

Warszawa, 12.08.2025 r.

Zapytanie ofertowe

Zamawiający: Fundacja Sendzimira, ul. Wiarusa 11/3, 32-087 Zielonki

Przedmiot zamówienia: Usługa hotelarska i restauracyjna wraz z wynajęciem sali konferencyjnej na potrzeby organizacji szkolenia *Jak zarządzamy zielenią miejską? – skuteczne komunikowanie mieszkańcom zmian w sposobie zarządzania zielenią miejską na bardziej przyjazne dla bioróżnorodności i klimatu*, realizowanego w dniach 18–19 września 2025 r. w Krakowie.

Zamówienie jest realizowane w ramach projektu „Miejskie ostoje bioróżnorodności. Utrzymanie terenów zieleni wspierające odporność miast na zmiany klimatu”, dofinansowanego ze środków Narodowego Funduszu Ochrony i Gospodarki Wodnej, dalej Projekt.

Termin realizacji zamówienia: 17–19 września 2025 r.

Miejsce realizacji zamówienia: Miasto Kraków. Hotel, w którym realizowana będzie usługa ma znajdować się w ścisłym centrum miasta.

Hotel powinien być usytuowany w miejscu dobrze skomunikowanym z dworcem kolejowym Kraków Główny.

I. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa zakwaterowania, wyżywienia, przerwy kawowej w trakcie zajęć oraz wynajem sali konferencyjnej w hotelu na potrzeby organizacji i przeprowadzenia szkolenia dla maksymalnie 23 osób.

Wymagany minimalny zakres usługi/przedmiotu zamówienia:

1. **Zakwaterowanie** dla maksymalnie 23 osób ze śniadaniami w terminie 17–19.09.2025 (dwie doby), w pokojach jednoosobowych z łazienkami o standardzie min. trzech gwiazdek.

Śniadania wegetariańskie lub w postaci otwartego bufetu z daniami wegetariańskimi do wyboru.

Szczegółową listę osób w pokojach Zamawiający przedstawi Wykonawcy przed rozpoczęciem pobytu.

2. **Przerwa kawowa w trakcie zajęć** w dniu 19.09.2025 (piątek).

Poczęstunek kawowy powinien mieć charakter stały w czasie trwania zajęć w godzinach od 11.30 do 16.00 i na bieżąco uzupełniany w miarę potrzeb.

Poczęstunek w formie bufetu powinien zawierać minimum:

- kawa parzona naturalna (nie rozpuszczalna) podana w termosach lub ekspresie,
- wybór herbat (np. klasyczna czarna, Earl Grey, zielona, owocowa) w torebkach + wrzątek do herbaty,

- wodę w dzbankach z plasterkami cytryny,
- dwa soki (ilość soków mniejsza niż wody),
- ciasta domowe,
- owoce,
- słone przekąski typu fingerfood, małe kanapki,
- cukier, mleko do kawy (zwykłe, roślinne), cytrynę do herbaty.

Poczęstunek kawowy ma być przygotowany w sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie.

3. **Lunch** w dniu 19.09.2025 (piątek).

Lunch w formie bufetu, serwowany około godziny 15:45, obejmować powinien:

- dania wegetariańskie: zupeł, drugie danie (minimum, dwa dania do wyboru), dodatek do drugiego dania ze świeżych warzyw np. w formie sałatki/ek lub surówki/ek,
- napoje do obiadu (woda serwowana w dzbankach z plasterkami cytryny, kawa, herbata oraz dodatki zgodnie z opisem dot. przerw kawowych).

Lunch ma być przygotowany w sali szkoleniowej lub w jej sąsiedztwie (np. w restauracji hotelowej).

4. **Kolacja serwowana** w dniu 18.09.2025 (czwartek).

Kolacja serwowana o godzinie 19:00, powinna zawierać minimum:

- dania wegetariańskie: przystawkę, drugie danie, deser,
- wodę w dzbankach z plasterkami cytryny, kawę, herbatę z dodatkami.

Kolacja powinna być serwowana i porcjowana oraz zorganizowana dla całej grupy w jednej przestrzeni, zapewniając możliwość integracji osób. Dopuszcza się możliwość rezygnacji z opcji serwowania i porcjowania, jeśli Wykonawca zaproponuje inną, ciekawą formę podania (alternatywną propozycję należy uwzględnić w ofercie).

Kolacja ma być przygotowana w restauracji hotelowej, lub w wydzielonej do tego celu sali na terenie hotelu lub innej restauracji znajdującej się w bezpośrednim sąsiedztwie hotelu (maksymalnie 10 minut pieszo).

Wszystkie posiłki mają być serwowane w naczyniach wielorazowych, wykluczamy używania kubków, sztućców i talerzy jednorazowych.

Menu ma się składać wyłącznie z posiłków wegetariańskich tj. opartych na warzywach i nabiale (bez mięsa, drobiu i ryb). Ostateczne menu posiłków Zamawiający ustali z Wykonawcą najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem pobytu.

