



Wałbrzych, 21.10.2013

Zapytanie ofertowe

KODY CPV:

55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Fundacja Rozwoju Ekonomii Społecznej z siedzibą w Wałbrzychu w związku realizacją projektu pn.: „Jeleniogórskie Centrum Przedsiębiorczości Społecznej” realizowanego w ramach POKL Priorytet 7. Promocja integracji społecznej, Działanie 7.2 Przeciwdziałanie wykluczeniu i wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, Poddziałanie 7.2.2 Wsparcie ekonomii społecznej, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego zaprasza do przedkładania ofert na organizację usługi obejmującej noclegi, wyżywienie, przerwy kawowe i wynajem sali podczas szkolenia.

I. Zamawiający:

Fundacja Rozwoju Ekonomii Społecznej

ul. Sienkiewicza 2/5

58-300 Wałbrzych

NIP: 886-289-43-82

Tel. 74 665 33 66

fax. 74 665 33 67

W ramach projektu „Jeleniogórskie Centrum Przedsiębiorczości Społecznej ”

II. Przedmiot zapytania ofertowego:

1. Noclegi dla grupy 18 osób zorganizowane według następujących kryteriów:

1.1 Pokoje maksymalnie dwuosobowe z łazienką, (w przypadku zaistnienia sytuacji uczestnictwa w szkoleniu nieparzystej liczby osób pod względem płci, Oferent zapewni pokój jednoosobowy dla Kobiety lub Mężczyzny, w zależności od potrzeb).

1.2 Noclegi dla 18 osób w ramach pobytu grupy na szkoleniach wg poniższego harmonogramu:



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





Szkolenie	Termin
Szkolenie 1	8-10.01.2014
Szkolenie 2	12-14.02.2014
Szkolenie 3	12-14.03.2014

1.3 Oferent dopuszcza możliwość zmiany daty realizacji szkolenia na wniosek Zamawiającego bez obciążania Zamawiającego dodatkowymi kosztami. Informacja o zmianie terminu zostanie przekazana Oferentowi najpóźniej na 2 godziny przed planowanym pierwotnie terminem rozpoczęcia szkolenia. W takim przypadku Oferent o nowym terminie szkolenia poinformowany zostanie najpóźniej na 3 dni przed jego rozpoczęciem.

1.4 Oferent dopuszcza możliwość rezygnacji przez Zamawiającego, bez obciążania Zamawiającego kosztami związanymi z rezygnacją z zamówionych usług w terminie do 3 dni przed realizacją usług których terminy zostały określone w punkcie 1.2.

2. Wyżywienie + przerwy kawowe dla grupy 18 osób realizowane wg poniższych kryteriów:

2.1 Wyżywienie + przerwy kawowe świadczone będą zgodnie z terminem noclegów przedstawionym w punkcie II podpunkt 1.2

2.2 Wyżywienie podczas jednego szkolenia trzydniowego obejmuje dla każdej osoby: 3 obiady, 2 kolacje, 2 śniadania.

2.3 Przerwy kawowe dla każdej osoby podczas każdego szkolenia świadczone w trybie ciągłym uzupełniane na bieżąco podczas całego pobytu.

2.4 Śniadanie ma zostać zorganizowane w postaci „szwedzkiego stołu” wraz z gorącymi napojami oraz sokiem, przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków szczególnych (wegetariańskich/wegańskich/koszernych/itp.).

2.5 Każdy obiad składać się ma z dwóch dań, deseru i soku oraz wody mineralnej. Posiłki będą takie same dla wszystkich uczestników przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków szczególnych (wegetariańskich/wegańskich/koszernych/itp.), o których wykonawca zostanie poinformowany w dniu realizacji usługi.

2.6 Kolacja składać się ma z dania ciepłego, zimnych przystawek, gorącego napoju (herbata), wody mineralnej oraz soku przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków szczególnych (wegetariańskich/wegańskich/koszernych/itp.), o których wykonawca zostanie poinformowany w dniu realizacji usługi.

2.7 Przerwa kawowa składać się ma z gorących napojów (kawa, herbata czarna, herbaty smakowe, mleko), wody mineralnej, soków oraz ciast, ciastek, oraz słonych przekąsek.

