Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego: WK/04/2022 z dn. 13.04.2022 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

 ***organizacja warsztatów dla dziennikarzy i rolników nt.***

 ***praktyk rolniczych przyjaznych środowisku***

1. **Określenie przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja warsztatów dla dziennikarzy i rolników nt. praktyk rolniczych przyjaznych środowisku organizowanego przez Fundację WWF w ramach projektu Rolnictwo, w tym usługa zakwaterowania uczestników, wynajem sali, świadczenie usługi cateringu/gastronomii oraz oprowadzenie po gospodarstwie.

1. **Zakres i realizacja zamówienia:**
2. Realizacja wykonania usługi w części A – **zakwaterowanie ok. 35 uczestników na trzy doby**, zgodnie ze szczegółowymi wytycznymi:
* pokoje jednoosobowe lub kilkuosobowe z łazienką;
* wygodny bezprzewodowy dostęp do szybkiego łącza internetowego;
* obiekt musi znajdować się w województwie zachodniopomorskim lub wielkopolskim;
* hotel lub ośrodek noclegowy winien być usytuowany w otoczeniu wiejskim, najlepiej połączony z gospodarstwem rolnym z możliwością oprowadzenia po gospodarstwie;
* gwarantowana dostępność usługi w terminie 23.09.2022 - 25.09.2022 r. (**2 noclegi: 23/24 i 24/25 września 2022 r.**)

Zamawiający przekaże szczegółową listę rezerwacji wraz ze wskazaniem płatności przez Fundację WWF. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób / pokoi objętych rezerwacją.

1. Realizacja wykonania usługi w części B – **wynajem sali spotkaniowej dla ok. 35 osób spełniającej następujące warunki:**
* sala musi znajdować się w bliskim sąsiedztwie obiektu zakwaterowania uczestników;
* posiadać odpowiednie oświetlenie – umożliwiające swobodne czytanie, a zarazem możliwość zaciemnienia sali podczas prezentacji multimedialnej;
* łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacz);
* rzutnik oraz ekran, na którym można wyświetlać obraz z rzutnika;
* flipchart lub tablica łatwo ścieralna, markery;
* dostęp do Internetu bezprzewodowego;
* zapewnienie obsługi technicznej podczas trwania warsztatów;
* miejsce na catering – oddzielne pomieszczenie umożliwiające konsumpcję podczas przerw kawowych oraz lunchu;
* gwarantowana dostępność usługi w terminie od godz. 16.00 w piątek 23.09.2022 do niedzieli 25.09.2022 do godz. 16:00.
* opcjonalnie: miejsce do zrobienia ogniska;
1. Realizacja wykonania usługi w części C – usługa cateringu i gastronomia:
* **serwis kawowy**
* 24.09.2022 r. dwa serwisy kawowe dla ok. 35 uczestników;
* 25.09.2022 r. jeden serwis kawowy dla ok. 35 uczestników

Przerwa kawowa będzie się składać z: kawy/herbaty ekologicznej, wody, ciastek/ciast, minimum 70% ekologicznych owoców lokalnych/sezonowych.

* **Wyżywienie**
* 23.09.2022 **-** kolacja/opcjonalnie ognisko
* 24.09.2022 - śniadanie, obiad, kolacja
* 25.09.2022 - śniadanie, obiad

Wyżywienie powinno składać się w minimum 70% z certyfikowanych produktów ekologicznych, w opcji: wegetariańskiej i wegańskiej, z wykorzystaniem sezonowych i lokalnych produktów. Obiad dwudaniowy.

Wykonawca zrealizuje usługę cateringu i gastronomii stosując się do unijnych kryteriów dotyczących zielonych zamówień publicznych, (ang. green public procurement, GPP) dla grupy produktów „Żywność i usługi cateringowe” (zał. nr 5).

Wykonawca zapewni obsługę, rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania posiłków.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby uczestników biorących udział na 3 dni przed organizacją szkolenia.

4. Dodatkowo Wykonawca **zapewni zwiedzanie gospodarstwa ekologicznego (szczególnie preferowane gospodarstwo biodynamiczne)** o charakterze mieszanym zajmującym się zarówno produkcją roślinną, jak i zwierzęcą.

1. **Termin wykonania zamówienia:**

Warsztaty dla dziennikarzy i rolników nt. praktyk rolniczych przyjaznych środowisku odbędą się w dniach 23.09.2022 - 25.09.2022.

