



ZAPYTANIE OFERTOWE nr 01/2021/KIF/EFS

Podmiot Krajowa Izba Fizjoterapeutów

realizująca projekt pn.

„Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno – demograficzne kraju”

nr umowy POWR.05.04.00-00-0001/20-00/3404/2021/60

zaprasza do złożenia oferty dotyczącej

Zapewnienia noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno-demograficzne” w Warszawie.

Warszawa, dn. 11.05.2021 r.



W związku z realizacją projektu pn. *Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno – demograficzne kraju*, realizowanego w ramach Osi Priorytetowej V. Wsparcie dla obszaru zdrowia, Działania 5.4. Kompetencje zawodowe i kwalifikacje kadr medycznych, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zapraszamy do złożenia oferty świadczenia usług w zakresie **zapewnienia noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno-demograficzne kraju” w Warszawie.**

I. ZAMAWIAJĄCY

Krajowa Izba Fizjoterapeutów
Pl. Stanisława Małachowskiego 2
00-066 Warszawa
NIP: 701 06 51 576

II. INFORMACJE OGÓLNE

1. Zamawiający nie jest zobligowany do stosowania Ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019, z późn. zm.). Do niniejszego Zapytania Ofertowego nie stosuje się w/w Ustawy. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zapisami „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”.
2. Zgodnie z normami zawartymi w Wytycznych, postępowanie realizowane jest w sposób zapewniający przejrzystość, z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców.
3. Wartość niniejszego zamówienia **przekracza kwotę 50 tys. PLN netto**, tj. bez podatku od towarów i usług (VAT). Szacunkowa wartość zamówienia została ustalona na podstawie zatwierdzonego wniosku o dofinansowanie.
4. Niniejsze zapytanie ofertowe prowadzone jest w trybie zasady konkurencyjności i zostało zamieszczone na stronie internetowej www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl. oraz na stronie Zamawiającego www.kif.info.pl
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest **zapewnienie noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno-demograficzne kraju” w Warszawie.**

Nazwa i kod określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):
55000000-0 Usługi hotelarskie i restauracyjne

1. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO I OBOWIĄZKI WYKONAWCY DOTYCZĄCE USŁUGI HOTELARSKIEJ I GASTRONOMICZNEJ:

- a) **w związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną z epidemią koronawirusa (SARS-CoV-2), obiekt hotelowy zobowiązany jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.**



- b) Wskazane jest, by nocleg zapewniony był w tym samym obiekcie hotelowym, w którym odbywać się będzie szkolenie.
- c) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu obiekt hotelowy spełniający wymagania Zamawiającego co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
- d) Obiekt musi znajdować się w granicach administracyjnych miasta, w którym odbywa się szkolenie;
- e) Zamawiający wymaga zapewnienia noclegu w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym (równoważne ze standardem minimum 3 gwiazdek wg klasyfikacji 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 (Dz. U. z 2017, poz. 2166).
- f) Hotel powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt musi spełniać co najmniej minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób niepełnosprawnych określone w Załączniku nr 8 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166);
- g) Hotel powinien zapewnić bezpłatny parking dla uczestniczek/uczestników oraz przedstawicieli Zamawiającego;
- h) Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania z pełnym węzłem sanitarnym. Liczba pokoi zostanie wskazana przez Zamawiającego.
- i) Wykonawca zapewni nocleg dla wszystkich uczestniczek i uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego w każdym z terminów szkoleń;
- j) Wykonawca zapewni uczestniczkom lub uczestnikom szkolenia korzystającym z noclegu, śniadania oraz kolacje w obiekcie hotelowym.

OPIS WYŻYWIENIA

Śniadanie zgodnie ze standardem panującym w hotelu,

Kolacja zorganizowana w formie „szwedzkiego stołu” lub serwowana, zgodnie ze standardem panującym w hotelu,

2. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO I OBOWIĄZKI WYKONAWCY DOTYCZĄCE SALI WYKŁADOWEJ:

