

Projekt Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ZAPYTANIE OFERTOWE

Na kompleksową organizację szkolenia zawodowego pn. „Pracownik pomocniczy małej gastronomii” obejmującą: zatrudnienie trenera, wynajem sali szkoleniowej oraz usługę hotelarsko-gastronomiczną.

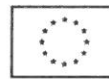
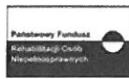
Nr postępowania: 41/06/2014/RZ, data: 30.06.2014 r.

1 NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Fundacja Aktywizacja
ul. Wiśniowa 40b lok.8
02-520 Warszawa
KRS 0000049694
NIP 527-13-11-973

2 OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 2.1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja szkolenia zawodowego pn. „Pracownik pomocniczy małej gastronomii” obejmująca świadczenie usługi:
 - a. hotelarsko – gastronomicznej dla uczestników szkolenia,
 - b. wynajmu sali szkoleniowej wraz z niezbędnym wyposażeniem
 - c. zapewnienia trenera posiadającego niezbędne kwalifikacje oraz umiejętności do prowadzenia szkolenia
- 2.2 Szkolenie zawodowe odbędzie się w następującym terminie: 28.07.2014 r. – 08.08.2014 r.
- 2.3 Szkolenie będzie trwało łącznie 60 godzin – 6 godzin dziennie przez 10 kolejnych dni roboczych (rozumianych jako dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).
- 2.2. Planowana ilość uczestników szkolenia to 12 - 15 osób niepełnosprawnych. Planowana ilość osób korzystających z noclegu w trakcie trwania szkolenia to 4 – 6 osób niepełnosprawnych.
- 2.3. Hotel wraz z salą szkoleniową musi znajdować się w Rzeszowie lub nie dalej niż 10 km od granicy Rzeszowa w miejscu, do którego **Wykonawca zobowiąże się – w ramach kosztów usługi – przewozić uczestników/-czki szkolenia z dworca PKP do miejsca szkolenia (tam i z powrotem każdego dnia szkoleniowego).**
- 2.4. Ze względu na specyfikę realizowanych działań w ramach projektu obiekt wraz z salą szkoleniową powinien posiadać:
 - a. salę szkoleniową wyposażoną w sprzęt niezbędny do przeprowadzenia części praktycznej oraz teoretycznej szkolenia pn. „Pracownik pomocniczy małej gastronomii”;
 - b. min. 3 pokoje z osobnymi łazienkami przeznaczone dla Uczestników szkolenia;
 - c. salę szkoleniową, toalety, salę restauracyjną usytuowaną na tym samym poziomie (najlepiej na parterze) w jednym budynku;
 - d. dogodną lokalizację (nie dalej niż 10 km od granicy Rzeszowa);
 - f. zaplecze socjalne - toalety przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych.
- 2.5 W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.).
- 2.6 Uczestnikami szkolenia będą osoby niepełnosprawne. Szkolenie realizowane jest w ramach projektu pn. „Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych”.



Projekt Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

f. zaplecze socjalne - toalety przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych. 2.5 W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm. 2.6 Uczestnikami szkolenia będą osoby niepełnosprawne. Szkolenie realizowane jest w ramach projektu pn. „Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych”.

3 WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV)

- 55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
- 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
- 55500000-5 Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków
- 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe
- 80000000-4 Usługi edukacyjne i szkoleniowe
- 80500000-9 Usługi szkoleniowe

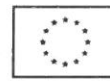
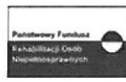
4 ZADANIA PO STRONIE WYKONAWCY

4.1. Realizacja wykonania **usługi hotelowej w realizacji szkolenia** będzie polegała na zapewnieniu miejsc noclegowych przez okres 11 dób hotelowych (od obiadu pierwszego dnia szkolenia do obiadu ostatniego dnia szkolenia) **dla 4 - 6 osób niepełnosprawnych** zgodnie ze szczegółowymi wytycznymi:

- a. hotel musi być dostosowany do pobytu osób niepełnosprawnych, słabowidzących, poruszających się o kulach lub na różnego typu wózkach inwalidzkich, min. 3 pokoje z osobnymi łazienkami przeznaczone dla Uczestników szkolenia;
- b. toalety powinny być dostosowane do osób niepełnosprawnych,
- c. podjazdy muszą być z poręczami,
- d. drzwi wejściowe, drzwi pomieszczeń ogólnodostępnych np. restauracji hotelowej i łazienek przeznaczonych dla gości poruszających się na wózkach, korytarze oraz inne miejsca, w których zawrócenie wózkiem może być potrzebne powinny mieć szerokość 150 cm,
- e. w łazienkach brak progu,
- f. uchwyty umożliwiające podparcie przy toalecie oraz możliwość swobodnego podjazdu pod umywalkę,
- g. umywalka umożliwiająca swobodny dojazd wózkiem inwalidzkim do kranu,
- h. odpowiedni kran, umożliwiający bezproblemowe otwieranie i zamykanie wody,
- i. miejsce na wózek inwalidzki przy toalecie,
- j. pokoje wyposażone w TV, w łazienkach ręczniki, uzupełniane przy należyтым sprzątnięciu pomieszczeń.

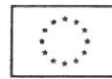
4.2. Realizacja wykonania **usługi gastronomicznej** będzie polegała na przygotowaniu obiadu oraz bufetu kawowego dostępnego w trakcie trwania szkolenia oraz pełnego wyżywienia dla osób, które zakwaterowane będą w hotelu podczas trwania szkolenia. Usługa w zakresie:

- a. bufet kawowy (dla wszystkich uczestników szkolenia 12 – 15 os.) będzie się składać z: kawy dobrej jakości, herbaty, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków, ciastek,



Projekt Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- a. zróżnicowane śniadanie i kolacje (dla uczestników zakwaterowanych w hotelu 4 – 6 os.) - przygotowane na zasadzie „szwedzkiego stołu”,
 - b. obiady dobrej jakości (dla wszystkich uczestników szkolenia 12 - 15 os.), w odpowiedniej temperaturze: zupa, drugie danie, ciepłe i zimne napoje, desery,
 - c. zapewnienie obsługi: rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania wyżywienia,
 - d. dostosowanie sali restauracyjnej dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich polegające przede wszystkim na możliwości swobodnego dojechania wózkiem, w taki sposób jak krzesło dosuwa się do stołu, w celu komfortowego spożywania posiłków lub wyposażenie restauracji w stół lub stoły umożliwiające spokojne podjechanie wózkiem,
- 4.3. Realizacja wykonania **usługi wynajmu sali szkoleniowej** - zgodnie ze szczegółowymi wytycznymi:
- a. sala szkoleniowa musi mieścić się w tym samym budynku na tym samym poziomie (najlepiej na parterze) co sala restauracyjna i toalety dostosowane do osób niepełnosprawnych,
 - b. sala musi być wyposażona w sprzęt niezbędny do przeprowadzenia szkolenia gastronomicznego głównie w części praktycznej (samodzielne stanowisko pracy dla każdego uczestnika szkolenia, dostęp do sprzętów oraz akcesoriów kuchennych niezbędnych do wykonywania potraw jak również poznania specyfiki działania poszczególnych),
 - c. udostępnienie sali szkoleniowej przez 10 kolejnych dni roboczych, w terminach podanych w pkt. 6, w godzinach **od 10:00 dnia pierwszego, do 15:00 dnia ostatniego**,
 - d. droga do sali i sala musi być oznakowana zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi wizualizacji i promocji w projektach finansowanych ze środków POKL,
 - e. dostęp do świeżego powietrza,
 - f. drzwi, korytarze, dostosowane do osób poruszających się na wózkach inwalidzkich, umożliwiających swobodny dojazd do stanowiska szkoleniowego, bez progów, schodów, wykładziny utrudniającej poruszanie się, podjazdy z poręczami,
 - g. stoły na odpowiedniej wysokości zapewniającej wygodną pracę podczas praktycznej części szkolenia,
 - h. miejsce na bufet kawowy w sali lub na korytarzu blisko drzwi sali,
 - i. dostęp do toalety dla niepełnosprawnych (bliski, na tym samym poziomie, najlepiej na parterze, z uchwyty umożliwiającymi podparcie przy toalecie oraz możliwość swobodnego podjazdu pod wiszącą umywalkę, miejsce na wózek inwalidzki przy toalecie),
 - j. klimatyzacja z możliwością regulacji temperatury,
 - k. odpowiednia odległość od źródeł hałasu,
 - l. zapewnione warunki dyskrecji (sala zamknięta, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania osób nie biorących udziału w szkoleniu),
 - m. miejsce na przechowywanie odzieży wierzchniej i/lub bagażu,
 - n. nieodpłatny dostęp miejsc parkingowych dla obsługi szkoleniowej ze strony Zamawiającego oraz uczestników,
 - o. zapewnienie obsługi technicznej podczas trwania szkolenia.



