

Kraków, 7 maja 2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE Nr 4/MKT/2018

w ramach projektu „Mały krok, ale do przodu! Aktywizacja społeczna i zawodowa osób niepełnosprawnych intelektualnie z Miasta i Gminy Tarnów” Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 – 2020.

1. Zamawiający:

Galicyjska Fundacja „Wsparcie, Integracja, Rozwój”, ul. Bronowicka 73, 30-091 Kraków

2. Tryb udzielania zamówienia:

Zamówienie udzielane jest w trybie postępowania ofertowego (zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych Ministra Infrastruktury i Rozwoju w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020).

3. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej wraz z zapleczem szkoleniowym – łącznie 3 dni (2 noclegi) w hotelu/pensjonacie/ośrodku wczasowym/konferencyjnym wraz z wyżywieniem, dla maksymalnie 30 uczestników projektu „Mały krok, ale do przodu! Aktywizacja społeczna i zawodowa osób niepełnosprawnych intelektualnie z Miasta i Gminy Tarnów” podczas realizowanego przez nich integracyjnego wyjazdu szkoleniowego. Do kosztów pobytu należy doliczyć maksymalnie 2 osoby – obserwatorów ze strony Zamawiającego. W skład usługi wchodzi:

A) noclegi w pokojach 2, 3 i 4 - osobowych dla maksymalnie 30 osób – pokoje z oddzielnymi łózkami, z pełnym węzłem sanitarnym (WC, kabina prysznicowa/wanna, umywalka), z dostępem do ciepłej wody. W pokojach powinny znajdować się, co najmniej: stolik, wieszak ścienny na odzież wierzchnią, lampka nocna, oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp, do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego przy miejscu do pracy, telewizor, dostęp do internetu. W przypadku braku możliwości podzielenia uczestników pomiędzy pokoje, np. z powodu nierównego podziału wg płci, Wykonawca zapewni, co najmniej 2 pokoje jednoosobowe w podanym terminie.

B) zapewnienie całodziennego wyżywienia, tj. śniadanie, obiad, kolacja oraz przerwy kawowe podczas zajęć dla maksymalnie 30 osób.

C) zapewnienie transportu dla maksymalnie 30 uczestników z miejsca realizacji projektu (miasto Tarnów) do wskazanego hotelu/pensjonatu/ośrodka i z powrotem (w formie zorganizowanego transportu).

D) zapewnienie ubezpieczenia dla każdego uczestnika wyjazdu na czas jego trwania.

E) zapewnienie 2 sale szkoleniowe na zajęcia „Impuls do zmian – szkolenie motywacyjne” (3 dni x 5 godzin = 15 godzin x 2 grupy) w ramach obiektu, w którym zakwaterowani zostaną uczestnicy.

1). Wymagania dotyczące specyfikacji obiektu:

- Obiekt usytuowany w miejscowości turystyczno-wypoczynkowej na terenie woj. małopolskiego w odległości do 200 km od miejscowości zamieszkania/pobytu uczestników.
- Obiekt położony w zacisznej okolicy, z dala od zgiełku i hałasu miasta.
- Obiekt o standardzie minimum 2*.
- 2 sale szkoleniowe (jedna mieszcząca 30 osób oraz druga mniejsza dla grupy ok 15 osobowej) wyposażona w sprawną klimatyzację, nagłośnienie, mikrofony bezprzewodowe, projektor, ekran do

„Mały krok, ale do przodu! Aktywizacja społeczna i zawodowa
osób niepełnosprawnych intelektualnie z Miasta i Gminy Tarnów”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach
Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 – 2020

wyświetlania, flip-chart, wi-fi; zapewnienie miejsc siedzących dla wszystkich uczestników z blatem do pisania.

- Ogrodzony teren zielony wokół budynku z możliwością przeprowadzenia zajęć w plenerze.
- Możliwość skorzystania z basenu.
- Stół bilardowy, tenisowy, piłkarzyki itp.
- Własna restauracja/jadalnia/stołówka w tym samym budynku, co noclegi i sale szkoleniowe.

