

Zapytanie ofertowe

1. Zamawiający:

Polska Fundacja im. Roberta Schumana
Aleje Ujazdowskie 37/5, 00-540 Warszawa
NIP: 5261667243

Wszelkie kontakty pomiędzy Zamawiającym a potencjalnymi wykonawcami, do momentu rozstrzygnięcia zapytania ofertowego, będą odbywać się wyłącznie drogą mailową. Wyniki postępowania zostaną przekazane drogą mailową na adres mailowy, z którego wysłana została oferta.

2. Opis przedmiotu zamówienia:

2.1 Informacje ogólne:

Przedmiot zamówienia obejmuje kompleksową realizację następujących elementów:

2.1.1 Wynajem sal szkoleniowo-konferencyjnych w dniach 19-21.10.2025,

2.1.2 Zapewnienie wyżywienia podczas spotkania w dniach 19-21.10.2025,

2.1.3 Zapewnienie noclegu w dniach 19-20.10.2025 oraz 20-21.10.2025, ze

śniadaniem w dniach 20.10.2025 oraz 21.10.2025,

podczas zjazdu szkoleniowego w ramach projektu „Obywatele i obywatelki UE” realizowanego w Warszawie.

Szczegółowe warunki realizacji poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia znajdują się poniżej.

2.3 Termin realizacji:

19-21.10.2025 r. w Warszawie

2.4 Szczegółowe warunki realizacji poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia:

2.4.1 Miejsce spotkania i sale szkoleniowo-konferencyjne:

1. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia musi być usytuowane w Warszawie w odległości maksymalnej 10 km od Dworca Centralnego odległość mierzona według Google Maps (opcja „droga najszybsza”) oraz zapewniającej możliwość swobodnego dojazdu komunikacją miejską.
2. Obiekt musi spełniać kryterium dostępności zgodnie z minimalnymi wymaganiami służącymi zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie dostępności architektonicznej:
 - a) zapewnienie wolnych od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków,
 - b) instalację urządzeń lub zastosowanie środków technicznych i rozwiązań architektonicznych w budynku, które umożliwiają dostęp do wszystkich pomieszczeń, z wyłączeniem pomieszczeń technicznych,
 - c) zapewnienie informacji na temat rozkładu pomieszczeń w budynku, co najmniej w sposób wizualny i dotykowy lub głosowy,
 - d) zapewnienie wstępu do budynku osobie korzystającej z psa asystującego, o którym mowa w art. 2 pkt 11 ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2024 r. poz. 44, 858, 1089 i 1165),
 - e) zapewnienie osobom ze szczególnymi potrzebami możliwości ewakuacji lub ich uratowania w inny sposób.
3. Podczas wszystkich dni spotkania (19-21.10.2025 r.) Wykonawca zapewni dwie sale szkoleniowe.
4. Jedna z sal szkoleniowych (duża) powinna mieścić swobodnie 50 osób w ustawieniu „w podkowę” lub do pracy warsztatowej przy 10 stołach z krzesłami oraz 100 osób w ustawieniu kinowym na 100 krzesel. Druga sala (mała) powinna mieścić swobodnie min. 18 osób w ustawieniu „w podkowę” lub do pracy warsztatowej przy 5 stołach z krzesłami.
5. Sale szkoleniowe zostaną udostępnione w godzinach 15:00-21:00 w dniu 19.10.2025 r., w godzinach 8:00 – 21:00 w dniu 20.10.2025 r. oraz w godzinach 8:00-16:00 w dniu 21.10.2025 r.

6. Sale szkoleniowe w dniach 19-21.10.2025 r. muszą spełniać wymagania BHP i przeciwpożarowe oraz być wyposażone w:
 - a. sprzęt multimedialny umożliwiający wyświetlenie prezentacji, pilot do zmiany slajdów, ekran projekcyjny, min. 3 mikrofony oraz nagłośnienie,
 - b. krzesła i stoły z możliwością aranżacji ustawienia,
 - c. flipchart z markerami,
 - d. Klimatyzację,
 - e. dostęp do bezprzewodowego internetu,
 - f. dzienne oświetlenie z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami,
 - g. dostęp do prądu w tym zapewnienie przedłużaczy
 - h. krzesła w liczbie 100 (w przypadku dużej sali),
 - i. scenę o wymiarach umożliwiających postawienie na niej foteli dla 5 osób oraz 5 foteli (w przypadku dużej sali).

