

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 7/KSOW/2023
Na złożenie ofert na realizację zamówienia polegającego na

Dostarczeniu usługi hotelowej dla uczestników dwudniowego seminarium,
w ramach projektu **„Europejski Zielony Ład – szanse i wyzwania dla polskiego rolnictwa”**, realizowanego
w Fundacji na rzecz Rozwoju Polskiego Rolnictwa. Operacja współfinansowana ze środków Unii
Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu
Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Warszawa, dn. 26. kwietnia 2023r.

I. Dane zamawiającego:

Fundacja na rzecz Rozwoju Polskiego Rolnictwa ul. Gombrowicza 19, 01-682 Warszawa, NIP: 1130013295; REGON: 001387892

II. Tryb udzielenia zamówienia:

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego dalej zwanego „Zamówieniem”.
2. Do niniejszego postępowania nie stosuje się przepisów Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień Publicznych (tj.: Dz.U.2021.1129 t.j. z późn. Zm)
3. Podstawą prawną, w oparciu o którą przeprowadza się niniejsze postępowanie jest zasada konkurencyjności
4. Zgodny z zasadami równego traktowania, uczciwej konkurencji i przejrzystości

III. MIEJSCE PUBLIKACJI ZAPYTANIA OFERTOWEGO I SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ Z OFERENTAMI

1. Zaproszenie do składania ofert udostępniane jest na stronie internetowej Zamawiającego - www.fdpa.org.pl a także w siedzibie Zamawiającego.
2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje związane z Zamówieniem Oferenci (Wykonawcy) przekazują pisemnie na poniższy adres: Fundacja na rzecz Rozwoju Polskiego Rolnictwa ul. Gombrowicza 19 01-682 Warszawa lub za pomocą faksu pod numer: (022) 864 03 61 lub za pośrednictwem e-maila: j.zielinski@fdpa.org.pl
3. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Oferentami w zakresie związanym z przedmiotem zamówienia oraz z realizacją procedury o udzielenie zamówienia jest: Karolina Witeska-Chmielewska, kierownik działu rozwoju obszarów wiejskich i promocji, tel. 784 013 951.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowa dla maksymalnie 32 osób obejmująca usługi noclegowe, restauracyjne, najem miejsc parkingowych podczas 1 dwudniowego seminarium.
2. Miejszem świadczenia usług musi być obiekt odpowiadający hotelowi o minimalnie trzygwiazdkowym standardzie zaszerogowania (zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 2166 z późn. zm.).
3. Jako usługę hotelową i transportową (zwaną dalej również „Zamówieniem”) należy rozumieć zapewnienie przez Wykonawcę:
 - a) sali szkoleniowej przez 2 kolejne dni (6 godzin pierwszego i 4 godziny drugiego dnia) dla 32 osób, wyposażonej w laptop, ekran, projektor, flipchart, prezenter do przełączania slajdów,
 - b) noclegów w pokojach 1-osobowych lub do pojedynczego wykorzystania dla 32 osób pierwszego dnia oraz 15 drugiego dnia wraz ze śniadaniem (w formie bufetu),
 - c) obiadów podczas 1 dnia seminarium dla 32 osób,
 - d) kolacji podczas 2 dni seminarium dla 32 osób pierwszego dnia oraz 15 drugiego dnia,
 - e) łącznie 2 krótkich przerw kawowych dla 32 osób podczas dwóch dni szkoleń (1 krótka przerwa podczas jednego dnia) lub łącznie 2 ciągłych przerw kawowych podczas dwóch dni szkoleń (1 ciągła przerwa podczas jednego dnia),
4. Termin realizacji zamówienia 23-24 maja 2023 r.
5. Lokalizacja obiektu hotelowego maksymalnie 50 km. od miasta Kowalewo Pomorskie, powiat golubsko-dobrzyński, woj. kujawsko-pomorskie
6. **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.**