Ostateczne godziny serwowania przerwy kawowej, lunchu i kolacji do ustalenia z Zamawiającym maksymalnie na 7 dni przed szkoleniem.

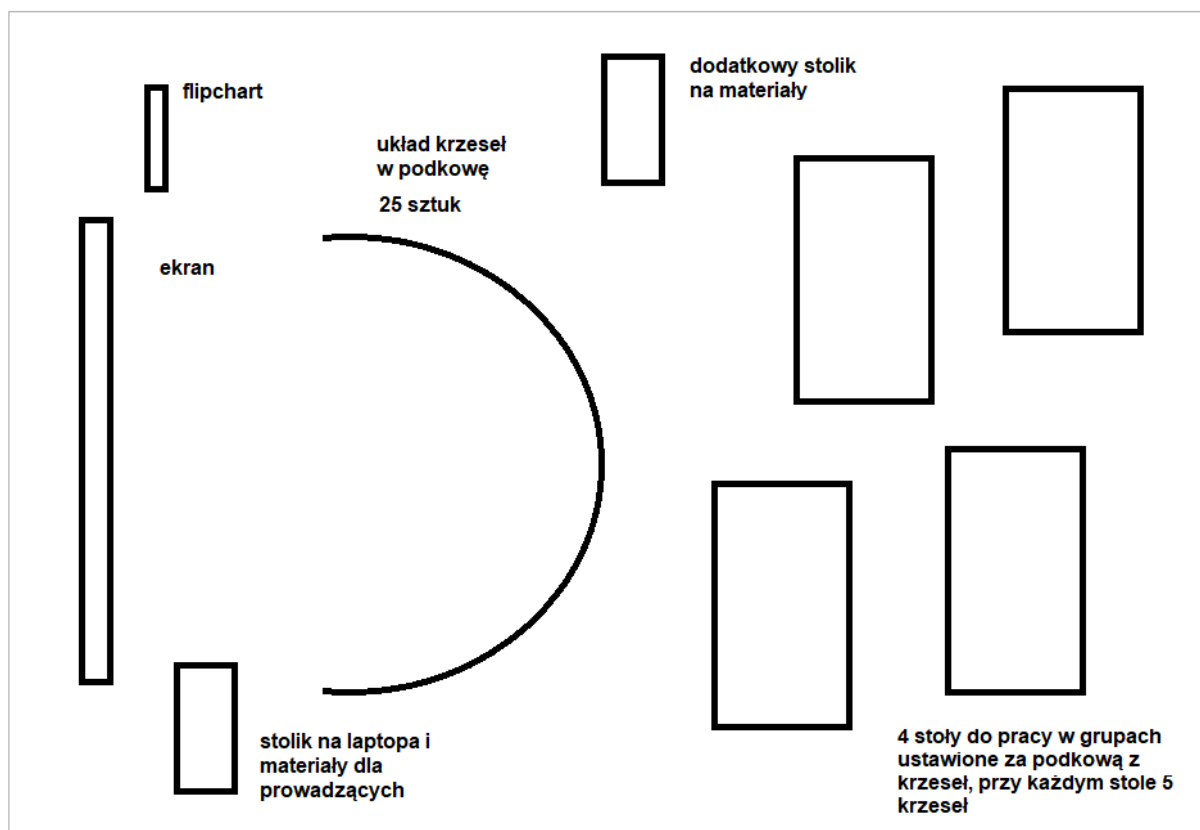
5. **Wynajem sali szkoleniowej** w dniu 19.09.2025 (piątek), w godzinach od 8:00 do 17:00.

Wielkość sali ma umożliwiać pracę warsztatową 20 uczestników oraz czterech osób prowadzących.

Sala musi spełniać następujące warunki:

- dawać możliwość pracy w całej grupie, jak też zaaranżowania stolików do swobodnej pracy w podgrupach (minimum 4 stoły, 25 krzeseł) oraz stolik pomocniczy i do rejestracji uczestników,
- stabilny Internet bezprzewodowy,
- posiadać rzutnik, ekran, nagłośnienie sali pozwalające na realizację wykładu w formule online, flipchart z blokami papieru oraz flamastrami, przedłużacze,
- **dostęp światła dziennego i możliwość wentylacji sali, nie dopuszczamy sali bez okien i naturalnego światła,**
- dawać możliwość ustawienia cateringu (obligatoryjnie serwis kawowy oraz opcjonalnie lunch) w sali lub bezpośrednio obok sali,
- posiadać dostęp do miejsca na zaplecze cateringu (jeśli potrzebne),
- dostęp do sali w dniu poprzedzającym szkolenie w godzinach wieczornych (18.09.2025), w celu weryfikacji ustawienia i wyposażenia sali.
- spełniać standardy: bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, temperatury pomieszczenia, nie może generować bariery uczestnictwa dla osób z niepełnosprawnościami.

Preferowany układ sali:



Przewidywana liczba uczestników szkolenia: 25 osób.