- a) w związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną z epidemią koronawirusa (SARS-CoV-2), obiekt hotelowy zobowiązany jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
- b) sala winna posiadać powierzchnię, która zgodna będzie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego i pozwoli uczestnikom szkolenia na utrzymanie dystansu społecznego.
- c) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić płyny dezynfekujące (w formie spryskiwacza), ręczniki papierowe oraz rękawiczki jednorazowe (lateksowe) w ilości niezbędnej do bezpiecznego prowadzenia zajęć praktycznych (co najmniej 2 pary rękawiczek na uczestnika na każdy dzień szkoleniowy)
- d) sala szkoleniowa winna znajdować się w hotelu zapewniającym nocleg uczestnikom szkolenia lub, jeśli to nie będzie możliwe, nie dalej niż 1 kilometr licząc od hotelu, za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości (tj. www.targeo.pl, www.maps.google.pl lub podobnych, odległość mierzona w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali szkoleniowej, a nie odległość mierzona w linii prostej); sala szkoleniowa położona powyżej 1 kilometra od hotelu dopuszczalna jest przez Zamawiającego pod warunkiem zapewnienia przez Wykonawcę transportu na własny koszt; położona w centrum konferencyjnym lub obiekcie hotelarskim o standardzie minimum 3 gwiazdek wg klasyfikacji opisanej w art. 38 ustawy o usługach turystycznych (lub standardzie



równoważnym), albo w innym obiekcie użyteczności publicznej, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji i braku akceptacji miejsca wskazanego przez Wykonawcę, jeśli jego standard okaże się niewystarczający. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu lokalizację i standard sali szkoleniowej 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

- e) Wykonawca zobowiązany będzie udostępnić magazyn przy sali szkoleniowej w celu przechowania do 13 (trzynastu) stołów rehabilitacyjnych na czas prowadzonych szkoleń (pod warunkiem, że szkolenie odbywać się będzie w innym miejscu niż nocleg);
- f) sala szkoleniowa, w której będą odbywać się szkolenia, winna być przystosowana do osób z niepełnosprawnościami;
- g) sala szkoleniowa winna spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe, posiadać bezpłatny dostęp do Internetu;
- h) liczba miejsc siedzących oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników szkolenia;
- i) w sali winna być możliwość dowolnej aranżacji ustawienia stołów, krzeseł;
- j) w sali winna być możliwość dostawienia stołów rehabilitacyjnych do zajęć praktycznych (warsztaty, warunki symulowane);
- k) sala winna być na tyle przestronna by umożliwić swobodne poruszanie się uczestników;
- l) sala podczas przerw winna być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia;
- m) klimatyzacja, umożliwiająca regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia;
- n) zaplecze sanitarne (toalety) winny znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej;
- o) szatnia na okrycia wierzchnie winna znajdować się w pobliżu sali wykładowej;
- p) ze względu na konieczność przygotowania sali do zajęć szkoleniowych Zamawiający musi mieć możliwość dostępu do sali na 2 godziny przed i po szkoleniu;
- q) w sali powinny znajdować się okna dające światło dzienne oraz być zapewnione oświetlenie sztuczne;
- r) Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu oznakowanie sali szkoleniowej materiałami (plakaty, wydruki informacyjne) o wizualizacji zgodnej z wymogami POWER;

MINIMALNE WYPOSAŻENIE

- a) flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony);
- b) komputer z podłączeniem do projektora multimedialnego,
- c) projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podpięcie do laptopa i korzystanie);
- d) ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników;
- e) nagłośnienie;
- f) minimum 2 bezprzewodowe mikrofony;
- g) stolik na sprzęt audio-video oraz stolik na materiały szkoleniowe trenera;
- h) możliwość zaciemnienia pomieszczenia;
- i) możliwość wieszania kart flipchartów oraz innych materiałów szkoleniowych na ścianach lub w przygotowanych do tego miejscach.

3. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO I OBOWIĄZKI WYKONAWCY DOTYCZĄCE USŁUGI CATERINGOWEJ:

- a) w związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną z epidemią koronawirusa (SARS-CoV-2), podmiot odpowiedzialny za usługę, zobowiązany jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
- b) W zakresie wyżywienia uczestników szkolenia Wykonawca zapewni: obiad oraz przerwę kawową na uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy.
- c) Wyżywienie winno być zapewnione w miejscu odbywania szkoleń.
- d) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków, zarówno obiadu jak i przerwy kawowej.



