

Świdnik, dnia 04.05.2022 r.

**FORMULARZ ZAPYTANIA OFERTOWEGO
ZAPYTANIE OFERTOWE NR M-4010/RPLU.11.03.00-06-0006/5/2022/K**

Stowarzyszenie na rzecz Integracji Społecznej „Modrzew” w związku z realizacją projektu „Bialski Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej 2.0” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Działanie 11.3 Ekonomia społeczna zwraca się z zapytaniem ofertowym.

Zamawiający:**Stowarzyszenie na rzecz Integracji Społecznej „Modrzew”**

Krępiec, ul. Jarzębinowa 10, 21-007 Mełgiew

Tryb postępowania:

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytocznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020

Nazwa i kod określone we Wspólnym Słowniku Zamówień:**80000000-4** – usługi edukacyjne i szkoleniowe**Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi trenerskiej/szkoleniowej polegającej na przeprowadzeniu Kursu kucharskiego – Doskonalenie umiejętności z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych**, w łącznym wymiarze **40 godzin dydaktycznych** dla 1 grupy (**40 godz. x 1 grupa**), realizowanej w ramach wsparcia szkoleniowego rozwijającego kompetencje i kwalifikacje zawodowe w ramach projektu „Bialski Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej 2.0” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

Tematyka obejmująca m.in.:**1. Zajęcia teoretyczne:**

- Organizacja placówki gastronomicznej;
- HACCP w gastronomii;
- Nowoczesne procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności.

2. Zajęcia praktyczne:

- Dekoracja stołów i potraw z elementami carvingu;
- Praktyczne zastosowanie poznanych procesów obróbki żywności w gastronomii;
- Nowoczesne techniki kulinarne m.in. sous-vide, kuchnia molekularna, confit,
- Kuchnia zero waste, kuchnia ecowaste
 - monoporcje wytrawne w gastronomii,
 - monoporcje deserowe.

Ilość godzin:**40 godzin** (w tym: 10 godz. zajęcia teoretyczne oraz 30 godz. zajęcia praktyczne) x 1 grupa

Przez jedną godzinę zajęć rozumie się godzinę dydaktyczną – 1 godzina dydaktyczna = 45 minut

Liczba uczestników szkolenia:

1 grupa szkoleniowa – 4 uczestników

Termin i miejsce wykonania zamówienia:Termin realizacji zamówienia: **od dnia podpisania umowy do 30.09.2022 r.**

Miejsce realizacji:

województwo lubelskie – subregion bialski – powiat łukowski – gmina Wola Mysłowska
Dokładne miejsce realizacji kursu zostanie wskazane przez Zamawiającego.

Termin realizacji szkolenia będzie ustalany w trybie roboczym z wybranym Wykonawcą na podstawie wstępnego harmonogramu wskazanego w opisie przedmiotu zamówienia.

Kurs odbywać się będzie w trybie weekendowym, pomiędzy godz. 09.00 - 17.00.

Zamawiający zastrzega, iż w razie wystąpienia przyczyny niezależnej od Zamawiającego możliwa jest zmiana uzgodnionego terminu kursu z jednoczesnym zachowaniem pozostałych warunków złożonej oferty.

Sposób realizacji usługi:

1. Zajęcia przeprowadzone będą zgodnie z programem zajęć opracowanym przez Wykonawcę i zaakceptowanym przez Zamawiającego. **Wykonawca dołączy program szkolenia (z dokładnym wyszczególnieniem liczby godzin szkolenia), jako załącznik do niniejszego zapytania ofertowego;**
2. Podczas kursu wykorzystywane muszą być różnorodne, angażujące uczestników metody kształcenia oraz środki i materiały dydaktyczne, dostosowane do specyfiki i sytuacji osób uczących się;
3. **Wykonawca zobowiązany jest do:**
 - A. Przeprowadzenia szkolenia zgodnie z obowiązującymi wytycznymi dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-COV-2 wydanymi przez Ministerstwo Rozwoju z Głównym Inspektorem Sanitarnym;
 - B. Zapewnienia sprawnego sprzętu technicznego niezbędnego do prowadzenia zajęć;
 - C. Zapewnienia produktów niezbędnych do realizacji zajęć praktycznych;
 - D. Prowadzenia dokumentacji szkoleniowej (dzienniki zajęć, listy obecności, potwierdzenia otrzymania przez uczestników zaświadczeń o udziale w szkoleniu) i przekazania jej w oryginale do Zamawiającego w terminie nie dłuższym niż 5 dni od zakończenia szkolenia;
 - E. Zapewnienia uczestnikom materiałów dydaktycznych (skryptów) oraz przekazania jednego egzemplarza dla Zamawiającego;
 - F. Wystawienia imiennego zaświadczenia o udziale w szkoleniu dla wszystkich uczestników szkolenia. Zaświadczenia muszą zawierać zakres tematyczny oraz godzinowy zajęć i być oznaczone zgodnie z „Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji” i uzgodnione z Zamawiającym. Wydanie uczestnikom zaświadczeń udziału nastąpić musi na zakończenie szkolenia. Wykonawca musi dostarczyć Zamawiającemu kserokopie zaświadczeń wraz z listą potwierdzającą ich odbiór (na wzorze Zamawiającego) w terminie nie dłuższym niż 5 dni od zakończenia szkolenia;
 - G. Zapewnienia na okres kursu jego uczestnikom ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z uczestnictwem w kursie, na kwotę nie niższą niż 20 000,00 zł (słownie: dwadzieścia tysięcy złotych) oraz dostarczyć Zamawiającemu kopie polisy ubezpieczeniowej w terminie co najmniej 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia;
 - H. Oznaczenia sal i miejsca realizacji zajęć praktycznych, w których realizowany jest kurs zgodnie z „Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji”;
 - I. Przekazywania Zamawiającemu bieżącej informacji o wszelkich nieprawidłowościach w wykonaniu przedmiotu zamówienia.
4. Wykonawcy za wykonanie usługi przysługiwać będzie wynagrodzenie ustalone w oparciu o faktyczną liczbę uczestników kursu wykazaną w protokole odbioru sporządzonym przez Wykonawcę i podpisanym przez Zamawiającego;
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontrolowania przebiegu, sposobu prowadzenia oraz efektywności realizowanych warsztatów i frekwencji uczestników, Wykonawca umożliwi Zamawiającemu prowadzenie obserwacji na realizowanych zajęciach.

Warunki udziału w postępowaniu:

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

1. Wykonawca dysponuje osobą/osobami zdolnymi do wykonania usługi, tj.:
 - A. posiadającymi wykształcenie zawodowe adekwatne do przedmiotu zamówienia i/lub certyfikaty/zaświadczenia/dyplomy umożliwiające przeprowadzenie danego wsparcia;
 - B. posiadającymi doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu kucharstwa, tzn.: w ostatnich 5 latach przed terminem składania ofert, przeprowadziła minimum 120 godzin szkoleń/kursów z tematyki adekwatnej do przedmiotu zamówienia;
 - C. posiadającymi ukończony kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu i wykładowców pozaszkolnych form kształcenia.

Weryfikacja spełnienia warunku:

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony w oparciu o podpisany i przedłożony wraz z ofertą **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego, a także **dołączone do oferty kserokopie posiadanych certyfikatów/zaświadczeń/dyplomów oraz kserokopię dokumentu potwierdzającego ukończenie kursu pedagogicznego.**

Zamawiający zastrzega możliwość weryfikacji dokumentów potwierdzających dysponowanie osobami wykazanymi w załączniku nr 2 i ich doświadczenie. Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia ww. załącznika do zapytania ofertowego w sposób umożliwiający jednoznaczną ocenę spełnienia wymagań formalnych przez zaproponowaną kadrę.

2. Wykonawca musi dysponować potencjałem technicznym do wykonania zamówienia.

Weryfikacja spełnienia warunku:

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony w oparciu o podpisany i przedłożony wraz z ofertą **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego.

3. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Weryfikacja spełnienia warunku:

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony w oparciu o podpisany i przedłożony wraz z ofertą **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego.

4. Oferent znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Weryfikacja spełnienia warunku:

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony w oparciu o podpisany i przedłożony wraz z ofertą **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego.

5. Zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Weryfikacja spełnienia warunku:

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony w oparciu o podpisany i przedłożony wraz z ofertą **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego.

6. Osoba wskazana do prowadzenia kursu/szkolenia (trener) posiada co najmniej następujące kompetencje:
- a) potrafi rozpoznać potrzeby szkoleniowe, w oparciu o nie przygotować szkolenie, czyli określić jego cele, oczekiwane efekty uczenia się, plan szkolenia oraz metody i materiały szkoleniowe oraz przeprowadzić ocenę efektów szkolenia,
 - b) dysponuje wystarczającą wiedzą merytoryczną i umiejętnościami praktycznymi z zakresu objętego szkoleniem oraz wiedzą i umiejętnościami trenerskimi potrzebnymi do realizacji programu szkoleniowego,
 - c) potrafi przygotować proces szkoleniowy, który będzie uwzględniał rozwój grupy i jej potrzeby edukacyjne,
 - d) potrafi zaprojektować proces szkoleniowy ukierunkowany na wykorzystanie zdobytych kompetencji w praktyce,
 - e) potrafi rozwiązywać sytuacje trudne podczas szkolenia w sposób konstruktywny dla procesu uczenia,
 - f) posiada umiejętność przeprowadzenia szkoleń metodami aktywnymi,
 - g) posiada niezbędne umiejętności techniczne związane z prowadzeniem szkolenia i wykorzystania odpowiednich środków dydaktycznych.

Weryfikacja spełnienia warunku:

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony w oparciu o złożone oświadczenie na wzorze określonym w **załączniku nr 2** do niniejszego zapytania cenowego.

Sposób przygotowania i złożenia oferty:

1. Wykonawcy ponoszą koszty związane z przygotowaniem oferty.
2. Cena powinna obejmować wszystkie koszty związane z wykonaniem usługi oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego i nie może ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Cena jest ceną brutto (kwota brutto wynagrodzenia wraz z narzutami na wynagrodzenia stanowiące koszt Zamawiającego (jeśli dotyczy), a dla podatnika VAT – kwotą zawierającą podatek VAT (jeśli dotyczy)).
3. Każdy oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Ze strony Zamawiającego do kontaktów została upoważniona p. Małgorzata Depa – tel. 081 307-66-26, email: depa.m@modrzew.org
5. Siedziba Zamawiającego:
Stowarzyszenie na rzecz Integracji Społecznej „Modrzew”
ul. Racławicka 38-44 lok. 305, 21-040 Świdnik
Biuro czynne od poniedziałku do piątku w godzinach 9.00 – 15.00
6. Oferta powinna zostać przygotowana na druku stanowiącym **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego.
7. Ofertę należy złożyć w jednej z poniższych form:
 - A. za pośrednictwem portalu www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl
 - B. skan wypełnionych i podpisanych przez osobę upoważnioną ze strony Wykonawcy dokumentów za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: depa.m@modrzew.org
 - C. w formie pisemnej w zamkniętej kopercie (opakowaniu). Na kopercie (opakowaniu) powinny widnieć nazwa i adres Zamawiającego oraz następujące oznaczenie: dotyczy świadczenia usługi trenerskiej/szkoleniowej w ramach projektu „Bialski Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej 2.0”. Na kopercie należy podać również nazwę i adres Wykonawcy lub pieczęć firmową Wykonawcy.
8. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim na komputerze lub odręcznie drukowanymi literami, niebieskim lub granatowym kolorem. W przypadku składania oferty przez osobę fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą lub osoby prawne oferta powinna być opatrzona pieczęcią firmową (jeśli posiada), mieć datę sporządzenia oraz czytelny podpis Wykonawcy.
9. W przypadku ofert składanych w wersji elektronicznej:
 - a) Zamawiający akceptuje wyłącznie pliki z rozszerzeniem: .pdf, .doc, .docx., odt.
 - b) Zaleca się, aby każdy załącznik wielostronicowy był zapisany w jednym pliku,
 - c) Zaleca się, aby każdy załączony plik miał nadaną inną nazwę własną.

