliczenia przez Zamawiającego kar umownych, Zamawiający potrąci z wynagrodzenia kwotę stanowiącą równowartość tych kar, i tak obniżone wynagrodzenie wypłaci Wykonawcy.
	4. Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

**§ 4**

1. Do współpracy w sprawach związanych z realizacją Umowy upoważnia się:
2. ze strony Zamawiającego: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. ze strony Wykonawcy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Zmiana osób, o których mowa w ust. 1 następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony i nie stanowi zmiany treści Umowy.

**§ 5**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Wszystkie zmiany oraz aneksy do Umowy muszą być dokonane przez obie strony w formie pisemnej pod rygorem nieważności i są dopuszczalne tylko w granicach dopuszczalnych przez ustawę Prawo zamówień publicznych. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy na skutek zmian cen wynikających ze zmiany przepisów lub wprowadzonych drogą decyzji właściwych organów administracji państwowej, w tym zmiany stawki VAT.

**§ 6**

1. Wszelkie sprawy sporne wynikające z realizacji niniejszej Umowy będą poddane pod rozstrzygnięcie sądu właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.
2. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach.
3. Integralną część Umowy stanowią Załącznik nr 1 i Załącznik nr 2.
4. Umowa wchodzi w życie z dniem zawarcia.

**Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy**

**Załącznik nr 3 do Umowy – Protokół częściowego odbioru usługi/ Protokół końcowego odbioru usługi**

 ……………………………….. ……………………..………………….

 **WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY**



**Numer postępowania: 2/PZP-SP/2020**

**Załącznik nr 5 do Zapytania/Załącznik nr 2 do Umowy**

 Nazwa Wykonawcy..................................................................................................................

 NIP Wykonawcy.......................................................................................................................

 Adres Wykonawcy....................................................................................................................

 Kod pocztowy, miejscowość .................................................................................................

 Województwo...........................................................................................................................

 Tel. / Fax: .................................................................................................................................

 e-mail:.........................................................................................................................................

**FORMULARZ OFERTOWY**

W odpowiedzi na Państwa Zapytanie ofertowe w postępowaniu na **3 usługi wynajęcia sal szkoleniowych wraz z usługami cateringowymi oraz 2 usługi cateringowe na potrzeby jednodniowych szkoleń w ramach programu „Budowanie potencjału instytucjonalnego średnich i małych miast w Polsce na rzecz wdrażania skutecznych lokalnych polityk rozwoju’’**

składamy ofertę, zgodnie z poniższymi warunkami

Deklarujemy realizację zamówienia na warunkach określonych w Zapytaniu za cenę:

**Część 1 – 8 edycji 1-dniowych szkoleń w Warszawie – tylko catering;**

w terminach, ilościach i lokalizacją zgodnie z pkt 3 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (SOPZ) załącznik nr 1 do Zapytania.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis zamówienia** | **Jednostka miary** | **Stawka netto za 1 osobę** | **Stawka VAT** | **Stawka brutto za 1 osobę** | **Zamawiane ilości** | **Razem wartość brutto** |
| **A** | **B** | **C** |  |  | **D** | **E** | **F****(DxE)** |
| **1** | **Usługa cateringowa zgodna z SOPZ**  | **1 osoba** | **Bufet kawowy** |  | **23%** |  | **25 osób x 8 szkoleń** |  |
| **Lunch** |  | **8%** |  |
| **RAZEM** |  |

**Część 2 – 5 edycji 1-dniowych szkoleń w Krakowie – tylko catering;**

w terminach, ilościach i lokalizacją zgodnie z pkt 3 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (SOPZ) załącznik nr 1 do Zapytania.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis zamówienia** | **Jednostka miary** | **Stawka netto za 1 osobę** | **Stawka VAT** | **Stawka brutto za 1 osobę** | **Zamawiane ilości** | **Razem wartość brutto** |
| **A** | **B** | **C** |  |  | **D** | **E** | **F****(DxE)** |
| **1** | **Usługa cateringowa zgodna z SOPZ**  | **1 osoba** | **Bufet kawowy** |  | **23%** |  | **25 osób x 5 szkoleń** |  |
| **Lunch** |  | **8%** |  |
| **RAZEM** |  |

**Część 3 – 2 edycje 1-dniowych szkoleń w Poznaniu – sala z cateringiem;**

w terminach, ilościach i lokalizacją zgodnie z pkt 3 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (SOPZ) załącznik nr 1 do Zapytania.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis zamówienia** | **Jednostka miary** | **Stawka netto za 1 dzień/1 osobę** | **Stawka VAT** | **Stawka brutto za** **1 dzień/****1 osobę** | **Zamawiane ilości** | **Razem wartość brutto** |
| **A** | **B** | **C** |  |  | **D** | **E** | **F****(DxE)** |
| **1** | **Usługa wynajmu sali zgodna z SOPZ**  | **1 dzień** |  | **23%** |  | **2** |  |
| **2** | **Usługa cateringowa zgodna z SOPZ**  | **1 osoba** | **Bufet kawowy** |  | **23%** |  | **25 osób x 2 szkolenia** |  |
| **Lunch** |  | **8%** |  |
| **RAZEM** |  |

