Warszawa, 13.11.2026 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR BHP/35/2026

W związku z realizacją projektu *„Chcesz wpływać na poprawę warunków pracy? Podnieś swoje kompetencje!”* nr FERS.04.03-IP.06-0017/24 realizowanego w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego, Priorytetu FERS.04.00, Działania FERS.04.03, przez Komisję Krajową NSZZ „Solidarność” (Lider projektu) zapraszamy do udziału w konkursie ofert na świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sali na potrzeby organizacji trzydniowego szkolenia we Wrocławiu dla Uczestniczek/Uczestników projektu, zwanym dalej „zapytaniem ofertowym”.

I. ZAMAWIAJĄCY

Komisja Krajowa Niezależnego Samorządnego Związku Zawodowego „Solidarność”
(w skrócie – KK NSZZ ”Solidarność”)
ul. Wały Piastowskie 24, 00-855 Gdańsk
NIP: 5830009642
REGON: 001376842

II. WSPÓLNY SŁOWNIK CPV

55000000-0 – usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego
55120000-7 – usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55110000-4 – hotelarskie usługi noclegów
55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków
55520000-1 – usługa dostarczania posiłków

III. DEFINICJE

Ilekroć w niniejszym zapytaniu jest mowa o:

1. **Zamawiającym** – należy przez to rozumieć podmiot udzielający zamówienia Lider projektu: Komisja Krajowa NSZZ „Solidarność” (w skrócie: KK NSZZ „Solidarność”).
2. **Wykonawcy** – należy przez to rozumieć osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, lub grupę takich osób lub podmiotów (konsorcjum), która oferuje na rynku, dostawę produktów lub świadczenie usług, ubiega się o udzielenie zamówienia lub złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia.

3. **Postępowaniu** – należy przez to rozumieć niniejsze postępowanie prowadzone przez Zamawiającego w przedmiocie dostarczenia usług hotelarskich, gastronomicznych oraz wynajmu sali szkoleniowej,
4. **Projekcie** – należy przez to rozumieć projekt pn. „Chcesz wpływać na poprawę warunków pracy? Podnieś swoje kompetencje!” FERS.04.03-IP.06-0017/24,
5. **Zapytaniu ofertowym** – należy przez to rozumieć niniejsze zapytanie ofertowe wraz z załącznikami,
6. **Umowie** – należy przez to rozumieć zgodne porozumienie stron ustalające ich wzajemne prawa i obowiązki przy realizacji przedmiotu niniejszego zapytania ofertowego; w przedmiotowym przypadku zawarta zostanie umowa między Zamawiającym a wybranym Wykonawcą,
7. **Bazie konkurencyjności** – należy przez to rozumieć stronę internetową prowadzoną przez ministra właściwego ds. rozwoju regionalnego przeznaczoną do zamieszczania zapytań ofertowych zgodnie z zasadą konkurencyjności: www.bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl
   Regulamin korzystania z bazy konkurencyjności zamieszczony jest pod adresem: www.bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl

IV. TRYB I WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający stosuje tryb zapytania ofertowego i udziela go zgodnie z zasadą konkurencyjności w rozumieniu „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021 – 2027”.
2. Szacunkowa wartość zamówienia przekracza kwotę 80 tyś. PLN netto, a Zamawiający nie jest podmiotem zobowiązanym zgodnie z art. 3 ustawy PZP do jej stosowania, toteż niniejsze zamówienie zostanie udzielone zgodnie z zasadą konkurencyjności w rozumieniu „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021 – 2027”.
3. W okresie realizacji projektu (16.12.2024 – 30.11.2027) przewidziano realizację 24, trzydniowych szkoleń na terenie całego kraju dla 530 osób. Niniejsze zapytanie ofertowe dotyczy składania ofert na jedno szkolenie, które stanowią część całkowitej liczby szkoleń zaplanowanych w projekcie. Kolejne części zamówienia będą objęte analogiczną procedurą zgodnie z potrzebami uczestników, identyfikowanymi w toku rekrutacji.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składanie ofert częściowych ani wariantowych.