2.8 Harmonogram godzinowy posiłków i przerw kawowych podporządkowany będzie pod wymagania Zamawiającego.





2.9 Menu poszczególnych posiłków ustala Oferent z zastrzeżeniem punktów 2.1 do 2.8, przy akceptacji Zamawiającego.

3. Wynajem sali dla grupy 18 osób zgodnie z poniższymi kryteriami:

3.1 Sala wielkościowo umożliwiająca w sposób komfortowy przeprowadzenie szkolenia dla 18 osób (15 uczestników szkolenia + 3 osoby z kadry), o powierzchni co najmniej 40 metrów kwadratowych.

3.2 Sala wyposażona w stoły, krzesła z możliwością ich przestawiania, sala musi posiadać okna umożliwiające wietrzenie Sali dostępne z poziomu podłogi, wyposażone w przesłony zapobiegające nadmiernemu nasłonecznieniu Sali.

3.3. Temperatura w Sali minimum 21 stopni, maksymalnie 26 stopni.

3.4 Sala wyposażona w następujący sprzęt: projektor, ekran projekcyjny, 3 tablice typu Flip chart, stały bezprzewodowy dostęp do Internetu, odtwarzacz DVD.

3.5 W sali istnieć będzie możliwość przywieszania do ścian lub przygotowanych powierzchni kartek typu flipchart na wysokości nie niższej niż 180 cm od powierzchni podłogi.

3.6 Na drzwiach wejściowych do budynku oraz wewnątrz budynku Oferenta, ze szczególnym uwzględnieniem drzwi sali, musi istnieć możliwość przywieszenia informacji o odbywającym się szkoleniu i o jego współfinansowaniu.

3.7 Sale przekazane będą do dyspozycji zamawiającego od godziny 8 dnia rozpoczynającego szkolenie do godziny 21 dnia kończącego spotkanie.

3.8 Oferent zapewni, bez dodatkowych kosztów, minimum 8 stanowisk komputerowych z możliwością drukowania, oraz stałym dostępem do Internetu. O ewentualnym braku konieczności zapewnienia dostępu do stanowisk komputerowych Zamawiający poinformuje Oferenta telefonicznie co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

3.9 Oferent udostępni równolegle, bez dodatkowych kosztów minimum 2 dodatkowe pomieszczenia, każde mieszczące co najmniej 6 osób dla w/w grupy.

3.10 Sala i dodatkowe pomieszczenia muszą znajdować się w budynku, w którym realizowana będzie usługa hotelowa i gastronomiczna. Nie będzie konieczności przechodzenia z budynku do budynku (wychodzenia na zewnątrz budynku).

3.11 Sala i dodatkowe pomieszczenia wynajmowane będą zgodnie z terminem przedstawionym w punkcie II podpunkt 1.2 z uwzględnieniem punktów od 3.1 do 3.10.





III. Obowiązkowe kryteria dodatkowe

1. W przypadku zaistnienia braku możliwości realizacji usługi z przyczyn losowych niezależnych od Oferenta, Oferent zapewni realizację usług w obiekcie o takim samym standardzie. Zarazem zastępczy obiekt spełni kryteria wymienione w punkcie II. Obiekt zastępczy musi znajdować się w odległości nie większej niż 10 kilometrów od miejsca pierwotnego.
2. W przypadku o którym mowa w p.1 Oferent zapewni transport grupy na własny koszt, z pierwotnego miejsca do miejsca zastępczego.
3. Obiekt zastępczy musi uzyskać akceptację Zamawiającego na minimum 3 dni przed terminem realizacji usługi. Ewentualne koszty związane z udzieleniem akceptacji ponosi Oferent (w szczególności koszty przejazdów, zakwaterowania i wyżywienia obsługi projektu).
4. Oferent dysponuje obiektem w pełni przystosowanym do obsługi osób niepełnosprawnych.
5. Ośrodek organizujący noclegi, wyżywienie + przerwy kawowe i wynajem sali będzie zlokalizowany w miejscowości oddalonej max. 75 km (odległość będzie mierzona za pomocą witryny www.targeo.pl, trasa optymalna, odległość między miejscowościami) od siedziby powiatu wymienionego w punkcie I.
6. Miejscowość, w której realizowane będą usługi jest skomunikowana publiczną komunikacją. Przystanek komunikacji publicznej powinien znajdować się w odległości nie większej niż 1,5 km od obiektu w którym realizowana jest usługa.
7. Ośrodek organizujący noclegi, wyżywienie + przerwy kawowe i wynajem Sali, zapewni możliwość korzystania z bezpłatnego monitorowanego parkingu, zdolnego pomieścić minimum 18 samochodów dla uczestników szkolenia.
8. Ośrodek organizujący noclegi, wyżywienie + przerwy kawowe i wynajem Sali zapewni możliwość bezpłatnego korzystania z ksero oraz faksu.
9. Na czas realizacji usługi Oferent nie będzie prowadził żadnych działań (np. prace remontowo-budowlane) wpływających na komfort pracy grupy.
10. Termin płatności do 90 dni roboczych od daty wystawienia faktury zgodnie z terminem przedstawionym w punkcie II podpunkt 1.2. Faktura wystawiana będzie po zakończonym spotkaniu. Zamawiający zastrzega możliwość wydłużenia terminu płatności w miarę posiadanych środków dostępnych na koncie projektowym.