Projekt Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

4.4. Przewóz uczestników/-czki szkolenia zgodnie ze szczegółowymi wytycznymi:

- a. przewóz od 12 do 15 osób z Dworca PKP w Rzeszowie do miejsca szkolenia podczas trwania szkolenia,
- b. ilość przejazdów: 20 tam i z powrotem (1 przejazd w jedną stronę rozumiany jako transport z dworca PKP do miejsca szkolenia z uczestnikiem/-czką szkolenia),
- c. pojazd musi być dostosowany do przewozu osób niepełnosprawnych, wśród których mogą pojawić się osoby poruszające się na wózkach inwalidzkich, z bagażami o dużych gabarytach (walizki, duże torby podróżne),
- d. kierowca musi mieć uprawnienia do przewozu osób niepełnosprawnych,
- e. Zamawiający dopuszcza możliwość zlecenia przewozu uczestników/-czek podwykonawcy.

4.5. Zapewnienia trenera:

- a. posiadającego wiedzę i doświadczenie zawodowe w pracy na stanowisku kucharza/ szefa kuchni/ instruktora zawodu (min. 120 godzin udokumentowanego doświadczenia),
- b. z co najmniej 3 letnim doświadczeniem na stanowisku szefa kuchni w restauracji co najmniej 3 gwiazdkowej.

5 ZADANIA PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający zobowiązuje się do:

- 5.1. informowania o szczegółowym zamówieniu dotyczącym (ilość osób, menu: w tym dania mięsne, dietetyczne i wegetariańskie, ilość noclegów, ilość i rodzaj pokoi (osób które zakwaterowane będą w hotelu), zapotrzebowanie na salę, ilość osób, które mają być dowożone do miejsca szkolenia) na 2-3 dni przed planowanym szkoleniem, z zastrzeżoną możliwością zmiany liczby uczestników szkolenia oraz pozostałych szczegółów zamówienia na 1 dzień przed szkoleniem,
- 5.2. dokonania płatności z tytułu zawartej umowy do 21 dnia po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury oraz po podpisaniu protokołu odbioru po zakończeniu szkolenia.

6. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

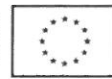
Terminy szkoleń:

28.07.2014 r. – 08.08.2014 r.

Miejsce: Rzeszów lub w miejscu, do którego Wykonawca zobowiąże się w ramach kosztów usługi dowieźć uczestników, nie dalej niż 10 km od granicy Rzeszowa.

7. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

W niniejszym postępowaniu zgłaszać oferty mogą Wykonawcy (dysponujący odpowiednią salą do prowadzenia szkolenia praktycznego w zakresie gastronomicznym, usługą gastronomiczną i zapleczem noclegowym oraz którzy zorganizują przewóz osób niepełnosprawnych do/z miejsca szkolenia), spełniający kryteria szczegółowo opisane w punkcie 4 (Zadania po stronie Wykonawcy) oraz dodatkowo:



Projekt Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- 7.1. składając ofertę akceptują treść przedmiotu zamówienia bez zastrzeżeń;
- 7.2. posiadają aktualny, nie starszy niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert na niniejsze zapytanie, odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej poświadczony za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy;
- 7.3. nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo;
- 7.4. posiadają doświadczenie oraz uprawnienia do świadczenia usług dla grup zorganizowanych, szkoleń, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 7.5. dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami umożliwiającymi wykonanie zamówienia;
- 7.6. znajdują się w sytuacji finansowej i ekonomicznej, zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.

8. DOKUMENTY WYMAGANE W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW:

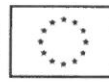
- 8.1. formularz ofertowy Wykonawcy (wg. Zał. nr 1),
- 8.2. oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań kapitałowych lub osobowych (wg. Zał. nr 2),
- 8.3. oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (wg. Zał. nr 3),
- 8.4. aktualny (nie starsze niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert) odpis z właściwego rejestru albo zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej poświadczony za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy,
- 8.5. dokumentacja fotograficzna przedstawiająca dostosowanie obiektu do pobytu osób poruszających się na wózkach inwalidzkich (zdjęcia: pokoju, korytarza, łazienki, toalety, podjazdów z poręczami, wind, sali szkoleniowej, sali restauracyjnej),
- 8.6. minimum dwie rekomendacje potwierdzające wykonanie usługi hotelowo-gastronomicznej i wynajmu sal szkoleniowych,
- 8.7. pozwolenie Sanepidu na prowadzenie działalności gastronomicznej lub stosowne oświadczenie Wykonawcy w tym zakresie,
- 8.8. CV trenera (wg. zał. nr 4) potwierdzające posiadanie min. 120 godz. doświadczenia na stanowisku kucharza/ szefa kuchni/ instruktora zawodu.

9. WALUTA, W JAKIEJ BĘDĄ PROWADZONE ROZLICZENIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ NINIEJSZEGO ZAMÓWIENIA

Walutą, w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia jest PLN. Płatność zostanie dokonana w terminie 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury. Podstawą do wystawienia faktury jest protokół odbioru przedmiotu umowy podpisany bez zastrzeżeń przez Strony umowy.

10. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 10.1. Oferta powinna mieć formę pisemną, być opatrzona pieczętką firmową (jeśli dotyczy), zawierać datę sporządzenia oraz obowiązkowo podpis i pieczętkę imienną Wykonawcy (jeśli



Projekt Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

dotyczy) lub osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy.

- 10.2. Składając ofertę, Wykonawca musi przedłożyć dokumenty zgodnie z pkt 8 zapytania ofertowego.
- 10.3. Wszystkie składane przez Wykonawcę dokumenty powinny zostać złożone w formie oryginału bądź kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
- 10.4. Dokumenty złożone w języku obcym winny być dołączone i przetłumaczone na język polski oraz dodatkowo poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
- 10.5. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
- 10.6 Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty zostały kolejno ponumerowane.
- 10.6. Ofertę należy dostarczyć w formie pisemnej, drogą pocztową lub osobiście zgodnie z pkt. 12 zapytania ofertowego.

11. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z POTENCJALNYMI WYKONAWCAMI

Osoba do kontaktu: Ewelina Bialic
Fundacja Aktywizacja
Ul. Rejtana 10
35 – 310 Rzeszów
Tel.: 17 7421762
Mail: ewelina.bialic@idn.org.pl

12. MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY

Ofertę należy złożyć w:
Fundacja Aktywizacja
Ul. Rejtana 10
35 – 310 Rzeszów
do dnia **14.07.2014r. do godziny 09:00** (o zakwalifikowaniu oferty decyduje data dostarczenia).