2). Specyfikacja posiłków:

– Śniadanie w formie stołu szwedzkiego powinno składać się, co najmniej z: wędlin, serów żółtych, nabiału, płatków, mleka, jajecznicy oraz kiełbasek na ciepło, sałatki min. jeden rodzaj, pomidorów, ogórka oraz ciepłych i zimnych napojów (kawa, herbata, woda mineralna, soki) bez ograniczeń. Śniadanie powinno być zapewnione w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkoleń.

– Obiad „zasiadany”, składający się co najmniej z: zupy, dania głównego, mięsa, dodatków (np. puree ziemniaczane, ziemniaki zapiekane, frytki lub ryż), sałatki lub/i surówki, deseru, napoi ciepłych (kawa lub herbata wraz z dodatkami – śmietanką, cukrem, cytryną) i zimnych (woda mineralna i soki owocowe). Posiłki będą takie same dla wszystkich uczestników przy zastrzeżeniu ewentualnej konieczności podania posiłków bezmięśnych (wegetariańskich, wegańskich) oraz posiłków dostosowanych do obowiązkowych indywidualnych diet, o których Wykonawca zostanie poinformowany w przededniu realizacji usługi. Obiad powinien być zapewniony w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia.

– Kolacja w formie stołu szwedzkiego powinna składać się, co najmniej z: dania ciepłego np. z pieczywem, zimnej płyty (wędlin, serów żółtych, nabiału, pomidorów, ogórków, drobnych przekąsek, np. koreczki, kanapki bankietowe, sałatka) pieczywa, masła oraz napoi ciepłych (kawa lub herbata wraz z dodatkami – śmietanką, cukrem, cytryną) i zimnych (woda mineralna i soki owocowe). Kolacja powinna być zapewniona w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkoleń.

– Przerwa kawowa – kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki, ciastka/słone przekąski/ ciasto.

– Zapewniane wyżywienie musi uwzględniać indywidualne potrzeby uczestników wynikające z ich wymogów zdrowotnych (ewentualne menu wegetariańskie, bezglutenowe, dla cukrzyków itp. w zależności od potrzeb)

Harmonogram godzinowy posiłków podporządkowany będzie wymaganiom Zamawiającego.

Zamawiający przekaze Wykonawcy na 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia liczbę osób, która będzie korzystała z noclegów i wyżywienia;

3). Wymagania dot. transportu:

- Wykonawca usługi zobowiązany jest do zapewnienia transportu dla grupy max. 30 osób;
- Do celów realizacji zamówienia Wykonawca powinien dysponować środkami transportu w pełni sprawnymi technicznie;
- W związku z czasem planowanego wyjazdu środki transportu muszą posiadać sprawny system klimatyzacji;
- Zapewnienie wykwalifikowanych kierowców, posiadających wymagane przepisami dokumenty, m.in. licencję przewoźnika;
- Ww. usługa musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa dot. transportu osób;
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość sprawdzenia stanu technicznego środków transportu przez policję w dniu wyjazdu.

Kod CPV: 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe; 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków, 60140000-1 Transport osób; 66512100-3 Usługi ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków; 70220000-9 Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkania;

4. Inne istotne warunki zamówienia do zapewnienia, których zobowiązany jest Wykonawca (m.in. termin):

- Termin realizacji zamówienia: **18 – 20 maja 2018 r.**
- Cena za wykonanie usługi określona przez Wykonawcę musi obejmować wszystkie koszty Oferenta związane z wykonaniem usługi, w tym podatek VAT, (jeśli dotyczy).
- Oferta musi zawierać cenę brutto za jednego uczestnika, cenę za godzinę wynajmu Sali szkoleniowej oraz całkowitą wartość zamówienia brutto. Cena musi uwzględniać koszt pobytu dwóch obserwatorów ze strony Zamawiającego, które należy uwzględnić w cenie jednostkowej uczestnika.
- Cena musi być podana w złotych polskich cyfrowo i słownie. W przypadku rozbieżności pomiędzy wartością wyrażoną cyfrowo, a podaną słownie, jako wartość właściwa zostanie przyjęta wartość podana słownie.
- W zakresie realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem, tzn. przygotowaniem, obsługą kelnerską, nakryciem stołów, zapewnieniem zastawy (nie dopuszcza się stosowania plastikowych lub papierowych kubeczków, sztućców, talerzy itp.) oraz innych naczyń niezbędnych do serwowania zimnych i ciepłych posiłków w formie bufetu szwedzkiego (np. podgrzewacze, warniki, zaparzacze, termosy).
- Obiady dla każdego uczestnika powinny być podane na ciepło na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych i serwetek. Obiad może być dostarczony, jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podania.
- Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z harmonogramem szkolenia, zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków, przygotowania posiłków z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
- Zamawiający przed podpisaniem umowy zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej.
- Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość osób, które wezmą udział w wyjeździe.
- Wykonawca umożliwi Zamawiającemu informowanie uczestników o współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej oraz realizacji projektu "Mały krok, ale do przodu! Aktywizacja społeczna i zawodowa osób niepełnosprawnych intelektualnie z Miasta i Gminy Tarnów" (plakaty do oznaczania pomieszczeń zostaną dostarczone Wykonawcy przy podpisaniu Umowy);

