



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**ZAPYTANIE OFERTOWE NA KOMPLEKSOWĄ OBSŁUGĘ
KONFERENCYJNO – HOTELOWO – GASTRONOMICZNA
ZGODNIE Z ZASADĄ KONKURENCYJNOŚCI
W RAMACH PROJEKTU „ZAWÓD Z PRZYSZŁOŚCIĄ – BARMAN LUBELSZCZYZNY”**

Identyfikator: FPCP/11/11

Puławy, dnia 03.06.2011r.

Zatwierdził:

Katarzyna Malesza-Dzido

Dzido
Wiceprezes Zarządu Fundacji
„Puławskie Centrum Przedsiębiorczości”

1. INFORMACJE OGÓLNE

Zapytanie ofertowe na kompleksową obsługę konferencyjno – hotelowo – gastronomiczną, zgodnie z zasadą konkurencyjności, sporządzone w związku z realizacją projektu „Zawód z przyszłością – Barman Lubelszczyzny” w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet VIII „Regionalne kadry gospodarki”, Działanie 8.1 „Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie”, Poddziałanie 8.1.1 „Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.

Okres realizacji projektu: od 01.05.2009r. do 30.06.2011r. Celem nadrzędnym projektu jest podniesienie i dostosowanie kwalifikacji i umiejętności osób pracujących do potrzeb regionalnej gospodarki.

Nazwa i adres Zamawiającego:

Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” z siedzibą w Puławach, ul. Mościckiego 1, Biuro Projektu ul. Lubelska 2e, 24-100 Puławy, NIP 716-100-45-50, REGON 430417260.

Sposób porozumiewania się i osoby uprawnione do kontaktu: Mariola Kozak, tel. 081 470 09 35, 081 470 09 12.

Pytania w formie pisemnej można kierować na podany numer faxu (081) 470 09 30, e-mailem (barman@fpcp.org.pl) lub na adres Zamawiającego w terminie do dnia 08.06.2011r. do godz. 13.00.

Zamawiający, bez ujawniania źródła pytania zawiadamia Wykonawców, którym wysłał zapytanie ofertowe o pytaniach i odpowiedziach, w tym o zmianie treści zapytania oraz zamieszcza te informacje na swojej stronie internetowej. Zamawiający może zmienić treść zapytania ofertowego. Wszelkiego rodzaju oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, informacje itp. Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub faksem lub e-mailem. Zapytanie ofertowe wysłano drogą elektroniczną i/lub pocztą i/lub faxem i/lub doręczono osobiście oraz umieszczono na stronie internetowej Zamawiającego: www.fpcp.org.pl i w jego siedzibie/biurze oraz na podstronie projektu „Zawód z przyszłością – Barman Lubelszczyzny”.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

UWAGA:

Zamawiający oczekuje, że Wykonawcy zapoznają się dokładnie z treścią dokumentu. Złożenie oferty będzie uważane za akceptację zasad prowadzenia postępowania opisanych w niniejszym dokumencie.

Podstawa prawna:

Zamawiający wyłączony na podstawie art. 3 ust.1 pkt. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007r., Nr 223 poz. 1655 ze zm.)

Zasada konkurencyjności w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki opublikowana na stronie internetowej www.efs.lubelskie.pl.

2. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie wynajmu 2 sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem, usług hotelarskich – noclegów dla 30 Uczestników oraz 2 wykładowców oraz całodobowe wyżywienie dla Uczestników oraz wykładowcy/ów na terenie bądź w okolicach Kazimierza Dolnego lub Nałęczowa, w związku z organizacją i realizacją 2 weekendowych szkoleń (piątek, sobota i niedziela) – „*Specjalista Barman*” w ramach projektu „*Zawód z przyszłością – Barman Lubelszczyzny*”.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

70220000-9 – Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

55110000-4 – Hotelarskie usługi noclegowe

98341000-5 – Usługi miejsc noclegowych

55270000-3 – Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe

39222000-4 – Artykuły cateringowe

15860000-4 – Kawa, herbata i podobne produkty

15812000-3 – Wyroby ciastkarskie i ciasta

15320000-4 – Soki owocowe

15831000-2 – Cukier

15981000-8 – Wody mineralne

03222210-8 – Cytryna

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 3.1 Wynajem sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem na terenie bądź w okolicach Kazimierza Dolnego lub Nałęczowa w celu realizacji 2 weekendowych szkoleń (piątek, sobota i niedziela) – „*Specjalista Barman*”. Każde szkolenie trwa po 20 godzin, realizowane jest dla 2 grup 15 osobowych, w okresie od 24.06.2011r. do 26.06.2011r. - *Załącznik Nr 4 Planowany harmonogram zajęć.*