IV. Przygotowanie oferty oraz data złożenia oferty:

1. Oferty będą przyjmowane w terminie od 21.10.2013 do 07.11.2013, godz. 15.00





2. Za złożenie oferty przyjmuje się dostarczenie osobiście lub przesłanie pocztą (data wpływu oferty) do biura Zamawiającego podanego w punkcie I zapytania.
3. Oferta powinna być wypełniona wg wzoru – Załącznik nr 1.
4. Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego zapytania ofertowego.
5. Oferta złożona po terminie lub na adres inny niż wskazany w punkcie I zapytania uważana jest za nieważną.
6. Oferta powinna być kompletna. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych lub wariantowych.
7. Oferta powinna być podpisana i zaparaflowana na każdej ze stron przez osobę upoważnioną do składania ofert oraz opieczetowana pieczęcią podmiotu biorącego udział w procedurze.

V. Kryteria wyboru oferty:

1. Oferent spełni kryteria i wymagania przedstawione w punktach od I do IV:
2. Oferta zostanie przedstawiona w terminie od 21.10.2013 do 07.11.2013, godz. 15.00 (data wpływu oferty).
3. Cena usługi zostanie przedstawiona w kwotach brutto.
4. W przypadku gdy cena oferty spełniającej kryteria i wymagania przedstawione w punktach I do IV przekracza wartość środków dostępnych na realizację usługi, Zamawiający dopuszcza negocjację ceny oferty. Negocjacje zostaną przeprowadzone z Oferentem przedstawiającym najniższą cenę za usługi do osiągnięcia pułapu środków założonych na realizację działania w projekcie. W przypadku braku możliwości osiągnięcia kompromisu Zamawiający rezygnuje z oferty.
5. Oferent wyraża zgodę na:
 - a/ rezygnację z zamówionej usługi zawartej w punkcie II podpunkt 1.2 w terminie do 3 dni przed realizacją usługi,
 - b/ możliwość osobistej weryfikacji przez Zamawiającego spełnienia przez Oferenta kryteriów określonych w punktach I-III, wszelkie koszty związane z weryfikacją ponosi Oferent (w szczególności koszty przejazdów, zakwaterowania i wyżywienia obsługi projektu)
 - c/ proporcjonalne obniżenie lub podwyższenie ceny usługi w przypadku mniejszej lub większej liczby odbiorców usług i poinformowaniu o tym fakcie oferenta, co najmniej na dwie godziny przed rozpoczęciem danego spotkania wyjazdowego – w przypadku zmniejszenia liczby odbiorców oraz 7 dni w przypadku zwiększenia liczby odbiorców (o ile zmniejszenie lub zwiększenie nie przekracza 50% zamówienia dla każdorazowego pobytu grupy),
 - d/ możliwość podjęcia negocjacji celem obniżenia ceny oferty.
6. Oferent potwierdza możliwość realizacji usługi zgodnie z przedstawionym w podpunkcie 1.2 punktu II terminem.





7. Spośród przedłożonych ofert Zamawiający dokona wyboru oferty, która spełnia kryteria określone w punktach I-IV oraz przedstawi najniższą cenę realizacji usługi.

8. Oferent przedstawi ofertę według załączonego wzoru, stanowiącego Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

9. Do oceny dopuszczone będą tylko oferty poprawnie wypełnione. Nie dopuszcza się modyfikacji Załącznika nr 1 i Załącznika nr 2 (poza miejscami wskazanymi do wypełnienia/uzupełnienia).