V. TERMINY I INNE POSTANOWIENIA

1. Termin na składanie ofert do 27 listopada 2026 r.
2. Rozstrzygnięcie ofert, które wpłynęły na zapytanie ofertowe nastąpi do 02 grudnia 2026 r.

3. Termin związania ofertą Zamawiający ustala na 85 dni.
4. Zapytanie ofertowe zostało umieszczone na stronie www.bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl oraz na stronie www.solidarnosc.org.pl.
5. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.
6. Zamawiający wypłaci wynagrodzenie Wykonawcy po zrealizowaniu zamówienia zgodnie z uprzednio zawartą umową.

VI. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest umożliwienie przeprowadzenia w Krakowie jednego trzydniowego szkolenia dla śr. 24 osób. Na usługę objętym niniejszym zapytaniem składają się:

- udostępnienie sali szkoleniowej na 3 dni
- zapewnienie śr. 144 przerw kawowych (3 dni x 2 przerwy x śr. 24 osób)
- zapewnienie śr. 144 posiłków (3 obiady / osobę x śr. 24 osób, 3 kolacje/osobę x śr. 24 osób)
- zapewnienie śr. 72 noclegów (3 noclegi x śr. 24 osób) ze śniadaniem

Planowany termin i miejsce szkolenia:

- 03-05.02.2027 Kraków

VI.I. SALA SZKOLENIOWA (usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji – zapewnienie sali szkoleniowej)

1. Wynajem sali na trzydniowe szkolenie.
2. Szkolenie będzie realizowane dla grupy śr. 24 osobowej (średnia wielkość grupy 24 osób, zamawiający zastrzega sobie możliwość, że szkolenie może być również realizowane dla mniejszej lub niż 24 osób, ze względu na uwarunkowania w projekcie) – jedna sala.
3. Termin może ulec zmianie, z zastrzeżeniem zachowania ram czasowych realizacji projektu (I półrocze 2027 r.)
4. Standard sali**:**
   a) sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, z dziennym dostępem światła,
   b) możliwość ustawienia stołów do pracy w grupach (dla śr. 22 osób) plus stół trenerski lub w podkowę, minimalne wymiary sali szer.6 m dł. 9 m,
   c) zapisu w dokumentacji postępowań:
5. Hotel musi znajdować w takim miejscu, aby odległość od dworca kolejowego/przystanku dla autobusów/busów obsługujących transport regionalny / dalekobieżny nie przekraczała

7 km i gwarantowała dogodny dojazd komunikacją lokalną (maksymalnie 30 minut o ile podróż przebiega bez zakłóceń). Odległość zostanie wyliczona za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości, tj. www.targeo.pl, www.maps.google.pl lub inny wskazany przez Wykonawcę, zgodnie z wynikiem najkorzystniejszego pomiaru dokonanego przez Zamawiającego. Zamawiający nie dopuszcza pomiaru w linii prostej oraz „w promieniu”, jak również pomiarów z wykorzystaniem tras pieszych, rowerowych, a także dróg prywatnych oraz o ograniczonym dostępie. Obiekt musi być położony w odległości nie większej niż 600 m od najbliższego przystanku komunikacji publicznej lokalnej.

6. **Wymagane wyposażenie sali**: sprzęt multimedialny niezbędny do przeprowadzenie szkolenia: rzutnik multimedialny, ekran, laptop, stabilne łącze internetowe (uwzględnione w ofercie załącznik nr 3); oraz flipchart, blok papierowy i flamastry (uzupełniane w razie potrzeby).
7. **Dostępność sali** na szkolenie w godzinach: 08.00- 18.00. (1 i 2 dzień), 8:00-15:00 (trzeci dzień)
8. **Zapewnienie osoby** z obsługi do bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów organizacyjnych i technicznych w trakcie szkolenia.
9. **Udostępnienie miejsca na przechowywanie odzieży wierzchniej** (np. szatnia) oraz **bezpłatnych miejsc parkingowych** dla co najmniej 2 samochodów.
10. **Możliwość** przyklejenia lub umieszczenia w inny sposób przy drzwiach wejściowych (np. na stojakach), na drodze do sali i w sali plakatu A3, programu szkolenia, itp.
11. Sala spełnia wymogi architektoniczne zgodne z Załącznikiem nr 2 Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027 do „Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027”.
12. Dla osób z niepełnosprawnościami zapewniony będzie dostęp do sali i toalet.