II. Wytyczne dotyczące oferty

W ofercie należy podać:

- cenę jednostkową brutto za pokój jednoosobowy ze śniadaniem za jedną dobę,
- cenę jednostkową brutto za jednego uczestnika za przerwę kawową,
- cenę jednostkową brutto za jednego uczestnika za lunch,
- cenę jednostkową brutto za jednego uczestnika za kolację,
- cenę brutto za wynajem sali, informację o jej wielkości, wyposażeniu i adresie oraz zdjęcia sali dokumentujące spełnienie postawionych warunków światła dziennego i możliwości wywietrzenia sali,
- adres hotelu i informację o standardzie pokoi,
- przykładowe wegetariańskie menu przerwy kawowej, lunchu i kolacji wraz z informacją o miejscu serwowania lunchu i kolacji,
- opis warunków oferty tj. opis formy płatności oraz informację do kiedy można dokonywać zmiany liczby osób, na rzecz których świadczona jest usługa (elastyczność oferty).

Cena zamówienia podana w ofercie winna zawierać wszelkie koszty związane z jego realizacją, w tym podatek VAT jeśli dotyczy.

Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia w ofercie adresu proponowanego hotelu oraz zdjęć sali w celu weryfikacji przez Zamawiającego czy jest to obiekt o wymaganym standardzie i spełnia postawione wymogi.

III. Kryteria wyboru oferty

Fundacja Sendzimira informuje, iż w niniejszym postępowaniu wprowadza następujące kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty (kryteria wagowe poszczególnych elementów podlegających ocenie):

- cena 50%,

Punkty w ramach kryterium cena będą przyznawane wg następującej formuły:

$$C_n = C_{min} / C_r \times 100 \times 50\%$$

C_{min} – cena minimalna w zbiorze stanowiąca łączną wartość brutto zamówienia,

C_r – cena oferty rozpatrywanej stanowiąca łączną wartość brutto zamówienia,

C_n – liczba punktów przyznana ofercie za kryterium cena.

- jakość menu 20%,

Ocenie podlegać będzie różnorodność zaproponowanego menu w stosunku do ceny. Każda oferta zostanie oceniona przez 3 osoby, które będą przyznawać punkty od 0 do 15, a następnie zsumowane punkty zostaną przeliczone wg następującej formuły:

$$Mn = 0,2 \times (Mr \times 100/Mmax)$$

Mmax – najwyższa liczba punktów w zbiorze, przyznana ofercie w ramach wyżej opisanej oceny menu,

Mr – liczba punktów w zbiorze, przyznana ofercie rozpatrywanej,

Mn – liczba punktów przyznana ofercie za kryterium jakość menu.

- lokalizacja 20%,

Ocenie podlegać będzie odległość w jakiej znajduje się hotel wskazany do realizacji zamówienia, od dworca kolejowego Kraków Główny. Pomiar odległości na podstawie: <https://www.google.pl/maps> Punkty w ramach kryterium cena będą przyznawane wg następującej formuły:

$$Ln = Lmin/Lr \times 100 \times 20\%$$

Lmin – najmniejsza wartość w km w zbiorze, stanowiąca odległość hotelu wskazanego do realizacji zamówienia od dworca kolejowego Kraków Główny,

Lr – wartość w km w zbiorze, stanowiąca odległość hotelu wskazanego do realizacji zamówienia od dworca kolejowego Kraków Główny, w ofercie rozpatrywanej,

Ln – liczba punktów przyznana ofercie za kryterium lokalizacja.

- elastyczność warunków oferty 10%

Ocenie podlegać będzie liczba dni przed rozpoczęciem szkolenia, przed którą można zmniejszyć liczbę osób, na rzecz których świadczona jest usługa. Punkty w ramach kryterium cena będą przyznawane wg następującej formuły:

$$En = Emin / Er \times 100 \times 10\%$$

Emin – najmniejsza liczba dni w zbiorze przed rozpoczęciem szkolenia, przed którą można zmniejszyć liczbę osób, na rzecz których świadczona jest usługa,

Er – liczba dni w zbiorze, przed którą można zmniejszyć liczbę osób, na rzecz których świadczona jest usługa, w ofercie rozpatrywanej,

En – liczba punktów przyznana ofercie za kryterium elastyczność.

IV. Składanie ofert

Oferty prosimy przysyłać drogą mailową do dnia **19.08.2025** r. na adres: barbara.surmacz.dobrowolska@sendzimir.org.pl.

V. Wyjaśnienia

Wybrana zostanie oferta opiewająca na kwotę nieprzekraczającą środków przeznaczonych na realizację usługi w budżecie projektu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji.

W każdym czasie postępowania ofertowego dotyczącego wyboru Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do jego zakończenia bez wyboru jakiegokolwiek Wykonawcy.

Wykonawcom nie przysługują wobec Zamawiającego jakiekolwiek roszczenia z tego tytułu.

Wszelkie pytania dotyczące oferty proszę kierować na adres:

barbara.surmacz.dobrowolska@sendzimir.org.pl