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Kryteria, jakie powinny spełniać sale szkoleniowe:

- 1) sale szkoleniowe położone na terenie Kazimierza Dolnego lub Nałęczowa (lub w ich okolicach);
- 2) sale szkoleniowe znajdują się w tej samej lokalizacji co pozostałe części usługi lub w niewielkiej, dogodnej odległości niepowodując zakłóceń w realizacji szkoleń;
- 3) dostępność sal w planowanym terminie szkoleń, tj. od 24.06.2011r. do 26.06.2011r.;
- 4) zapewnienie sal szkoleniowych na czas realizacji szkolenia „*Specjalista Barman*” dla 2 grup szkoleniowych, w wymiarze do 8 godzin zegarowych dziennie na każdą grupę szkoleniową; w ostatni dzień szkolenia każdej grupy czas wynajmu sal może być krótszy i kształtować się w wymiarze 4 godziny;
- 5) możliwość wynajęcia sal na łączną liczbę 40 godzin zegarowych według wyliczeń:
„*Specjalista Barman*” – 2 grupy szkoleniowe x 20 godzin zegarowych = 40 godzin zegarowych;
- 6) dostępność sal na 15 minut przed i po szkoleniu w celu rozłożenia i złożenia niezbędnego sprzętu szkoleniowego przez Wykładowcę;
- 7) każda sala powinna być odpowiednio wyposażona tzn.:
 - posiadać 15 miejsc siedzących i 15 stolików dla uczestników szkolenia;
 - posiadać co najmniej 3 stoły konferencyjne przykryte draperią na potrzeby wykładowcy;
 - rzutnik i ekran do prezentacji multimedialnych;
 - tablicę typu flip - chart i/lub tablicę ścieralną wraz z wyposażeniem (papier, pisaki);
 - dostęp do sieci energetycznej zapewniającej podłączenie laptopa i rzutnika multimedialnego;
 - stolik na sprzęt multimedialny;
 - podłoga z miękkim podłożem (dywan, wykładzina itp.);
 - przedłużacz itp.;
- 8) stoły nie zamocowane na stałe (nie są skręcone ze sobą lub przymocowane do podłogi) i możliwość ich przestawiania;
- 9) sala autonomiczna (nie jest salą dzieloną z jednej dużej sali);
- 10) zapewnienie sal/i zastępczej/ych o nie niższym standardzie niż wymieniony w przedmiocie zamówienia – w przypadku niemożliwości korzystania z wybranej/ych sal/i szkoleniowej/ych z przyczyn losowych.
- 11) toaleta usytuowana w niewielkiej odległości od sali szkoleniowej;
- 12) miejsca parkingowe dla Wykładowcy i obsługi szkolenia;
- 13) dostarczenie na zajęcia praktyczne lodu (skruszonego lub kostkowanego), w ilości 30 kg lodu, według wyliczenia: 15 kg lodu podczas jednego szkolenia x 2 szkolenia = 30 kg lodu.

3.2 Usługa gastronomiczna - przygotowanie i podanie wyżywienia dla uczestników szkoleń oraz wykładowców (2 grupy x 15 osób + 2 wykładowców = 32 osoby);

(do oferty prosimy dołączyć propozycje menu na wszystkie trzy dni szkolenia).



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Kryteria usługi gastronomicznej:

1) Wyżywienie powinno zostać przygotowane i podane według poniższego harmonogramu:

Dzień I (8 godzin lekcyjnych)

Rozpoczęcie zajęć godzina 10.00

Wyżywienie: przerwa kawowa, obiad, uroczysta kolacja.

Dzień II (8 godzin lekcyjnych)

Rozpoczęcie zajęć godzina 10.00

Wyżywienie: śniadanie, przerwa kawowa, obiad, kolacja.

Dzień III (4 godziny lekcyjne)

Rozpoczęcie zajęć godzina 10.00

Wyżywienie: śniadanie, przerwa kawowa.