- e) Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252 ze zm.), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
- f) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność z możliwością indywidualnej diety.
- g) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem,
- h) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty przerwy kawowej na miejsce spożycia cateringu najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem szkolenia oraz obiad najpóźniej 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.
- i) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe.
- j) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia informacji o alergenach w dostępnym widocznym miejscu dla osób korzystających z posiłków. Informacje należy umieścić w menu lub na dodatkowej kartce na przykład w formie graficznych znaczków w menu, czy w tabeli na osobnej kartce.
- k) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252 ze zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Wykonawca musi ustalić z Zamawiającym menu na 3 dni przed terminem realizacji szkolenia, w szczególności składniki dania obiadowego (uzyskanie akceptacji Zamawiającego dla propozycji menu).
- l) Wykonawca zobowiązany jest uprzątnąć naczynia i sprzęt gastronomiczny oraz wywieźć śmieci pozostałe po posiłkach po zakończeniu spożywania posiłków.

OPIS WYŻYWIENIA:

- a) **Obiad** (opis i gramatura dotyczy jednego obiadu dla jednego uczestnika)- jeden na każdy dzień szkoleniowy **Pierwsze danie:** zupa, (min.200 ml/osobę)

Drugie danie:

- mięso lub ryba do wyboru, (min. 130 g./os),
- dodatki tj. ziemniaki lub kasza lub makaron lub ryż, (min. 100 g./os.),
- surówka lub warzywa gotowane (min. 140 g./os),
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość zamówienia dania bezmięsnego lub bezglutenowego na życzenie uczestnika szkolenia (informacja zostanie przekazana na co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia).

Napoje podane do obiadu:

- woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę,
- woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę,
- kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń),
- dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, cukier, słodzik,
- herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona),
- dodatki do herbaty: cukier, słodzik, cytryna



b) Przerwa kawowa: jedna przerwa kawowa na uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy.

Na przerwę kawową składać się musi:

- woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę,
- woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę,
- kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń),
- dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, cukier, słodzik,
- herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona),
- dodatki do herbaty: cukier, słodzik, cytryna
- dwa rodzaje ciast do wyboru / sezonowe owoce obrane i wyfiletowane - co najmniej 100 g na osobę,

Miejsce wykonania przedmiotu zamówienia: Warszawa

2021 r. – 5 szkoleń

2022 r. – 6 szkoleń

(dokładne daty zostaną wskazane Wykonawcy co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia)

Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę szkoleniową: do 26 osób,

Czas trwania jednego szkolenia:

6 dni - podczas dwóch zjazdów (piątek – niedziela i/lub sobota – poniedziałek),

łącznie: 66 dni

Liczba noclegów wraz z wyżywieniem przypadająca na jedno szkolenie:

- do 4 noclegów na uczestnika (w tym 4 śniadania i 4 kolacje na uczestnika) - liczba uczestników szkolenia korzystająca z noclegów oraz liczba noclegów zostanie podana Wykonawcy co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia, uczestnicy korzystający z noclegu zagwarantowane mają śniadania i kolacje w miejscu świadczenia usługi noclegowej zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia,

Rodzaj pokoi przypadających na jedno szkolenie: pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania dla maksymalnie 60 % uczestników przypadających na jedno szkolenie (maksymalnie 16 pokoi na szkolenie),

Liczba obiadów przypadająca na jedno szkolenie na jednego uczestnika: 6 obiadów,

Liczba przerw kawowych przypadająca na jedno szkolenie na jednego uczestnika: 6 przerw kawowych na uczestnika

IV. GRUPA DOCELOWA Grupę docelową projektu stanowią fizjoterapeuci/fizjoterapeutki tj. zgodnie z Ustawą o zawodzie fizjoterapeuty osoby posiadające prawo wykonywania zawodu fizjoterapeuty nadane przez Krajową Izbę Fizjoterapeutów, które zatrudnione są w podmiocie wykonującym działalność leczniczą (tj. osoby zatrudnione na umowę o pracę lub umowę cywilno-prawną (w tym kontrakt), lub samozatrudnienie.