Sale szkoleniowa, a także pomieszczenia, w których będą serwowane posiłki i przerwy kawowe muszą znajdować się w tym samym budynku.

2.4.2 Noclegi:

1. Wykonawca zapewni 2 noclegi w nocy z 19.10.2025 r. (data zameldowania) na 20.10.2025 r. oraz 20.10.2025 r. na 21.10.2025 r. (data wymeldowania), dla maksymalnie 42 uczestników spotkania, w pokojach dwuosobowych z pojedynczymi łózkami ze śniadaniem w dniach 20.10.2025 oraz 21.10.2025 r.
2. Pokoje będą wyposażone w dostęp do bezprzewodowego Internetu oraz zaplecze sanitarne.
3. Wykonawca zapewni dostępność pokoi nie później niż od godz. 14:00 w dniu zakwaterowania (19.10.2025 r.). Wymeldowanie nastąpi w dniu 21.10.2025 r. zgodnie z dobą hotelową.
4. Obiekt, w którym będą zapewnione noclegi, musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (w tym dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich).
5. Nocleg zostanie zapewniony w tym samym obiekcie lub kompleksie bezpośrednio sąsiadujących ze sobą obiektów co ww. sale szkoleniowe.

2.4.3 Wyżywienie

1. Wykonawca zapewni wyżywienie uczestnikom spotkania - tj. przerwy kawowe, dwa obiady oraz kolację dla uczestników spotkania z uwzględnieniem posiłków wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych i bezlaktozowych oraz posiłków dla osób, które zgłoszą inne szczególne potrzeby żywieniowe. Zamawiający potwierdzi konieczność przygotowania takich posiłków, wraz z określeniem ilości, najpóźniej **do dnia 15.10.2025 r. do g. 9.00**. Szczegółowe menu zostanie uzgodnione pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą w drodze kontaktów roboczych.
2. Miejsce podawania posiłków będzie znajdować się poza salą szkoleniową.
3. Wykonawca zapewni stoły, obrusy i czystą zastawę wielorazowego użytku. Jedzenie i napoje będą serwowane w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.
4. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w liczbie osób niezbędnej do zrealizowania zadania.
5. Wykonawca zapewni obsługę sprząającą w celu zapewnienia czystości w salach/pomieszczeniach, w który serwowane będą posiłki (przerwy kawowe oraz obiady i kolacja), w tym m.in. sprzątanie stołów, podłóg, zabranie śmieci itp.).
6. Wykonawca zapewni wszelkie wyposażenie niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia, w tym stoły pod catering, obrusy, ew. przedłużacze itd.).
7. Orientacyjny plan oraz zakres serwowanych posiłków (godziny posiłków mają charakter orientacyjny) mogą ulec zmianie.

A. I dzień – 19.10.2025 r.:

- a. Kolacja zasiadana (w godzinach 19:00 – 21:00), dla max 48 osób - w formie bufetu. W czasie kolacji podane zostaną:
 - minimum dwa rodzaje dań głównych do wyboru (w tym jeden wariant mięsny i jeden wegetariański),
 - napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa), cukier, słodzik, cytryna, woda w szklanych butelkach lub filtrowana - w szklanych dzbankach (bez ograniczeń).

B. II dzień – 20.10.2025 r.:

a. Przerwa kawowa ciągła (w godzinach: 10:00-17:00), dla max 48 osób, w czasie której podane zostaną (i będą na bieżąco uzupełniane):

- napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego bez limitu, kawa mielona, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne), cukier, słodzik, cytryna, woda w szklanych butelkach lub filtrowana - w szklanych dzbankach (bez ograniczeń),
- co najmniej 2 rodzaje świeżych owoców (co najmniej 100g na każdego uczestnika);
- ciasteczka kruche lub ciasta (co najmniej 150g dla każdego uczestnika);

b. Obiad w formie bufetu (około godz. 13:00), dla max 48 osób, podczas którego podane zostaną:

- dwie zupy do wyboru (w tym jedna wegetariańska),
- dwa dania główne do wyboru (w tym jedno mięsne i jedno wegetariańskie),
- minimum dwa dodatki skrobiowe do wyboru,
- minimum dwa dodatki warzywne do wyboru,
- napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne), cukier, słodzik, cytryna, woda w szklanych butelkach lub filtrowana - w szklanych dzbankach (bez ograniczeń),

c. Kolacja zasiadana lub na stojąco (w godzinach 19:00 – 21:00), dla ok. 70 osób - w formie bufetu. W czasie kolacji podane zostaną:

