

Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”

ul. Rynek 16/1, 35-064 Rzeszów

tel.: 17 852 85 26

fax: 17 850 01 88

e-mail: [info@procarpathia.pl](mailto:info@procarpathia.pl)

Rzeszów, 02.07.2018 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Szanowni Państwo,

W związku z realizacją projektu nr POIS.02.04.00-00-0063/16 pn. „Razem dla Zielonego Podkarpacia – budowanie potencjału i integracja różnych grup interesariuszy mających duży wpływ na przyrodę”, Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”, zaprasza do składania ofert na:

### **UDOSTĘPNIENIE SALI, ZAPEWNIENIE NOCLEGU ORAZ ZAPEWNIENIE CATERINGU PODCZAS ÓSMYCH WARSZTATÓW TERENOWYCH „POZNAJ BY ZACHOWAĆ” DLA RÓŻNYCH GRUP INTERESARIUSZY MAJĄCYCH DUŻY WPŁYW NA PRZYRODĘ WOJ. PODKARPACKIEGO**

#### **I. OPIS PROJEKTU:**

Głównym celem projektu jest zachowanie bioróżnorodności najcenniejszych przyrodniczo obszarów województwa podkarpackiego, poprzez m.in. spotkania mediacyjne różnych grup środowisk mających wpływ na przyrodę, warsztaty terenowe dot. bioróżnorodności Podkarpacia, imprezę edukacyjną, konkurs komiksowy oraz przygotowanie różnych narzędzi służących do popularyzacji różnorodności biologicznej Podkarpacia (gra dydaktyczna, publikacje, aplikacja na telefon, filmy, etc.).

#### **II. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:**

Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”, ul. Rynek 16/1, 35-064 Rzeszów

#### **III. TRYB ZAMÓWIENIA:**

Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego w toku realizacji projektu „Razem dla Zielonego Podkarpacia – budowanie potencjału i integracja różnych grup interesariuszy mających duży wpływ na przyrodę” z zachowaniem zasady konkurencyjności.

#### **IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest:

1. Zapewnienie wyżywienia dla uczestników warsztatów, począwszy od obiadu w dniu 11/08/2018 r. do obiadu w dniu 12/08/2018 r. – (1 śniadanie, 1 kolacja, 2 obiady) oraz zapewnienie 1 przerwy kawowej w dniu 11/08/2018 r. dla ok. 20 osób.
2. Zapewnienie noclegu dla ok. 20 osób w terminie 11/08/2018 r. w pokojach 1-4 osobowych.
3. Udostępnienie nieodpłatnie sali w dniu 11/08/2018 r. w godz. 17:00-20:00 wraz z podstawowym wyposażeniem multimedialnym dla ok. 20 osób.

Liczba osób może nieznacznie ulec zmianie +/- 2 osoby, co nie będzie miało wpływu na cenę.

Obiekt, w którym zapewniony będzie nocleg, catering i sala musi być zlokalizowany w powiecie jasielskim lub krośnieńskim.

Śniadanie, obiad i kolacja mogą być w formie stołu szwedzkiego. Obiad musi składać się minimum z zupy i ciepłego drugiego dania z sałatką/surówką. Do każdego posiłku muszą być serwowane zimne napoje oraz kawa i herbata. Na życzenie Zamawiającego, Wykonawca zapewni posiłki wegetariańskie lub inne wymagania uczestników (np. dieta bezglutenowa). Godziny wszystkich posiłków muszą być ustalone w uzgodnieniu z Zamawiającym.

#### V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU – KRYTERIA DOSTĘPU

Wykonawcy ubiegający się o zamówienie muszą w szczególności:

- nie być 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).

Ocena spełniania przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana według formuły: „spełnia-nie spełnia”, dokonywana będzie w oparciu o przedłożone przez Oferenta oświadczenia o spełnianiu tych warunków. Zleceniobiorca, który nie spełni któregokolwiek z warunków zostanie odrzucony w postępowaniu.