Koperta powinna zawierać opis: „Odpowiedź na zapytanie ofertowe nr 41/06/2014/RZ na kompleksową organizację szkolenia zawodowego pn. „Pracownik pomocniczy małej gastronomii”.

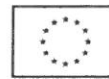
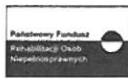
13. KRYTERIA OCENY OFERT I WYBORU WYKONAWCY

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający dokona oceny i wyboru oferty spośród Wykonawców, spełniających warunki określone w punkcie 7 i 8, w oparciu o kryterium wyboru: Cena 100%13.1 W przypadku stwierdzenia w ofertach/ofercie oczywistych omyłek pisarskich, rachunkowych bądź innych omyłek polegających na niezgodności ofert/oferty z przedmiotowym zapytaniem Zamawiający wezwie Wykonawców do sprostowania.

13.2 Oferty zawierające braki formalne, na prośbę Komisji oceniającej mogą zostać uzupełnione w określonym przez Komisję terminie. Wyboru najkorzystniejszej oferty dokona Komisja. Od dokonanego wyboru nie przewiduje się odwołań.

13.3 Zamawiający zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru oraz możliwość





Projekt Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

prowadzenia negocjacji.

14. SPOSÓB OBLICZENIA OFERTY

Wagi punktowe lub procentowe przypisane do poszczególnych kryteriów oceny ofert. Kryterium oceny ofert, Cena 100%: łączna cena brutto za realizację przedmiotu zamówienia na 1 osobę (za całość szkolenia), powinna uwzględniać:

- cenę za usługę hotelowo-gastronomiczną za 11 dób hotelowych (noclegi, pełne wyżywienie dla 4 – 6 os.),
- cenę wynajmu sali szkoleniowej (za 10 kolejnych dni roboczych),
- cenę usługi gastronomicznej (obiady, bufet kawowy dostępny w trakcie trwania szkolenia) dla wszystkich uczestników szkolenia (12 – 15 os.),
- cenę przewozu 12 – 15 osób w obie strony,
- cenę trenera,
- oraz wszystkie pozostałe koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.

Cena oferty musi być podana w kwocie netto oraz brutto i wyrażona w polskich złotych, z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

Sposób przyznawania punktacji za spełnienie kryterium.

Punkty za kryterium "cena" zostaną obliczone na podstawie wzoru:

$$\frac{\text{najniższa łączna cena brutto}}{\text{łączna cena brutto oferty badanej}} \times 100 = \text{liczba punktów}$$

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów.

15. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

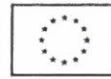
Zamawiający poinformuje o wynikach postępowania każdego z potencjalnych Wykonawców, który złożył ofertę. Z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana umowa w przedmiocie zamówienia.

16. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Termin związania ofertą to 30 dni kalendarzowych od dnia upływu terminu składania ofert.

17. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.



Projekt Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

W przypadku nieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.

18. FINANSOWANIE

Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.3 Ogólnopolskie programy integracji i aktywizacji zawodowej, Poddziałanie 1.3.6 PFRON – projekty systemowe, numer umowy: POKL.01.03.06-00-074.

19 UWAGI KOŃCOWE

19.1 Z możliwości realizacji zamówienia będą wyłączone podmioty, które powiązane są z beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy osobowo lub kapitałowo.

19.2 Niniejsze ogłoszenie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych, a propozycje składane przez zainteresowane podmioty nie są ofertami w rozumieniu kodeksu cywilnego. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Fundacji Aktywizacja do zawarcia umowy. Fundacja Aktywizacja może odstąpić od podpisania umowy bez podania uzasadnienia swojej decyzji.

14. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Do zapytania ofertowego dołączono:

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy Wykonawcy

Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych

Załącznik nr 3 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Załącznik nr 4 – Cv trenera

Centrum Edukacji Aktywizacji Zawodowej
Osób Niepełnosprawnych
Kierownik Oddziału Fundacji Aktywizacja w Rzeszowie
30.06.2014
Marcin Dziółko