VI.II. WYŻYWIENIE (usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków – zapewnienie wyżywienia oraz organizacja serwisu kawowego dla śr. 24 osób).

1. Przerwa kawowa**:** dla szkolenia trzydniowego dwie przerwy jednorazowe każdego dnia, uzupełniane w razie potrzeby. Każda przerwa obejmuje: kawę, herbatę, wodę (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach), mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, kruche ciastka, owoce itp.
   - powinna uwzględniać specjalne potrzeby osób (np. wegetariańskie, bezglutenowe),
   - powinna zapewniać zróżnicowanie serwowanych drobnych słonych lub słodkich przekąsek,
   - jedzenie i napoje serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców;

2. Obiad (1,2 i 3 dzień szkolenia) – obejmujący dwa dania (zupa i drugie danie) oraz napój (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutora wody pitnej w szklanych dzbankach). W razie potrzeby (wcześniejsze zgłoszenie Wykonawcy) zostanie zapewniony posiłek/łki specjalny/e (np. wegetariańskie, bezglutenowe, bez laktozy). Jedzenie i napoje serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.
3. Kolacja (w przeddzień szkolenia oraz w 1 i 2 dzień szkolenia - tylko dla osób nocujących w hotelu) –- obejmująca jedno danie ciepłe, pieczywo, wybór wędlin, serów i świeżych warzyw i owoców, kawę, herbatę, wodę (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach), mleko, cukier, cytrynę. W razie potrzeby (wcześniejsze zgłoszenie Wykonawcy) zostanie zapewniony posiłek/łki specjalny/e (np. wegetariańskie, bezglutenowe, bez laktozy). Jedzenie i napoje serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.
4. Zamawiający zastrzega, aby posiłki podawane były w pomieszczeniach z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników spotkania.
5. Zapotrzebowanie na posiłki będzie zgłaszane z odpowiednim wyprzedzeniem i potwierdzone na 3 dni przed szkoleniem.
6. Wyżywienie musi być zapewnione w tym samym budynku co sala szkoleniowa.

VI.III. NOCLEGI ZE ŚNIADANIAMI hotelarskie usługi noclegowe (zapewnienie noclegów dla uczestników szkolenia).

1. Pokoje jednoosobowe z łazienkami dla uczestników szkolenia o standardzie hotelowym 2* lub 3* zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie w wersji obowiązującej na dzień publikacji zapytania. Cena pokoju zawiera koszt śniadania i obejmuje nocleg w pokojach 1-osobowych. Zapotrzebowanie wraz z liczbą pokoi jednoosobowych będzie zgłaszane na bieżąco przed szkoleniem w zależności od zgłoszeń uczestników (śr. 24 osób).
2. Pokoje muszą znajdować się w tym samym budynku co sala szkoleniowa i musi być zapewniona pełna dostępność dla osób z niepełnosprawnościami zgodnie z Załącznikiem nr 2 Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027 do „Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027”.
3. Dla nocujących uczestników szkoleń nocleg także w przeddzień szkolenia.
4. W przypadku osób z niepełnosprawnością Wykonawca zapewni pokoje przystosowane do ich potrzeb.