#### VI. KRYTERIA OCENY OFERT

- Kompletna oferta musi zawierać uzupełnione i własnoręcznie podpisane dokumenty:
  - formularz ofertowy (załącznik nr 1)
  - oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych (załącznik nr 2)
- W przypadku gdy osoba podpisująca ofertę nie jest upoważniona do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy należy dołączyć właściwe pełnomocnictwo.
- Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które nie zostały odrzucone.
- Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o **kryterium cenowe**

Kryterium	Waga [%]
Cena ofertowa	100

1) Kryterium cenowe – max. 100 pkt.

Oferent, który poda najniższą cenę otrzyma 100 punktów, zaś pozostałe oferty otrzymają liczbę punktów proporcjonalną wg. wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Cena najniższa}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100$$

- Zamawiający udzieli zamówienia Oferentowi, który zaoferował najkorzystniejszą ofertę, zgodnie z przedstawionymi wyżej wyliczeniami.
- Dopuszcza się możliwość negocjacji ceny w przypadku, gdy wysokość ceny najkorzystniejszej oferty przekracza wielkość określoną w budżecie Projektu.
- Ceny podane w ofercie nie podlegają zmianom przez cały okres trwania umowy.

## VII. PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY

1. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
  - a) jest niezgodna z prawem,
  - b) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
  - c) jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego,
  - d) będzie zawierała rażąco niską cenę,
  - e) nie będzie zawierała wszystkich wymaganych przez Zamawiającego dokumentów lub oświadczeń.

## VIII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW

Oznaczenie załącznika	Nazwa załącznika
Załącznik nr 1	Formularz oferty
Załącznik nr 2	Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych

## IX. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT ORAZ INFORMACJE O OTWARCIU OFERT

1. Ofertę należy złożyć:
  - a) osobiście *lub* pocztą *lub* kurierem do siedziby Stowarzyszenia na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia” na adres: ul. Rynek 16/1, 35-064 Rzeszów  
*lub*
  - b) drogą elektroniczną na adres [malgorzata.pociask@procarpathia.pl](mailto:malgorzata.pociask@procarpathia.pl)
2. Termin składania ofert upływa **10.07.2018 r.** o godz. **16:00**
3. Oferty złożone po ww. terminie nie będą rozpatrywane.
4. Ocena ofert nastąpi **11.07.2018 r.** w siedzibie Zamawiającego o godz. **9:00**
5. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić *lub* wycofać swoją ofertę.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny ofert wiarygodności przedstawionych przez Oferentów dokumentów, wykazów, danych i informacji.
7. W przypadku wątpliwości *lub* niejasności Zamawiający zastrzega sobie prawo zadania dodatkowych pytań. Oferent powinien udzielić odpowiedzi niezwłocznie, we wskazanym przez Zamawiającego terminie. W przypadku nieudzielenia odpowiedzi, oferta nie będzie rozpatrywana.
8. W przypadku skierowania pytań do Oferenta/ów, rozstrzygnięcie nastąpi w następnym dniu roboczym, o godz. 12:00

## X. POZOSTAŁE INFORMACJE

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Oferentów za pośrednictwem stron internetowych – [www.procarpathia.pl/aktualnosci](http://www.procarpathia.pl/aktualnosci), [www.zielonepodkarpacie.pl/aktualnosci1](http://www.zielonepodkarpacie.pl/aktualnosci1).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia i odwołania postępowania bez podania przyczyny.
3. W przypadku braku ofert, termin składania ofert zostanie odpowiednio wydłużony.
4. Zapytanie ofertowe zostanie umieszczone na stronach internetowych Zamawiającego – [www.procarpathia.pl/aktualnosci](http://www.procarpathia.pl/aktualnosci) oraz [www.zielonepodkarpacie.pl/aktualnosci1](http://www.zielonepodkarpacie.pl/aktualnosci1)
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu wykonania zamówienia na etapie realizacji zadania w uzasadnionych przypadkach.