

Lublin, dnia 6 lipca 2017r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Lubelska Fundacja Rozwoju ogłasza wszczęcie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w ramach projektu pt. „Pierwszy krok do zatrudnienia” nr POWR.01.02.01-06-0077/16-00

I. INFORMACJE O OGŁOSZENIU

1. Tytuł zamówienia

Przeprowadzenie szkolenia „Kucharz/ kucharka”

2. Termin składania ofert

17 lipca 2017r. do godz. 10.00

3. Miejsce i sposób składania ofert

- 1) Ofertę należy wypełnić w języku polskim w sposób czytelny (komputerowo, maszynowo lub pismem ręcznym) zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszego zaproszenia. Oferty nieczytelne zostaną odrzucone.
- 2) Wszystkie strony oferty powinny być ponumerowane i podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Oferenta. Wszystkie miejsca, w których Oferent naniósł zmiany powinny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
- 3) W przypadku podpisania oferty przez osobę występującą w imieniu Oferenta, istnieje bezwzględny wymóg dołączenia stosowanego pełnomocnictwa. Obowiązek ustanowienia pełnomocnika, upoważnionego do reprezentowania w postępowaniu Oferentów, istnieje również w przypadku Oferentów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcja, spółki cywilne). W przypadku braku ustanowienia pełnomocnika istnieje obowiązek podpisania oferty wraz z załącznikami przez wszystkich współników.
- 4) Oferta wraz z załącznikami powinna być trwale spięta.
- 5) Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie opatrzonej napisem „OFERTA – szkolenie „Kucharz/ kucharka”, w ramach projektu „Pierwszy krok do zatrudnienia” oraz danymi Oferenta (nazwa i adres).
- 6) Ofertę można złożyć za pośrednictwem poczty, przesyłką kurierską lub osobiście. Nie dopuszcza się składania ofert drogą e-mailową.
- 7) Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć w zamkniętej kopercie w **Lubelskiej Fundacji Rozwoju, ul. Rynek 7, 20-111 Lublin**

4. Miejsce i termin otwarcia ofert

Otwarcie ofert nastąpi w Lubelskiej Fundacji Rozwoju, ul. Rynek 7, 20-111 Lublin
w dniu 17.07.2017r. o godz. 10.30

5. Adres e-mail, na który należy wysłać oferty

Nie dopuszcza się możliwości składania ofert drogą mailową

6. Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia

Ewa Karpiuk – Koordynatorka Projektu

7. Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie ogłoszenia

081 528 53 24

8. Skrócony opis przedmiotu zamówienia

Przeprowadzenie całości lub części szkolenia „Kucharz/ kucharka” zgodnie z niżej przedstawionymi blokami tematycznymi stanowiącymi odrębne części postępowania:



LUBELSKA
FUNDACJA
ROZWOJU

PIERWSZY KROK DO
ZATRUDNIENIA



Część	Nazwa bloku tematycznego i jego zakres	Ilość godzin	
		teoretyczne	praktyczne
1	BHP – wybrane zagadnienia z prawa pracy.	4	
2	Dobra praktyka higieniczna i produkcyjna - minimum sanitarne i pierwsza pomoc.	4	
3	Mikrobiologia i higiena żywności	8	
	Podstawy żywienia człowieka, organizacja usług gastronomicznych	8	
	Maszyny, urządzenia i wyposażenie zakładów gastronomicznych	8	
	Technologia wykonywania potraw		24
	Towaroznawstwo	8	8
	Garmażerka		24
	Organizacja przyjęć okolicznościowych, catering		24
razem		40	80

9. **Kategoria ogłoszenia:** usługi

10. **Podkategoria ogłoszenia:** usługi szkoleniowe

11. **Miejsce realizacji zamówienia:**

- **Województwo:** lubelskie
- **Powiat:** lublin
- **Miejscowość:** Lublin

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Cel zamówienia

Celem zamówienia jest nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu przyrządzania potraw i sztuki kucharskiej.

2. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem niniejszego postępowania jest przeprowadzenie szkolenia „Kucharz/ kucharka”.

1) Liczba godzin: 120 godzin dydaktycznych

w tym:

- a) część teoretyczna – 30 godzin dydaktycznych
- b) część praktyczna – 90 godzin dydaktycznych

2) Godzina dydaktyczna: 45 minut

3) Program kursu obejmował będzie bloki tematyczne z zakresu:

Nr części postępowania	Nazwa bloku tematycznego i jego zakres	Liczba godzin zajęć teoretycznych	Liczba godzin zajęć praktycznych
1	BHP i wybrane zagadnienia z prawa pracy <ol style="list-style-type: none"> 1. czynniki fizyczne w zakładzie gastronomicznym 2. czynniki biologiczne w zakładzie gastronomicznym 3. czynniki chemiczne w zakładzie gastronomicznym 4. higiena pomieszczeń 5. choroby zawodowe kucharza 6. zagrożenia w zakładzie gastronomicznym 7. ochrona przeciwpożarowa i ochrona środowiska 8. wypadki przy pracy w gastronomii 	4	

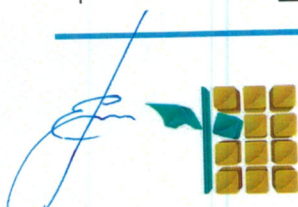


	9. środki ochrony osobistej i zbiorowej 10. prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy.		
2	<p><u>Dobra praktyka higieniczna i produkcyjna - minimum sanitarne i pierwsza pomoc</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Wybrane zagadnienia z minimum sanitarnego. Higiena osobista i znaczenie badań. Warunki sanitarne obowiązujące przy produkcji, przechowywaniu i sprzedaży żywności. Stan techniczny obiektu i pomieszczeń, zapobieganie obecności szkodników. Zatrucia i zakażenia pokarmowe. Choroby zakaźne przewodu pokarmowego. Warunki higieniczne i zapobieganie zakażeniom. Pierwsza pomoc w nagłych wypadkach. Postępowanie w razie wypadku, zagrożenia i pożaru. 	4	
3	<p><u>Mikrobiologia i higiena żywności</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Pojęcia mikrobiologii – klasyfikacja mikroorganizmów. Podział bakterii. Praktyczne zastosowanie bakterii. Szkodliwe działanie bakterii. Drożdże i pleśnie. Wirusy, rykatsje i mikroplazmozy. Zatrucia pokarmowe typu mikrobiologicznego. 	8	
	<p><u>Podstawy żywienia człowieka, organizacja usług gastronomicznych</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Ogólne wiadomości o żywieniu i pożywieniu. Węglowodany i ich rola w żywieniu. Tłuszcze i ich rola w żywieniu. Białka i ich rola w żywieniu. Składniki mineralne. Gospodarka wodna w organizmie. Witaminy i ich rola w organizmie. 	8	
	<p><u>Maszyny, urządzenia i wyposażenie zakładów gastronomicznych</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Podział i charakterystyka maszyn i urządzeń. Wyposażenie i narzędzia używane w gastronomii. Zasady obsługi. Innowacje i nowe technologie. 	8	
	<p><u>Technologia wykonywania potraw</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Cel i zadanie technologii gastronomicznej. Charakterystyka produktów spożywczych. Badania i ocena jakości produktów spożywczych. Obróbka wstępna i cieplna. Charakterystyka i zastosowanie tłuszczów. Ocena towaroznawcza ziemniaków. Charakterystyka towaroznawcza warzyw i owoców oraz ich wykorzystanie w produkcji potraw. Podstawowe wiadomości o mleku. Sery twarogowe i podpuszczkowe w produkcji gastronomicznej. 		24