- 2) Obiad powinien się składać z 2 dań tzn. zupy oraz drugiego dania z surówką i napojem (kompotem);
- 3) Przerwa kawowa będzie składała się z: kawy, herbaty, cukru, śmietanki do kawy, cytryny do herbaty, wody mineralnej, ciastek (kruchych, w czekoladzie itp. i/lub ciast domowych)
- 4) Realizacja zamówienia odbywać się będzie w miejscu prowadzenia szkolenia lub pobliskiej, dogodnej lokalizacji niepowodując zakłóceń w realizacji szkoleń;
- 5) Usługa dostępna zgodnie z ustalonym harmonogramem;

3.3 Usługa hotelowa - przygotowanie i zapewnienie uczestnikom każdej grupy szkoleniowej 2 noclegów (w pokojach nie więcej niż trzyosobowych) oraz 2 noclegów w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych dla wykładowców (2 grupy x 15 osób + 2 wykładowców = 32 osoby);

Noclegi obejmują dni: piątek/sobota, sobota/niedziela.

Każdy pokój o podwyższonym standardzie z własnym węzłem sanitarnym.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany zamawianej ilości usług (przedmiotu zamówienia).

4. ORGANIZACJA SZKOLEŃ

4.1 Szkolenie „*Specjalista Barman*” realizowane jest dla 2 grup 15 osobowych; zajęcia każdej grupy trwają po 20 godzin, każda grupa szkoleniowa prowadzona jest przez 1 wykładowcę/trenera.

Organizacja jednego dnia szkoleniowego obejmuje wynajem sali na czas do 8 godzin zegarowych.

Każdy dzień szkoleniowy będzie odbywał się każdorazowo według opisanego poniżej harmonogramu:

15 minut (udostępnienie sali szkoleniowej dla Wykładowcy na przygotowanie) + 45 minut szkolenia + 20 minut przerwa kawowa + 45 minut szkolenia + 45 minut szkolenia + 10 minut przerwy + 45 minut szkolenia + 50 minut (przerwa obiadowa) + 45 minut szkolenia + 45 minut szkolenia + 10 minut przerwy + 45 minut szkolenia + 45 minut szkolenia + 15 minut (udostępnienie sali szkoleniowej po zakończonym szkoleniu na złożenie sprzętu).



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

4.2 Szkolenia będą się odbywały w weekend – w dni piątek, sobota, niedziela, od 24.06.2011r. do 26.06.2011r.

4.3 Zajęcia mogą się odbywać w przedziale godzinowym między 9.00 a 18.00. Ostatni dzień szkolenia każdej grupy będzie krótszy niż 8 godzin zegarowych (tzn. 4 godziny).

5. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie powinno zostać wykonane w terminie ustalonym przez Zamawiającego z Wykonawcą, tj. od 24.06.2011r. do 26.06.2011r.

6. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać oferenci, którzy spełniają następujące warunki:

1. Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń;
2. Wypełnią i złożą w terminie ofertę – *Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego – Oferta Wykonawcy*;
3. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonywania całości usługi zgodnie z przedmiotem zamówienia – należy załączyć wypełnione oświadczenie - *Załącznik Nr 3 do Zapytania ofertowego*
4. Akceptują planowany termin realizacji zamówienia – *Załącznik Nr 4 do Zapytania ofertowego*;

7. KRYTERIA OCENY OFERTY, TRYB OCENY, SPOSÓB OBLICZANIA CENY

7.1 Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia Wykonawcę, który zaoferuje najniższą cenę, nie zostanie wykluczony z postępowania, a jego oferta nie będzie podlegać odrzuceniu oraz oferuje realizację całości zamówienia.

7.2 Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o **kryterium ceny brutto** według następujących obliczeń:

Cena brutto wynajęcia 2 sal wraz z ceną brutto za wyżywienie uczestników oraz wykładowców i ceną brutto noclegów dla uczestników szkolenia i wykładowców – waga 100%

Oferta najtańsza otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty proporcjonalnie mniej według formuły:

$C_n/C_b \times 100 \times 100\% = \text{ilość punktów}$, gdzie:

C_n – najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych; **C_b** – cena oferty rozpatrywanej, **100** – wskaźnik stały, **100%** - procentowe znaczenie kryterium ceny.

UWAGA: Opłata klimatyczna (jeśli taka obowiązuje) powinna być wliczona w cenę noclegów.

