



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Wydanie z dnia 11.04.2014r.

**Zapytanie ofertowe na kompleksową obsługę
konferencyjno - hotelowo - gastronomiczno w ramach projektu
„Lubelsko – Bialski Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej” zgodnie z zasadą konkurencyjności**

Identyfikator: FPCP/26/14

Puławy, dnia 11.04.2014r.

Zatwierdził:

FUNDACJA
Puławskie Centrum Przedsiębiorczości
24-110 Puławy, ul. Mościckiego 1
tel. 081 470-09-00, fax 081 470-09-30
NIP 716-10-04-550

Katarzyna Malesza – Dżido
Dżido
Prezes Zarządu Fundacji
„Puławskie Centrum Przedsiębiorczości”

1. INFORMACJE OGÓLNE:

Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” zwana dalej Zamawiającym, stosując zasadę konkurencyjności zaprasza do złożenia oferty, której celem jest wyłonienie Wykonawcy, na kompleksową obsługę konferencyjno – hotelowo – gastronomiczną w związku z realizacją projektu „Lubelsko – Bialski Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet VII „Promocja integracji społecznej”, Działanie 7.2 „Przeciwdziałanie wykluczeniu i wzmocnienie sektora ekonomii społecznej”, Poddziałanie 7.2.2 „Wsparcie ekonomii społecznej”. Okres realizacji projektu od 01.12.2012r. do 31.05.2015r. Celem głównym projektu jest rozwój sektora ekonomii społecznej przez wzrost kompetencji 220 osób zaangażowanych w sektorze, wzrostu potencjału 10 przedsiębiorstw ekonomii społecznej i ustabilizowanie działania 1 Ośrodka Wsparcia Ekonomii Społecznej na terenie subregionu lubelsko- bialskiego Województwa Lubelskiego w okresie do V.2015 r.

2. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

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

3. SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ I OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTU:

Grażyna Joachimowicz tel. + 48 698 687 131, fax 81 470 09 30, e-mail: g.joachimowicz@fpcp.org.pl

Pytania w formie pisemnej można kierować na podany numer faxu lub e-mailowo lub na adres Zamawiającego w terminie do dnia 18.04.2014r. do godziny 16.00.

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-mailowo. Zapytanie ofertowe wysłano drogą elektroniczną i/lub pocztą i/lub faksem i/lub doręczono osobiście oraz umieszczono na stronie internetowej Zamawiającego: www.fpcp.org.pl i w jego siedzibie/biurze.

*Polnierzom str. 1-20.
koordynator działań Polnierz
Grażyna Joachimowicz*

Strona 1 z 9

Stowarzyszenie na rzecz Integracji Społecznej

Modrzew



PULAWSKIE
CENTRUM
PRZEDSIĘBIORCZOŚCI



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wydanie z dnia 11.04.2014r.

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.

4. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: wynajmu sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem, zapewnienia całodobowego wyżywienia wraz z przerwami kawowymi oraz noclegów dla uczestników, trenera oraz opiekuna na terenie jednego z powiatów: włodawskiego, parczewskiego, łączyńskiego w związku z organizacją i realizacją 3 dwudniowych szkoleń (piątek, sobota) – w ramach projektu „*Lubelsko – Biały Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej*”.
2. 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

5. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Usługa konferencyjna tzn.** wynajem sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem na terenie jednego z powiatów: włodawskiego, parczewskiego, łączyńskiego w związku z organizacją i realizacją 3 dwudniowych spotkań szkoleniowych (piątek, sobota).
 - a) Czas trwania szkolenia w czasie jednego spotkania wynosi 2 dni (16 godzin szkoleniowych),
 - b) Każda grupa szkoleniowa składała się będzie z max 14 osób (12 uczestników, 1 trener, 1 opiekun),
 - c) Kryteria, jakie powinny spełniać sale szkoleniowe:
 - sala szkoleniowa położona na terenie jednego z powiatów: włodawskiego, parczewskiego, łączyńskiego mogąca pomieścić w komfortowych warunkach co najmniej 14 osób,





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wydanie z dnia 11.04.2014r.