	<ol style="list-style-type: none"> 10. Skład chemiczny i wartość odżywcza jaj. 11. Wykorzystanie właściwości spulchniających, wiążących, zagęszczających i emulgujących jaj. 12. Ocena towaroznawcza i zastosowanie mąki i kasz w produkcji potraw. 13. Ciasta zarabiane w naczyniu i na stolnicy. 14. Sporządzanie potraw z warzyw. 15. Zagęszczanie potraw mąką. 16. Potrawy z ciasta mieszanego. 17. Sporządzanie lukrów, pomad, polew i mas. 18. Przegląd środków spulchniających, przypraw korzennych oraz substancji zapachowych. 19. Wypiek ciast kruchych i półkruchych. Ocena organoleptyczna – ciasta słone i słodkie. 20. Ciasta biszkoptowe i ucierane – zastosowanie w żywieniu. 21. Ciasta ptysiowe – wyroby i ich zastosowanie w żywieniu. 22. Wypiek i charakterystyka ciast francuskich i półfrancuskich. Zastosowanie w gastronomii. 23. Ciasta drożdżowe słone i słodkie (jako dodatki do potraw). 24. Ogólna charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny. 25. Charakterystyka towaroznawcza i przegląd mięsa – wołowego, wieprzowego, cielęcego. 26. Rozbiór na elementy kulinarne i gastronomiczne. 27. Wykorzystanie mięsa zwierząt rzeźnych w technologii gastronomicznej. 28. Asortyment i technika sporządzania potraw z mięsa wołowego, wieprzowego, cielęcego. 29. Potrawy jednoporcjowe i wieloporcjowe, smażone, pieczone, duszone i gotowane z mięsa. 30. Sporządzanie potraw z podrobów. 31. Zastosowanie różnych metod obróbki termicznej, 32. Dodatki smakowe i ocena organoleptyczna. 33. Charakterystyka potraw półmięsnych i barowych. 34. Podział i obróbka wstępna oraz termiczna ryb. 35. Wartość odżywcza i skład chemiczny ryb. Zastosowanie w produkcji. 36. Zastosowanie mielonej masy rybnej. Przekąski z ryb i śledzi. 37. Potrawy gotowane, smażone i pieczone z drobiu i dzikiego ptactwa. Charakterystyka i sposób wykonania potrawy duszone z drobiu i dzikiego ptactwa, zakąski z drobiu. 38. Desery z mąki, kasz, owoców niezestalanane. 39. Zestalanie za pomocą skrobi i pektyn. 40. Zestalanie za pomocą żelatyny. 41. Ocena towaroznawcza używek. 42. Napoje gorące (kawa, herbata, kakao), sposoby ich parzenia i podania. 43. Napoje owocowe, mleczne. 		
--	---	--	--





Towaroznawstwo

1. Podstawowe techniki sporządzania potraw:

- obróbka wstępna surowców;
- techniki rozdrabniania;
- ważenie, odmierzanie i liczenie;
- techniki mieszania;
- jakość żywności;
- jakość surowców;
- półprodukty;

2. Metody obróbki cieplnej:

- przegląd konwencjonalnych metod obróbki cieplnej;
- gotowanie (różne sposoby);
- duszenie;
- pieczenie (różne sposoby);
- smażenie;
- pieczenie ciast;
- grillowanie – opiekanie;
- smażenie w głębokim tłuszczu.

4. Warzywa

- Znaczenie warzyw w żywieniu
- Przechowywanie
- Sposoby rozdrabniania
- Rośliny strączkowe
- Ziemniaki
- Grzyby
- Napoje warzywne (soki)

8

8

5. Zupy i sosy

- Wywary i ich podział
- Podział zup
- Dodatki do zup
- Chłodniki
- Sosy jasne, ciemne, słone i słodkie
- Sosy zimne.

