**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**TYTUŁ[[1]](#footnote-1):** Zapytanie ofertowe nr **5/2023/POWER/4.1/DS/FIRR** na usługi wynajmu sal szkoleniowych/konferencyjnych w wyposażeniem oraz zapewnienia wyżywienia
dla uczestników/-czek i prowadzących wydarzenie, organizowanych
w ramach Projektu **„*Dostępna szkoła”* w ramach projektu nr POWR.04.01.00-IZ.00-00-021/18).**

1. **NAZWA, ADRES I NIP ZAMAWIAJĄCEGO**

Fundacja Instytut Rozwoju Regionalnego

ul. Świętokrzyska 14, 30-015 Kraków

NIP: 677-222-15-66

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – ZAMÓWIENIE CZĘŚCIOWE NR 1

## **Kategoria przedmiotu zamówienia[[2]](#footnote-2)**

Usługa

## **Podkategoria[[3]](#footnote-3)**

Szkoleniowe

## **Okres gwarancji[[4]](#footnote-4)**

Nie dotyczy.

## **Opis[[5]](#footnote-5)**

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest dostępna dla osób z niepełnosprawnościami usługa wynajęcia sali szkoleniowej (1 sala na m.in. 50 osób z niezbędnym wyposażeniem technicznym oraz organizacji cateringu obejmującego przerwę kawową oraz obiad) dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenia, przeprowadzane w ramach Projektu „Dostępna szkoła”.

**Miejsce realizacji zamówienia:**

**Białystok**

Catering i sala szkoleniowa dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenie zapewnione zostaną w tym samym obiekcie dostępnym dla osób
z niepełnosprawnościami z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji wydarzenia.

1. **Termin i planowany harmonogram:**

Wykonawca jest zobowiązany dokonać wstępnej rezerwacji w obiekcie w podanym terminie.

Termin wydarzenia: **21.12.2023**

Przykładowy harmonogram wydarzenia:

09:30 – 10:00 Rejestracja

10:00 - 12:00 Panel szkoleniowy

12:00 - 12:15 Przerwa kawowa

12:15 - 14:45 Panel szkoleniowy

14:45 - 15:30 Przerwa obiadowa

1. **Usługa wynajmu sali szkoleniowej/konferencyjnej**
* Wielkość i dostępność sali – 1 sala dostosowana do swobodnego

(z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji poszczególnych wydarzeń) rozmieszczenia min. 50-osobowej grupy uczestników/-ek szkolenia i 2 prowadzących. Dostępna przez 1 dzień na czas trwania wydarzenia i przygotowania do zajęć).

* Standard sali: sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa
i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane
są szkolenia, powinna mieć bezpośredni dostęp do światła dziennego, powinna być posprzątana. Sala powinna być dostępna dla osób z niepełnosprawnościami (wejście bezprogowe, szerokie drzwi).
* Wyposażenie sali: projektor multimedialny, ekran do projektora, Internet (wifi), flipchart z papierem i flamastrami, miejsca do siedzenia dla min. 50 uczestników/-czek oraz 2 prowadzących przy stołach ułożonych w literę „U” lub w układzie kinowym. Zapewnienie wieszaków na odzież wierzchnią oraz dostęp do dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami toalety znajdującej w bliskiej odległości od sali.
* Zapewnienie osoby z obsługi do bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych w trakcie wydarzenia.
1. **Usługa cateringu**
* Liczba korzystających – Projekt zakłada udział ok. 50 uczestników/‑czek oraz 2 prowadzących w każdym wydarzeniu. Szacowana liczba korzystających to ok. 50 osób.
* Przerwa kawowa – całodniowa lub uzupełniana w trakcie szkolenia: kawa, herbata, woda gazowana, niegazowana, mleko/śmietanka do kawy, cytryna, cukier, drobne słone i słodkie przekąski, owoce). Przerwa kawowa powinna być przygotowana na godzinę 09:30. Zorganizowana w miejscu zapewniającym swobodny dostęp dla uczestników/-czek, w tym również dla osób z niepełnosprawnościami.
* Obiad: zupa, drugie danie. Możliwe zgłoszenie zapotrzebowania na dania oraz posiłki wegetariańskie lub inne diety.
* Do wszystkich posiłków należy zapewnić napoje zimne i ciepłe do wyboru.
* Nie dopuszcza się podania jednorazowej zastawy stołowej.
1. **Dodatkowe wymagania**
* Wykonawca powinien zapewnić minimum 3 miejsca parkingowe dla osób
z niepełnosprawnościami, spełniające wymagania budowlane (<https://budowlaneabc.gov.pl/standardy-projektowania-budynkow-dla-osob-niepelnosprawnych/stanowiska-postojowe-dla-samochodow/wymiary-stanowisk-postojowych-przystosowanych-do-potrzeb-osob-z-niepelnosprawnosciami/>)
* Dostosowanie wszystkich powierzchni użytkowych, niezbędnych do realizacji zamówienia do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w tym poruszających się na wózku oraz osób niedowidzących i niewidomych (obiekt, zaplecze socjalne, w tym toalety, sale szkoleniowe, sale konsumpcyjne).
* Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji obiektów pod kątem dostępności dla osób z niepełnosprawnościami. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty dotyczące obiektów niespełniających warunku dostępności nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Do miejsca wydarzenia musi być możliwość bezpośredniego dojazdu transportem publicznym/powszechnym z Dworca Głównego/Stacji Głównej PKP/PKS w danym mieście.
* Zamawiający wymaga od Wykonawcy dokonania wstępnej rezerwacji (zgodnie z pkt. 2) we wskazanym obiekcie i podania kontaktu bezpośrednio do tego obiektu w celu potwierdzenia tej rezerwacji. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty niespełniające tego warunku nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Przed terminem wydarzenia Zamawiający przekaże Wykonawcy program, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków, liczba uczestników/-ek, liczba osób korzystających) oraz pozostałe kwestie organizacyjne.
* Zamawiający w ramach Projektu ma zagwarantowane finansowanie wyłącznie na faktycznie zrealizowane usługi. W związku z tym Wykonawca będzie obciążał Zamawiającego za faktycznie zrealizowaną usługę. W przypadkach niezależnych od Zamawiającego (na przykład choroby uczestnika/-czki, skutkującej jego/jej nieobecnością na wydarzeniu) Wykonawcy będzie przysługiwała zapłata w wysokości odpowiadającej liczbie wykorzystanych posiłków i przerw kawowych. Zamawiający nie może takiej sytuacji wykluczyć, ale zakłada, że będzie występować niezwykle rzadko lub wcale.
1. **Kody CPV**

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

1. **Miejsce realizacji zamówienia[[6]](#footnote-6)**

Białystok (podlaskie)

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – ZAMÓWIENIE CZĘŚCIOWE NR 2

## **Kategoria przedmiotu zamówienia[[7]](#footnote-7)**

Usługa

## **Podkategoria[[8]](#footnote-8)**

Szkoleniowe

## **Okres gwarancji[[9]](#footnote-9)**

Nie dotyczy.

## **Opis[[10]](#footnote-10)**

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest dostępna dla osób z niepełnosprawnościami usługa wynajęcia sali szkoleniowej (1 sala na m.in. 50 osób z niezbędnym wyposażeniem technicznym oraz organizacji cateringu obejmującego przerwę kawową oraz obiad) dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenia, przeprowadzane w ramach Projektu „Dostępna szkoła”.

**Miejsce realizacji zamówienia:**

**Olsztyn**

Catering i sala szkoleniowa dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenie zapewnione zostaną w tym samym obiekcie dostępnym dla osób
z niepełnosprawnościami z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji wydarzenia.

1. **Termin i planowany harmonogram:**

Wykonawca jest zobowiązany dokonać wstępnej rezerwacji w obiekcie w podanym terminie.

Termin wydarzenia – **05.12.2023**

Przykładowy harmonogram wydarzenia:

09:30 – 10:00 Rejestracja

10:00 - 12:00 Panel szkoleniowy

12:00 - 12:15 Przerwa kawowa

12:15 - 14:45 Panel szkoleniowy

14:45 - 15:30 Przerwa obiadowa

1. **Usługa wynajmu sali szkoleniowej/konferencyjnej**
* Wielkość i dostępność sali – 1 sala dostosowana do swobodnego

(z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji poszczególnych wydarzeń) rozmieszczenia min. 50-osobowej grupy uczestników/-ek szkolenia i 2 prowadzących. Dostępna przez 1 dzień (na czas trwania wydarzenia i przygotowania do zajęć).