IV. Opis sposobu wykonania zamówienia.

1. Wykonawca będzie wykonywać Zamówienie osobiście tj. w obiekcie należącym lub zarządzanym przez Wykonawcę.
2. Nie dopuszcza się składania ofert przez podmioty działające w imieniu i na rzecz podmiotów trzecich.
3. Wszystkie usługi będą świadczone na terenie jednego obiektu lub kompleksu obiektów.
4. Łączne warunki, które musi spełnić Wykonawca do wykonania zamówienia:
 - 1) Usługa hotelowa zrealizowana będzie w obiekcie, przeznaczonym do organizacji seminarium lub posiadającym warunki do ich prowadzenia. Wykonawca w obiekcie zapewni odpowiednią liczbę miejsc do zakwaterowania, przeprowadzenia seminarium i wyżywienia wszystkich uczestników szkoleń, co najmniej w liczbie wskazanej w pkt III.2 powyżej.
 - 2) Miejszem świadczenia usług musi być obiekt odpowiadający hotelowi o minimalnie trzygwiazdkowym standardzie zaszeregowania (zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 2166 z późn. zm.)
 - 3) Obiekt, w którym będzie realizowana usługa hotelarsko-gastronomiczna musi być położony we wskazanej lokalizacji lub w jej najbliższym sąsiedztwie, w której w danym terminie ma być zrealizowane zamówienie, w miejscu zapewniającym dogodny dojazd do obiektu dla uczestników, którzy nie będą poruszać się transportem własnym tj. przystanek komunikacji publicznej znajduje się nie dalej niż 1 km od obiektu. W przypadku gdy odległość od obiektu do przystanku komunikacji publicznej będzie większa niż 1 km, Wykonawca zapewni na własny koszt dowóz uczestników szkoleń, którzy nie będą korzystali z transportu własnego do i z przystanku lub do i z miejsca zbiórki do obiektu. W razie konieczności transport musi być dostosowany dla osób niepełnosprawnych.
- 4) **Sala szkoleniowa/konferencyjna**
 - a) Wykonawca zorganizuje seminarium w sali szkoleniowej/konferencyjnej z dostępem do światła dziennego oraz z możliwością zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnej.
 - b) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić salę szkoleniową/konferencyjną, która pomieści min. 32 osób w ustawieniu szkolnym lub w podkowę (stoły i krzesła).
 - c) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę szkoleniową/konferencyjną wyposażoną w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. laptop, ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI kompatybilnym z laptopem (lub VGA i dodatkowym nagłośnieniem), mikrofon, flipchart, wraz z przygotowanymi arkuszami i piszącymi markerami, dostęp do Wi-Fi.
 - d) Wykonawca zapewni nieodpłatny dostęp do Internetu na terenie obiektu.
- 5) **Zakwaterowanie dla uczestników wydarzenia**
 - a) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia każdemu uczestnikowi szkoleń zgodnie z pkt III.2 niniejszego Zapytania noclegów w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania,

- b) Pokoje mają być wyposażone w TV, łazienkę z umywalką, toaletą, wanną lub prysznicem, zestawem 2 ręczników na osobę (1 mały i 1 duży kąpielowy), suszarką, kosmetykami podstawowymi (szampon, mydło), dostęp do zimnej i ciepłej wody przez 24 godziny na dobę, dostęp do Wi-Fi oraz z dostęp do żelazka i deski do prasowania bez ograniczeń, w cenie usługi.
- c) Udostępnione przez Wykonawcę pokoje nie mogą mieć standardu niższego niż jak dla hoteli zarezerwowanych do kategorii trzygwiazdkowej, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 2166 z późn. zm.)
- d) Uczestnicy spotkania muszą zostać zakwaterowani w jednym obiekcie (w obrębie jednego budynku lub kompleksie budynków połączonych ze sobą zamkniętymi szlakami komunikacyjnymi).
- e) **Parking**
32 miejsca parkingowe dla uczestników wydarzenia w terminie od 23 maja 2023 r. od godziny 10:00 do 25 maja 2023 r. do godziny 10:00, zlokalizowanych w odległości nie większej niż 300 m od obiektu. Ostateczna liczba miejsc parkingowych zostanie rozliczona zgodnie z faktyczną liczbą ich wykorzystania. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji / niewykorzystania zamówionych miejsc parkingowych
- 6) **Usługa restauracyjna dla uczestników wydarzenia**
- a) Usługa restauracyjna będzie świadczona w miejscu zakwaterowania. Sala restauracyjna, w której będą podawane śniadania powinna być wyposażona w stoły i krzesła w ilości zapewniającej możliwość jednoczesnego spożycia posiłku grupy liczącej 90 osób.
- b) Zakres usługi restauracyjnej:
- 23 maja 2023 r.
- obiad dla maksymalnie 32 osób
 - kolacja dla maksymalnie 32 osób
- 24 maja 2023 r.
- śniadanie dla maksymalnie 32 osób
 - kolacja dla maksymalnie 15 osób
- 25 maja 2023 r.
- śniadanie dla maksymalnie 15 osób

Szczegółowy skład usług wymienionych w podpunkcie b)

- śniadania zorganizowane w formie bufetu szwedzkiego, spożywane przy stołach na siedząco,
- obiad w formie wyporcjowanych posiłków lub w formie bufetu szwedzkiego, spożywane przy stołach na siedząco. Obiad powinien zawierać: zupę, danie główne mięsne z możliwością wyboru dania wegetariańskiego, wraz z dodatkami i surówkami oraz deser w postaci ciasta i napoje,
- kolacja w formie bufetu, zawierającego ciepły posiłek i przystawki oraz ciepłe i zimne napoje,
- przerwa kawowa powinna zawierać: kawę, herbatę, soki, wodę, ciasteczka lub inne przekąski.