6. Owoce

- Podział owoców
- Charakterystyka i wartość witaminowa

7. Mleko i produkty mleczne

- Znaczenie mleka i jego przetworów
- Sery
- Przechowywanie
- Zastosowanie w gastronomii
- Receptury

8. Jaja

- Jaja i ich znaczenie w żywieniu
- Przechowywanie i ocena świeżości





<ul style="list-style-type: none"> • Zastosowanie w gastronomii • Receptury 		
9. Zboża – rodzaje <ul style="list-style-type: none"> • Przechowywanie • Zastosowanie w gastronomii • Receptury 		
10. Ciasta <ul style="list-style-type: none"> • Spulchnianie ciast • Metody sporządzania różnych rodzajów ciast • Receptury 		
11. Mięso <ul style="list-style-type: none"> • Znaczenie mięsna zwierząt rzeźnych , dziczyzny i drobiu w żywieniu • Rodzaje mięsa • Przechowywanie • Zastosowanie mięsa w sporządzaniu potraw • Podział półtuszy zwierząt rzeźnych na elementy kulinarne • Drób domowy i dzikie ptactwo • Dzikizna • Receptury 		
12. Ryby – morskie i słodkowodne <ul style="list-style-type: none"> • Cechy świeżości ryb • Znaczenie ryb w żywieniu • Obróbka wstępna ryb • Potrawy z ryb. • Receptury 		
13. Zakąski zimne i gorące <ul style="list-style-type: none"> • Mini zakąski – tartinki • Zimne zakąski • Kanapki • Koktajle i sałatki • Zakąski mięsne • Zimny bufet z zakąskami • Zakąski gorące 		
14. Desery i ich rodzaje <ul style="list-style-type: none"> • Desery z owoców • Kremy, galaretki, musy • Sosy do deserów • Desery lodowe • Desery z ciast • Napoje bezalkoholowe: <ul style="list-style-type: none"> - woda mineralna, soki owocowe, nektary, soki warzywne - napoje orzeźwiające - mleko, kakao, kawa, herbata 		
Garmażerka <ul style="list-style-type: none"> • Sporządzanie, wykańczanie, dekoracja i ekspozycja zakąsek z mięsa. 		24





<ul style="list-style-type: none"> • Sporządzanie wyrobów garmażeryjnych z podrobów, mięsa i drobiu. Ocena organoleptyczna. • Wykorzystanie wędlin w produkcji gastronomicznej. 		
<p>Organizacja przyjęć okolicznościowych, catering</p> <p>1. Rodzaje i organizacja przyjęć okolicznościowych - omówienie</p> <ul style="list-style-type: none"> • przyjęcia siedzące • przyjęcia stojące • zimny bufet • szwedzki stół • śniadania okolicznościowe • uroczystości obiadowe • podwieczorki imieninowe i kolacje • przyjęcia weselne • bankiety • stół angielski <p>2. Zasady obsługi konsumenta</p> <ul style="list-style-type: none"> • bufet i obsługa gości – konsumenta • rodzaje kart dań • układanie kart dań, sztuka serwowania • kolejność podawania potraw • sposoby obsługi konsumenta <p>3. Sposoby i techniki podawania potraw i napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> • rodzaje zakąsek i sposoby podawania • rodzaje zup i sposoby ich podawania • podawanie drugich dań • sposoby podawania deserów, serów i owoców • zasady serwowania napojów zimnych • zasady serwowania napojów alkoholowych 		24
Razem:	40h	80h

- 4) Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności na warunkach określonych w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
- 5) **Oferent może złożyć ofertę na jedną lub więcej części postępowania (zgodnie z posiadanym doświadczeniem i kwalifikacjami).**
- 6) Zakładana liczba osób do przeszkolenia: 10 osób.
- 7) Zamawiający zapewnia:
- a) materiały szkoleniowe i dydaktyczne,
 - b) salę na zajęcia teoretyczne oraz warsztaty na zajęcia praktyczne
3. **KOD CPV: 80530000-8 – usługi szkolenia zawodowego**
4. **Dodatkowe przedmioty zamówienia**
Nie określono
5. **Harmonogram realizacji zamówienia:**