VII. STANDARDY WSPÓLNE DLA USŁUG

1. Miejsce szkolenia powinno posiadać warunki umożliwiające udział osób z niepełnosprawnością ruchową wraz z węzłem sanitarnym przystosowanym do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, z godnie z wymogami w zakresie dostępności architektonicznej, opisanymi w Załączniku nr 2 Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027 do „Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027”.
2. Jeśli do budynku, w którym odbywa się szkolenie prowadzą schody musi być zastosowana winda, podjazd czy inne usprawnienie, które umożliwi osobom z niepełnosprawnością dostęp do budynku.
3. Na kondygnacjach dostępnych dla osób z niepełnosprawnością są przystosowane toalety.
4. Na korytarzach nie występują wystające gabloty, reklamy, elementy dekoracji czy inne obiekty, które mogłyby być przeszkodą dla osób z niepełnosprawnościami.
5. Składający ofertę wyraża zgodę na proporcjonalne obniżenie ceny usługi w przypadku pobytu mniejszej liczby uczestników szkolenia. Zasada proporcjonalności dotyczyć będzie kosztów noclegów oraz wyżywienia. Jednocześnie składający ofertę akceptuje możliwość realizacji zamówienia i zapłaty przez Zamawiającego za zgłoszoną liczbę osób. Informacja o liczbie uczestników szkolenia zgłoszona będzie z 3 dniowym wyprzedzeniem.

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPOSÓB DOKONANIA ICH OCENY – KRYTERIA FORMALNE

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który spełnia jednocześnie następujące warunki:

1. Potwierdzi, że posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakazują obowiązek ich posiadania.

Na potwierdzenie przedmiotowego warunku Wykonawca złoży stosowne oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w przedmiotowym postępowaniu, którego treść zawarta jest w **Załączniku nr 1. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.**

2. Potwierdzi, że

- nie posiada powiązań kapitałowych i osobowych z Zamawiającym. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami upoważnionymi do zaciągania 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:

a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa),

pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,

c) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

- nie jest wykluczony z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r., poz. 507), tj. nie jest podmiotem znajdującym się na liście sankcyjnej, względem których stosowane są środki sankcyjne, o których mowa w ww. ustawie.).
- nie otwarto likwidacji ani nie ogłoszono jego upadłości.

Na potwierdzenie przedmiotowego warunku Wykonawca złoży stosowne oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia, którego treść zawarta jest w **Załączniku nr 2. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia.**

Nie dopuszcza się zmiany treści Załączników.

IX. SPOSÓB WYCENY:

1. Ceny zaproponowane przez Wykonawców w formularzu oferty (Załącznik nr 3) są cenami brutto tj. zawierają należny podatek VAT.
2. Wskazana cena brutto obejmuje pełną realizację zamówienia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w niniejszym zapytaniu.

X. POZOSTAŁE WARUNKI:

1. Z wyłonionym Wykonawcą zostanie podpisana umowa. Ustalone ceny (jednostkowe) nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy. Na etapie podpisywania Umowy z danym Wykonawcą konieczne będzie ponowne dołączenie do Umowy skanów **umów o pracę oraz pozostałych załączników wykazanych w opisie klauzul społecznych** oraz **kopii oddelegowania danego pracownika do wykonywania zadań określonych w Umowie** w sytuacji skierowania w/w osób do pracy przy organizacji szkolenia.
2. Zapytanie może zostać unieważnione przez Zamawiającego bez podania przyczyny na każdym etapie.

3. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia następujących zmian zawartej umowy:
   a) zmianę terminu wykonania przedmiotu umowy ze względów organizacyjnych ze szczególnym uwzględnieniem konieczności przedłużenia rekrutacji, z zastrzeżeniem realizacji przedmiotu zamówienia w określonych ramach czasowych.
   b) zmiana obowiązującej stawki podatku od towarów i usług (VAT);
   c) zmian obligatoryjnych wynikających ze zmian przepisów prawa,
4. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień umowy także w przypadkach, gdy:
   a) nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,
   b) konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych w umowach pomiędzy Zamawiającym a inną niż Wykonawca stroną, w tym instytucjami nadzorującymi realizację projektu, w ramach którego realizowane jest zamówienie.
5. Zamawiający informuje, że w umowie na realizację usługi określone zostaną kary umowne za niewłaściwą i nieterminową realizację usługi. Wykaz kar umownych:
   a) w przypadku odstąpienia od umowy, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Wykonawcę oraz w przypadku konieczności odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z powodu realizacji zamówienia niezgodnie z przedłożoną przez Wykonawcę ofertą. W takich okolicznościach Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 10 % całkowitej wartości zamówienia określonej w umowie,
   b) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za opóźnienia w realizacji usługi w wysokości 50,00 zł (słownie: pięćdziesiąt złotych 00/100), za każdą godzinę opóźnienia względem godzin uzgodnionych w umowie, w zakresie usługi obejmującej dostępność sali, serwis posiłków i przerw kawowych, chyba że opóźnienie nastąpiło z przyczyn niezawinionych przez Wykonawcę).
6. Zamawiający zastrzega możliwość potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.