- c) Wykonawca zapewni do wszystkich posiłków i poczęstunków serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątnięcie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną. Zamawiający wyklucza stosowanie naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

V. Dodatkowe warunki uczestnictwa, kryteria i zasady wyboru oferty, środki odwoławcze

1. Wykonawca składający ofertę zobowiązany jest do złożenia wraz z formularzem oferty dodatkowo:
 - 1) oświadczenia o braku powiązań w rozumieniu ust.2 niniejszego pkt V.
 - 2) oświadczenia, że posiada odpowiednie doświadczenie oraz potencjał ekonomiczny i techniczny umożliwiające wykonanie zamówienia i spełnia wszystkie warunki wykonania Zamówienia opisane w niniejszym Zapytaniu,
 - 3) oświadczenia o braku prawomocnego skazania za przestępstwa przeciwko mieniu, przeciwko obrotowi gospodarczemu, przeciwko działalności instytucji państwowych oraz samorządu terytorialnego, przeciwko wiarygodności dokumentów lub za przestępstwo skarbowe
2. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe Wykonawcy rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągnięcia zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych 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, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli,
 - e) pozostawaniu w stosunku zatrudnienia lub ciągłym stosunku cywilnoprawnym lub gospodarczym.
3. W przedmiotowym postępowaniu przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zastosuje następujące kryteria:
 - a) **cena brutto wykonania zamówienia**- waga 60%. Cenę (wynagrodzenie) brutto za wykonanie zamówienia należy podać w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cena powinna obejmować całkowity koszt realizacji zamówienia objętego niniejszym Zapytaniem z rozbić na ceny jednostkowe, wskazane w Formularzu Oferty stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania
 - b) **Standard obiektu**, w którym świadczone mają być usługi (wyższy niż dla hotelu trzygwiazdkowego / dla obiektu równoważnego hotelowi o standardzie trzygwiazdkowym) – waga 25%.
 - c) **Odległość obiektu od miasta Kowalewo Pomorskie, powiat golubsko-dobrzyński, woj. kujawsko-pomorskie** – waga 15%
4. Zamawiający dokona oceny nieodrzuconych ofert na podstawie następujących kryteriów:

Maksymalna liczba punktów do zdobycia przez jedną ofertę to 100 pkt., przy czym:

- 1) za oferowaną cenę, którą należy podać w łącznej kwocie złotych polskich netto i brutto (Zgodnie z załącznikiem nr 2 Formularz ofertowy) – można zdobyć maksymalnie 60 pkt.
Punkty za cenę zostaną wyliczone wg następującego wzoru

$$\text{Liczba punktów} = (\text{cena najniższa} / \text{cena badanej oferty}) \times 60$$

- 2) za standard obiektu: oferowany standard czterogwiazdkowy lub wyższy: 25 pkt.
- 3) Odległość obiektu od miasta Kowalewo Pomorskie, powiat golubsko-dobrzyński, woj. kujawsko-pomorskie

$$O = O_n / O_x \times 15 \text{ pkt}$$

gdzie:

O – liczba punktów przyznanych w ramach kryterium „Odległość oferowanego Obiektu od miasta Kowalewo Pomorskie, powiat golubsko-dobrzyński

O_x – odległość oferowanego Obiektu hotelowego od miasta Kowalewo Pomorskie, powiat golubsko-dobrzyński

O_n – najkrótsza odległość oferowanego Obiektu hotelowego od miasta Kowalewo Pomorskie, powiat golubsko-dobrzyński, woj. kujawsko-pomorskie, spośród złożonych ofert

UWAGA – do oceny zostanie przyjęta odległość zaoferowanego obiektu od miasta Kowalewo-Pomorskie, powiat golubsko-dobrzyński, woj. kujawsko-pomorskie, mierzona na podstawie Mapy Google „wyznacz najkrótszą trasę samochodem”.

