



Fundacja Ekologiczna
Laudato Si'



Dofinansowano ze środków
Narodowego Funduszu
Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej

Szczecin 03.09.2020 r.

W związku z realizacją projektu edukacji ekologicznej pn.: „Poznajemy ptaki Polski i zasady bioróżnorodności, szanujemy Dzieło Stworzenia” sfinansowanego ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, Fundacja Ekologiczna Laudato Si' zaprasza do składania ofert na jest **usługę zorganizowania i obsługi szkolenia docelowo dla 18 uczestników zorganizowanego w miejscowości Wisetka (gmina Międzyzdroje, woj. zachodniopomorskie) w terminie 11-13.09.2020 r.**

Za treść odpowiada wyłącznie Fundacja Ekologiczna Laudato Si'.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 02/09/2020

I. Zamawiający.

Fundacja Ekologiczna Laudato Si'

al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

NIP: 8513198537, REGON: 36523528100000

Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami:

Łukasz Chorągwicki - tel. 692 509 181; email: biuro@laudatosi.pl

II. Opis przedmiotu oraz zakres zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa zorganizowania i obsługi szkolenia docelowo dla 18 uczestników zorganizowanego w miejscowości Wisetka (gmina Międzyzdroje, woj. zachodniopomorskie) w terminie 11-13.09.2020 r.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- a. zakwaterowanie 21 osób (18 uczestników szkolenia, 1 trener i 2 osoby - przedstawiciele z Fundacji Ekologicznej Laudato Si'), każdy w osobnym pokoju;
- b. wynajem sali z oprzyrządowaniem (dalej "sali szkoleniowej") mieszczącej min. 21 osób z udostępnionym sprzętem multimedialnym (rzutnik) i nagłośnieniem (głośnik, mikrofon);
- c. stołówka na minimum 21 osób wraz z kuchnią;
- d. przygotowanie posiłków zgodnie z załączonym jadłospisem (Załącznik nr 1. Jadłospis 11-13.09.2020 r.);
- e. zapewnienie obsługi obiektu (kucharki, obsługa sali jadalnej/stołówki, sprzątaczkę, konserwator itp.) w okresie przeprowadzania ww. szkolenia;
- f. zapewnienie środków do dezynfekcji dłoni i rozstawieniu dozowników ze środkiem;
- g. zapewnienie jednorazowych maseczek ochronnych zasłaniających usta i nos w ilości min. 200 sztuk;
- h. miejsce na ognisko;
- i. teren zielony;

- j. parking;
- k. Internet.

2.1. Warunki zakwaterowania:

- 1) zakwaterowanie 21 osób, każdy w osobnym pokoju;
- 2) z uwagi na stan zagrożenia epidemicznego Wykonawca musi wprowadzić dodatkowe zabezpieczenia zmniejszające ryzyko zakażenia uczestników szkolenia:
 - a. szkolenie może być organizowane tylko w obiektach, bazach i miejscach spełniających warunki bezpieczeństwa (m.in. opinia straży pożarnej, dopuszczenie obiektu do użyteczności publicznej).
 - b. obiekt, w którym będzie organizowane szkolenie zapewnia ograniczenie kontaktu z osobami niebędącymi uczestnikami szkolenia - teren obiektu ogrodzony.
 - c. każdy z uczestników szkolenia zakwaterowany jest w osobnym pokoju.
 - d. Organizator musi dysponować infrastrukturą obiektu umożliwiającą zapewnienie izolacji osobom z objawami wskazującymi na wystąpienie choroby, w tym w szczególności choroby zakaźnej.
 - e. liczba uczestników przebywających w obiekcie w zależności od standardu obiektu musi być dostosowana i zapewniająca dystans społeczny podczas pobytu, w tym podczas prowadzenia szkolenia.
 - f. Dystans społeczny musi obowiązywać także przy korzystaniu z pionu sanitarnego.
 - g. Wykonawca usługi zapewnia środki higieniczne w ilości wystarczającej dla personelu oraz uczestników szkolenia.
 - h. Należy zaplanować bezpieczny sposób zakwaterowania uczestników szkolenia według podziału przygotowanego przez organizatora.
 - i. Przed rozpoczęciem szkolenia należy zorganizować szkolenie dla kucharek, sprzątaczek, obsługi szkolenia z zakresu zachowania zasad bezpieczeństwa w okresie COVID19. Jeżeli jest to możliwe, szkolenie mogą prowadzić specjaliści ds. bezpieczeństwa i higieny pracy. Podczas szkolenia należy przestrzec przed dotykiem dłońmi okolic twarzy zwłaszcza ust, nosa i oczu.
 - j. Pracownicy i uczestnicy szkolenia mają zapewniony dostęp do miejsc, w których mogą myć ręce mydłem i wodą.
 - k. Należy wymagać od kadry oraz uczestników szkolenia regularnego i dokładnego mycia rąk wodą z mydłem oraz dezynfekowania ich środkiem do dezynfekcji.
 - l. Należy umieścić w widocznym miejscu dozowniki z płynem odkażającym przy wejściach do budynku oraz do pomieszczeń wspólnie użytkowanych.
 - m. Należy zapewnić regularne napełnianie dozowników. Należy wyznaczyć osobę do pomiaru temperatury uczestnikom szkolenia.