10. Zakres wykluczenia z możliwości realizacji zamówienia.

Z realizacji zamówienia wykluczeni są Oferenci powiązani kapitałowo lub osobowo z Fundacją Rozwoju Ekonomii Społecznej lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Fundacji Rozwoju Ekonomii Społecznej lub osobami wykonującymi w imieniu Fundacji Rozwoju Ekonomii Społecznej czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, a wykonawcą, polegające w szczególności na:

I. Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;

II. Posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;

III. Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

IV. Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W związku z powyższym do oferty obowiązkowo należy dołączyć oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych (Załącznik nr 2)

VI. Waga punktowa oceny oferty

1. Zamawiający dla oceny oferty ustala następującą wagę punktową :

100% punktów (100 punktów)- cena całościowa usługi stanowiącej przedmiot zapytania ofertowego.

2. Dla złożonych ofert zostanie utworzona lista rankingowa. Miejsce na liście będzie uzależnione od ceny całościowej usługi stanowiącej przedmiot zapytania ofertowego, w kolejności od najniższej do najwyższej. 100 punktów zostanie przyznane ofercie opiewającej na najniższą kwotę, każda kolejna wyższa oferta uzyska odpowiednio po 5 punktów mniej.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji wszystkich ofert z listy rankingowej, które nie przekraczają środków założonych na realizację działania w projekcie. Koszty weryfikacji pokrywa Oferent (w tym w szczególności koszty przejazdów kadry, zakwaterowania itp.)





4. W przypadku ofert, które uzyskają taką samą liczbę punktów Zamawiający podejmie negocjacje celem wyłonienia najniższej cenowo oferty dla przedmiotowego zapytania ofertowego

VII. Zawiadomienie o wyborze oferty

1. Zamawiający powiadomi telefonicznie oraz pisemnie Oferenta wybranego do wykonania usługi w terminie do 7 dni roboczych po zakończeniu procedury konkurencyjności.

VIII.

W razie pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Katarzyną Skonieczną dostępną pod nr tel. 665 689 195.





Załącznik nr 1

.....

Miejscowość, data

Oferta na organizację usługi obejmującej noclegi,
wyżywienie i przerwy kawowe oraz wynajem sali

I. Dane oferenta oraz dane do kontaktu

.....

.....

.....

II. Oferujemy realizację usługi spełniając wymagania zamawiającego, zgodnie z poniższym opisem:

1. Noclegi dla grupy 18 osób zorganizowane zostaną w następujący sposób:

1.1 W pokojach maksymalnie dwuosobowych z łazienką, (w przypadku zaistnienia sytuacji uczestnictwa w szkoleniu nieparzystej liczby osób pod względem płci, zapewnimy pokój jednoosobowy dla Kobiety lub Mężczyzn w zależności od potrzeb).

1.2 Noclegi dla 18 osób w ramach pobytu grupy na szkoleniach wg poniższego harmonogramu:

Szkolenie	Termin
Szkolenie 1	8-10.01.2014
Szkolenie 2	12-14.02.2014
Szkolenie 3	12-14.03.2014





1.3 Dopuszczamy możliwość zmiany daty realizacji szkolenia na wniosek Zamawiającego, bez obciążania Zamawiającego dodatkowymi kosztami. Informacja o zmianie terminu zostanie nam przekazana najpóźniej na 2 godziny przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia. W takim przypadku o nowym terminie szkolenia poinformowani zostaniemy najpóźniej na 3 dni przed jego rozpoczęciem.

1.4 Dopuszczamy możliwość rezygnacji przez Zamawiającego, bez obciążania Zamawiającego kosztami związanymi z rezygnacją, z zamówionych usług w terminie do 3 dni przed realizacją usług, których terminy zostały określone w punkcie 1.2

2. Wyżywienie + przerwy kawowe dla grupy 18 osób realizowane wg poniższych kryteriów:

2.1 Wyżywienie + przerwy kawowe świadczone będą zgodnie z terminem noclegów przedstawionym w punkcie II podpunkt 1.2

2.2 Wyżywienie podczas jednego szkolenia trzydniowego obejmie dla każdej osoby: 3 obiady, 2 kolacje, 2 śniadania.

2.3 Przerwy kawowe dla każdej osoby podczas każdego szkolenia świadczone w trybie ciągłym uzupełniane na bieżąco podczas całego pobytu.

2.4 Śniadanie zorganizowane będzie w postaci „szwedzkiego stołu” wraz z gorącymi napojami oraz sokiem, przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków szczególnych (wegetariańskich/wegańskich/koszernych/itp.).

2.5 Każdy obiad składać się będzie z dwóch dań, deseru i soku oraz wody mineralnej. Posiłki będą takie same dla wszystkich uczestników przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków szczególnych (wegetariańskich/wegańskich/koszernych/itp.), o których zostaniemy poinformowani w dniu realizacji usługi.