V. INFORMACJE UZUPEŁNIAJĄCE

1. Zamawiający zobowiązany jest do przekazywania Wykonawcy co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia:

- liczbę uczestników szkolenia
- liczbę uczestników szkolenia korzystających z noclegu
- liczbę noclegów przypadającą na jedno szkolenie,

2. **Zamawiający zastrzega, że szacowana liczba uczestników szkolenia może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) o maksymalnie 20% uczestników, a wskazana w Ofercie całkowita cena jednostkowa za jednego uczestnika/pokój/dzień cateringu nie może ulec zmianie. O zmianie liczby uczestników Zamawiający poinformuje najpóźniej 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia.**

3. Zamawiający zobowiązany jest do przekazywania co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia liczbę uczestników szkolenia korzystających z posiłków bezglutenowych lub wegetariańskich.



4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany harmonogramu szkoleń.
5. Rozliczenie z Wykonawcą będzie następować po zakończeniu każdego szkolenia, w rozliczeniu miesięcznym, a podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest faktyczne wykonanie usług wg cen jednostkowych określonych w Ofercie,
6. Faktury zostaną wystawione na rzecz Zamawiającego (Krajowa Izba Fizjoterapeutów Pl. Stanisława Małachowskiego 2, 00-066 Warszawa, NIP: 701 06 51 576) po stwierdzeniu wykonania Przedmiotu zamówienia bez zastrzeżeń, potwierdzonego przez Zamawiającego protokołami zdawczo-odbiorczymi, sporządzanymi po zakończeniu każdego szkolenia;
7. Wypłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury. Płatność zostanie zrealizowana w terminie 30 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionych faktur. Płatność będzie realizowana przelewem na wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy.
8. Wynagrodzenie współfinansowane będzie z budżetu Unii Europejskiej ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Edukacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020.
9. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników szkolenia w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego barku, itp.).
10. Zamawiający ma prawo dokonać przed rozpoczęciem szkolenia wizytacji obiektu hotelowego oraz Sali wykładowej pod kątem weryfikacji spełnienia wszystkich warunków postawionych przez Zamawiającego.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia uwag do Przedmiotu umowy na każdym etapie realizacji zamówienia w celu należytego wykonywania umowy. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić zgłaszane uwagi.

VI. OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca ma obowiązek wskazać lokalizację obiektu hotelowego Zamawiającemu drogą pisemną, w tym za pośrednictwem poczty elektronicznej co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić płyny dezynfekujące (w formie spryskiwaczy), ręczniki papierowe oraz rękawiczki jednorazowe w ilości niezbędnej do bezpiecznego prowadzenia zajęć praktycznych (co najmniej 2 pary rękawiczek na uczestnika na każdy dzień szkoleniowy).
3. Wykonawca ma obowiązek wskazać Zamawiającemu lokalizację sali szkoleniowej (pod warunkiem, że znajduje się w innej lokalizacji niż obiekt hotelowy) drogą pisemną, w tym za pośrednictwem poczty elektronicznej co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
4. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać akceptację Zamawiającego w zakresie wskazanego obiektu hotelowego oraz sali szkoleniowej.
5. **Wykonawca zobowiązany będzie udostępnić magazyn w celu przechowania do 13 (trzynastu) stołów rehabilitacyjnych na czas prowadzonych szkoleń. Stoły rehabilitacyjne dostarczane są dzień przed szkoleniem i odbierane dzień po zakończeniu szkolenia.**
6. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać akceptację Zamawiającego w zakresie menu dla uczestników szkolenia (co najmniej 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia).
7. Wykonawca zapewnia wszystkie wymogi jakościowe postawione przez Zamawiającego. W przypadku stwierdzenia rozbieżności, Zamawiający wyznaczy dodatkowy termin – 1 dzień – na ich usunięcie (pod rygorem odstąpienia od Umowy z winy Wykonawcy), po którym dokona ponownej wizytacji miejsc realizacji przedmiotu zamówienia.
8. Wykonawca zapewni obsługę osobową w celu realizacji usługi cateringowej.
9. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu bezpośredni kontakt telefoniczny z poszczególnymi osobami zaangażowanymi w realizację zadania, osobami odpowiedzialnymi za obsługę gości w obiekcie hotelowym itd.
10. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu na terenie obiektu, w którym odbywa się szkolenie ustawienie, bądź zawieszenie w miejscu widocznym plakatu informacyjnego o realizowanym projekcie pn. "Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno-demograficzne kraju" współfinansowanym przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.



11. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć Zamawiającemu nie później niż w terminie 7 dni roboczych po zakończeniu każdego szkolenia rozliczenie zawierające: liczbę osób zakwaterowanych, liczbę noclegów, liczbę wydanych obiadów oraz przerw kawowych oraz liczbę godzin wynajmu sali wykładowej wraz ze wskazaniem dokładnych dat.

VII. TERMIN REALIZACJI

Projekt *Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno – demograficzne kraju* przewiduje przeprowadzenie szkoleń w terminie do 31 marca 2022 r. w tym: 2021 rok – 5 szkoleń (edycji), 2022 rok – 6 szkoleń (edycji).

Dokładny termin zostanie wskazany Wykonawcy co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia.

Harmonogramy szkoleń będą przekazywane Wykonawcy na co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia. Zmiana harmonogramu szkolenia możliwa jest za zgodą Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ramowego harmonogramu szkolenia (w tym przesunięcia godzin rozpoczęcia zakończenia szkolenia, a także zmiany rozkładu przerw) i przekazania tych informacji Wykonawcy do 5 dni przed dniem rozpoczęcia szkolenia.

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający poniższe warunki:

1. Spełnia warunki dotyczące wiedzy i doświadczenia:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie – wykonał należycie **co najmniej 5 usług** odpowiadających swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia. (1 usługa jest rozumiana jako zapewnienie noclegu, usługi cateringowej oraz sali wykładowej podczas minimum 2 dniowego szkolenia dla co najmniej 20 uczestników).

Kryterium weryfikowane będzie na podstawie informacji o zrealizowanych przez Wykonawcę, usługach zawartych w tabeli Wykazu kompetencji i doświadczenia (Załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania ofertowego) dołączonego do Formularza ofertowego. Do wykazu należy dołączyć dowody określające należyte wykonanie usług uwzględnionych w wykazie. Dowodami są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonane.

2. Nie jest powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, przy czym 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 Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestnictwu 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 prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Kryterium weryfikowane będzie na podstawie informacji przedstawionych w oświadczeniu dołączonym do Oferty, którego wzór stanowi Załącznik 2.

3. Przedstawi ofertę zgodną z wymaganiami określonymi w niniejszym Zapytaniu ofertowym.
Kryterium weryfikowane będzie na podstawie złożonych przez Wykonawcę dokumentów. Weryfikowana będzie kompletność oraz zgodność oferty ze wzorami określonymi w niniejszym zaproszeniu.
4. Akceptuje bez zastrzeżeń treść niniejszego zapytania, określone w nim warunki realizacji przedmiotu zamówienia oraz wszelkie konsekwencje z tym związane.



Kryterium weryfikowane będzie na podstawie oświadczenia Wykonawcy zawartego w Formularzu ofertowym

Wykonawca, który nie wykaże spełnienia wyżej wymienionych warunków udziału w postępowaniu (tj. nie załączy stosownych załączników i oświadczeń) bądź nie spełni warunków udziału w postępowaniu bądź przedstawi nieprawdziwe informacje zostanie wykluczony z udziału w postępowaniu. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uważa się za odrzuconą.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu dokonana będzie w oparciu o dokumenty i oświadczenia, które ma dostarczyć Wykonawca.

IX. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę na załączonym Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1) wraz załącznikami należy składać w formie pliku PDF (forma zeskanowanego podpisanego dokumentu).
2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Ofertę należy sporządzić w języku polskim. Jeżeli dokumenty są sporządzone w języku obcym to Wykonawca powinien złożyć je wraz z tłumaczeniem na język polski.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Złożona oferta musi uwzględniać wszystkie zobowiązania, obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
6. Oferta musi być podpisana przez oferenta lub osobę/ osoby uprawnioną do reprezentowania oferenta.
7. Termin związania ofertą: 30 dni kalendarzowych.
8. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

X. ZAWARTOŚĆ OFERTY:

1. Załącznik nr 1 - Formularz Oferty,
2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy,
3. Załącznik nr 3 – Wykaz dokumentujący posiadaną wiedzę i doświadczenie.
4. Dowody określające należyte wykonanie usług określonych w wykazie.
5. Załącznik nr 4 – Oświadczenie Wykonawcy o zatrudnieniu osoby niepełnosprawnej /jeśli dotyczy/.