2.2. Warunki wyżywienia:

- a. Stołówka na minimum 21 osób;
- b. Zapewnienie pełnego wyżywienia dla uczestników szkolenia, trenera prowadzącego szkolenie i przedstawicieli Fundacji Ekologicznej Laudato Si' zgodnie z jadłospisem stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
- c. Organizacja stołówki powinna zapewniać zachowanie dystansu pomiędzy uczestnikami szkolenia.
- d. Po każdym posiłku należy dezynfekować blaty stołów i poręczce krzeseł.
- e. W kuchni, w miarę możliwości, należy zwiększyć odległość stanowisk pracy. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
- f. Do pracy w kuchni i stołówce mogą być dopuszczone tylko osoby zdrowe, które nie miały kontaktu z osobami podejrzanymi o zakażenie oraz nie mają infekcji.
- g. W przypadku korzystania z cateringu należy wymagać jednorazowych pojemników i sztućców.

2.3. Wymagania dotyczące sali szkoleniowej:

- a. sala szkoleniowa musi znajdować się w tym samym budynku lub na terenie ośrodka, w którym zakwaterowani będą uczestnicy;
- b. sala szkoleniowa musi pomieścić minimum 21 osób przy zachowaniu bezpiecznego dystansu między uczestnikami szkolenia,
- c. sala szkoleniowa będzie wykorzystywana przez 2 dni trwania szkolenia .
- d. sala szkoleniowa musi być wyposażona minimum w krzesła i infrastrukturę techniczną umożliwiającą podłączenie laptopa (laptop zapewnia Zamawiający), sala powinna być wyposażona w sprzęt multimedialny (rzutnik). Na sali szkoleniowej musi być dostęp do Internetu.
- e. z sali szkoleniowej należy usunąć przedmioty i sprzęty, których nie można skutecznie uprać lub dezynfekować.
- f. sala szkoleniowa musi być regularnie wietrzona, sprządana i dezynfekowana.

III. Termin wykonania usługi.

Od 11 maja do 13 września 2020 r.

IV. Sposób przygotowania oferty.

Na etapie składania oferty Oferent składa:

- formularz ofertowy załączonym do niniejszego zapytania - **załącznik nr 2**,
- kopia opinii lub protokołu po kontroli właściwego miejscowo komendanta powiatowego (miejskiego) Państwowej Straży Pożarnej potwierdzającej spełnienie przez teren wymagań ochrony przeciwpożarowej - poświadczona za zgodność z oryginałem,
- Oferent powinien złożyć oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi



- do zaciągnięcia zobowiązań w imieniu Zleceniodawcy - **załącznik nr 3**.
- Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - **załącznik nr 4**
 - Pełnomocnictwo (w przypadku, gdy oferta jest podpisana przez inną osobę niż przedstawiciel prawny Wykonawcy),
 - aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie działalności gospodarczej w formie kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.

V. Termin i miejsce składania ofert.

1. Oferta powinna być złożona za pośrednictwem poczty elektronicznej: biuro@laudatosi.pl; kuriera lub też dostarczona osobiście na adres al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin do dnia 07.09.2020 r. do godziny 12:00.
2. Ocena ofert zostanie dokonana w dniu 07.09.2020 r. Wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony w siedzibie Fundacji Ekologicznej Laudato Si' w Szczecinie o godzinie 15:00 oraz na stronie **www.laudatosi.pl**.
3. Oferty złożone po terminie oraz nie zawierające wszystkich elementów nie będą rozpatrywane.
4. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Zamawiający poinformuje Wykonawców o wynikach postępowania, w ciągu maksymalnie 7 dni od ostatecznego terminu składania ofert.
7. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: **www.laudatosi.pl**

VI. Okres związania ofertą.

Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 20 dni od chwili upłynięcia terminu składania ofert.

VII. Kryteria wyboru oferty.

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert w oparciu o najbardziej korzystną ekonomicznie ofertę jednocześnie spełniającą wymagania zawarte w części **II. Opis przedmiotu oraz zakres zamówienia**. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty jest ogólna kwota wynagrodzenia za wykonanie całej usługi zorganizowania i obsługi szkolenia oraz wynajmu sali z oprzyrządowaniem.

VIII. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty.

Informacja o wyborze Wykonawcy zostanie wysłana do wszystkich Oferentów pocztą elektroniczną, na adres wskazany w formularzu ofertowym.

IX. Dodatkowe informacje.

Dodatkowych informacji udziela Łukasz Chorągwicki pod numerem telefonu 692 509 181 oraz adresem email: biuro@laudatosi.pl



Fundacja Ekologiczna
Laudato Si'

X. Załączniki.

Załącznik nr 1. Jadłospis 11-13.09.2020 r.

Załącznik nr 2. Formularz ofertowy.

Załącznik nr 3. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zleceniodawcy.

Załącznik nr 4. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.