* Standard sali: sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa
i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane
są szkolenia, powinna mieć bezpośredni dostęp do światła dziennego, powinna być posprzątana. Sala powinna być dostępna dla osób
z niepełnosprawnościami (wejście bezprogowe, szerokie drzwi).
* Wyposażenie sali: projektor multimedialny, ekran do projektora, Internet (wifi), flipchart z papierem i flamastrami, miejsca do siedzenia dla min. 50 uczestników/-czek oraz 2 prowadzących przy stołach ułożonych w literę „U” lub w układzie kinowym. Zapewnienie wieszaków na odzież wierzchnią oraz dostęp do dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami toalety znajdującej w bliskiej odległości od sali.
* Zapewnienie osoby z obsługi do bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych w trakcie wydarzenia.
1. **Usługa cateringu**
* Liczba korzystających – Projekt zakłada udział ok. 50 uczestników/‑czek oraz 2 prowadzących w każdym wydarzeniu. Szacowana liczba korzystających to ok. 50 osób.
* Przerwa kawowa – całodniowa lub uzupełniana w trakcie szkolenia: kawa, herbata, woda gazowana, niegazowana, mleko/śmietanka do kawy, cytryna, cukier, drobne słone i słodkie przekąski, owoce). Przerwa kawowa powinna być przygotowana na godzinę 09:30. Zorganizowana w miejscu zapewniającym swobodny dostęp dla uczestników/-czek, w tym również dla osób z niepełnosprawnościami.
* Obiad: zupa, drugie danie. Możliwe zgłoszenie zapotrzebowania na dania oraz posiłki wegetariańskie lub inne diety.
* Do wszystkich posiłków należy zapewnić napoje zimne i ciepłe do wyboru.
* Nie dopuszcza się podania jednorazowej zastawy stołowej.
1. **Dodatkowe wymagania**
* Wykonawca powinien zapewnić minimum 3 miejsca parkingowe dla osób
z niepełnosprawnościami, spełniające wymagania budowlane (<https://budowlaneabc.gov.pl/standardy-projektowania-budynkow-dla-osob-niepelnosprawnych/stanowiska-postojowe-dla-samochodow/wymiary-stanowisk-postojowych-przystosowanych-do-potrzeb-osob-z-niepelnosprawnosciami/>)
* Dostosowanie wszystkich powierzchni użytkowych, niezbędnych do realizacji zamówienia do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w tym poruszających się na wózku oraz osób niedowidzących i niewidomych (obiekt, zaplecze socjalne, w tym toalety, sale szkoleniowe, sale konsumpcyjne).
* Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji obiektów pod kątem dostępności dla osób z niepełnosprawnościami. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty dotyczące obiektów niespełniających warunku dostępności nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Do miejsca wydarzenia musi być możliwość bezpośredniego dojazdu transportem publicznym/powszechnym z Dworca Głównego/Stacji Głównej PKP/PKS w danym mieście.
* Zamawiający wymaga od Wykonawcy dokonania wstępnej rezerwacji (zgodnie z pkt. 2) we wskazanym obiekcie i podania kontaktu bezpośrednio do tego obiektu w celu potwierdzenia tej rezerwacji. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty niespełniające tego warunku nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Przed terminem wydarzenia Zamawiający przekaże Wykonawcy program, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków, liczba uczestników/-ek, liczba osób korzystających) oraz pozostałe kwestie organizacyjne.
* Zamawiający w ramach Projektu ma zagwarantowane finansowanie wyłącznie na faktycznie zrealizowane usługi. W związku z tym Wykonawca będzie obciążał Zamawiającego za faktycznie zrealizowaną usługę. W przypadkach niezależnych od Zamawiającego (na przykład choroby uczestnika/-czki, skutkującej jego/jej nieobecnością na wydarzeniu) Wykonawcy będzie przysługiwała zapłata w wysokości odpowiadającej liczbie wykorzystanych posiłków i przerw kawowych. Zamawiający nie może takiej sytuacji wykluczyć, ale zakłada, że będzie występować niezwykle rzadko lub wcale.
1. **Kody CPV**

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

1. **Miejsce realizacji zamówienia[[11]](#footnote-11)**

Olsztyn (warmińsko-mazurskie)

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – ZAMÓWIENIE CZĘŚCIOWE NR 3

## **Kategoria przedmiotu zamówienia[[12]](#footnote-12)**

Usługa

## **Podkategoria[[13]](#footnote-13)**

Szkoleniowe

## **Okres gwarancji[[14]](#footnote-14)**

Nie dotyczy.

## **Opis[[15]](#footnote-15)**

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest dostępna dla osób z niepełnosprawnościami usługa wynajęcia sali szkoleniowej (1 sala na m.in. 50 osób z niezbędnym wyposażeniem technicznym oraz organizacji cateringu obejmującego przerwę kawową oraz obiad) dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenia, przeprowadzane w ramach Projektu „Dostępna szkoła”.

**Miejsce realizacji zamówienia:**

**Bydgoszcz**

Catering i sala szkoleniowa dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenie zapewnione zostaną w tym samym obiekcie dostępnym dla osób
z niepełnosprawnościami z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji wydarzenia.

1. **Termin i planowany harmonogram:**

Wykonawca jest zobowiązany dokonać wstępnej rezerwacji w obiekcie w podanym terminie.

Termin wydarzenia – **06.12.2023**

Przykładowy harmonogram wydarzenia:

09:30 – 10:00 Rejestracja

10:00 - 12:00 Panel szkoleniowy

12:00 - 12:15 Przerwa kawowa

12:15 - 14:45 Panel szkoleniowy

14:45 - 15:30 Przerwa obiadowa

1. **Usługa wynajmu sali szkoleniowej/konferencyjnej**
* Wielkość i dostępność sali – 1 sala dostosowana do swobodnego (z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji poszczególnych wydarzeń) rozmieszczenia min. 50-osobowej grupy uczestników/-ek szkolenia i 2 prowadzących. Dostępna przez 1 dzień (na czas trwania wydarzenia i przygotowania do zajęć).
* Standard sali: sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa
i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane
są szkolenia, powinna mieć bezpośredni dostęp do światła dziennego, powinna być posprzątana. Sala powinna być dostępna dla osób
z niepełnosprawnościami (wejście bezprogowe, szerokie drzwi).
* Wyposażenie sali: projektor multimedialny, ekran do projektora, Internet (wifi), flipchart z papierem i flamastrami, miejsca do siedzenia dla min. 50 uczestników/-czek oraz 2 prowadzących przy stołach ułożonych w literę „U” lub w układzie kinowym. Zapewnienie wieszaków na odzież wierzchnią oraz dostęp do dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami toalety znajdującej w bliskiej odległości od sali.
* Zapewnienie osoby z obsługi do bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych w trakcie wydarzenia.
1. **Usługa cateringu**
* Liczba korzystających – Projekt zakłada udział ok. 50 uczestników/‑czek oraz 2 prowadzących w każdym wydarzeniu. Szacowana liczba korzystających to ok. 50 osób.
* Przerwa kawowa – całodniowa lub uzupełniana w trakcie szkolenia: kawa, herbata, woda gazowana, niegazowana, mleko/śmietanka do kawy, cytryna, cukier, drobne słone i słodkie przekąski, owoce). Przerwa kawowa powinna być przygotowana na godzinę 09:30. Zorganizowana w miejscu zapewniającym swobodny dostęp dla uczestników/-czek, w tym również dla osób z niepełnosprawnościami.
* Obiad: zupa, drugie danie. Możliwe zgłoszenie zapotrzebowania na dania oraz posiłki wegetariańskie lub inne diety.
* Do wszystkich posiłków należy zapewnić napoje zimne i ciepłe do wyboru.
* Nie dopuszcza się podania jednorazowej zastawy stołowej.
1. **Dodatkowe wymagania**
* Wykonawca powinien zapewnić minimum 3 miejsca parkingowe dla osób
z niepełnosprawnościami, spełniające wymagania budowlane (<https://budowlaneabc.gov.pl/standardy-projektowania-budynkow-dla-osob-niepelnosprawnych/stanowiska-postojowe-dla-samochodow/wymiary-stanowisk-postojowych-przystosowanych-do-potrzeb-osob-z-niepelnosprawnosciami/>)
* Dostosowanie wszystkich powierzchni użytkowych, niezbędnych do realizacji zamówienia do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w tym poruszających się na wózku oraz osób niedowidzących i niewidomych (obiekt, zaplecze socjalne, w tym toalety, sale szkoleniowe, sale konsumpcyjne).
* Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji obiektów pod kątem dostępności dla osób z niepełnosprawnościami. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty dotyczące obiektów niespełniających warunku dostępności nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Do miejsca wydarzenia musi być możliwość bezpośredniego dojazdu transportem publicznym/powszechnym z Dworca Głównego/Stacji Głównej PKP/PKS w danym mieście.
* Zamawiający wymaga od Wykonawcy dokonania wstępnej rezerwacji (zgodnie z pkt. 2) we wskazanym obiekcie i podania kontaktu bezpośrednio do tego obiektu w celu potwierdzenia tej rezerwacji. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty niespełniające tego warunku nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Przed terminem wydarzenia Zamawiający przekaże Wykonawcy program, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków, liczba uczestników/-ek, liczba osób korzystających) oraz pozostałe kwestie organizacyjne.
* Zamawiający w ramach Projektu ma zagwarantowane finansowanie wyłącznie na faktycznie zrealizowane usługi. W związku z tym Wykonawca będzie obciążał Zamawiającego za faktycznie zrealizowaną usługę. W przypadkach niezależnych od Zamawiającego (na przykład choroby uczestnika/-czki, skutkującej jego/jej nieobecnością na wydarzeniu) Wykonawcy będzie przysługiwała zapłata w wysokości odpowiadającej liczbie wykorzystanych posiłków i przerw kawowych. Zamawiający nie może takiej sytuacji wykluczyć, ale zakłada, że będzie występować niezwykle rzadko lub wcale.
1. **Kody CPV**

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

1. **Miejsce realizacji zamówienia[[16]](#footnote-16)**

Bydgoszcz (kujawsko-pomorskie)

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – ZAMÓWIENIE CZĘŚCIOWE NR 4

## **Kategoria przedmiotu zamówienia[[17]](#footnote-17)**

Usługa

## **Podkategoria[[18]](#footnote-18)**

Szkoleniowe

## **Okres gwarancji[[19]](#footnote-19)**

Nie dotyczy.