XI. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. **Termin składania ofert: 19.05.2021 r.** (decyduje data wpływu do Zamawiającego lub data zamieszczenia oferty w Bazie Konkurencyjności).
2. Ofertę na załączonym Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1) wraz załącznikami należy składać w formie elektronicznej na adres oferty@kif.info.pl lub za pośrednictwem odpowiedniej funkcjonalności Bazy Konkurencyjności. Pliki winny być zapisane w formacie PDF i winny mieć formę zeskanowanego podpisanego dokumentu (obrazu dokumentu).
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane i nie są zwracane do Wykonawcy.
4. Przed upływem terminu składania ofert Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Oświadczenie o zmianie albo wycofaniu oferty winno być doręczone Zamawiającemu przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzić jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.

XII. ZAMAWIAJĄCY DOKONA OCENY WG. NASTĘPUJĄCYCH KRYTERIÓW:

Zamawiający przy wyborze oferty zakłada przeprowadzenie dwuetapowej oceny:

ETAP 1 – weryfikacja formalna pod kątem spełnienia wymogów określonych w zapytaniu przedstawionych powyżej. Weryfikacji podlegać będą oferty złożone we wskazanym w zapytaniu terminie. Weryfikowana będzie kompletność oraz zgodność oferty ze wzorami określonymi w niniejszym zapytaniu.

Oferta zostanie odrzucona jeśli:

- jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
- nie została podpisana przez Wykonawcę lub osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy,



- została złożona przez Wykonawcę niespełniającego warunków uprawniających do udziału w postępowaniu lub została złożona przez Wykonawcę podlegającego wykluczeniu zgodnie z pkt VIII zapytania ofertowego,
- nie zawiera wymaganych oświadczeń i dokumentów wskazanych w pkt X zapytania ofertowego bądź oświadczenia i dokumenty zostały przygotowane w sposób niezgodny z zapisami zapytania ofertowego, w tym niezgodnie ze wzorami określonymi w załącznikach,

ETAP 2 – merytoryczna ocena ofert. Do etapu drugiego oceny zakwalifikowane zostaną oferty spełniające wymogi formalne.

W ramach drugiego etapu oceny oferty zostaną ocenione według poniższych kryteriów:

1. Cena brutto - maksymalnie C = 80 pkt

$$C = (C \text{ min.}/C_x) * 80$$

C – liczba punktów przyznanych danej ofercie za cenę brutto

C min – cena brutto oferty najtańszej

C_x – cena brutto oferty ocenianej

2. Doświadczenie w organizacji szkoleń Ds. = 15 pkt

(1 usługa jest rozumiana jako zapewnienie noclegu, usługi cateringowej oraz sali wykładowej podczas minimum 2 dniowego szkolenia dla co najmniej 20 uczestników)

zapewnienie noclegu, usługi cateringowej oraz Sali wykładowej podczas 10 i więcej szkoleń – 15 pkt

zapewnienie noclegu, usługi cateringowej oraz Sali wykładowej podczas 8 – 9 szkoleń – 10 pkt

zapewnienie noclegu, usługi cateringowej oraz Sali wykładowej podczas 6 – 7 szkoleń – 5 pkt

zapewnienie noclegu, usługi cateringowej oraz Sali wykładowej podczas 5 szkoleń – 0 pkt (warunek udziału w postępowaniu).

3. Aspekty społeczne AS = 5 pkt

Posiadanie statusu zakładu pracy chronionej i/lub zatrudnienie w pełnym wymiarze czasu pracy do realizacji niniejszego zamówienia co najmniej 1 osoby niepełnosprawnej, co oznacza osobę spełniającą przesłanki statusu niepełnosprawności określone ustawą o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych, w terminie 30 dni od daty zawarcia Umowy.

Punkty za powyższe kryterium zostaną przyznane na podstawie złożonego przez Wykonawcę **oświadczenia, które stanowi załącznik nr 4 do niniejszego zapytania**. Zaznaczenie w oświadczeniu przynajmniej jednej opcji „tak” spowoduje przyznanie 5 pkt. Brak złożenia oświadczenia w przedmiotowym kryterium, skutkować będzie otrzymaniem przez Wykonawcę w przedmiotowym kryterium 0 punktów.