- sala szkoleniowa znajdująca się w tej samej lokalizacji co pozostałe części usługi tj. nocleg i wyżywienie;
 - dostępność sali w najbliższych planowanych terminach szkolenia.
 - zapewnienie sali szkoleniowej na czas realizacji 3 spotkań, w wymiarze po 16 godzin lekcyjnych każda + niezbędne przerwy;
 - możliwość wynajęcia sali na łączną liczbę 48 godzin lekcyjnych według wyliczeń: 3 grup szkoleniowych x 16 godzin lekcyjnych = 48 godzin lekcyjnych;
 - dostępność sali na 30 minut przed i po szkoleniu w celu rozłożenia i złożenia niezbędnego sprzętu szkoleniowego przez trenera oraz w razie potrzeby dostępność sali także w piątek wieczorem na dodatkowe spotkania indywidualne/grupy po zakończeniu godzin szkoleniowych;
 - każda sala powinna być odpowiednio wyposażona tzn.:
 - posiadać 12 miejsc siedzących i 12 stolików dla uczestników szkolenia;
 - posiadać co najmniej 2 stoły konferencyjne i 2 miejsca siedzące na potrzeby trenera i opiekuna;
 - sprawny rzutnik i ekran do prezentacji multimedialnych;
 - tablicę typu flip - chart i/lub tablicę ścierną wraz z wyposażeniem (papier, kolorowe min 4 pisaki);
 - dostęp do sieci energetycznej zapewniającej podłączenie laptopa i rzutnika multimedialnego, dostęp do internetu;
 - stół na sprzęt multimedialny, przedłużacz itp.;
 - stoły nie zamocowane na stałe (nie są skręcone ze sobą lub przymocowane do podłogi) i możliwość ich przestawiania;
 - sala autonomiczna (nie jest salą dzieloną z jednej dużej sali);
 - sala nie może znajdować się w piwnicy, suterenie itp.,
 - sala powinna posiadać odpowiednie oświetlenie dzienne oraz możliwość zaciemnienia;
 - sala szkoleniowa klimatyzowana/ ogrzewana,
 - zapewnienie sali zastępczej o nie niższym standardzie niż wymieniony w przedmiocie zamówienia – w przypadku niemożności korzystania z wybranej sali szkoleniowej z przyczyn losowych,
 - toaleta usytuowana w niewielkiej odległości od sali szkoleniowej;
 - miejsca parkingowe dla trenera i obsługi szkolenia.
- 2. Usługa gastronomiczna tzn.** przygotowanie i podanie wyżywienia wraz z zapewnieniem serwisu kawowego w czasie przerw na terenie jednego z powiatów: włodawskiego, parczewskiego, łęczyńskiego w związku z organizacją i realizacją 3 spotkań szkoleniowych.
- a) Czas trwania szkolenia jednego spotkania szkoleniowego wynosi 2 dni (piątek/sobota),
 - b) Każda grupa szkoleniowa będzie składała się z max 14 osób (12 uczestników, 1 trener, 1 opiekun),
 - c) Kryteria, jakie powinny spełniać wyżywienie:
 - wyżywienie każdorazowo będzie składało się z:
 - **Obiad (piątek/sobota):** dwudaniowy z deserem, napoje ciepłe i zimne,
 - **Kolacja (piątek):** minimum jedno ciepłe danie, przekąski zimne, pieczywo jasne i ciemne, napoje





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wydanie z dnia 11.04.2014r.

gorące, soki, owoce i warzywa,

- **Serwis kawowy w czasie przerwy (3 przerwy kawowe w piątek, 1 przerwa kawowa w sobotę):**
minimum kawa rozpuszczalna i sypana, herbata w różnych smakach, soki, woda, cytryna, cukier, ciastka, owoce,

- Do odpowiedzi na zapytanie ofertowe proszę o dołączenie propozycji menu,
- Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia wyżywienia w formie stołu szwedzkiego,
- W razie zgłaszanych specjalnych potrzeb żywieniowych przez osoby biorące udział w szkoleniu, menu będzie dla nich dostosowywane,
- Realizacja zamówienia odbywać się będzie w miejscu prowadzenia szkolenia.
- Każda z zaoferowanych pozycji w ramach usługi gastronomicznej (obiady i kolacje) ma być podana w takiej ilości, by była dostępna dla każdego z uczestników szkolenia.
- Usługa dostępna zgodnie z ustalonym harmonogramem.