## **Opis[[20]](#footnote-20)**

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest dostępna dla osób z niepełnosprawnościami usługa wynajęcia sali szkoleniowej (1 sala na m.in. 50 osób z niezbędnym wyposażeniem technicznym oraz organizacji cateringu obejmującego przerwę kawową oraz obiad) dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenia, przeprowadzane w ramach Projektu „Dostępna szkoła”.

**Miejsce realizacji zamówienia:**

**Łódź**

Catering i sala szkoleniowa dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenie zapewnione zostaną w tym samym obiekcie dostępnym dla osób
z niepełnosprawnościami z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji wydarzenia.

1. **Termin i planowany harmonogram:**

Wykonawca jest zobowiązany dokonać wstępnej rezerwacji w obiekcie w podanym terminie.

Termin wydarzenia – **07.12.2023**

Przykładowy harmonogram wydarzenia:

09:30 – 10:00 Rejestracja

10:00 - 12:00 Panel szkoleniowy

12:00 - 12:15 Przerwa kawowa

12:15 - 14:45 Panel szkoleniowy

14:45 - 15:30 Przerwa obiadowa

1. **Usługa wynajmu sali szkoleniowej/konferencyjnej**
* Wielkość i dostępność sali – 1 sala dostosowana do swobodnego (z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji poszczególnych wydarzeń) rozmieszczenia min. 50-osobowej grupy uczestników/-ek szkolenia i 2 prowadzących. Dostępna przez 1 dzień (na czas trwania wydarzenia i przygotowania do zajęć).
* Standard sali: sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa
i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane
są szkolenia, powinna mieć bezpośredni dostęp do światła dziennego, powinna być posprzątana. Sala powinna być dostępna dla osób
z niepełnosprawnościami (wejście bezprogowe, szerokie drzwi).
* Wyposażenie sali: projektor multimedialny, ekran do projektora, Internet (wifi), flipchart z papierem i flamastrami, miejsca do siedzenia dla min. 50 uczestników/-czek oraz 2 prowadzących przy stołach ułożonych w literę „U” lub w układzie kinowym. Zapewnienie wieszaków na odzież wierzchnią oraz dostęp do dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami toalety znajdującej w bliskiej odległości od sali.
* Zapewnienie osoby z obsługi do bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych w trakcie wydarzenia.
1. **Usługa cateringu**
* Liczba korzystających – Projekt zakłada udział ok. 50 uczestników/‑czek oraz 2 prowadzących w każdym wydarzeniu. Szacowana liczba korzystających to ok. 50 osób.
* Przerwa kawowa – całodniowa lub uzupełniana w trakcie szkolenia: kawa, herbata, woda gazowana, niegazowana, mleko/śmietanka do kawy, cytryna, cukier, drobne słone i słodkie przekąski, owoce). Przerwa kawowa powinna być przygotowana na godzinę 09:30. Zorganizowana w miejscu zapewniającym swobodny dostęp dla uczestników/-czek, w tym również dla osób z niepełnosprawnościami.
* Obiad: zupa, drugie danie. Możliwe zgłoszenie zapotrzebowania na dania oraz posiłki wegetariańskie lub inne diety.
* Do wszystkich posiłków należy zapewnić napoje zimne i ciepłe do wyboru.
* Nie dopuszcza się podania jednorazowej zastawy stołowej.
1. **Dodatkowe wymagania**
* Wykonawca powinien zapewnić minimum 3 miejsca parkingowe dla osób
z niepełnosprawnościami, spełniające wymagania budowlane (<https://budowlaneabc.gov.pl/standardy-projektowania-budynkow-dla-osob-niepelnosprawnych/stanowiska-postojowe-dla-samochodow/wymiary-stanowisk-postojowych-przystosowanych-do-potrzeb-osob-z-niepelnosprawnosciami/>)
* Dostosowanie wszystkich powierzchni użytkowych, niezbędnych do realizacji zamówienia do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w tym poruszających się na wózku oraz osób niedowidzących i niewidomych (obiekt, zaplecze socjalne, w tym toalety, sale szkoleniowe, sale konsumpcyjne).
* Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji obiektów pod kątem dostępności dla osób z niepełnosprawnościami. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty dotyczące obiektów niespełniających warunku dostępności nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Do miejsca wydarzenia musi być możliwość bezpośredniego dojazdu transportem publicznym/powszechnym z Dworca Głównego/Stacji Głównej PKP/PKS w danym mieście.
* Zamawiający wymaga od Wykonawcy dokonania wstępnej rezerwacji (zgodnie z pkt. 2) we wskazanym obiekcie i podania kontaktu bezpośrednio do tego obiektu w celu potwierdzenia tej rezerwacji. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty niespełniające tego warunku nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Przed terminem wydarzenia Zamawiający przekaże Wykonawcy program, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków, liczba uczestników/-ek, liczba osób korzystających) oraz pozostałe kwestie organizacyjne.
* Zamawiający w ramach Projektu ma zagwarantowane finansowanie wyłącznie na faktycznie zrealizowane usługi. W związku z tym Wykonawca będzie obciążał Zamawiającego za faktycznie zrealizowaną usługę. W przypadkach niezależnych od Zamawiającego (na przykład choroby uczestnika/-czki, skutkującej jego/jej nieobecnością na wydarzeniu) Wykonawcy będzie przysługiwała zapłata w wysokości odpowiadającej liczbie wykorzystanych posiłków i przerw kawowych. Zamawiający nie może takiej sytuacji wykluczyć, ale zakłada, że będzie występować niezwykle rzadko lub wcale.
1. **Kody CPV**

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

1. **Miejsce realizacji zamówienia[[21]](#footnote-21)**

Łódź (łódzkie)

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – ZAMÓWIENIE CZĘŚCIOWE NR 5

## **Kategoria przedmiotu zamówienia[[22]](#footnote-22)**

Usługa

## **Podkategoria[[23]](#footnote-23)**

Szkoleniowe

## **Okres gwarancji[[24]](#footnote-24)**

Nie dotyczy.

## **Opis[[25]](#footnote-25)**

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest dostępna dla osób z niepełnosprawnościami usługa wynajęcia sali szkoleniowej (1 sala na m.in. 50 osób z niezbędnym wyposażeniem technicznym oraz organizacji cateringu obejmującego przerwę kawową oraz obiad) dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenia, przeprowadzane w ramach Projektu „Dostępna szkoła”.

**Miejsce realizacji zamówienia:**

**Kraków**

Catering i sala szkoleniowa dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenie zapewnione zostaną w tym samym obiekcie dostępnym dla osób
z niepełnosprawnościami z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji wydarzenia.

1. **Termin i planowany harmonogram:**

Wykonawca jest zobowiązany dokonać wstępnej rezerwacji w obiekcie w podanym terminie.

Termin wydarzenia – **11.12.2023**

Przykładowy harmonogram wydarzenia:

09:30 – 10:00 Rejestracja

10:00 - 12:00 Panel szkoleniowy

12:00 - 12:15 Przerwa kawowa

12:15 - 14:45 Panel szkoleniowy

14:45 - 15:30 Przerwa obiadowa

1. **Usługa wynajmu sali szkoleniowej/konferencyjnej**
* Wielkość i dostępność sali – 1 sala dostosowana do swobodnego (z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji poszczególnych wydarzeń) rozmieszczenia min. 50-osobowej grupy uczestników/-ek szkolenia i 2 prowadzących. Dostępna przez 1 dzień (na czas trwania wydarzenia i przygotowania do zajęć).
* Standard sali: sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa
i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane
są szkolenia, powinna mieć bezpośredni dostęp do światła dziennego, powinna być posprzątana. Sala powinna być dostępna dla osób
z niepełnosprawnościami (wejście bezprogowe, szerokie drzwi).
* Wyposażenie sali: projektor multimedialny, ekran do projektora, Internet (wifi), flipchart z papierem i flamastrami, miejsca do siedzenia dla min. 50 uczestników/-czek oraz 2 prowadzących przy stołach ułożonych w literę „U” lub w układzie kinowym. Zapewnienie wieszaków na odzież wierzchnią oraz dostęp do dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami toalety znajdującej w bliskiej odległości od sali.
* Zapewnienie osoby z obsługi do bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych w trakcie wydarzenia.
1. **Usługa cateringu**
* Liczba korzystających – Projekt zakłada udział ok. 50 uczestników/‑czek oraz 2 prowadzących w każdym wydarzeniu. Szacowana liczba korzystających to ok. 50 osób.
* Przerwa kawowa – całodniowa lub uzupełniana w trakcie szkolenia: kawa, herbata, woda gazowana, niegazowana, mleko/śmietanka do kawy, cytryna, cukier, drobne słone i słodkie przekąski, owoce). Przerwa kawowa powinna być przygotowana na godzinę 09:30. Zorganizowana w miejscu zapewniającym swobodny dostęp dla uczestników/-czek, w tym również dla osób z niepełnosprawnościami.
* Obiad: zupa, drugie danie. Możliwe zgłoszenie zapotrzebowania na dania oraz posiłki wegetariańskie lub inne diety.
* Do wszystkich posiłków należy zapewnić napoje zimne i ciepłe do wyboru.
* Nie dopuszcza się podania jednorazowej zastawy stołowej.
1. **Dodatkowe wymagania**
* Wykonawca powinien zapewnić minimum 3 miejsca parkingowe dla osób
z niepełnosprawnościami, spełniające wymagania budowlane (<https://budowlaneabc.gov.pl/standardy-projektowania-budynkow-dla-osob-niepelnosprawnych/stanowiska-postojowe-dla-samochodow/wymiary-stanowisk-postojowych-przystosowanych-do-potrzeb-osob-z-niepelnosprawnosciami/>)
* Dostosowanie wszystkich powierzchni użytkowych, niezbędnych do realizacji zamówienia do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w tym poruszających się na wózku oraz osób niedowidzących i niewidomych (obiekt, zaplecze socjalne, w tym toalety, sale szkoleniowe, sale konsumpcyjne).
* Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji obiektów pod kątem dostępności dla osób z niepełnosprawnościami. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty dotyczące obiektów niespełniających warunku dostępności nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Do miejsca wydarzenia musi być możliwość bezpośredniego dojazdu transportem publicznym/powszechnym z Dworca Głównego/Stacji Głównej PKP/PKS w danym mieście.
* Zamawiający wymaga od Wykonawcy dokonania wstępnej rezerwacji (zgodnie z pkt. 2) we wskazanym obiekcie i podania kontaktu bezpośrednio do tego obiektu w celu potwierdzenia tej rezerwacji. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty niespełniające tego warunku nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Przed terminem wydarzenia Zamawiający przekaże Wykonawcy program, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków, liczba uczestników/-ek, liczba osób korzystających) oraz pozostałe kwestie organizacyjne.
* Zamawiający w ramach Projektu ma zagwarantowane finansowanie wyłącznie na faktycznie zrealizowane usługi. W związku z tym Wykonawca będzie obciążał Zamawiającego za faktycznie zrealizowaną usługę. W przypadkach niezależnych od Zamawiającego (na przykład choroby uczestnika/-czki, skutkującej jego/jej nieobecnością na wydarzeniu) Wykonawcy będzie przysługiwała zapłata w wysokości odpowiadającej liczbie wykorzystanych posiłków i przerw kawowych. Zamawiający nie może takiej sytuacji wykluczyć, ale zakłada, że będzie występować niezwykle rzadko lub wcale.
1. **Kody CPV**

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

1. **Miejsce realizacji zamówienia[[26]](#footnote-26)**

Kraków (małopolskie)

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – ZAMÓWIENIE CZĘŚCIOWE NR 6

## **Kategoria przedmiotu zamówienia[[27]](#footnote-27)**

Usługa

## **Podkategoria[[28]](#footnote-28)**

Szkoleniowe

## **Okres gwarancji[[29]](#footnote-29)**

Nie dotyczy.

## **Opis[[30]](#footnote-30)**

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest dostępna dla osób z niepełnosprawnościami usługa wynajęcia sali szkoleniowej (1 sala na m.in. 50 osób z niezbędnym wyposażeniem technicznym oraz organizacji cateringu obejmującego przerwę kawową oraz obiad) dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenia, przeprowadzane w ramach Projektu „Dostępna szkoła”.

**Miejsce realizacji zamówienia:**

**Kielce**

Catering i sala szkoleniowa dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenie zapewnione zostaną w tym samym obiekcie dostępnym dla osób
z niepełnosprawnościami z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji wydarzenia.

1. **Termin i planowany harmonogram:**

Wykonawca jest zobowiązany dokonać wstępnej rezerwacji w obiekcie w podanym terminie.

Termin wydarzenia: – **12.12.2023**

Przykładowy harmonogram wydarzenia:

09:30 – 10:00 Rejestracja

10:00 - 12:00 Panel szkoleniowy

12:00 - 12:15 Przerwa kawowa

12:15 - 14:45 Panel szkoleniowy

14:45 - 15:30 Przerwa obiadowa

1. **Usługa wynajmu sali szkoleniowej/konferencyjnej**
* Wielkość i dostępność sali – 1 sala dostosowana do swobodnego (z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji poszczególnych wydarzeń) rozmieszczenia min. 50-osobowej grupy uczestników/-ek szkolenia i 2 prowadzących. Dostępna przez 1 dzień (na czas trwania wydarzenia i przygotowania do zajęć).
* Standard sali: sala powinny spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa
i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane
są szkolenia, powinna mieć bezpośredni dostęp do światła dziennego, powinna być posprzątana. Sala powinna być dostępna dla osób
z niepełnosprawnościami (wejście bezprogowe, szerokie drzwi).
* Wyposażenie sali: projektor multimedialny, ekran do projektora, Internet (wifi), flipchart z papierem i flamastrami, miejsca do siedzenia dla min. 50 uczestników/-czek oraz 2 prowadzących przy stołach ułożonych w literę „U” lub w układzie kinowym. Zapewnienie wieszaków na odzież wierzchnią oraz dostęp do dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami toalety znajdującej w bliskiej odległości od sali.
* Zapewnienie osoby z obsługi do bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych w trakcie wydarzenia.
1. **Usługa cateringu**
* Liczba korzystających – Projekt zakłada udział ok. 50 uczestników/‑czek oraz 2 prowadzących w każdym wydarzeniu. Szacowana liczba korzystających to ok. 50 osób.
* Przerwa kawowa – całodniowa lub uzupełniana w trakcie szkolenia: kawa, herbata, woda gazowana, niegazowana, mleko/śmietanka do kawy, cytryna, cukier, drobne słone i słodkie przekąski, owoce). Przerwa kawowa powinna być przygotowana na godzinę 09:30. Zorganizowana w miejscu zapewniającym swobodny dostęp dla uczestników/-czek, w tym również dla osób z niepełnosprawnościami.
* Obiad: zupa, drugie danie. Możliwe zgłoszenie zapotrzebowania na dania oraz posiłki wegetariańskie lub inne diety.
* Do wszystkich posiłków należy zapewnić napoje zimne i ciepłe do wyboru.
* Nie dopuszcza się podania jednorazowej zastawy stołowej.
1. **Dodatkowe wymagania**
* Wykonawca powinien zapewnić minimum 3 miejsca parkingowe dla osób
z niepełnosprawnościami, spełniające wymagania budowlane (<https://budowlaneabc.gov.pl/standardy-projektowania-budynkow-dla-osob-niepelnosprawnych/stanowiska-postojowe-dla-samochodow/wymiary-stanowisk-postojowych-przystosowanych-do-potrzeb-osob-z-niepelnosprawnosciami/>)
* Dostosowanie wszystkich powierzchni użytkowych, niezbędnych do realizacji zamówienia do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w tym poruszających się na wózku oraz osób niedowidzących i niewidomych (obiekt, zaplecze socjalne, w tym toalety, sale szkoleniowe, sale konsumpcyjne).
* Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji obiektów pod kątem dostępności dla osób z niepełnosprawnościami. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty dotyczące obiektów niespełniających warunku dostępności nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Do miejsca wydarzenia musi być możliwość bezpośredniego dojazdu transportem publicznym/powszechnym z Dworca Głównego/Stacji Głównej PKP/PKS w danym mieście.
* Zamawiający wymaga od Wykonawcy dokonania wstępnej rezerwacji (zgodnie z pkt. 2) we wskazanym obiekcie i podania kontaktu bezpośrednio do tego obiektu w celu potwierdzenia tej rezerwacji. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty niespełniające tego warunku nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Przed terminem szkolenia Zamawiający przekaże Wykonawcy program, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków, liczba uczestników/-ek, liczba osób korzystających) oraz pozostałe kwestie organizacyjne.
* Zamawiający w ramach Projektu ma zagwarantowane finansowanie wyłącznie na faktycznie zrealizowane usługi. W związku z tym Wykonawca będzie obciążał Zamawiającego za faktycznie zrealizowaną usługę. W przypadkach niezależnych od Zamawiającego (na przykład choroby uczestnika/-czki, skutkującej jego/jej nieobecnością na wydarzeniu) Wykonawcy będzie przysługiwała zapłata w wysokości odpowiadającej liczbie wykorzystanych posiłków i przerw kawowych. Zamawiający nie może takiej sytuacji wykluczyć, ale zakłada, że będzie występować niezwykle rzadko lub wcale.
1. **Kody CPV**

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

1. **Miejsce realizacji zamówienia[[31]](#footnote-31)**

Kielce (świętokrzyskie)

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – ZAMÓWIENIE CZĘŚCIOWE NR 7

## **Kategoria przedmiotu zamówienia[[32]](#footnote-32)**

Usługa

## **Podkategoria[[33]](#footnote-33)**

Szkoleniowe

## **Okres gwarancji[[34]](#footnote-34)**

Nie dotyczy.