5. Warunki udziału w postępowaniu:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunku na zasadzie „spełnia – nie spełnia”, na podstawie aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

- Posiadają doświadczenie do wykonania zamówienia oraz dysponują potencjałem organizacyjno – technicznym i znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej gwarantującej wykonanie zamówienia.

Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunku na zasadzie „spełnia – nie spełnia”, na podstawie oświadczenia Wykonawcy.

- Posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę min. 100 000 PLN.

Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunku na zasadzie „spełnia – nie spełnia”, na podstawie dołączonej do oferty kopii polisy ubezpieczeniowej.

2. W postępowaniu nie mogą brać udziału Wykonawcy, którzy są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. 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). Uczestniczeniu 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W związku z powyższym Wykonawca jest zobowiązany do podpisania oświadczenia ujętego w załączniku nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego. Wykonawcy, którzy nie podpiszą ww. oświadczenia zostaną odrzuceni.

W niniejszym postępowaniu zostanie odrzucona oferta Wykonawcy, który:

- Pozostaje z Zamawiającym w powiązaniu, o którym mowa w pkt 1 – wykluczenie z postępowania
- Złoży ofertę niespełniającą kryteriów formalnych
- Przedstawi nieprawdziwe informacje
- Złoży ofertę po terminie

Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego. Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.

6. Podstawowe kryteria oceny ofert:

A) Cena oferty: 60 pkt.

B) Ośrodek posiada Spa & wellness (m.in. sauna, gabinet masażu, gabinet leczenia polem magnetycznym): 40 pkt.

7. Kryteria oceny ofert i tryb wyboru najkorzystniejszej oferty:

1. Z uwagi na fakt, iż Zamawiający nie jest zobowiązany do stosowania przepisów Ustawy Prawo zamówień publicznych, wybór Wykonawcy nastąpi z zachowaniem zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie udokumentowany protokołem, do którego zostaną dołączone zebrane oferty.

2. Zamawiający dokona oceny ofert pod względem formalnym i zgodnym z niniejszym zapytaniem ofertowym.

3. Oferta zostanie odrzucona, jeśli:

- Jej treść nie odpowiada treści niniejszego zapytania ofertowego.
- Jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
- Jest niezgodna z obowiązującymi przepisami prawa.
- Jest niekompletna (np. brak załączników, brak podpisów).
- Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu.

4. Zamawiający na podstawie przesłanych ofert zastrzega sobie prawo do:
 - a. wezwania oferenta do uzupełnienia oferty,
 - b. odstąpienia od dokonania wyboru którejkolwiek z ofert (szczególnie, jeśli zaproponowana najniższa cena przekroczy kwotę przewidzianą w budżecie projektu na realizację tej usługi).
5. O wynikach Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkich Oferentów, którzy przesłali oferty.
6. Jeżeli Oferent, którego oferta zostanie wybrana będzie uchylał się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę następną w kolejności.
7. W przypadku wyboru oferty do realizacji, z Wykonawcą zostanie podpisana umowa, a należność z tytułu jej wykonania będzie płatna przelewem po wystawieniu faktury przez Wykonawcę.
8. Obliczanie najkorzystniejszej oferty wg następującego wzoru:

Punkty za cenę (**W1**):

$$W1 = \frac{CMIN}{CI} * 60 \text{ pkt}$$

W1 – liczba punktów za kryterium ceny.