Jeżeli Wykonawca zobowiąże się do zatrudnienia co najmniej jednej osoby z niepełnosprawnością zobligowany jest do realizacji poniższych warunków:

1) Wykonawca powinien zatrudnić w/w osobę w terminie nie dłuższym niż 30 dni od dnia zawarcia umowy z Zamawiającym.

2) Zatrudnienie powinno trwać nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy o realizacji przedmiotowego zamówienia.

3) Do każdego protokołu zdawczo-odbiorczego Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie potwierdzające nieprzerwane zatrudnienie osoby z niepełnosprawnością.

4) Na żądanie/wezwanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany w terminie do 3 dni udokumentować fakt zatrudnienia w/w osoby. Wykonawca tym samym zapewni Zamawiającemu dostęp do dokumentacji potwierdzającej spełnienie w/w warunków.

5) Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku niespełnienia warunków zatrudnienia w/w osoby lub odmowy wglądu w dokumentację pracowniczą.



4. Ostateczna ocena punktowa oferty

Sposób obliczenia końcowej oceny oferty

Liczba punktów = C + Ds. + AS

Gdzie:

C - liczba punktów uzyskanych za kryterium „Cena” przez ocenianą ofertę

Ds. - liczba punktów uzyskanych za kryterium „Doświadczenie w zapewnieniu noclegu, usługi cateringowej i Sali wykładowej” przez ocenianą ofertę.

AS – liczba punktów uzyskanych za kryterium „Aspekty społeczne” przez ocenianą ofertę.

Maksymalna liczba punktów, możliwych do uzyskania przez ocenianą ofertę, będącą sumą wszystkich kryteriów, wynosi 100. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma największą liczbę punktów obliczonych wg wzoru podanego w pkt XI.4 i nie podlegająca odrzuceniu. Ocena będzie liczona z dokładnością do 2 miejsc po przecinku.

5. Jeżeli w postępowaniu Zamawiający nie może dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej, ponieważ zostały złożone dwie oferty, które otrzymały taką samą liczbę punktów, Zamawiający wzywa Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych.
6. Oferty dodatkowe nie mogą być mniej korzystne od pierwotnie złożonych ofert.
7. W toku badania i oceny ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - a) korygowania oczywistych omyłek pisarskich lub dotyczących wyliczeń ceny,
 - b) sprawdzenia wiarygodności przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów, oświadczeń, wykazów, danych i informacji.
 - c) do negocjacji z wybranym Wykonawcą zaoferowanej ceny, w szczególności w przypadku, gdy przewyższa ona będzie środki przeznaczone przez Zamawiającego na realizację zamówienia.

XIII. DODATKOWE WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY

1. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
2. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień oraz dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.
3. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę. W przypadku rozbieżności co do kwoty oferty, za cenę oferty Zamawiający przyjmuje kwotę wpisaną słownie.

XIV. ZASADY DOTYCZĄCE WYKONAWCÓW WYSTĘPUJĄCYCH WSPÓLNIE

W przypadku wnoszenia oferty przez Wykonawców występujących wspólnie (konsorcja/ spółki cywilne lub inne) obowiązują następujące zasady:

1. Wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia.
2. Do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo (w oryginale lub kopii potwierdzonej notarialnie), o którym mowa w pkt 1 oraz dokumenty, wymienione w Rozdziale X.
3. Każdy z Wykonawców występujących wspólnie składa dokumenty określone w Rozdziale VIII pkt 2.
4. Oferta musi być podpisana zgodnie z zasadami określonymi w dokumencie rejestrowym każdego z Wykonawców występujących wspólnie lub ustanowionego pełnomocnika.
5. Jeżeli oferta Wykonawców występujących wspólnie zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.



XV. WARUNKI ZMIANY UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany umowy, jeżeli zmianie ulegną stosowne Wytyczne mające zastosowanie do Projektu.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość udzielenia wykonawcy wybranemu zgodnie z zasadą konkurencyjności, w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego, zamówień przewidzianych w zapytaniu ofertowym, polegających na powtórzeniu podobnych usług.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany postanowień umowy z powodu:
 - a) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym istotny wpływ na realizację przedmiotu umowy,
 - b) zmiany terminu realizacji zamówienia z przyczyn obiektywnych, niezależnych od Zamawiającego,
 - c) zmiany harmonogramu realizacji projektu wpływającej na harmonogram wykonywania usługi objętej niniejszym zamówieniem,
 - d) zmiany harmonogramu realizacji projektu wynikającej ze zmiany w zakresie finansowania projektu (zmiany harmonogramu płatności),
 - e) Innych istotnych okoliczności, które mogą mieć wpływ na realizację umowy.