3. Usługa hotelowa tzn. przygotowanie i zapewnienie każdej grupie szkoleniowej noclegu wraz ze śniadaniem na terenie jednego z powiatów: włodawskiego, parczewskiego, łęczyńskiego w związku z organizacją i realizacją 3 dwudniowych spotkań szkoleniowych (piątek, sobota).

- a) Czas trwania szkolenia w czasie jednego spotkania szkoleniowego wynosi 2 dni (piątek/sobota),
- b) Każda grupa szkoleniowa składała się będzie z 14 osób (12 uczestników, 1 trener, 1 opiekun),
- c) Kryteria, jakie powinny spełniać usługi:
 - 36 noclegów (3 spotkania szkoleniowe x 1 noc x 12 uczestników) w pokojach nie więcej niż trzyosobowych (3 grupy x 12 uczestników),
 - 3 noclegi w pokoju jednoosobowym dla 1 trenera (3 spotkania szkoleniowe x 1 noc x 1 trener),
 - 3 noclegi w pokoju jednoosobowym dla 1 opiekuna (3 spotkania szkoleniowe x 1 noc x 1 opiekun),
 - Każdy pokój o podwyższonym standardzie z własnym węzłem sanitarnym.
 - Pokoje hotelowe powinny odpowiadać standardowi hotelu co najmniej 3 gwiazdek, w rozumieniu przepisów § 2 ust.2 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie /Dz. U z 2004 roku nr 188, poz. 1954/
 - Śniadanie (sobota): minimum dwa dania ciepłe do wyboru, przekąski zimne, pieczywo jasne i ciemne, napoje gorące, soki, owoce, warzywa. W ramach usługi gastronomicznej (śniadanie) ma być zapewniona taka ilość, by była dostępna dla każdego z uczestników szkolenia.
 - Usługa dostępna zgodnie z ustalonym harmonogramem.

4. Przewidywany termin realizacji zamówienia; maj – czerwiec 2014r. (3 spotkania szkoleniowe).

5. Realizacja zamówienia powinna obejmować wszystkie 3 usługi tzn. konferencyjną, gastronomiczną oraz hotelową.

6. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany zamawianej ilości usług (przedmiotu zamówienia) w zależności od zapotrzebowania członków grup szkoleniowych.

7. Z wybranym Wykonawcą uzgodniony zostanie szczegółowy harmonogram szkolenia.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wydanie z dnia 11.04.2014r.

8. Z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana umowa wg wzoru stanowiącego *Załącznik Nr 2 do Zapytania Ofertowego*. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia drobnych zmian do wzoru umowy, które nie będą dotyczyć warunków realizacji zamówienia określonych w zapytaniu ofertowym.
9. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wysokiego poziomu świadczenia usług oraz warunków zgodnych z przepisami BHP w trakcie trwania szkoleń.

6. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie powinno zostać wykonane w terminie: maj – czerwiec 2014r.

7. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

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

1. Akceptują treść zapytania ofertowego bez zastrzeżeń, przy czym złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
2. Posiadają obiekty, w których zgodnie z przepisami prawa mogą być świadczone usługi hotelarskie i prowadzą działalność gospodarczą w zakresie objętym niniejszym zamówieniem.
3. Wypełnią i złożą w terminie ofertę – *Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego – Oferta Wykonawcy*;
4. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania całości usługi zgodnie z przedmiotem zamówienia – należy załączyć wypełnione oświadczenie -*Załącznik Nr 3 do Zapytania ofertowego*
5. W zapytaniu ofertowym nie mogą brać udziału Oferenci, którzy są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym- należy złożyć *Załącznik Nr 4 do Zapytania ofertowego*.
6. 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 oferty a Oferentem, polegające w szczególności na:
 - a) Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - b) Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - c) Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - d) Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu na podstawie wymaganych dokumentów określonych w pkt 10.