- 1) Przewidywany termin realizacji szkoleń: wrzesień - grudzień 2017r. Szczegółowy harmonogram szkoleń ustalony zostanie z Oferentem/Oferentami, którego oferta wybrana zostanie jako najkorzystniejsza.
- 2) Preferowany system realizacji szkoleń: zajęcia w dni powszednie po 7-8 godzin dydaktycznych dziennie oraz dodatkowo przerwy w trakcie zajęć.
- 3) Godziny realizacji zajęć: rozpoczęcie nie wcześniej niż o godz. 8.00, zakończenie nie później niż o godz. 18.00.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

1. Uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności

Nie określono

2. Wiedza i doświadczenie

W postępowaniu mogą uczestniczyć Oferenci, którzy posiadają doświadczenie zdobyte w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy – w tym okresie w realizacji 3 grupowych usług szkoleniowych w ramach tematyki na którą Oferent składa ofertę.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie przeprowadzona w oparciu o przedłożone przez Oferenta referencje i oświadczenia na zasadzie „spełnia / nie spełnia”.

Oferenci, którzy nie przedłożą referencji lub innych dokumentów potwierdzających spełnienie wymaganych warunków zostaną wykluczeniu z postępowania, po uprzednim wezwaniu do uzupełnienia brakujących dokumentów.

UWAGA!

Z przedłożonych referencji lub innych dokumentów musi wynikać posiadanie doświadczenia w realizowaniu zagadnień w ramach danej części postępowania na którą Oferent składa ofertę. Jeśli z przedłożonych referencji lub innych dokumentów nie wynika doświadczenie w ramach danej części postępowania na którą Oferent składa ofertę – należy dołączyć do oferty ramowy program szkolenia potwierdzający spełnienie danego warunku. Dla przykładu, jeśli z referencji potwierdzającej prawidłową realizację szkolenia pn. „Kucharz/kucharka” nie wynika że w ramach szkolenia realizowane były zagadnienia z zakresu BHP – należy dołączyć program szkolenia potwierdzający prowadzenie przez Oferenta modułu z zakresu BHP.

3. Potencjał techniczny

Nie określono

4. Osoby zdolne do wykonania zamówienia

W postępowaniu mogą uczestniczyć Oferenci, którzy dysponują Wykładowcami/instruktorami posiadającymi doświadczenie w prowadzeniu grupowych szkoleń, wykładów, warsztatów w dziedzinie zgodnej z tematyką danej części przedmiotu zamówienia, na którą Oferent składa ofertę, tj.:

- a. w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy – w tym okresie przeprowadzili co najmniej 200 godzin szkoleniowych w ramach tematyki na którą Oferent składa ofertę lub
- b. posiadają co najmniej 2-letnie doświadczenie zawodowe w dziedzinie zgodnej z tematyką danej części przedmiotu zamówienia, a wskazane doświadczenie zawodowe obejmuje również prowadzenie szkoleń grupowych.





Doświadczenie Wykładowców/instruktorów należy wypełnić zgodnie z załącznikiem nr 3 do niniejszego zaproszenia.

Uwaga: Oferenci wykonujący zadania osobiście w wykazują w załączniku nr 3 swoje doświadczenie.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie przeprowadzona w oparciu o przedłożone przez Oferenta referencje i oświadczenia na zasadzie „spełnia / nie spełnia”.

5. Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Nie określono

6. Dodatkowe warunki

Nie określono

7. Warunki zmiany umowy

Nie określono

8. Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Oferenci

- 1) Formularz oferty cenowej (wzór - załącznik nr 1)
- 2) Wykaz usług zrealizowanych przez Oferenta (wzór - załącznik nr 2)
- 3) Informacje o doświadczeniu osób wskazanych do realizacji zamówienia (wzór – załącznik nr 3)
- 4) Oświadczenie o braku występowania powiązań kapitałowych/osobowych (wzór - załącznik nr 4)
- 5) Referencje lub inne dokumenty potwierdzające doświadczenie