**Część 4 –2 edycje 1-dniowych szkoleń w Bydgoszczy –sala z cateringiem;**

w terminach, ilościach i lokalizacją zgodnie z pkt 3 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (SOPZ) załącznik nr 1 do Zapytania.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis zamówienia** | **Jednostka miary** | **Stawka netto za 1 dzień/1 osobę** | **Stawka VAT** | **Stawka brutto za** **1 dzień/****1 osobę** | **Zamawiane ilości** | **Razem wartość brutto** |
| **A** | **B** | **C** |  |  | **D** | **E** | **F****(DxE)** |
| **1** | **Usługa wynajmu sali zgodna z SOPZ**  | **1 dzień** |  | **23%** |  | **2** |  |
| **2** | **Usługa cateringowa zgodna z SOPZ**  | **1 osoba** | **Bufet kawowy** |  | **23%** |  | **25 osób x 2 szkolenia** |  |
| **Lunch** |  | **8%** |  |
| **RAZEM** |  |

**Część 5 – 3 edycje 1-dniowych szkoleń we Wrocławiu– sala z cateringiem;**

w terminach, ilościach i lokalizacją zgodnie z pkt 3 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (SOPZ) załącznik nr 1 do Zapytania.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis zamówienia** | **Jednostka miary** | **Stawka netto za 1 dzień/1 osobę** | **Stawka VAT** | **Stawka brutto za** **1 dzień/****1 osobę** | **Zamawiane ilości** | **Razem wartość brutto** |
| **A** | **B** | **C** |  |  | **D** | **E** | **F****(DxE)** |
| **1** | **Usługa wynajmu sali zgodna z SOPZ**  | **1 dzień** |  | **23%** |  | **3** |  |
| **2** | **Usługa cateringowa zgodna z SOPZ**  | **1 osoba** | **Bufet kawowy** |  | **23%** |  | **25 osób x 3 szkolenia** |  |
| **Lunch** |  | **8%** |  |
| **RAZEM** |  |

Deklarujemy związanie ofertą przez okres 30 dni.

Integralną część złożonej oferty stanowią następujące dokumenty: ………………………………………

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne z zakresu przetwarzania danych osobowych wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu (o ile dotyczy).

Osobą upoważnioną do kontaktów z zamawiającym jest: …………………………..

tel.: …………………mail: ………………

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

Podpis Wykonawcy



**Załącznik nr 3 do Umowy**

**PROTOKÓŁ CZĘŚCIOWEGO ODBIORU USŁUGI/ PROTOKÓŁ KOŃCOWY ODBIORU USŁUGI**

**Nr projektu: ………………**

Sporządzony dnia…………………………………….. w ……………………………………………………..

w sprawie dokonania częściowej/całkowitej\* realizacji przedmiotu zamówienia polegającym na wykonaniu **usługi wynajęcia sal szkoleniowych wraz z usługami cateringowymi na jednodniowe szkolenia w ramach programu „Budowanie potencjału instytucjonalnego średnich i małych miast w Polsce na rzecz wdrażania skutecznych lokalnych polityk rozwoju”**

objętego umową nr………………………………. z dnia …………………………………………………

Pomiędzy:

nazwa Zamawiającego ………………………………………………………………………………………………………………

reprezentowanym przez: ………………………………………………………………………………………………………………

(nazwisko i imię, stanowisko pracy)

a

nazwa Wykonawcy ………………………………………………………………………………………………………………

reprezentowanym przez: ………………………………………………………………………………………………………………

(nazwisko i imię, stanowisko pracy)

Ilość uczestników szkolenia:……………………………………………………………………………………..……………..

Dokonano odbioru następującego zakresu prac zgodnie ze Szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia (SOPZ)-załącznik nr. 1 do umowy wpisanym do umowy usługi wynajęcia sal szkoleniowych wraz z usługami cateringowymi na jednodniowe szkolenia w ramach programu „Budowanie potencjału instytucjonalnego średnich i małych miast w Polsce na rzecz wdrażania skutecznych lokalnych polityk rozwoju”

w terminie: ………………………………

Koszt częściowej/całkowitej\* realizacji przedmiotu zamówienia: ……………………..

3. Zamawiający nie wnosi/wnosi zastrzeżenia ………………………………………………………………………………………………………………………

4.Dodatkowe ustalenia stron

………………………………………………………………………………………………………………………

 **Zamawiający Wykonawca**

…………………………… …………………………..