XI. KRYTERIA WYBORU OFERT:

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryteria przypisując im odpowiednio wagi procentowe:

Kryterium I – cena oferty brutto – waga kryterium 80%.

Kryterium II – zatrudnienie na umowę o pracę – waga kryterium 10%

Kryterium III – zatrudnienie osoby z niepełnosprawnością – waga kryterium 10%

Kryterium I

W Kryterium I „cena oferty brutto” ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

Wartość punktowa dla ceny oferty (PC)=
oferta z najniższą ceną ofertową brutto (C min) ÷
cena ofertowa brutto oferty ocenianej (C oferty) x 100 x 80%
PC=C min/C oferty x 100x 80%

Oferta najkorzystniejsza otrzyma w tym kryterium 80 pkt.

W celu przeprowadzenia oceny ofert z zakresie Kryterium I cena oferty brutto każdy Wykonawca składa swoją ofertę zgodnie z **Załącznikiem nr 3 Formularz oferty.**

Kryterium II

Zatrudnienie na umowę o pracę.

Wykonawca otrzyma 10 pkt, jeżeli osoby bezpośrednio zaangażowane w wykonywanie przedmiotu zamówienia mają zawarte umowy o pracę na czas nieokreślony w wymiarze co najmniej ½ etatu.

Za osoby bezpośrednio zaangażowane rozumie się osoby wykonujące czynności min.związane z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków, utrzymaniem czystości, obsługą recepcji.

W celu przeprowadzenia oceny ofert w zakresie Kryterium II każdy Wykonawca złoży **Załącznik nr 4 Oświadczenie o zatrudnianiu na umowę o pracę** wraz z kopią umowy/umów o pracę zawartych z osobami, o których mowa powyżej oraz z zakresem obowiązków. Imię i nazwisko nie podlega anonimizacji.

Oferta, która nie będzie spełniała kryterium otrzyma w tym zakresie 0 pkt.

Kryterium III

Zatrudnienie osoby/osób z niepełnosprawnością.

Wykonawca otrzyma 10 pkt, jeżeli zapewni, że do realizacji umowy zostanie skierowana co najmniej 1 osoba z niepełnosprawnością, w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721 z późn. zm.), w wymiarze co najmniej ½ etatu

W celu przeprowadzenia oceny ofert w zakresie Kryterium III każdy Wykonawca **złoży Załącznik nr 5 Oświadczenie o zatrudnianiu osoby z niepełnosprawnością** wraz z kopią legitymacji osoby z niepełnosprawnością lub orzeczeniem o niepełnosprawności oraz kserokopią umowy o pracę z osobą, o której mowa powyżej. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.

Oferta, która nie będzie spełniała kryterium otrzyma w tym zakresie 0 pkt.

2. Całkowita liczba punktów dla oferty liczona jest jako suma uzyskanych przez nią punktów za Kryterium I, Kryterium II, Kryterium III.