XVI. OBOWIĄZEK INFORMACYJNY WYNIKAJĄCY Z ART. 13 RODO

Stosownie do art. 13 ust 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46WE (RODO) informujemy, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Krajowa Izba Fizjoterapeutów, z siedzibą przy Pl. Stanisława Małachowskiego 2, 00-066 Warszawa, e-mail: biuro@kif.info.pl, tel. (+ 48) 22 230 23 80;
2. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych w Krajowej Izbie Fizjoterapeutów, adres poczty elektronicznej: iod@kif.info.pl
3. Pana/Pani dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie zapytania ofertowego którego przedmiotem jest przeprowadzenie szkoleń dla fizjoterapeutów pn. Zapewnienie noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno-demograficzne kraju” w Warszawie.
4. Odbiorcami danych osobowych przetwarzanych przez Krajową Izbę Fizjoterapeutów będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o zapisy zawarte w Umowie o dofinansowanie projektu w ramach programu operacyjnego wiedza edukacja rozwój 2014-2020 (Umowa nr POWR.05.04.00-00-0001/20-00/3404/2021/60).
5. Podanie danych jest warunkiem koniecznym do wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego zgodnie z *Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020*, a odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w ramach Projektu pn. „Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno – demograficzne kraju”.
6. Dane osobowe będą przechowywane do czasu rozliczenia Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014 -2020 oraz zakończenia archiwizowania dokumentacji , jej rozliczenia a także przez okres niezbędny do dochodzenia ewentualnych roszczeń, wynikający z przepisów kodeksu cywilnego.
7. Pana/pani dane osobowe mogą być przekazywane do innych podmiotów dostarczających administratorowi niezbędne do funkcjonowania usługi. Do nich zaliczyć mogą się m.in. dostawcy usług informatycznych bądź firmy zajmujące się zewnętrznym doradztwem. Pani/Pana mogą być przekazywane poza Europejski Obszar



Gospodarczy, jednakże każdorazowo z zachowaniem wymogów wynikających z przepisów prawa i w oparciu o stosowną umowę powierzenia zawierającą standardowe klauzule umowne.

8. Stosowanie do art. 22 RODO Pana/Pani dane osobowe nie będą podlegać decyzji, która opierać się będzie wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu.

9. Posiada Pan/Pani :

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*;
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO **;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

10. Nie przysługuje Panu/Pani:

- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

11. Jeżeli Krajowa Izba Fizjoterapeutów uzna to za konieczne, ma prawo żądać udokumentowania przekazanych informacji, jak również weryfikować je w oparciu o informacje ze źródeł otwartych.

**Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z „Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*

***Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.*

XVII. INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zadawania pytań dotyczących wyjaśnienia treści zapytania ofertowego.
3. Zamawiający odpowie na pytania najpóźniej na dwa dni przed terminem składania ofert i prześle je mailowo Wykonawcy, który zadał pytanie.
4. Jeśli pytania wpłyną do Zamawiającego po terminie określonym w pkt 3 Zamawiający nie ma obowiązku odpowiadania na nie.
5. W sprawach związanych z zapytaniem ofertowym proszę kontaktować się z Panią Katarzyną Grygo e-mail: oferty@kif.info.pl
6. Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy, jeżeli cena wybranej oferty przewyższa kwotę, którą zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
7. Zamawiający powiadomi niezwłocznie o wynikach rozstrzygnięcia zapytania.
8. W sprawach związanych z zapytaniem ofertowym dopuszcza się komunikowanie z Zamawiającym za pomocą poczty elektronicznej, przy czym dla udokumentowania zawarcia umowy, sporządzenia protokołu z wyboru najkorzystniejszej oferty konieczna jest forma pisemna.
9. Załączniki do niniejszego zapytania:
 - a) Załącznik nr 1 - Formularz Oferty
 - b) Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy,
 - c) Załącznik nr 3 – Wykaz dokumentujący posiadane doświadczenie,
 - d) Załącznik nr 4 – Oświadczenie Wykonawcy (aspekty społeczne),
 - e) Załącznik nr 5 - Projekt umowy,