7. W przypadku, gdy Wykonawca zamówienia w trakcie realizacji zamówienia będzie korzystał z zasobów innego podmiotu – należy złożyć *Załącznik nr 5 do Zapytania ofertowego*.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wydanie z dnia 11.04.2014r.

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

1. Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia Wykonawcę, który zaoferuje najniższą cenę, nie zostanie wykluczony z postępowania, a jego oferta nie będzie podlegać odrzuceniu oraz zaoferuje realizację całości zamówienia.
2. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o **kryterium ceny brutto** według następujących obliczeń:
Cena brutto wynajęcia sali wraz z ceną brutto za wyżywienie uczestników oraz wykładowcy i ceną brutto noclegów dla uczestników szkolenia i wykładowcy – waga 100%

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

$$C - \text{liczba punktów za cenę} = \frac{\text{najniższa oferowana cena brutto}}{\text{cena oferty badanej brutto}} \times 100$$

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

3. Podana cena ofertowa obowiązuje przez cały okres trwania umowy. Rozliczenia między Wykonawcą a Zamawiającym prowadzone będą wyłącznie w złotych polskich.
4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferował najkorzystniejszą ofertę obliczoną zgodnie z zasadami określonymi w Załączniku Nr 1 do Zapytania ofertowego – Oferta Wykonawcy.
5. W przypadku nie wybrania Wykonawcy (np. brak ofert, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego.
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. Jeżeli kwoty w poprawnie złożonych ofertach Wykonawców będą przewyższały pozycje zaplanowane w budżecie projektowym, jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania przedstawionych cen i innych warunków związanych z realizacją zadania.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w niniejszym Zapytaniu ofertowym, o czym powiadomi na swojej stronie internetowej www.fpcp.org.pl

9. OPIS PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy sporządzić wg wzoru – Oferta Wykonawcy - Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego
2. Złożona oferta powinna zawierać:
 - a) Nazwę i adres oferenta;
 - b) Cenę brutto za usługę konferencyjną – wynajęcie sali szkoleniowej w przeliczeniu na:
 - jedną godzinę szkoleniową,
 - jedno spotkanie szkoleniowe obejmujące 16 godz. szkoleniowych,





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wydanie z dnia 11.04.2014r.

- wszystkie godziny szkoleniowe obejmujące 48 godz. szkoleniowych.
- c) Cenę brutto za usługę gastronomiczną – zapewnienie wyżywienia wraz z przerwami kawowymi w przeliczeniu na:
 - jednego uczestnika na 1 dzień;
 - jedną grupę szkoleniową na 1 spotkanie szkoleniowe – 14 osób x 2 dni;
 - wartość usługi gastronomicznej dla 14 osób x 2 dni podczas 3 spotkań szkoleniowych tj. 84 osobodni.
- d) Cenę brutto za usługę hotelową – noclegi wraz ze śniadaniem i transportem w przeliczeniu na:
 - jednego uczestnika podczas jednego spotkania szkoleniowego (1 nocleg: piątek/ sobota);
 - jedną grupę szkoleniową – 12 osób (1 nocleg: piątek/ sobota);
 - wartość noclegu podczas 3 spotkań szkoleniowych dla 12 osób tj. 36 osobonocy.
- e) Cenę brutto za usługę hotelową – noclegi wraz ze śniadaniem dla trenera w przeliczeniu na:
 - jedną osobę podczas jednego spotkania szkoleniowego (1 nocleg: piątek/ sobota);
 - wartość noclegu podczas 3 spotkań dla 1 osoby (3 spotkania x 1 nocleg: piątek/ sobota), tj. 3 osobonocy.
- f) Cenę brutto za usługę hotelową – noclegi wraz ze śniadaniem dla opiekuna w przeliczeniu na:
 - jedną osobę podczas jednego spotkania szkoleniowego (1 nocleg: piątek/ sobota);
 - wartość noclegu podczas 3 spotkań dla 1 osoby (3 spotkania x 1 nocleg: piątek/ sobota), tj. 3 osobonocy.
- g) Wskazanie osoby i sposobu kontaktu;
- h) Miejsce położenia pokoi (adres).