9. Zamówienia uzupełniające

Nie określono

IV. OCENA OFERTY

1. Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji

1) Oferowana cena za wykonanie usługi – 60%

W powyższym kryterium oceniana będzie łączna cena brutto przy zastosowaniu następującego algorytmu:

$$\text{Liczba punktów oferty ocenianej} = \frac{\text{Najniższa cena brutto ze wszystkich złożonych ofert}}{\text{Cena brutto badanej oferty}} \times 100 \times 60\%$$

2) Doświadczenie Oferenta w prowadzeniu szkoleń – 40%

W powyższym kryterium oceniana będzie łączna liczba szkoleń grupowych przy zastosowaniu następującego algorytmu:

$$\text{Liczba punktów oferty ocenianej} = \frac{\text{Liczba szkoleń grupowych Oferenta wskazana w badanej ofercie}}{\text{Najwyższa liczba szkoleń grupowych wykazana w ofertach}} \times 100 \times 40\%$$

Ocenię zostaną jedynie szkolenia grupowe potwierdzone referencjami lub innymi dokumentami potwierdzającymi wysoką jakość usług szkoleniowych.

2. Wykluczenia





Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty/osoby, które powiązane są osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Oferenta, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawanie 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 celu potwierdzenia braku powiązań kapitałowych lub osobowych, o których mowa powyżej Oferent dołącza do oferty oświadczenie o braku występowania ww. powiązań (załącznik nr 4).

V. INFORMACJE DODATKOWE

1. Każdy z Oferentów może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Dopuszcza się składanie ofert częściowych na każdą z ww. części postępowania.
3. Nie dopuszcza się podwykonawstwa przy realizacji usług będących przedmiotem niniejszego postępowania.
4. Z Oferentem, który przedłożył najatrakcyjniejszą ofertę, Zamawiający może przeprowadzić negocjacje związane z realizacją zamówienia, w tym negocjacje cenowe.
5. W przypadku, gdy pomimo negocjacji strony nie doprowadzą do zawarcia umowy, zamówienie może zostać powierzone (po uprzednich negocjacjach) Oferentowi, który złożył kolejną pod względem punktowym ofertę.
6. Zamawiający informuje, iż udziela odpowiedzi wyłącznie na zapytania w formie pisemnej (e-mail/fax).
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyn takiej decyzji.
8. **Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umowy:**
 - 1) Zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tekst jednolity: Dz. U. z 2011 r. Nr 177, poz. 1054, z późn. zm. – ustawa o VAT) w brzmieniu nadanym ustawą z 29 października 2010 r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług (Dz. U. Nr 226, poz. 1476), od dnia 1 stycznia 2011 r. usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego finansowane w całości ze środków publicznych oraz świadczenie usług i dostawa towarów ściśle z tymi usługami związane objęte są zwolnieniem z VAT
 - 2) Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy płatne będzie przelewem na wskazany przez Oferenta rachunek bankowy, na podstawie przedstawionej Zamawiającemu rachunku/faktury, w terminie 14 dni od dnia doręczenia rachunku/faktury, nie wcześniej jednak, niż po ostatecznym sprawdzeniu przez Zamawiającego poprawności wykonania przez Oferenta przedmiotu umowy.
 - 3) Zamawiający, będący realizatorem projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, zastrzega sobie, że terminowe wypłacenie należności jest uzależnione od posiadania środków finansowych przekazywanych na realizację projektu przez Instytucję Pośredniczącą.
 - 4) Oferent za niedotrzymanie terminu płatności, z powodu o którym mowa wyżej, nie może żądać odszkodowania lub odsetek.

W załączeniu:

- 1) Formularz oferty cenowej
- 2) Wykaz usług zrealizowanych przez Oferenta
- 3) Informacje o doświadczeniu osób wskazanych do realizacji zamówienia
- 4) Oświadczenie o braku występowania powiązań kapitałowych/osobowych

PEŁNOMOCNIK

Jacek Paprota