W przypadku problemów technicznych związanych z otwarciem lub wydrukiem e-maila, spowodowanych niezastosowaniem się do zaleceń z punktów b), c) konsekwencje powyższego obciążają Wykonawcę, który oświadcza, iż nie będzie z tego tytułu wysuwał roszczeń względem Zamawiającego.

10. Zamawiający nie odsyła nadesłanych ofert.
11. Zamawiający zabrania jakichkolwiek modyfikacji treści dokumentów, za wyjątkiem miejsc służących do wypełnienia wyceny.
12. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
13. Oferta wymaga podpisu osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z wymaganiami ustawowymi. W przypadku, gdy załącznikiem do oferty jest kopia dokumentu, musi być ona potwierdzona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem poprzez dodanie adnotacji: „za zgodność z oryginałem” i umieszczenie podpisu upoważnionego przedstawiciela.
14. Jakiegokolwiek odstępstwo od wyżej opisanego sposobu przygotowania oferty jest równoznaczne z jej odrzuceniem, ze względu na niespełnienie kryteriów formalnych.

Termin złożenia oferty

Oferta musi być złożona do dnia **13.05.2022 r. do godziny 10:00**

Decyduje godzina wpływu oferty. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

Termin i miejsce otwarcia ofert

nie dotyczy

Termin związania ofertą

Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

Kryteria oceny ofert:

Po spełnieniu przez Wykonawcę wszystkich wskazanych wyżej kryteriów i warunków udziału w postępowaniu, każda ważna oferta poddana zostanie ocenie punktowej. Zamawiający przy wyborze oferty będzie się kierować kryterium:

a. cena – 60 pkt.

Opis sposobu obliczania kryterium cena:

Cena powinna być podana w złotych wraz ze wszystkimi należnymi podatkami i obciążeniami oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego.

Punkty przyznawane za kryterium cena będą liczone w następujący sposób:

- a) oferta z najniższą ceną brutto otrzymuje 60 punktów,
- b) punkty dla pozostałych ofert obliczane są wg wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_0) \times 60 \text{ pkt.}, \text{ gdzie:}$$

C – liczba punktów przyznana danej ofercie

C_{min} – najniższa cena spośród ważnych ofert

C₀ – cena oferty ocenianej

Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Oferta najkorzystniejsza w tym kryterium może otrzymać maksymalnie 60 punktów.

b. doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia – 40 pkt.

Opis sposobu obliczania kryterium doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia:

Przez doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia rozumie się liczbę godzin przeprowadzonych szkoleń/kursów z zakresu kuchni zero waste w okresie ostatnich 5 lat, przed upływem terminu składania ofert.

Wykonawca w celu wykazania posiadanego przez trenerów doświadczenia w przeprowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu kuchni zero waste wypełnia załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia w/w załącznika w sposób umożliwiający jednoznaczną ocenę spełnienia warunku oraz zobowiązany jest do złożenia wraz z ofertą dokumentów potwierdzających posiadane przez trenera

doświadczenie np. kserokopii protokołów odbioru usługi/referencji, itp., potwierdzających przeprowadzenie ww. szkoleń/kursów, z których jednoznacznie wynika liczba godzin oraz rodzaj usługi. Do oceny będzie brane wyłącznie udokumentowane doświadczenie.

Punkty przyznawane za kryterium doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia będą liczone w następujący sposób:

$$D = (Do / Dn) \times 40 \text{ pkt.}, \text{ gdzie:}$$

D – liczba punktów przyznana danej ofercie

Do – wykazana liczba godzin przeprowadzonych szkoleń/kursów z oferty badanej

Dn – największa wykazana liczba godzin przeprowadzonych szkoleń/kursów spośród złożonych ofert

Oferta najkorzystniejsza w tym kryterium może otrzymać maksymalnie 40 punktów.

Łączna ilość punktów ocenianej oferty (ocena końcowa)

$$S = C + D, \text{ gdzie:}$$

S – łączna liczba punktów przyznana ofercie

C – przyznane punkty w ramach kryterium cena

D – przyznane punkty w ramach kryterium doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

Łącznie oferta najkorzystniejsza może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów (S) w oparciu o wszystkie kryteria i wyliczenia, o których mowa powyżej.