3. Maksymalna możliwa liczba punktów wynosi 100.

4. Zamawiający wybierze do realizacji ofertę, która otrzymała największą liczbę punktów spośród nieodrzuconych ofert, jeśli zaoferowana cena nie przekroczy środków zaplanowanych na ten cel w budżecie projektu. Jeżeli zaoferowana cena przekroczy kwotę przewidzianą w budżecie projektu, Zamawiający rozpocznie negocjacje ze wszystkimi oferentami. Jeżeli w wyniku negocjacji nie uda się osiągnąć konsensusu, zapytanie ofertowe uznaje się za nieważne.
5. Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taką samą liczbę punktów, Zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze (kryterium nr I Cena oferty brutto). Dopiero gdy nie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa powyżej, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.
6. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
   a) jest niezgodna z treścią opisu przedmiotu zamówienia i niniejszym ogłoszeniem,
   b) nie spełnia wymogów formalnych,
   c) nie odpowiada warunkom udziału w postępowaniu,
   d) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
   e) oferent został wykluczony z postępowania,
   f) oferta wpłynęła po terminie składania ofert,
   g) w przypadku przedstawienia przez oferenta informacji nieprawdziwych.
7. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych ani wariantowych.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w ofercie: oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych; z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek; innych omyłek polegających na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.
9. W przypadku gdy Zamawiający uzna, iż wycena oferty zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, Zamawiający zwróci się do Wykonawcy z wnioskiem o wyjaśnienie w wyznaczonym terminie. Cenę uznaje się za rażąco niską, jeżeli jest niższa, o co najmniej 30% od szacowanej wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich pozostałych złożonych ofert.

XII. MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT:

1. Ofertę należy złożyć wyłącznie na formularzach, których wzory stanowią załączniki do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Oferty wraz z pozostałymi załącznikami do zapytania, należy składać wyłącznie poprzez Bazę konkurencyjności BK2021 (https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl)
3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

4. Oferta wraz z załącznikami musi być czytelna.
5. Oferta wraz z załącznikami (1-5) powinna być podpisana przez Wykonawcę przy użyciu podpisu kwalifikowanego lub profilu zaufanego ePUAP lub odręcznie (w przypadku oferty podpisanej przez inną osobę/by należy dołączyć pełnomocnictwo od Wykonawcy). Wpisanie komputerowo nazwiska lub danych wykonawcy bez odręcznego podpisu nie będzie traktowane jako podpisanie dokumentu. Przesłanie niepodpisanej oferty lub niepodpisanego załącznika/załączników będzie skutkowało odrzuceniem oferty na etapie oceny formalnej.
6. W przypadku wyboru Wykonawcy, który złożył ofertę z podpisem odręcznym, przed zawarciem umowy konieczne będzie przekazanie Zamawiającemu oryginału oferty wraz z załącznikami osobiście lub pocztą.
7. W ramach postępowania oceniane będą wyłącznie oferty złożone w terminie określonym w zapytaniu ofertowym, kompletne (wszystkie załączniki tj. 1-5) i wypełnione na **drukach stanowiących załączniki** do zapytania. Oferta, w której załączniki zostały zmienione będzie odrzucana.
8. Kompletna oferta zawiera:
a) uzupełnione i podpisane Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału – **Zał. 1**
b) uzupełnione i podpisane Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – **Zał. 2**
c) uzupełniony i podpisany Formularz ofertowy – **Zał. 3**
d) uzupełnione i podpisane Oświadczenie o zatrudnianiu na umowę o pracę – **Zał. 4**
e) uzupełnione i podpisane Oświadczenie o zatrudnianiu osoby/ób z niepełnosprawnością – **Zał. 5**
9. Zamawiający może w każdym czasie zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonane w ten sposób zmiany Zamawiający zamieszcza za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/. Dokonane w ten sposób zmiany są dla Wykonawców wiążące.
10. Wykonawca zobowiązany jest do monitorowania strony https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl i niniejszego ogłoszenia pod kątem wyjaśnień i modyfikacji zapytania ofertowego. Wszelkie ryzyko i negatywne skutki, związane z niedochowaniem przez Wykonawcę przedmiotowego obowiązku obciążają Wykonawcę.
11. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego, kierując swoje zapytania pisemnie przez Bazę Konkurencyjności.
12. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, nie później jednak niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek wpłynął już po tym terminie, albo dotyczy już udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może pozostawić taki wniosek bez rozpoznania.
13. Wyjaśnienia Zamawiającego zostaną udzielone poprzez Bazę Konkurencyjności.

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału

Załącznik nr 2 – Oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia

Załącznik nr 3 – Formularz oferty

Załącznik nr 4 – Zatrudnienie na umowę o pracę

Załącznik nr 5 – Zatrudnienie osoby/ób z niepełnosprawnością

Załącznik informacyjny – Klauzula informacyjna