7.3 Podana cena ofertowa obowiązuje przez cały okres trwania umowy. Rozliczenia między Wykonawcą a Zamawiającym prowadzone będą wyłącznie w złotych polskich.

7.4 Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferował najkorzystniejszą ofertę obliczoną zgodnie z zasadami określonymi w *Załączniku Nr 1 do Zapytania ofertowego – Oferta Wykonawcy*.

7.5 W przypadku nie wybrania Wykonawcy (np. brak ofert, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

7.6 W przypadku nie wybrania Wykonawcy zgodnie z powyższymi zasadami ze względu na złożenie ofert o takiej samej liczbie punktów, Zamawiający może wezwać Wykonawców, którzy złożyli oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych lub zaprosić ich do negocjacji. Wykonawcy składając oferty dodatkowe lub przystępując do negocjacji, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

7.7 Jeżeli złożona zostanie tylko jedna ważna oferta przewyższająca kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania przedstawionych cen i innych warunków związanych z realizacją zadania.

8. OPIS PRZYGOTOWANIA OFERTY

8.1 Ofertę należy sporządzić wg wzoru – *Oferta Wykonawcy - Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego*

8.2 Złożona oferta powinna zawierać:

1. Nazwę i adres oferenta;
2. Cenę brutto za wynajem 2 sal szkoleniowych w przeliczeniu na: 1 godzinę zegarową, jeden dzień szkoleniowy (8 godzin zegarowych), jedno szkolenie (20 godzin zegarowych) oraz w przeliczeniu na 2 grupy szkoleniowe (40 godzin wynajmu sal szkoleniowych);
3. Cenę brutto usługi gastronomicznej - wyżywienia w przeliczeniu na: jednego Uczestnika podczas weekendu (2 śniadania, 2 obiady, 2 kolacje), jedną grupę szkoleniową – 15 uczestników, wyżywienie kadry projektu – 1 wykładowca oraz wartość wyżywienia podczas 2 szkoleń dla 32 osób (15 uczestników + 1 wykładowca = 16 osób x 2 szkolenia = 32 osoby);
4. Cenę brutto za usługę hotelową – noclegi dla uczestników szkolenia w przeliczeniu na: wartość brutto jednego noclegu dla jednego uczestnika, wartość brutto za 2 noclegi dla jednego uczestnika podczas szkolenia, wartość brutto za noclegi 15 uczestników podczas jednego szkolenia, wartość brutto noclegów dla 15 osobowej grupy podczas 2 szkoleń;
5. Cenę brutto za usługę hotelową – noclegi dla wykładowców w przeliczeniu na: wartość brutto za jeden nocleg dla jednego wykładowcy, wartość brutto za dwa noclegi dla jednego wykładowcy podczas weekendu, wartość brutto za dwa noclegi dla dwóch wykładowców podczas 2 szkoleń;
6. Wskazanie osoby i sposobu kontaktu;
7. Miejsce położenia sal szkoleniowych i pokoi (adres).

9. DOKUMENTY WYMAGANE OD WYKONAWCÓW

9.1 Do formularza ofertowego *Oferta Wykonawcy – Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego* Wykonawca zobowiązany jest załączyć w kopercie:

- Oświadczenie Wykonawcy - *Załącznik Nr 3 do Zapytania ofertowego*.
- Zaakceptowany planowany harmonogram zajęć (termin realizacji zamówienia) – *Załącznik Nr 4 do Zapytania ofertowego*;
- *Proponowane menu na trzydniowe szkolenie.*



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wszystkie wymagane przez Zamawiającego dokumenty winny być składane w formie oryginału.

9.2 W przypadku nie złożenia lub wadliwego złożenia przez Wykonawcę wymaganego dokumentu Zamawiający wzywa Wykonawcę w określonym terminie do uzupełnienia dokumentu. Nie uzupełnienie w określonym terminie wymaganego dokumentu skutkować będzie odrzuceniem oferty.

10. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

10.1 Oferty należy złożyć nie później niż do dnia 14.06.2011r. do godziny 13.00 w wersji papierowej pocztą lub kurierem lub osobiście na adres: Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości”, ul. Lubelska 2e, 24-100 Puławy, Sekretariat Fundacji.