## **Opis[[35]](#footnote-35)**

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest dostępna dla osób z niepełnosprawnościami usługa wynajęcia sali szkoleniowej (1 sala na m.in. 50 osób z niezbędnym wyposażeniem technicznym oraz organizacji cateringu obejmującego przerwę kawową oraz obiad) dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenia, przeprowadzane w ramach Projektu „Dostępna szkoła”.

**Miejsce realizacji zamówienia:**

**Katowice**

Catering i sala szkoleniowa dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenie zapewnione zostaną w tym samym obiekcie dostępnym dla osób
z niepełnosprawnościami z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji wydarzenia.

1. **Termin i planowany harmonogram:**

Wykonawca jest zobowiązany dokonać wstępnej rezerwacji w obiekcie w podanym terminie.

Termin wydarzenia: **14.12.2023**

Przykładowy harmonogram wydarzenia:

09:30 – 10:00 Rejestracja

10:00 - 12:00 Panel szkoleniowy

12:00 - 12:15 Przerwa kawowa

12:15 - 14:45 Panel szkoleniowy

14:45 - 15:30 Przerwa obiadowa

1. **Usługa wynajmu sali szkoleniowej/konferencyjnej**
* Wielkość i dostępność sali – 1 sala dostosowana do swobodnego (z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji poszczególnych wydarzeń) rozmieszczenia min. 50-osobowej grupy uczestników/-ek szkolenia i 2 prowadzących. Dostępna przez 1 dzień (na czas trwania wydarzenia i przygotowania do zajęć).
* Standard sali: sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa
i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane
są szkolenia, powinna mieć bezpośredni dostęp do światła dziennego, powinna być posprzątana. Sala powinna być dostępna dla osób
z niepełnosprawnościami (wejście bezprogowe, szerokie drzwi).
* Wyposażenie sali: projektor multimedialny, ekran do projektora, Internet (wifi), flipchart z papierem i flamastrami, miejsca do siedzenia dla min. 50 uczestników/-czek oraz 2 prowadzących przy stołach ułożonych w literę „U” lub w układzie kinowym. Zapewnienie wieszaków na odzież wierzchnią oraz dostęp do dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami toalety znajdującej w bliskiej odległości od sali.
* Zapewnienie osoby z obsługi do bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych w trakcie wydarzenia.
1. **Usługa cateringu**
* Liczba korzystających – Projekt zakłada udział ok. 50 uczestników/‑czek oraz 2 prowadzących w każdym wydarzeniu. Szacowana liczba korzystających to ok. 50 osób.
* Przerwa kawowa – całodniowa lub uzupełniana w trakcie szkolenia: kawa, herbata, woda gazowana, niegazowana, mleko/śmietanka do kawy, cytryna, cukier, drobne słone i słodkie przekąski, owoce). Przerwa kawowa powinna być przygotowana na godzinę 09:30. Zorganizowana w miejscu zapewniającym swobodny dostęp dla uczestników/-czek, w tym również dla osób z niepełnosprawnościami.
* Obiad: zupa, drugie danie. Możliwe zgłoszenie zapotrzebowania na dania oraz posiłki wegetariańskie lub inne diety.
* Do wszystkich posiłków należy zapewnić napoje zimne i ciepłe do wyboru.
* Nie dopuszcza się podania jednorazowej zastawy stołowej.
1. **Dodatkowe wymagania**
* Wykonawca powinien zapewnić minimum 3 miejsca parkingowe dla osób
z niepełnosprawnościami, spełniające wymagania budowlane (<https://budowlaneabc.gov.pl/standardy-projektowania-budynkow-dla-osob-niepelnosprawnych/stanowiska-postojowe-dla-samochodow/wymiary-stanowisk-postojowych-przystosowanych-do-potrzeb-osob-z-niepelnosprawnosciami/>)
* Dostosowanie wszystkich powierzchni użytkowych, niezbędnych do realizacji zamówienia do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w tym poruszających się na wózku oraz osób niedowidzących i niewidomych (obiekt, zaplecze socjalne, w tym toalety, sale szkoleniowe, sale konsumpcyjne).
* Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji obiektów pod kątem dostępności dla osób z niepełnosprawnościami. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty dotyczące obiektów niespełniających warunku dostępności nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Do miejsca wydarzenia musi być możliwość bezpośredniego dojazdu transportem publicznym/powszechnym z Dworca Głównego/Stacji Głównej PKP/PKS w danym mieście.
* Zamawiający wymaga od Wykonawcy dokonania wstępnej rezerwacji (zgodnie z pkt. 2) we wskazanym obiekcie i podania kontaktu bezpośrednio do tego obiektu w celu potwierdzenia tej rezerwacji. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty niespełniające tego warunku nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Przed terminem wydarzenia Zamawiający przekaże Wykonawcy program, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków, liczba uczestników/-ek, liczba osób korzystających) oraz pozostałe kwestie organizacyjne.
* Zamawiający w ramach Projektu ma zagwarantowane finansowanie wyłącznie na faktycznie zrealizowane usługi. W związku z tym Wykonawca będzie obciążał Zamawiającego za faktycznie zrealizowaną usługę. W przypadkach niezależnych od Zamawiającego (na przykład choroby uczestnika/-czki, skutkującej jego/jej nieobecnością na wydarzeniu) Wykonawcy będzie przysługiwała zapłata w wysokości odpowiadającej liczbie wykorzystanych posiłków i przerw kawowych. Zamawiający nie może takiej sytuacji wykluczyć, ale zakłada, że będzie występować niezwykle rzadko lub wcale.
1. **Kody CPV**

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

1. **Miejsce realizacji zamówienia[[36]](#footnote-36)**

Katowice (śląskie)

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – ZAMÓWIENIE CZĘŚCIOWE NR 8

## **Kategoria przedmiotu zamówienia[[37]](#footnote-37)**

Usługa

## **Podkategoria[[38]](#footnote-38)**

Szkoleniowe

## **Okres gwarancji[[39]](#footnote-39)**

Nie dotyczy.

## **Opis[[40]](#footnote-40)**

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest dostępna dla osób z niepełnosprawnościami usługa wynajęcia sali szkoleniowej (1 sala na m.in. 50 osób z niezbędnym wyposażeniem technicznym oraz organizacji cateringu obejmującego przerwę kawową oraz obiad) dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenia, przeprowadzane w ramach Projektu „Dostępna szkoła”.

**Miejsce realizacji zamówienia:**

**Opole**

Catering i sala szkoleniowa dla uczestników/-ek i prowadzących wydarzenie zapewnione zostaną w tym samym obiekcie dostępnym dla osób
z niepełnosprawnościami z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji wydarzenia.

1. **Termin i planowany harmonogram:**

Wykonawca jest zobowiązany dokonać wstępnej rezerwacji w obiekcie w podanym terminie.

Termin wydarzenia: **15.12.2023**

Przykładowy harmonogram wydarzenia:

09:30 – 10:00 Rejestracja

10:00 - 12:00 Panel szkoleniowy

12:00 - 12:15 Przerwa kawowa

12:15 - 14:45 Panel szkoleniowy

14:45 - 15:30 Przerwa obiadowa

1. **Usługa wynajmu sali szkoleniowej/konferencyjnej**
* Wielkość i dostępność sali – 1 sala dostosowana do swobodnego (z zachowaniem wymogów sanitarno – epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji poszczególnych wydarzeń) rozmieszczenia min. 50-osobowej grupy uczestników/-ek szkolenia i 2 prowadzących. Dostępna przez 1 dzień (na czas trwania wydarzenia i przygotowania do zajęć).
* Standard sali: sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa
i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane
są szkolenia, powinna mieć bezpośredni dostęp do światła dziennego, powinna być posprzątana. Sala powinna być dostępna dla osób
z niepełnosprawnościami (wejście bezprogowe, szerokie drzwi).
* Wyposażenie sali: projektor multimedialny, ekran do projektora, Internet (wifi), flipchart z papierem i flamastrami, miejsca do siedzenia dla min. 50 uczestników/-czek oraz 2 prowadzących przy stołach ułożonych w literę „U” lub w układzie kinowym. Zapewnienie wieszaków na odzież wierzchnią oraz dostęp do dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami toalety znajdującej w bliskiej odległości od sali.
* Zapewnienie osoby z obsługi do bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych w trakcie wydarzenia.
1. **Usługa cateringu**
* Liczba korzystających – Projekt zakłada udział ok. 50 uczestników/‑czek oraz 2 prowadzących w każdym wydarzeniu. Szacowana liczba korzystających to ok. 50 osób.
* Przerwa kawowa – całodniowa lub uzupełniana w trakcie szkolenia: kawa, herbata, woda gazowana, niegazowana, mleko/śmietanka do kawy, cytryna, cukier, drobne słone i słodkie przekąski, owoce). Przerwa kawowa powinna być przygotowana na godzinę 09:30. Zorganizowana w miejscu zapewniającym swobodny dostęp dla uczestników/-czek, w tym również dla osób z niepełnosprawnościami.
* Obiad: zupa, drugie danie. Możliwe zgłoszenie zapotrzebowania na dania oraz posiłki wegetariańskie lub inne diety.
* Do wszystkich posiłków należy zapewnić napoje zimne i ciepłe do wyboru.
* Nie dopuszcza się podania jednorazowej zastawy stołowej.
1. **Dodatkowe wymagania**
* Wykonawca powinien zapewnić minimum 3 miejsca parkingowe dla osób
z niepełnosprawnościami, spełniające wymagania budowlane (<https://budowlaneabc.gov.pl/standardy-projektowania-budynkow-dla-osob-niepelnosprawnych/stanowiska-postojowe-dla-samochodow/wymiary-stanowisk-postojowych-przystosowanych-do-potrzeb-osob-z-niepelnosprawnosciami/>)
* Dostosowanie wszystkich powierzchni użytkowych, niezbędnych do realizacji zamówienia do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w tym poruszających się na wózku oraz osób niedowidzących i niewidomych (obiekt, zaplecze socjalne, w tym toalety, sale szkoleniowe, sale konsumpcyjne).
* Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji obiektów pod kątem dostępności dla osób z niepełnosprawnościami. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty dotyczące obiektów niespełniających warunku dostępności nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Do miejsca wydarzenia musi być możliwość bezpośredniego dojazdu transportem publicznym/powszechnym z Dworca Głównego/Stacji Głównej PKP/PKS w danym mieście.
* Zamawiający wymaga od Wykonawcy dokonania wstępnej rezerwacji (zgodnie z pkt. 2) we wskazanym obiekcie i podania kontaktu bezpośrednio do tego obiektu w celu potwierdzenia tej rezerwacji. Akceptując warunki zamówienia, Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty niespełniające tego warunku nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.
* Przed terminem szkolenia Zamawiający przekaże Wykonawcy program, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków, liczba uczestników/-ek, liczba osób korzystających) oraz pozostałe kwestie organizacyjne.
* Zamawiający w ramach Projektu ma zagwarantowane finansowanie wyłącznie na faktycznie zrealizowane usługi. W związku z tym Wykonawca będzie obciążał Zamawiającego za faktycznie zrealizowaną usługę. W przypadkach niezależnych od Zamawiającego (na przykład choroby uczestnika/-czki, skutkującej jego/jej nieobecnością na wydarzeniu) Wykonawcy będzie przysługiwała zapłata w wysokości odpowiadającej liczbie wykorzystanych posiłków i przerw kawowych. Zamawiający nie może takiej sytuacji wykluczyć, ale zakłada, że będzie występować niezwykle rzadko lub wcale.
1. **Kody CPV**

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

1. **Miejsce realizacji zamówienia[[41]](#footnote-41)**

Opole (opolskie)

# TERMINY

## **Data opublikowania zapytania:** 24.11.2023 r.

## **Planowany termin podpisania umowy[[42]](#footnote-42):** 12.2023 r.

## **Termin składania ofert:** 01.12.2023 r.

## **Etapy realizacji zamówienia – harmonogram (jeśli dotyczy)[[43]](#footnote-43):** Nie dotyczy

# WARUNKI (WYMAGANIA)[[44]](#footnote-44)

## **Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności:**

1. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli prawo nakłada obowiązek posiadania tych uprawnień.
2. W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę wskazanego wyżej warunku Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia zawartego w treści Formularza ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego.

## **Wiedza i doświadczenie:**

1. Wykonawca posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie niezbędne do należytego wykonania zamówienia.
2. W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę wskazanego wyżej warunku Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia zawartego w treści Formularza ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego.

## **Potencjał techniczny:**

1. Wykonawca dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym niezbędnym do należytego wykonania zamówienia (w tym zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia), w  szczególności Wykonawca dysponuje salami szkoleniowymi/konferencyjnymi z  możliwością świadczenia usługi cateringowej, pomieszczeniami sanitarnymi, w  tym toaletą dostępną dla osób z niepełnosprawnościami (w szczególności osób poruszających się na wózkach) dla ilości uczestników/-ek wskazanych w  zapytaniu ofertowym.
2. W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę wskazanego wyżej warunku Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia zawartego w treści Formularza ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego oraz dołączenia zdjęć przestrzeni dostępnych dla osób z niepełnosprawnościami (np.: wejście główne, sala szkoleniowa, sala restauracyjna, korytarze, toaleta przeznaczona dla osób z niepełnosprawnościami). Zamawiający zastrzega sobie prawo do audytowania przestrzeni prezentowanych na zdjęciach - w sytuacji, gdy stan deklarowany na zdjęciach nie będzie w rzeczywistości spełniał standardów dostępności lub będzie niezgodny ze stanem faktycznym oferta zostanie uznana za nieważną.
3. Wykonawca zrealizuje usługę w jednym i tym samym miejscu każdego dnia wydarzenia (w ramach danej części zamówienia).

## **Osoby zdolne do wykonania zamówienia:**

1. Wykonawca dysponuje osobami zdolnymi do należytego wykonania zamówienia.
2. Wykonawca nie jest powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
3. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
4. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
5. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
6. 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.
7. Wobec Wykonawcy nie zachodzą przesłanki wykluczające z możliwości otrzymania wsparcia z programów unijnych i krajowych, wynikające z nałożenia sankcji na Federację Rosyjską na podstawie przepisów:
8. rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576;
9. ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835);
10. rozporządzenia Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczące środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy (Dz. U. UE L 134 z 20.5.2006, str. 1, z późn. zm.);
11. rozporządzenia Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających (Dz. U. UE L 78 z 17.3.2014, str. 6, z późn. zm.);
12. Komunikatu Komisji „Tymczasowe kryzysowe ramy środków pomocy państwa w celu wsparcia gospodarki po agresji Rosji wobec Ukrainy” (Dz. U. UE C 131 z 24.3.2022 str. 1).
13. W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę wskazanych wyżej warunków Zamawiający wymaga złożenia oświadczeń zawartych w treści Formularza ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego..

## **Sytuacja ekonomiczna i finansowa:**

1. Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
2. W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę wskazanego wyżej warunku Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia zawartego w treści Formularza ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego.

## **Lista wymaganych dokumentów/oświadczeń:**

**Informacje dotyczące sposobu przygotowania oferty**

1. Prawidłowo przygotowana oferta musi być sporządzona według wzoru Formularz oferty (zał. nr 1) i podpisana przez osobę upoważnioną/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
2. Podpisy złożone przez Wykonawcę muszą być opatrzone czytelnym imieniem i nazwiskiem lub pieczęcią imienną. Alternatywnie oferta i załączniki mogą zostać podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym z wykorzystaniem certyfikatu kwalifikowanego.
3. W przypadku składania oferty na podstawie pełnomocnictwa, należy jego kopię dołączyć do oferty jako załącznik.
4. Wykonawca może dołączyć do oferty dodatkowe załączniki wedle własnego uznania.
5. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Należy zwrócić uwagę na kompletność i poprawność złożenia oraz podpisania załączników.
6. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, każda poprawka w ofercie musi być parafowana przez Wykonawcę, nie dopuszcza się stosowania korektora.
7. Oferta jest jawna, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a Wykonawca składając ofertę zastrzegł w odniesieniu do tych informacji, że nie mogą one być udostępnione innym uczestnikom/-czkom postępowania.
8. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty zostały kolejno ponumerowane.
9. Kompletna oferta musi zawierać:
10. Formularz oferty (stanowiący zał. nr 1 do zapytania ofertowego),
11. Obowiązek informacyjny RODO (stanowiący zał. nr 2 do zapytania ofertowego).
12. Zdjęcia przestrzeni dostępnych dla osób z niepełnosprawnościami (np.: wejście główne, sala szkoleniowa, sala restauracyjna, korytarze, toaleta przeznaczona dla osób z niepełnosprawnościami).
13. Pełnomocnictwo – w przypadku składania oferty na podstawie pełnomocnictwa.
14. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
15. Miejsce złożenia oferty: ofertę należy złożyć drogą e-mailową na adres konkurencyjnosc@firr.org.pl lub przez <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/>

Oferta powinna być przesłana jako załącznik (zgodnie z Formularzem Oferty) w formie dostępnej (Word, dostępny PDF) oraz w formie skanu podpisanego dokumentu. Formularz Oferty może być też przesłany w formie elektronicznej opatrzonej (podpisanej) bezpiecznym podpisem elektronicznym z wykorzystaniem certyfikatu kwalifikowanego. Złożenie oferty nie jest równoznaczne z udzieleniem zamówienia. Załącznik z ofertą nie może przekraczać 20 MB.