UWAGA: Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podawania przyczyny. W przypadku, gdy podana kwota brutto przekroczy budżet projektu przewidziany na realizację usługi Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania bądź podjęcia negocjacji z Wykonawcą. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Wykonawców wyjaśnień oraz dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.

Informacja o planowanych zamówieniach uzupełniających

Zamawiający dopuszcza możliwość zamówień uzupełniających oraz zamówień, o których mowa w pkt 7 lit. g podrozdziału 6.5 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

Pozostałe informacje

1. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) świadczenia usługi zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia,
 - b) przestrzegania **Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.**
2. **Oferent, który nie będzie realizował zamówienia osobiście, zapewni odpowiednią osobę/osoby, spełniające wszystkie wymagania zawarte w Zapytaniu ofertowym.** Zmiana danej osoby będzie możliwa wyłącznie za zgodą Zamawiającego po spełnieniu przez nowo wskazaną osobę wszystkich wymogów zawartych w Zapytaniu ofertowym.
3. Wykonawcy deklarują gotowość do realizacji wskazanych zadań w terminach i wymiarze godzinowym uzgadnianych każdorazowo z Zamawiającym.
4. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie ustalone w oparciu o faktyczną liczbę uczestników szkolenia wykazaną w protokole odbioru sporządzonym przez Wykonawcę i podpisanym przez Zamawiającego.
5. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów związanych ze świadczeniem usługi (np. noclegi, dojazdy, wyżywienie). Wszelkie koszty związane z przygotowaniem, przeprowadzeniem oraz rozliczeniem wykonywanej usługi ponosi Wykonawca.

6. Składana oferta musi spełniać wszystkie wymagania stawiane w zapytaniu ofertowym i musi być złożona na wzorze dołączonym do niniejszego zapytania.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny.
8. Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.
9. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
10. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Wykonawcę.
11. Zamawiający informuje, że terminy płatności wynagrodzenia Wykonawcy uzależnione będą od terminu wpłynięcia na konto Zamawiającego środków przeznaczonych na pokrycie wydatków związanych realizacją umowy na etapie, w którym uczestniczył w nim Wykonawca i mogą ulegać opóźnieniom.
12. Zamawiający informuje, iż w umowie o realizację zamówienia znajdą się zapisy przewidujące możliwość dokonywania istotnych zmian postanowień umowy w zakresie:
 - a) zmiany obowiązujących przepisów,
 - b) gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wytycznych lub zaleceń Instytucji, która przyznała środki na sfinansowanie umowy,
 - c) gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem działania siły wyższej, uniemożliwiającej wykonanie umowy w określonym pierwotnie terminie,
 - d) zmiany wysokości wynagrodzenia, gdy nastąpi zmiana stawki podatku od towarów i usług na usługi stanowiące przedmiot umowy,
 - e) zmiany terminu realizacji usługi,
 - f) zmiany ostatecznej liczby uczestników szkolenia lub godzin usługi,
 - g) zmiany trenera, gdy wskazany w umowie trener z przyczyn niezależnych od Wykonawcy nie będzie mógł zrealizować usługi, pod warunkiem, że zmiana nastąpi na trenera o kwalifikacjach nie gorszych niż kwalifikację trenera wskazanego w ofercie,
 - h) zasad płatności (Zamawiający informuje, że termin płatności wynagrodzenia Wykonawcy uzależniony jest od terminu wpłynięcia na konto Zamawiającego środków przeznaczonych na pokrycie wydatków związanych realizacją zadania na etapie, w którym uczestniczył w nim Wykonawca i może ulegać opóźnieniom).
13. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania tajemnicy w sprawach dotyczących działalności Zamawiającego.
14. Niniejsze Zapytanie Ofertowe nie stanowi zobowiązania Stowarzyszenia na rzecz Integracji Społecznej „Modrzew” do zawarcia umowy.
15. Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia – załącznik nr 2
3. Wykaz doświadczenia osób wyznaczonych do realizacji zamówienia – załącznik nr 3
4. Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych – załącznik nr 4