2.6 Kolacja składać się będzie z dania ciepłego, zimnych przystawek, gorącego napoju (herbata), wody mineralnej i soku, przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków szczególnych (wegetariańskich/wegańskich/koszernych/itp.), o których zostaniemy poinformowani w dniu realizacji usługi.

2.7 Przerwa kawowa składać się będzie z gorących napojów (kawa, herbata czarna, herbaty smakowe, mleko), wody mineralnej, soków oraz ciast, ciastek, oraz słonych przekąsek.

2.8 Harmonogram godzinowy posiłków i przerw kawowych podporządkowany będzie pod wymagania Zamawiającego.

2.9 Menu poszczególnych posiłków ustala Oferent z zastrzeżeniem punktów 2.1 do 2.8, przy akceptacji Zamawiającego.





3. Wynajem sali dla grupy 18 osób zgodnie z poniższymi kryteriami:

3.1 Sala wielkościowo umożliwia w sposób komfortowy przeprowadzenie szkolenia dla 18 osób (15 uczestników szkolenia + 3 osoby z kadry), o powierzchni co najmniej 40 metrów kwadratowych.

3.2 Sala wyposażona jest w stoły, krzesła z możliwością ich przestawiania, sala posiada okna umożliwiające wietrzenie Sali dostępne z poziomu podłogi, wyposażone w przesłony zapobiegające nadmiernemu nasłonecznieniu Sali.

3.3. Temperatura w Sali minimum 21 stopni, maksymalnie 26 stopni.

3.4 Sala wyposażona jest w następujący sprzęt: projektor, ekran projekcyjny, 3 tablice typu Flip chart, stały bezprzewodowy dostęp do Internetu, odtwarzacz DVD.

3.5 W sali istnieje możliwość przywieszania do ścian lub przygotowanych powierzchni kartek typu flipchart na wysokości nie niższej niż 180 cm od powierzchni podłogi.

3.6 Na drzwiach wejściowych do budynku oraz wewnątrz budynku Oferenta, ze szczególnym uwzględnieniem drzwi sali, istnieje możliwość przywieszenia informacji o odbywającym się szkoleniu i o jego współfinansowaniu.

3.7 Sale przekazane będą do dyspozycji zamawiającego od godziny 8 dnia rozpoczynającego spotkanie wyjazdowe do godziny 21 dnia kończącego spotkanie.

3.8 Oferent zapewni, bez dodatkowych kosztów, minimum 8 stanowisk komputerowych z możliwością drukowania, oraz stałym dostępem do Internetu. O ewentualnym braku konieczności zapewnienia dostępu do stanowisk komputerowych Zamawiający poinformuje Oferenta telefonicznie co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

3.9 Udostępnimy równolegle, bez dodatkowych kosztów minimum 2 dodatkowe pomieszczenia, każde mieszczące co najmniej 6 osoby dla w/w grupy.

3.10 Sala i dodatkowe pomieszczenia znajduje się w budynku w którym, realizowana jest usługa hotelowa i gastronomiczna. Nie będzie konieczności przechodzenia z budynku do budynku (wychodzenia na zewnątrz budynku).

3.11 Sala i dodatkowe pomieszczenia wynajmowana będzie zgodnie z terminem przedstawionym w punkcie II podpunkt 1.2 z uwzględnieniem punktów od 3.1 do 3.10.

4. Obowiązkowe kryteria dodatkowe zostaną spełnione w następujący sposób:

1. W przypadku zaistnienia braku możliwości realizacji usługi z przyczyn losowych niezależnych od Oferenta, zapewnimy realizację usług w obiekcie o takim samym standardzie. Zarazem zastępczy obiekt spełni kryteria wymienione w punkcie II zapytania ofertowego. Obiekt zastępczy musi znajdować się w odległości nie większej niż 10 kilometrów od miejsca pierwotnego.