## **Dodatkowe warunki udziału:**

**Informacje dotyczące sposobu wyboru oferty**

1. Wykonawcy, którzy złożą oferty, zostaną zawiadomieni o wynikach postępowania w formie elektronicznej (e-mail) na adres wskazany w ofercie. Każde z zapytań częściowych oceniane będzie odrębnie.
2. Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści w Bazie Konkurencyjności Funduszy Europejskich znajdującej się na stronie: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/> oraz na stronie Zamawiającego.
3. Wybrany Wykonawca zobowiązuje się zawrzeć umowę w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
4. Niniejsze ogłoszenie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych, a propozycje składane przez zainteresowane podmioty nie są ofertami w rozumieniu kodeksu cywilnego.
5. Niniejsze Zapytanie Ofertowe nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zawarcia umowy.
6. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania ogłoszenia bez podania przyczyny przed upływem terminu na złożenie oferty.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia prowadzonego zapytania, po upływie terminu składania ofert, gdy:
	1. procedura wyboru oferty obarczona jest wadą niemożliwą do usunięcia;
	2. jeżeli cena oferty przekracza kwotę, którą Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia, lub wartości poszczególnych elementów składowych oferty jednostkowo przekroczą wartość w odniesieniu do której istniałaby konieczność zastosowania przez Zamawiającego innego źródła finansowania niż to z którego planowane jest sfinansowanie przedmiotowego zamówienia.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru w przypadku gdy nie zostanie złożona żadna oferta.
10. Wszelkie oferty, które nie spełnią warunków udziału w postępowaniu lub nie będą kompletne, zostaną odrzucone na etapie weryfikacji formalnej – z zastrzeżeniem możliwości dokonywania uzupełnień, zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129, 1598 z późn. zm.).
11. W przypadku jeżeli oferta Wykonawcy będzie podlegała uzupełnieniu lub wymagać będzie wyjaśnienia, Zamawiający wezwie Wykonawcę, w  wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia uzupełnień lub wyjaśnień do oferty.
12. Oferty przesłane po terminie lub w inny niż wskazany w zapytaniu sposób nie będą rozpatrywane przez Zamawiającego.
13. Ofertę Wykonawcy podlegającego wykluczeniu z postępowania na podstawie przepisów prawa uznaje się za ofertę odrzuconą.
14. Zamawiający w ramach Projektu ma zagwarantowane finansowanie wyłącznie na faktycznie zrealizowane zamówienie, w związku z tym Wykonawca będzie obciążał Zamawiającego za faktycznie zrealizowaną usługę.
15. Rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia będą prowadzone w polskich złotych (PLN) na zakończenie usługi. Wynagrodzenie zostanie obliczone na podstawie cen jednostkowych zawartych w Formularzu oferty oraz liczby uczestników/-czek faktycznie korzystających z poszczególnych usług. Płatność zostanie dokonana w terminie do 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT za wykonane usługi. Opóźnienie w płatności wynikające ze zwłoki w otrzymaniu przez Zamawiającego środków finansowych na realizację projektu od Instytucji Wdrażającej nie będzie przedmiotem roszczeń ze strony Wykonawcy.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji ceny z Wykonawcą, który uzyska najwyższą liczbę punktów.
17. Niespełnienie któregokolwiek z wymienionych wyżej warunków/wymagań skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania.

# CZĘŚCI I KRYTERIA

## **Czy dopuszczalna jest oferta częściowa?[[45]](#footnote-45)**

Tak.

## **Czy dopuszczalne są oferty wariantowe?**

Nie

## **Czy dla zamówienia przewidziano budżet?**[[46]](#footnote-46)

Nie.

## **Kryteria oceny (opis kryterium[[47]](#footnote-47)) ze wskazaniem czy dane kryterium jest cenowe:**

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

1. Cena brutto usługi – 90 pkt (waga)

Szczegółowe informacje dot. kryteriów oceny znajdują się w zał. nr 3.

1. Aspekty społeczne – 10 pkt (waga) – kryterium premiujące

Szczegółowe informacje dot. kryteriów oceny znajdują się w zał. nr 3.

# POZOSTAŁE

## **Proszę wskazać jakiego projektu dotyczy zamówienie (tytuł projektu, program, oś, działanie) oraz dalszą część numeru wg schematu 00-0000/00):**

**POWR.04.01.00-00-DS07/19-00**– numer projektu

*Dostępna szkoła* – nazwa projektu

## **Proszę wskazać jakiego naboru dotyczy projekt (tytuł projektu, program, oś, działanie) oraz dalszą część numeru wg schematu AA.00-00-000/00):**

**POWR.04.01.00-IZ.00-00-021/18**– numer naboru

## **Proszę wskazać czy przewidziano zamówienia uzupełniające[[48]](#footnote-48):**

Nie.

## **Warunki zmiany umowy[[49]](#footnote-49):**

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty – w uzgodnieniu z Wykonawcą – zgodnie z sekcją 6.5.2 „Zasada konkurencyjności” pkt. 20 „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 - 2020”. W szczególności lit. e pkt. 20 zezwala na wprowadzenie zmiany, która nie prowadzi do zmiany charakteru umowy, a łączna wartość zmian nie będzie większa od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

Zamawiający, w szczególnie uzasadnionych przypadkach (np. ze względu na sytuację epidemiologiczną lub rezygnacje uczestników), zastrzega sobie prawo do odwołania danego szkolenia lub zmiany jego terminu, o czym powiadomi Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed szkoleniem. W takim przypadku nowy termin Zamawiający ustali wspólnie z Wykonawcą, a realizacja szkolenia odbędzie się na warunkach zgodnych z przedstawioną ofertą Wykonawcy.

W przypadku niespełnienia przez Wykonawcę warunków usługi określonych w  zapytaniu ofertowym lub niewykonania obowiązków określonych w umowie Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy.

## **Osoba do kontaktu (imię, nazwisko, numer telefonu, adres e-mail):**

Damian Maniecki

Fundacja Instytut Rozwoju Regionalnego

ul. Świętokrzyska 14, 30-015 Kraków

tel. 663 000 033

e-mail: konkurencyjnosc@firr.org.pl

1. Nie więcej niż 1.000 znaków (aby sprawdzić liczbę znaków zaznacz obszar, przejdź do zakładki Recenzja – Statystyka wyrazów) [↑](#footnote-ref-1)
2. Proszę wybrać jedną kategorię spośród następujących: Usługa / Dostawa / Roboty budowlane [↑](#footnote-ref-2)
3. Proszę wybrać jedną podkategorię w ramach danej kategorii:

Usługi: szkoleniowe / hotelarskie / cateringowe / badawcze / IT / drukarskie / prawne / inne

Roboty budowlane: Roboty budowlane

Dostawa: Druk / Meble / Artykuły i sprzęt sportowy / Sprzęt biurowy / Sprzęt IT / Dostawy inne [↑](#footnote-ref-3)
4. Nie więcej niż 200 znaków [↑](#footnote-ref-4)
5. Nie więcej niż 10.000 znaków [↑](#footnote-ref-5)
6. Proszę uzupełnić wg schematu: cała Polska lub wskazać konkretny adres (województwo, powiat, gmina, miejscowość, a w przypadku Warszawy, Łodzi lub Krakowa dodatkowo dzielnicę). Proszę wskazać nie więcej niż 10 miejsc realizacji zamówienia – w przypadku większej liczby miejsc realizacji proszę dodać nowy opis przedmiotu zamówienia (pkt 2) dla kolejnych maksymalnie 10 miejsc realizacji zamówienia. [↑](#footnote-ref-6)
7. Proszę wybrać jedną kategorię spośród następujących: Usługa / Dostawa / Roboty budowlane [↑](#footnote-ref-7)
8. Proszę wybrać jedną podkategorię w ramach danej kategorii:

Usługi: szkoleniowe / hotelarskie / cateringowe / badawcze / IT / drukarskie / prawne / inne

Roboty budowlane: Roboty budowlane

Dostawa: Druk / Meble / Artykuły i sprzęt sportowy / Sprzęt biurowy / Sprzęt IT / Dostawy inne [↑](#footnote-ref-8)
9. Nie więcej niż 200 znaków [↑](#footnote-ref-9)
10. Nie więcej niż 10.000 znaków [↑](#footnote-ref-10)
11. Proszę uzupełnić wg schematu: cała Polska lub wskazać konkretny adres (województwo, powiat, gmina, miejscowość, a w przypadku Warszawy, Łodzi lub Krakowa dodatkowo dzielnicę). Proszę wskazać nie więcej niż 10 miejsc realizacji zamówienia – w przypadku większej liczby miejsc realizacji proszę dodać nowy opis przedmiotu zamówienia (pkt 2) dla kolejnych maksymalnie 10 miejsc realizacji zamówienia. [↑](#footnote-ref-11)
12. Proszę wybrać jedną kategorię spośród następujących: Usługa / Dostawa / Roboty budowlane [↑](#footnote-ref-12)
13. Proszę wybrać jedną podkategorię w ramach danej kategorii:

Usługi: szkoleniowe / hotelarskie / cateringowe / badawcze / IT / drukarskie / prawne / inne

Roboty budowlane: Roboty budowlane

Dostawa: Druk / Meble / Artykuły i sprzęt sportowy / Sprzęt biurowy / Sprzęt IT / Dostawy inne [↑](#footnote-ref-13)
14. Nie więcej niż 200 znaków [↑](#footnote-ref-14)
15. Nie więcej niż 10.000 znaków [↑](#footnote-ref-15)
16. Proszę uzupełnić wg schematu: cała Polska lub wskazać konkretny adres (województwo, powiat, gmina, miejscowość, a w przypadku Warszawy, Łodzi lub Krakowa dodatkowo dzielnicę). Proszę wskazać nie więcej niż 10 miejsc realizacji zamówienia – w przypadku większej liczby miejsc realizacji proszę dodać nowy opis przedmiotu zamówienia (pkt 2) dla kolejnych maksymalnie 10 miejsc realizacji zamówienia. [↑](#footnote-ref-16)
17. Proszę wybrać jedną kategorię spośród następujących: Usługa / Dostawa / Roboty budowlane [↑](#footnote-ref-17)
18. Proszę wybrać jedną podkategorię w ramach danej kategorii:

Usługi: szkoleniowe / hotelarskie / cateringowe / badawcze / IT / drukarskie / prawne / inne

Roboty budowlane: Roboty budowlane

Dostawa: Druk / Meble / Artykuły i sprzęt sportowy / Sprzęt biurowy / Sprzęt IT / Dostawy inne [↑](#footnote-ref-18)
19. Nie więcej niż 200 znaków [↑](#footnote-ref-19)
20. Nie więcej niż 10.000 znaków [↑](#footnote-ref-20)
21. Proszę uzupełnić wg schematu: cała Polska lub wskazać konkretny adres (województwo, powiat, gmina, miejscowość, a w przypadku Warszawy, Łodzi lub Krakowa dodatkowo dzielnicę). Proszę wskazać nie więcej niż 10 miejsc realizacji zamówienia – w przypadku większej liczby miejsc realizacji proszę dodać nowy opis przedmiotu zamówienia (pkt 2) dla kolejnych maksymalnie 10 miejsc realizacji zamówienia. [↑](#footnote-ref-21)
22. Proszę wybrać jedną kategorię spośród następujących: Usługa / Dostawa / Roboty budowlane [↑](#footnote-ref-22)
23. Proszę wybrać jedną podkategorię w ramach danej kategorii:

Usługi: szkoleniowe / hotelarskie / cateringowe / badawcze / IT / drukarskie / prawne / inne

Roboty budowlane: Roboty budowlane

Dostawa: Druk / Meble / Artykuły i sprzęt sportowy / Sprzęt biurowy / Sprzęt IT / Dostawy inne [↑](#footnote-ref-23)
24. Nie więcej niż 200 znaków [↑](#footnote-ref-24)
25. Nie więcej niż 10.000 znaków [↑](#footnote-ref-25)
26. Proszę uzupełnić wg schematu: cała Polska lub wskazać konkretny adres (województwo, powiat, gmina, miejscowość, a w przypadku Warszawy, Łodzi lub Krakowa dodatkowo dzielnicę). Proszę wskazać nie więcej niż 10 miejsc realizacji zamówienia – w przypadku większej liczby miejsc realizacji proszę dodać nowy opis przedmiotu zamówienia (pkt 2) dla kolejnych maksymalnie 10 miejsc realizacji zamówienia. [↑](#footnote-ref-26)
27. Proszę wybrać jedną kategorię spośród następujących: Usługa / Dostawa / Roboty budowlane [↑](#footnote-ref-27)
28. Proszę wybrać jedną podkategorię w ramach danej kategorii:

Usługi: szkoleniowe / hotelarskie / cateringowe / badawcze / IT / drukarskie / prawne / inne

Roboty budowlane: Roboty budowlane

Dostawa: Druk / Meble / Artykuły i sprzęt sportowy / Sprzęt biurowy / Sprzęt IT / Dostawy inne [↑](#footnote-ref-28)
29. Nie więcej niż 200 znaków [↑](#footnote-ref-29)
30. Nie więcej niż 10.000 znaków [↑](#footnote-ref-30)
31. Proszę uzupełnić wg schematu: cała Polska lub wskazać konkretny adres (województwo, powiat, gmina, miejscowość, a w przypadku Warszawy, Łodzi lub Krakowa dodatkowo dzielnicę). Proszę wskazać nie więcej niż 10 miejsc realizacji zamówienia – w przypadku większej liczby miejsc realizacji proszę dodać nowy opis przedmiotu zamówienia (pkt 2) dla kolejnych maksymalnie 10 miejsc realizacji zamówienia. [↑](#footnote-ref-31)
32. Proszę wybrać jedną kategorię spośród następujących: Usługa / Dostawa / Roboty budowlane [↑](#footnote-ref-32)
33. Proszę wybrać jedną podkategorię w ramach danej kategorii:

Usługi: szkoleniowe / hotelarskie / cateringowe / badawcze / IT / drukarskie / prawne / inne

Roboty budowlane: Roboty budowlane

Dostawa: Druk / Meble / Artykuły i sprzęt sportowy / Sprzęt biurowy / Sprzęt IT / Dostawy inne [↑](#footnote-ref-33)
34. Nie więcej niż 200 znaków [↑](#footnote-ref-34)
35. Nie więcej niż 10.000 znaków [↑](#footnote-ref-35)
36. Proszę uzupełnić wg schematu: cała Polska lub wskazać konkretny adres (województwo, powiat, gmina, miejscowość, a w przypadku Warszawy, Łodzi lub Krakowa dodatkowo dzielnicę). Proszę wskazać nie więcej niż 10 miejsc realizacji zamówienia – w przypadku większej liczby miejsc realizacji proszę dodać nowy opis przedmiotu zamówienia (pkt 2) dla kolejnych maksymalnie 10 miejsc realizacji zamówienia. [↑](#footnote-ref-36)
37. Proszę wybrać jedną kategorię spośród następujących: Usługa / Dostawa / Roboty budowlane [↑](#footnote-ref-37)
38. Proszę wybrać jedną podkategorię w ramach danej kategorii:

Usługi: szkoleniowe / hotelarskie / cateringowe / badawcze / IT / drukarskie / prawne / inne

Roboty budowlane: Roboty budowlane

Dostawa: Druk / Meble / Artykuły i sprzęt sportowy / Sprzęt biurowy / Sprzęt IT / Dostawy inne [↑](#footnote-ref-38)
39. Nie więcej niż 200 znaków [↑](#footnote-ref-39)
40. Nie więcej niż 10.000 znaków [↑](#footnote-ref-40)
41. Proszę uzupełnić wg schematu: cała Polska lub wskazać konkretny adres (województwo, powiat, gmina, miejscowość, a w przypadku Warszawy, Łodzi lub Krakowa dodatkowo dzielnicę). Proszę wskazać nie więcej niż 10 miejsc realizacji zamówienia – w przypadku większej liczby miejsc realizacji proszę dodać nowy opis przedmiotu zamówienia (pkt 2) dla kolejnych maksymalnie 10 miejsc realizacji zamówienia. [↑](#footnote-ref-41)
42. Proszę wskazać planowany miesiąc podpisania umowy. [↑](#footnote-ref-42)
43. Jeśli dotyczy proszę dodać kolejne etapy wg schematu: Opis (nie więcej niż 4.000 znaków), Początek, Koniec oraz wskazać czy dany etap realizacji zamówienia wiąże się z płatnością częściową. Jeśli nie dotyczy proszę wpisać Nie dotyczy. [↑](#footnote-ref-43)
44. Proszę uzupełnić wybrane warunki udziału w zamówieniu (nie więcej niż 6.000 znaków dla każdego warunku), a jeśli dany warunek nie dotyczy proszę wpisać Nie dotyczy. [↑](#footnote-ref-44)
45. Jeśli tak proszę wskazać poszczególne części zamówienia (nie więcej niż 60 znaków) wraz ze wskazaniem czy dopuszczalne są oferty wariantowe, a jeśli dla poszczególnych części przewidziano budżet proszę go określić. Proszę dodatkowo dla każdej części zamówienia uzupełnić kryterium oceny (nie więcej niż 300 znaków) ze wskazaniem jego opisu oraz czy kryterium jest cenowe. [↑](#footnote-ref-45)
46. Pole cyfrowe, umożliwiające jedynie wskazanie kwoty budżetu. Jeśli Tak, proszę wskazać tylko kwotę budżetu. [↑](#footnote-ref-46)
47. Nie więcej niż 300 znaków. [↑](#footnote-ref-47)
48. Nie więcej niż 6000 znaków [↑](#footnote-ref-48)
49. Nie więcej niż 6000 znaków [↑](#footnote-ref-49)