Wykonawcy złożą dokumenty w zamkniętej, nieprzezroczystej kopercie z napisem: **„Zapytanie ofertowe na kompleksową obsługę konferencyjno – hotelowo – gastronomiczną zgodnie z zasadą konkurencyjności w ramach projektu „Zawód z przyszłością – Barman Lubelszczyzny”.**

Oferty powinny zostać wysłane z takim wyprzedzeniem, aby został dotrzymany określony termin wpływania ofert. O ważności składanej oferty decyduje data i godzina wpływu oferty do FPCP.

10.2 Oferta winna być wypełniona nieścieralnym długopisem, w języku polskim, czytelnie, w jednym egzemplarzu.

10.3 Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

10.4 Oferta Wykonawcy powinna być kompletna, spięta w sposób trwały.

10.5 Poprawki w ofercie muszą być sygnowane podpisem Wykonawcy. Zamawiający poprawia w ofercie: oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonywanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli Wykonawca w terminie 2 dni od dnia powiadomienia (forma pisemna lub elektroniczna lub faksem) nie wyrazi zgody (forma pisemna lub elektroniczna lub faksem) na poprawienie omyłki – dotyczy – innych omyłek polegających na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.

10.6 Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

10.7 Wykonawca może wycofać złożoną ofertę, pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wycofaniu lub zmianie przed terminem składania ofert.

10.8 Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie treści oferty lub dokumentów wymaganych od Wykonawcy.

10.9 Przed podpisaniem umowy Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie dokumentów potwierdzających prawo do dysponowania lokalem lub sposobu reprezentacji w obrocie prawnym.

10.10 Zamawiający odrzuci ofertę niezgodną z zapytaniem ofertowym i przepisami prawa.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

10.11 Obowiązkiem składającego ofertę jest wypełnić *Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego – Oferta Wykonawcy*.

10.12 Do postępowania dopuszczone zostaną wszystkie oferty dotyczące wyłącznie całości zamówienia tj. kompleksowa usługa konferencyjno - hotelowo - gastronomiczna. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych.

11. MIEJSCE, TERMIN I TRYB OTWARCIA OFERT

Otwarcie ofert nastąpi jawnie w dniu 14.06.2011r. o godzinie 13.30 - adres Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” ul. Lubelska 2e, 24-100 Puławy. Oferty od momentu otwarcia są jawne.

12. OGŁOSZENIE WYNIKÓW POSTĘPOWANIA

12.1 Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wyborze najkorzystniejszej oferty wraz z podaniem uzasadnienia. Informacja o wyborze oferty zostanie upubliczniona poprzez zamieszczenie jej w siedzibie Zamawiającego oraz na jego stronie internetowej i podstronie projektu..

12.2 Wykonawcy mogą zgłaszać wniosek o ponowne rozpatrzenie oferty w terminie 2 dni od dnia zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty (tzn. od daty umieszczenia informacji na stronie internetowej Zamawiającego) podając niezgodność wyboru oferty z zapytaniem ofertowym. Zamawiający niezwłocznie rozstrzyga wniesiony wniosek informując o tym Wykonawców, którzy złożyli oferty.

12.3 Zamawiający sporządzi pisemny protokół z postępowania.

13. PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

1. Jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego;
2. Zostanie złożona po terminie składania ofert;
4. Będzie zawierała rażąco niską cenę;
5. Będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

14. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia powyższego postępowania bez konieczności podania przyczyny unieważnienia.
2. Zamawiający unieważni postępowanie, gdy postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy lub gdy nastąpi rozwiązanie umowy pomiędzy Fundacją a Instytucją Pośredniczącą.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

UWAGA

Jeżeli złożona zostanie tylko jedna ważna oferta przewyższająca kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania przedstawionych cen i innych warunków związanych z realizacją zadania.

W przypadku nie wybrania Wykonawcy zgodnie z powyższymi zasadami ze względu na złożenie ofert o takiej samej liczbie punktów, Zamawiający może wezwać Wykonawców, którzy złożyli oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych lub zaprosić ich do negocjacji. Wykonawcy składając oferty dodatkowe lub przystępując do negocjacji, nie mogą zaferować cen wyższych niż zaferowane w złożonych ofertach.

Po otrzymaniu Państwa oferty zastrzegamy sobie możliwość dokonania wizji lokalnej przed rozstrzygnięciem zapytania ofertowego oraz podpisaniem umowy.