Punktacja przyznawana ofertom będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

5. Wykonawca, który złoży najkorzystniejszą ofertę cenową i zostanie wybrany do wykonania zamówienia, będzie wezwany przez Zamawiającego do podpisania umowy uwzględniającej w całości zapisy niniejszego Zapytania, w terminie 7 dni od dnia zamieszczenia protokołu z wyboru, o czym jest mowa w pkt 9 poniżej lub od dnia wyboru najkorzystniejszej oferty zgodnie z pkt 5 poniżej.
6. W przypadku złożenia najkorzystniejszej oferty cenowej przez więcej niż jednego Wykonawcę, Zamawiający przystąpi do negocjacji ceny z Wykonawcami, którzy złożyli identyczną ofertę cenową. Negocjacja będzie polegała na wezwaniu do złożeniu przez tych Wykonawców ponownej niższej oferty cenowej, w terminie 3 dni od wezwania ich przez Zamawiającego. Wybrany do wykonania zamówienia zostanie ten Wykonawca, który złożył ostatecznie najniższą ofertę cenową.
7. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej od jego decyzji o wyborze lub braku wyboru najkorzystniejszej oferty.
8. Termin związania ofertą wynosi 60 dni od ostatecznego terminu składania ofert.
9. Termin dokonania wyboru wykonawcy spośród złożonych ofert wyznaczono najpóźniej na 11 maja 2023 roku, w siedzibie Zamawiającego.

10. Protokół z wyboru wykonawcy zostanie zamieszczony na stronie internetowej Fundacji w terminie nie dłuższym niż 3 dni roboczych od wyboru oferty.
11. Z wybranym Wykonawcą, Fundacja skontaktuje się telefonicznie po opublikowaniu wyników postępowania na stronie internetowej i wezwie Wykonawcę do podpisania umowy.

VI. Określenie warunków dopuszczalnej zmiany niniejszego Zapytania i postanowień Umowy, które muszą w niej zostać uwzględnione przez Zamawiającego i wybranego Wykonawcę.

1. W przypadku zaistnienia sytuacji związanej z potrzebą dokonania stosownych zmian w niniejszym Zapytaniu, w celu właściwej realizacji Projektu, Zamawiający zastrzega możliwość dokonania zmian Zapytania w tym terminu, zakresu lub sposobu wykonania usługi hotelowej i transportowej. Zmiany zostaną wprowadzone w drodze ogłoszenia zmiany treści niniejszego Zapytania na stronie internetowej Zamawiającego: www.fdpa.org.pl (zakładka ogłoszenia).
2. Umowa zawierana przez Zamawiającego z wybranym Wykonawcą nie może zmieniać warunków wykonania Zamówienia, określonych w niniejszym Zapytaniu.
3. Ostateczne rozliczenie ceny (wynagrodzenia) należnej Wykonawcy za realizację Zamówienia, nastąpi po jego wykonaniu na podstawie faktycznej liczby osób korzystających z noclegów i wyżywienia w oparciu o ceny jednostkowe zawarte w ofercie Wykonawcy, z tym zastrzeżeniem, że Zamawiający ma prawo zmniejszyć zakres zamówienia w zakresie ilości osób korzystających z noclegów i/lub wyżywienia bez negatywnych dla Zamawiającego konsekwencji finansowych nie później niż na 5 dni przed terminem realizacji zamówienia jeśli zmniejszenie to nie przekroczy 20 % w odniesieniu do ilości osób korzystających z obiadów i kolacji i 30 % korzystających z noclegów, zawartych w pkt III.2 niniejszego Zapytania .
4. Płatność za realizację przedmiotu zamówienia nastąpi w terminie 14 dni od dnia należytego wykonania przez Wykonawcę zamówienia na podstawie prawidłowo wystawionej i doręczonej Zamawiającemu faktury VAT. Dopuszcza się możliwość uiszczenia przez Zamawiającego zaliczki, po podpisaniu Umowy z Wykonawcą, na poczet wykonania Zamówienia o wartości nieprzekraczającej 10% kosztów zamówienia.
5. W przypadku niewykonania lub rażąco nienależytego Wykonania Umowy przez Wykonawcę, Zamawiający ma prawo żądać zapłaty kary umownej w wysokości 30 % całkowitego wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu Umowy. W przypadku, gdyby powstała szkoda przekraczała wysokość zastrzeżonej kary umownej, Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania w wysokości przekraczającej wysokość tej kary do pełnej wysokości wyrządzonej szkody.

VII. Odrzucenie oferty i Wykluczenie Wykonawcy

1. W niniejszym postępowaniu zostanie odrzucona oferta Wykonawcy, który:
 - a) złoży ofertę niezgodną z treścią lub formą wymaganą przez niniejsze zapytanie ofertowe lub po terminie,
 - b) złoży ofertę niekompletną, tj. nie dołączy wszystkich wymaganych załączników lub błędnie wypełni formularz ofertowy,
 - c) przedstawi nieprawdziwe informacje,
 - d) nie spełni warunków udziału w postępowaniu.