- minimum dwa rodzaje dań głównych do wyboru (w tym jeden wariant mięsny i jeden wegetariański),
- dodatki warzywne – minimum dwa rodzaje do wyboru,
- dwa rodzaje dodatków skrobiowych do wyboru,
- napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa), cukier, słodzik, cytryna, woda w szklanych butelkach lub filtrowana - w szklanych dzbankach (bez ograniczeń).

C. III dzień – 21.10.2025 r.:

a. Przerwa kawowa ciągła (w godzinach 10:30-12:30), dla max 48 osób, w czasie której podane zostaną:

- napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne), cukier, słodzik, cytryna, woda w szklanych butelkach lub filtrowana – w szklanych dzbankach (bez ograniczeń),
- co najmniej 2 rodzaje świeżych owoców (min. 100 g dla każdego uczestnika),
- ciasteczka kruche lub ciasta (co najmniej 150 g dla każdego uczestnika).

b. Obiad w formie bufetu (około godz. 13:00), dla max 48 osób, podczas którego podane zostaną:

- dwie zupy do wyboru (w tym jedna wegetariańska),
- dwa dania główne do wyboru (w tym jedno mięsne i jedno wegetariańskie),
- minimum dwa dodatki skrobiowe do wyboru,
- minimum dwa dodatki warzywne do wyboru
- napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne), cukier, słodzik, cytryna, woda w szklanych butelkach lub filtrowana - w szklanych dzbankach (bez ograniczeń).

Podczas kolacji i przerw kawowych w formie bufetu opcje wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe i bezlaktozowe oraz posiłki dla osób, które zgłoszą inne szczególne potrzeby żywieniowe, zostaną opatrzone podpisami pozwalającymi na identyfikację każdej z opcji żywieniowych. Opcje bezglutenowe i bezlaktozowe zostaną podane w taki sposób, aby zapewnić niemieszanie się z opcjami glutenowymi i laktozowymi.

2.5 Pozostałe warunki realizacji przedmiotu zamówienia

2.5.1 Podwykonawcy:

Zamawiający dopuszcza możliwość korzystania przez Wykonawcę z usług podwykonawców.

2.5.2 Współpraca z Wykonawcą:

1. Wykonawca wyznaczy jednego koordynatora, z którym Zamawiający będzie mógł prowadzić robocze uzgodnienia w zakresie realizacji poszczególnych elementów zadania.
2. Wykonawca zapewni jedną osobę odpowiedzialną za obsługę techniczną sali szkoleniowej podczas dni spotkania.
3. Zamawiający ma prawo zgłaszać uwagi i zastrzeżenia w stosunku do realizacji przedmiotu zamówienia, a także sposobu jego realizacji.

2.5.3 Wynagrodzenie i finansowanie:

1. Na podstawie zawartej umowy Zamawiający dopuszcza możliwość zapłaty zaliczki na poczet realizacji zadania w wysokości 50% wartości zamówienia. Pozostała część wynagrodzenia będzie płatna Wykonawcy po zrealizowaniu zadania. Wzór umowy jest załącznikiem do zapytania ofertowego.
2. Cena zawarta w ofercie powinna zostać określona w kwocie brutto (z podatkiem VAT) oraz zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. **Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych lub wariantowych.**
4. Podstawą do płatności końcowej będzie podpisanie protokołu odbioru przez Zamawiającego i Wykonawcę oraz prawidłowe wystawienie przez Wykonawcę faktury/rachunku z 14-dniowym terminem płatności.
5. Płatność wynagrodzenia nastąpi na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
6. Ostateczna liczba uczestników spotkania może ulec zmniejszeniu. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację na temat ostatecznej liczby uczestników spotkania oraz liczby noclegów i posiłków najpóźniej do dnia **15.10.2025 r. do godziny 9:00**, przy czym Zamawiający zastrzeżę sobie prawo do rezygnacji z zamówienia usług i świadczeń do 30% całkowitej wartości zamówienia.
7. Rzeczywista wysokość wynagrodzenia Wykonawcy za zamówione świadczenia i usługi będzie zależeć od ostatecznej liczby uczestników

spotkania i liczby noclegów oraz posiłków, którą potwierdzi Zamawiający (zgodnie z pkt. 6 powyżej).