1. **Warunki udziału w postępowaniu:**

W niniejszym postępowaniu zgłaszać oferty mogą Wykonawcy spełniający wszystkie kryteria szczegółowo opisane w wymaganiach zamówienia (pkt. II) oraz dodatkowo:

1. składając ofertę akceptują treść zamówienia bez zastrzeżeń;
2. posiadają odpowiednie doświadczenie oraz dysponują odpowiednim potencjałem technicznym;
3. znajdują się w sytuacji finansowej i ekonomicznej, zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Cena podana w ofercie musi obejmować całkowitą kwotę realizacji zamówienia brutto (tj. z uwzględnieniem podatku VAT) i netto oraz kalkulację całkowitej kwoty realizacji zamówienia w podziale na części składowe usługi oraz musi zawierać przykładowe menu. Cena musi uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonaniem zadania.

1. **Dokumenty wymagane w celu potwierdzenia spełnienia warunków:**
2. Formularz ofertowy Wykonawcy (Zał. nr 1)
3. Szczegółową specyfikację (kosztorys) określającą elementy oferowanych usług, zgodnie z pkt II.
4. Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań kapitałowych lub osobowych (Zał. nr 2)
5. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (Zał. nr 3)
6. Ofertę hotelu lub ośrodku noclegowego wraz z przedstawieniem usytuowania obiektu, certyfikaty i rekomendacje odnoszące się do spełnienia unijnych kryteriów dotyczących zielonych zamówień publicznych.
7. Propozycja menu (w wersji wegetariańskiej i wegańskiej)
8. **Kryterium oceny ofert, wagi procentowe przypisane do poszczególnych kryteriów oraz sposób przyznawania punktacji:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa kryterium | Waga |
| 1. | Cena brutto za cały przedmiot zamówienia | 100% |

Do realizacji zamówienia zostanie wybrany Wykonawca, który zaoferuje najniższą cenę brutto.

**Sposób obliczania ceny:**

* + Cenę należy obliczyć w taki sposób, by obejmowała wszelkie koszty związane z należytym wykonaniem przedmiotu zamówienia. Należy ją podać w polskich złotych.
	+ Wszystkie czynności związane z obliczeniem ceny i mające wpływ na jej wysokość, Wykonawca powinien wykonać z należytą starannością.
	+ Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w Formularzu oferty kosztu całkowitego, jaki poniesie Zamawiający za organizację szkolenia i usługę gastronomiczną.
1. **Termin i miejsce składania ofert:**
2. Ofertę należy składać pocztą elektroniczną na adres: **wkosin@wwf.pl oraz idobrowolska@wwf.pl**
3. Ofertę należy złożyć do dnia **30 kwietnia 2022 r. do godziny 12:00**. O terminie wpłynięcia oferty decyduje data doręczenia na pocztę mailową.
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Oferta składana mailowo w temacie wiadomości powinna odwoływać się do numeru referencyjnego zapytania ofertowego.
6. W toku badania i oceny przedstawionych ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, jak również Zamawiający jest uprawniony na każdym etapie postępowania zwrócić się do Wykonawców o uzupełnienie dokumentów niezbędnych do prawidłowej oceny złożonej oferty.
7. **Termin związania ofertą:** 30 dni od dnia otwarcia ofert.
8. **Tryb udzielania wyjaśnień:**
	* + 1. Każdy Oferent ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści przedmiotowego Zapytania ofertowego. Pytania Oferenta muszą być wysłane na e‐mail: wkosin@wwf.pl oraz idobrowolska@wwf.pl
			2. Zamawiający niezwłocznie udzieli odpowiedzi, które opublikuje przy właściwym postępowaniu na swojej stronie internetowej: https://www.wwf.pl/o-nas/przetargi.
9. **Informacja na temat zakresu wykluczenia:**
10. Wykonawcy biorący udział w postępowaniu nie mogą być podmiotami powiązanymi z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągnięcia 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:
11. uczestniczeniu w radzie lub zarządzie Fundacji;
12. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
13. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
14. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
15. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
16. W celu wykazania, że Wykonawca nie podlega w/w wykluczeniu, tj. nie jest osobowo lub kapitałowo powiązany z Zamawiającym składa oświadczenie zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego.

1. **Tryb ogłoszenia wyników postępowania:**

Wszyscy Oferenci, którzy złożą oferty zostaną powiadomieni o wynikach postępowania, a wybrany Wykonawca dodatkowo zostanie poinformowany o terminie i miejscu podpisania umowy.

**Załączniki do zapytania ofertowego**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oznaczenie załącznika** | **Nazwa Załącznika** |
| *Załącznik nr 1* | Formularz Oferty |
| *Załącznik nr 2* | Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych |
| *Załącznik nr 3* | Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu |
| *Załącznik nr 4* | Klauzula informacyjna RODO |
| *Załącznik nr 5* | Unijne kryteria dotyczące zielonych zamówień publicznych, (ang. green public procurement, GPP) dla grupy produktów „Żywność i usługi cateringowe” |