2. Zamawiający zastrzega możliwość wykluczenia Wykonawcy z powodu zaproponowania rażąco niskiej ceny za realizację przedmiotu zamówienia. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwraca się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Zamawiający, oceniając wyjaśnienia, bierze pod uwagę obiektywne czynniki. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień, w wyznaczonym do tego terminie lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy.

VIII. Sposób przygotowania oferty

1. Oferenci są zobowiązani do składania oferty i załączników do niej na wzorze formularza oferty przygotowanego przez Zamawiającego i stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania oraz zgodnie z wzorami pozostałych załączników do niej.
2. Oferta powinna zostać sporządzona w języku polskim, na formularzu oferty wypełnionym w formie elektronicznej na komputerze lub odręcznie. Oferta powinna posiadać datę sporządzenia oraz być podpisana (każdy załącznik wymaga odrębnego podpisu), odręcznie lub przy użyciu podpisu kwalifikowanego, przez osoby/ę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.
3. Oferta sporządzona i podpisana zgodnie z pkt 1 i 2 powyżej, powinna zostać wysłana w całości w formie skanu pocztą elektroniczną na adres zamówienia@fdpa.biz.pl z tytułem wiadomości „Dotyczy zapytania ofertowego nr 7/KSOW/2023 do dnia 10 maja 2023 roku do godz. 10-tej. (decyduje data wpływu).
4. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Wykonawców wyjaśnień oraz dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.
5. Koszty przygotowania oferty ponosi Wykonawca.
6. Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 kodeksu Cywilnego oraz nie jest postępowaniem przetargowym w rozumieniu art. 69 Ustawy PZP.
7. Oferta powinna zawierać:
 - a) formularz oferty stanowiący Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania,
 - b) oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań, o którym mowa w pkt V.1.1) stanowiące Załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania,
 - c) oświadczenie Wykonawcy, iż posiada odpowiednie doświadczenie, o którym mowa w pkt V.1.2), stanowiące Załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania,
 - d) oświadczenie Wykonawcy o braku prawomocnego skazania, o którym mowa w pkt V.1.3), stanowiące Załącznik nr 4 do niniejszego Zapytania.
8. Zamawiający jest uprawniony do przedłużenia terminu składania ofert, jeśli w wyniku zmiany treści Zamówienia, na skutek okoliczności, o których jest mowa w pkt VI.1 niniejszego Zapytania niezbędny jest dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach.
9. Wszelkie wnioski Wykonawców o wyjaśnienie treści niniejszego Zapytania należy kierować na adres e-mail Zamawiającego: zamowienia@fdpa.biz.pl Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień w przeciągu 2 dni roboczych, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął do Zamawiającego w terminie nie później niż 3 dni przed upływem terminu na składanie ofert. Treść wniosku o wyjaśnienie oraz treść wyjaśnienia Zamawiającego zostaną zamieszczone na stronie www.fdpa.org.pl (zakładka ogłoszenia). Jeżeli

wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w poprzednim zdaniu lub dotyczy już udzielonych wyjaśnień, Zamawiający pozostawi wniosek bez rozpoznania.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny.
11. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu zaproponował kolejną najkorzystniejszą ofertę cenową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z Wykonawcą, który złoży ważną najkorzystniejszą ofertę w przypadku, gdy cena tej oferty przekracza budżet projektu, którym dysponuje Zamawiający. W przypadku, gdy negocjacje w zakresie wskazanym w zdaniu poprzednim nie przyniosą efektu lub nie będzie możliwości podpisania umowy z Wykonawcą, o czym jest mowa powyżej, Zamawiający unieważni postępowanie.

Zamawiający:

Fundacja na rzecz Rozwoju Polskiego Rolnictwa

Wykaz załączników:

ZAŁĄCZNIK NR 1 – Formularz oferty

ZAŁĄCZNIK NR 2 - Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań

ZAŁĄCZNIK NR 3 - Oświadczenie Wykonawcy dot. doświadczenia i spełniania warunków Zapytania

ZAŁĄCZNIK NR 4 – Oświadczenie Wykonawcy o braku prawomocnego skazania

ZAŁĄCZNIK NR 5 - Informacja dla Wykonawcy w zakresie przetwarzania danych osobowych

ZAŁĄCZNIK NR 6 – Oświadczenie o braku powiązań z Rosją