3. Warunki udziału w postępowaniu/Kryteria dostępu:

1. Obiekt, w którym odbywać się będzie realizacja przedmiotu zamówienia, musi być usytuowany w Warszawie w odległości maksymalnej 10 km od Dworca Centralnego. Weryfikacja nastąpi w oparciu o Google Maps, odległość mierzona według opcji „droga najszybsza” oraz zapewniająca możliwość swobodnego dojazdu komunikacją miejską.
2. Zagwarantowany przez Wykonawcę hotel o standardzie odpowiadającym hotelowi 3-gwiazdkowemu (hotele o wyższym standardzie będą traktowane analogicznie jak hotele 3-gwiazdkowe) musi być wpisany do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich prowadzonego przez Ministerstwo Sportu i Turystyki. Standard hotelu musi być zgodny z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. 2017 poz. 2166).
3. Złożenie oferty w wyznaczony sposób i w określonym terminie, z wyszczególnieniem poszczególnych pozycji kosztowych ujętych w zapytaniu, zawierającej oświadczenie o zapoznaniu się z treścią zapytania ofertowego, akceptacją postanowień umowy i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu. Zachęcamy do skorzystania z wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia.

Niespełnienie któregokolwiek z kryteriów dostępu będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

4. Kryteria oceny ofert/y:

L P	Kryterium oceny	Waga	Sposób wyliczenia/przyznawania punktacji	Uwagi
1.	Cena ¹	65%	(cena oferty najtańszej // cena oferty badanej) x waga 65%	Ocenie podlega kwota brutto.

**Polska Fundacja
im. Roberta Schumana**
Al. Ujazdowskie 37/5
PL 00-540 Warszawa
poczta@schuman.pl
www.schuman.pl

				Maksymalna liczba punktów w tym kryterium to 65.
2.	Odległość obiektu od Dworca Centralnego w Warszawie	35%	0,01 km – 1,00 km – 35 pkt 1,01 km – 2,00 km – 30 pkt 2,01 km – 3,00 km – 25 pkt 3,01 km – 4,00 km – 20 pkt 4,01 km – 5,00 km – 15 pkt 5,01 km – 7,00 km – 10 pkt 7,01 km – 9,00 km – 5 pkt 9,01 km – 10,00 km – 0 pkt	Ocena odległości do 2 miejsc po przecinku, na podstawie Google Maps, mierzona według opcji „droga najszybsza”. Maksymalna liczba punktów w tym kryterium to 35.

¹ W podanej cenie uwzględnione są całkowite koszty zrealizowania przedmiotu zamówienia. Cena rozumiana jest jako całkowity koszt Wykonawcy zawierający wszelkie niezbędne narzuty (np. podatki, składki, dojazdy, koszty własne).

Weryfikacja spełnienia w/w kryteriów nastąpi na podstawie przedłożonej przez Wykonawcę oferty.

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Łącznie oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawców do złożenia wyjaśnień, szczegółowej kalkulacji kosztów oraz dowodów wykonania przedmiotu zamówienia, zwłaszcza w przypadku złożenia oferty z rażąco niską ceną (tj. różniącą się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ofert i/lub budząca wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do podjęcia negocjacji z wykonawcą/-cami, których oferty spełniły warunki udziału w postępowaniu/kryteria dostępu. Zamawiający będzie zwracał się do Wykonawców w kolejności od złożonej oferty, która uzyskała największą liczbę punktów. Podjęcie i przeprowadzenie negocjacji nie są jednoznaczne z zawarciem umowy z Wykonawcą.



5. Warunki i termin składania ofert:

1. Wykonawca może złożyć więcej niż jedną ofertę. Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego zapytania ofertowego.
2. Oferty należy składać za pośrednictwem adresu mailowego k.bartnicka@schuman.pl **do dnia 20.08.2025 r.**
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z podmiotami, by uzupełnić lub doprecyzować przesłane oferty w celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert.

6. Obowiązek informacyjny w związku z przetwarzaniem danych osobowych:

Dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z polityką Polskiej Fundacji im. Roberta Schumana. <https://schuman.pl/ochrona-danych/>