2. W przypadku o którym mowa w p.1 zapewnimy transport grupy na własny koszt z pierwotnego miejsca do miejsca zastępczego.
3. Obiekt zastępczy uzyska akceptację Zamawiającego na minimum 3 dni przed terminem realizacji usługi. Oświadczamy, że poniesiemy koszty związane z udzieleniem akceptacji (w szczególności koszty przejazdów, zakwaterowania i wyżywienia obsługi projektu).
4. Oferent dysponuje obiektem w pełni przystosowanym do obsługi osób niepełnosprawnych.
5. Ośrodek organizujący noclegi, wyżywienie + przerwy kawowe i wynajem sali będzie zlokalizowany w miejscowości oddalonej max. 75 km (odległość będzie mierzona za pomocą witryny www.targeo.pl, trasa optymalna, odległość między miejscowościami) od siedziby powiatu wymienionego w punkcie I.
6. Miejscowość, w której realizowane będą usługi jest skomunikowana publiczną komunikacją. Przystanek komunikacji publicznej znajduje się w odległości nie większej niż 1,5 km od obiektu, w którym realizowana jest usługa.
7. Ośrodek organizujący noclegi, wyżywienie + przerwy kawowe i wynajem Sali, zapewnia możliwość korzystania z bezpłatnego monitorowanego parkingu, zdolnego pomieścić minimum 18 samochodów dla uczestników spotkania.
8. Ośrodek organizujący noclegi, wyżywienie + przerwy kawowe i wynajem Sali zapewnia możliwość bezpłatnego korzystania z ksero oraz faksu.
9. Na czas realizacji usługi zapewniamy, że nie będziemy prowadzili żadnych działań (np. prace remontowo-budowlane) wpływających na komfort pracy grupy.
10. Akceptujemy termin płatności do 90 dni roboczych od daty wystawienia faktury zgodnie z terminem przedstawionym w punkcie II podpunkt 1.2. Faktura wystawiana będzie po zakończonym spotkaniu. Akceptujemy zastrzeżenie możliwości wydłużenia terminu płatności w miarę posiadanych środków dostępnych na koncie projektowym Zamawiającego.

5. Miejsce realizacji usługi (adres):

.....

.....

.....





6. Cena realizacji usługi.

a) Cena całościowa usługi zgodnie z terminem przedstawionym w podpunkcie 1.2 punktu II (noclegi, wyżywienie + przerwy kawowe + wynajem sali) dla 18 osób:

Brutto.....zł

(słownie:)

7. Wyrażamy zgodę na:

- a/ rezygnację z zamówionych usług w terminie do 3 dni przed realizacją usługi
- b/ możliwość przeprowadzenia osobistej weryfikacji przez zamawiającego spełnienia przez oferenta kryteriów określonych w punktach I–III oraz zobowiązujemy się ponieść wszelkie koszty związane z procesem weryfikacji (w szczególności koszty dojazdu, zakwaterowania i wyżywienia obsługi projektu)
- c/ proporcjonalne obniżenie lub podwyższenie ceny usługi w przypadku mniejszej lub większej liczby odbiorców usług i poinformowaniu o tym fakcie oferenta, co najmniej na dwie godziny przed rozpoczęciem danego spotkania wyjazdowego – w przypadku zmniejszenia liczby odbiorców oraz 7 dni w przypadku zwiększenia liczby odbiorców (o ile zmniejszenie lub zwiększenie nie przekracza 50 % zamówienia dla każdorazowego pobytu grupy),
- d/ możliwość podjęcia negocjacji celem obniżenia ceny oferty.

.....

.....

*Czytelny podpis osoby upoważnionej do
przedstawiania oferty oraz parafowania
każdej strony oferty*

Pieczęć podmiotu





Załącznik nr 2

OŚWIADCZENIE PODMIOTU UBIEGAJĄCEGO SIĘ O UZYSKANIE ZAMÓWIENIA W
RAMACH PROCEDURY KONKURENCYJNOŚCI WG
KODÓW CPV:

55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Dla projektu „Jeleniogórskie Centrum Przedsiębiorczości Społecznej” realizowanego w ramach PO KL,

Priorytet VII „Promocja Integracji Społecznej”

Działanie 7.2 „Przeciwdziałanie wykluczeniu i wzmocnienie sektora ekonomii społecznej”

Poddziałanie 7.2.2 Wsparcie ekonomii społecznej

Oświadczamy, iż dla złożonej oferty nie występują powiązania kapitałowe lub osobowe między Fundacją Rozwoju Ekonomii Społecznej lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Fundacji Rozwoju Ekonomii Społecznej lub osobami wykonującymi w imieniu Fundacji Rozwoju Ekonomii Społecznej czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, a wykonawcą, polegające w szczególności na:

I. Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;

II. Posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;

III. Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

IV. Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
Pieczęć podmiotu

.....
Podpis osoby upoważnionej do składania oferty



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