CMIN – cena brutto za wykonanie całości zamówienia oferty najtańszej i nieodrzuconej

CI – cena brutto za wykonanie całości zamówienia oferty badanej.

Punkty za posiadanie Spa & wellness (**W2**):

posiada – 40 pkt

nie posiada – 0 pkt.

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ta, która uzyska największą ilość pkt. po zsumowaniu kryteriów (**W1 + W2**).

8. Sposób przygotowania oferty:

Ofertę należy sporządzić na druku „FORMULARZ OFERTOWY” – Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Oferta oraz wszystkie załączniki powinny być opatrzone pieczętką firmową, mieć datę sporządzenia oraz podpisy osób reprezentujących Wykonawcę.

Dokumenty, które należy dołączyć do oferty:

- Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert (jeżeli dotyczy).
- Odnośnie sytuacji ekonomicznej i finansowej – Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia niniejszy warunek, jeżeli złoży stosowne oświadczenie oraz przedstawi dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę min. 100.000 PLN (dotyczy działalności gospodarczej).
- Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych z Zamawiającym.
- Pisemne potwierdzenie rezerwacji bazy noclegowo - gastronomicznej oraz środków transportu.

9. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy dostarczyć osobiście, pocztą lub kurierem do siedziby Zamawiającego - **Galicyska Fundacja „Wsparcie, Integracja, Rozwój”, ul. Bronowicka 73, 30-091 Kraków** w terminie do dnia 14.05.2018 r., z dopiskiem: **ZAPYTANIE OFERTOWE Nr 4/MKT/2018. DECYDUJE DATA WPŁYWU**. Oferty złożone po ww. terminie nie będą rozpatrywane.

10. Dodatkowe postanowienia

- 1) W ramach zamówienia nie ma możliwości składania ofert wariantowych.
- 2) W ramach zamówienia nie ma możliwość składania ofert częściowych.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania, jeżeli wystąpią ważne powody.
- 4) Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich.
- 5) Rozliczenia z Wykonawcą będą prowadzone na podstawie liczby osób rzeczywiście uczestniczących w wyjeździe.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrócenia się do Wykonawcy z wnioskiem o wyjaśnienie, jeśli uzna, iż wycena zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia. Cenę uznaje się za rażąco niską, jeżeli jest niższa, o co najmniej 30% od szacowanej wartości zamówienia.
- 7) Wyjaśnienia winny być przedstawione przez Wykonawcę w określonym przez Zamawiającego terminie. Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
- 8) Termin związania ofertą: 30 dni od terminu złożenia oferty.
- 9) Zamawiający przewiduje karę umowną w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia-Wykonawcy w przypadku nie przestrzegania przez Wykonawcę zapisów Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
- 10) Zamawiający przewiduje karę umowną w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy - w przypadku realizowania przez Wykonawcę umowy niezgodnie z wytycznymi i wymaganiami Zamawiającego.
- 11) Zamawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.
- 12) Zamawiający zastrzega sobie możliwość niezwłocznego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w przypadku naruszenia przez Wykonawcę warunków podpisanej umowy, w tym m.in. stwierdzenia przez Zamawiającego jakiegokolwiek uchybienia, zmiany, realizacji przedmiotu umowy niezgodnie z przedstawianym przez Zamawiającego harmonogramem oraz nieuwzględniania dodatkowych wymagań Zamawiającego zgłaszanych podczas zajęć dotyczących indywidualnych potrzeb uczestnika, uznania bądź kwestionowania przez Instytucję Pośredniczącą poszczególnych wydatków związanych z realizacją Projektu, w tym zadań, bądź ich części za niekwalifikowane z uwagi na uchybienia Wykonawcy w trakcie realizacji przedmiotu umowy. W takiej sytuacji Zamawiający przewiduje karę umowną w wysokości 10 % łącznego wynagrodzenia Wykonawcy.
- 13) Wykonawca składając ofertę jednocześnie zobowiązuje się do:
 - a. rzetelnej i terminowej, zgodnej z wymogami projektowymi realizacji przedmiotu umowy,
 - b. prawidłowej i efektywnej realizacji powierzonych zadań w okresie trwania umowy
- 14) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu realizacji zamówienia lub jego odwołania (nawet w przypadku wyboru Wykonawcy) w przypadku wystąpienia problemów niezależnych od Zamawiającego (np. problemy z rekrutacją) lub gdy jego realizacja nie leży w interesie Zamawiającego. W takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