10. DOKUMENTY WYMAGANE OD WYKONAWCÓW

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*.
 - *Proponowane menu..*
 - Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań osobowych i kapitałowych – *Załącznik Nr 4*.
 - Zobowiązanie innego podmiotu – *Załącznik nr 5 (jeżeli dotyczy)*.

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

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.

11. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- a) Oferty należy złożyć nie później niż do dnia 29.04.2013 r. do godziny 13.00 na adres: Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” ul. Mościckiego 1, 24-110 Puławy, Sekretariat Fundacji.
- b) Oferta winna być złożona w formie pisemnej pod rygorem nieważności, sporządzona w języku polskim, czytelnie, w jednym egzemplarzu. Wykonawcy złożą swoje oferty w zamkniętej, nieprzezroczystej kopercie z napisem:
- c) *„Zapytanie ofertowe na przeprowadzenie usługi konferencyjno – hotelowo - gastronomiczną z zakresu „Akademia*





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wydanie z dnia 11.04.2014r.

**Przedsiębiorczości Społecznej” w ramach projektu „Lubelsko – Biański Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej”
zgodnie z zasadą konkurencyjności”.**

- d) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- e) Zamawiający dokona oceny ofert pod względem formalnym oraz zgodnie z treścią powyższego zapytania ofertowego.
- f) 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, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- g) Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli Wykonawca w terminie 2 dni od dnia powiadomienia (forma pisemna, 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, nie powodujących istotnych zmian w treści oferty.
- h) Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
- i) Wykonawca może wycofać złożoną przez siebie ofertę, pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wycofaniu przed terminem składania ofert.
- j) Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie treści oferty lub dokumentów wymaganych od Wykonawcy.
- k) Zamawiający odrzuci ofertę niezgodną z przepisami prawa.
- l) Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych.
- m) Obowiązkiem składającego ofertę jest wypełnić formularz „Oferta Wykonawcy” zgodny z *Załącznikiem Nr 1 do Zapytania ofertowego*.

12. MIEJSCE, TERMIN I TRYB OTWARCIA OFERT

Otwarcie ofert nastąpi jawnie w dniu 29.04.2014r. o godzinie 13.30 – adres Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” ul. Mościckiego 1, 24-110 Puławy. Oferty od momentu otwarcia są jawne.

13. OGŁOSZENIE WYNIKÓW POSTĘPOWANIA

- a) Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wyborze najkorzystniejszej oferty wraz z podaniem uzasadnienia. Informacja o wyborze oferty zostanie upubliczniona poprzez zamieszczenie jej w biurze Zamawiającego oraz na stronie www.fpcp.org.pl.
- b) Wykonawcy mogą zgłaszać wniosek o ponowne rozpatrzenie oferty w terminie 2 dni od dnia otrzymania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty (tzn. od daty umieszczenia informacji na stronie Fundacji Puławskie Centrum Przedsiębiorczości) podając niezgodność wyboru oferty z zapytaniem ofertowym. Zamawiający niezwłocznie rozstrzyga wniesiony wniosek informując o tym Wykonawców, którzy złożyli oferty.
- c) Zamawiający sporządzi pisemny protokół z postępowania.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wydanie z dnia 11.04.2014r.

14. PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- a) Jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego;
- b) Zostanie złożona po terminie składania ofert;
- c) Będzie zawierała rażąco niską cenę;
- d) Będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
- e) Podmiot składający ofertę nie spełnia warunków udziału w postępowaniu wskazanych w pkt 9 zapytania ofertowego.

15. 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 „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” a Liderem Projektu: Stowarzyszeniem na rzecz Integracji Społecznej „Modrzew”.

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 zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

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.

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