Dodatkowe informacje dot. zamówienia można uzyskać wyłącznie drogą mailową (projektmalopolskie@gce.krakow.pl)

ZAŁĄCZNIK NR 1 do zapytania ofertowego nr 4/MKT/2018**FORMULARZ OFERTOWY**.....
(Nazwa i adres oferenta).....
(miejsowość i data)**OFERTA**Galicyska Fundacja „Wsparcie, Integracja, Rozwój”, ul. Bronowicka 73, 30-091 Kraków
(Nazwa i adres zamawiającego)

Odpowiadając na zaproszenie do składania ofert na świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej wraz z zapleczem szkoleniowym oraz wyżywieniem, dla maksymalnie 30 uczestników projektu „Mały krok, ale do przodu! Aktywizacja społeczna i zawodowa osób niepełnosprawnych intelektualnie z Miasta i Gminy Tarnów” podczas realizowanego przez nich integracyjnego wyjazdu integracyjnego, oferujemy wykonanie niniejszego zamówienia za:

Lp.	Usługa	Cena w PLN brutto
1	Cena brutto za 1 Uczestnika - nocleg	
2	Cena brutto za 1 Uczestnika – wyżywienia	
3	Cena brutto za całość usługi hotelarsko gastronomicznej (1+2) x 30	
4	Cena za transport 30 osób (tam i z powrotem)	
5	Łączna wartość zamówienia brutto (3+4)	

Miejsce realizacji wyjazdu:
(nazwa i adres hotelu/pensjonatu/ośrodka wczasowego/ konferencyjnego)W załączeniu opis wybranego hotelu/pensjonatu/ośrodka wczasowego/ konferencyjnego.

1. Oferujemy wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym.

2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Zapytaniem Ofertowym, przyjmujemy warunki w nim zawarte i nie wnosimy do niego zastrzeżeń;
3. Zobowiązujemy się do wykonania zamówienia w terminie określonym w zapytaniu ofertowym.
4. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)

Podpisano

.....

.....

(upoważnieni przedstawiciele oferenta)

ZAŁĄCZNIK nr 2: OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ

.....
Pieczęć (dane) Wykonawcy

OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH I KAPITAŁOWYCH

W odpowiedzi na Zapytanie Ofertowe nr 4/MKT/2018 oświadczam, że nie jestem powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. 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) uczestniczeniu 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
miejsowość, data

.....
podpis Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK nr 3 OŚWIADCZENIE O POSIADANIU POTENCJAŁU

OŚWIADCZENIE o posiadaniu potencjału do realizacji zamówienia

W imieniu własnym (pełna nazwa Wykonawcy)

oświadczam, że zapoznałam/-em się z warunkami Zapytania ofertowego nr 4/MKT/2018 z dnia 07.05.2018 r., ogłoszonego przez Galicyjską Fundację „Wsparcie, Integracja, Rozwój” i akceptuję ich treść.

Oświadczam, że posiadam potencjał organizacyjno-techniczny oraz znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej gwarantującej wykonanie zamówienia.

.....
miejsowość, data

.....
podpis Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK nr 4

POTWIERDZENIE REZERWACJI

Ja, niżej podpisany (a)

działając w imieniu

potwierdzam rezerwację bazy gastronomiczno – noclegowej/ środków transportu* dla maks.
30 osób w terminie 18 – 20 maja 2018 r.

.....

(komu - nazwa Wykonawcy)

przy realizacji zamówienia na organizację:

WYJAZD SZKOLENIOWO - POZNAWCZY

DLA UCZESTNIKÓW PROJEKTU

„MAŁY KROK, ALE DO PRZODU! AKTYWIZACJA SPOŁECZNA I ZAWODOWA

OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH INTELEKTUALNIE Z MIASTA I GMINY TARNÓW”

* właściwe zaznaczyć

.....

(data i podpis osoby składającej zobowiązanie
w imieniu bazy gastronomiczno – noclegowej/transport)