**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**TYTUŁ[[1]](#footnote-1):** Zapytanie ofertowe nr 5/2021/POWER/2.16/FIRR **na usługi wynajmu 1 sali szkoleniowej z wyposażeniem, zapewnienia wyżywienia i noclegów dla uczestników/-czek i trenerów/-ek szkoleń organizowanych w ramach Projektu „Wiedza drogą do aktywnego udziału w tworzeniu prawa”
 (projekt PO WER 2.16
w ramach konkursu nr POWR.02.16.00-IP.06-00-012/19).**

1. NAZWA, ADRES I NIP ZAMAWIAJĄCEGO

Fundacja Instytut Rozwoju Regionalnego

ul. Racławicka 58, 30-017 Kraków

NIP: 677-222-15-66

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## **Kategoria przedmiotu zamówienia[[2]](#footnote-2)**

Usługa

## **Podkategoria[[3]](#footnote-3)**

Hotelarskie

## **Okres gwarancji[[4]](#footnote-4)**

Nie dotyczy.

## **Opis[[5]](#footnote-5)**

Przedmiotem zamówienia jest dostępna dla osób z niepełnosprawnościami usługa wynajęcia sali szkoleniowej z niezbędnym wyposażeniem technicznym, organizacji cateringu (obejmującego przerwy kawowe, 2 obiady i 1 kolację) oraz zapewnienie noclegu ze śniadaniem dla 9 – 12 uczestników/-ek i 2 trenerów/-ek szkolenia.

* Będą to 2 dni szkoleniowe (wynajem sali w godzinach 09:00-18:00). Każdego dnia w szkoleniu udział weźmie maksymalnie 16 uczestników/-czek + 2 trenerów/-ki. 1 nocleg dla 9-12 uczestników/-ek oraz istnieje możliwość przyjazdu trenerów/-ek 1 dzień przed szkoleniem (tj, piątek w godzinach popołudniowych) i rezerwacji noclegu wraz z kolacją i śniadaniem. O tym Zamawiający poinformuje na 3 dni przed przyjazdem trenera/-ki.

**Termin realizacji usługi: 16-17.10.2021 r.**

Wykonawca jest zobowiązany dokonać wstępnej rezerwacji w obiekcie w tym terminie. Zamawiający, w szczególnie uzasadnionych przypadkach (np. ze względu na sytuację epidemiologiczną lub rezygnacje uczestników), zastrzega sobie prawo do odwołania danego szkolenia lub zmiany jego terminu, o czym powiadomi Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed szkoleniem. W takim przypadku nowy termin Zamawiający ustali wspólnie z Wykonawcą, a realizacja szkolenia odbędzie się na warunkach zgodnych z przedstawioną ofertą Wykonawcy.

**Wielkość i dostępność sali:** sala musi być dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami i umożliwiać rozmieszczenie 16-osobowej grupy uczestników/-ek szkolenia i 2 trenerów/-ek z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych obowiązujących na czas realizacji szkolenia (Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi: maseczkę, rękawiczki jednorazowe, płyn dezynfekujący).

**Standard sali:** sala musi spełniać wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są szkolenia; musi mieć bezpośredni dostęp do światła dziennego, być posprzątana i zdezynfekowana. Sala i dojście do niej muszą być dostępne dla osób z niepełnosprawnościami (m.in. wejście pozbawione progu, szerokie drzwi – min. 90 cm). Wyposażenie sali: projektor multimedialny, ekran do projektora, Internet (Wi-Fi), flipchart z papierem i flamastrami, wieszaki na odzież wierzchnią, miejsca do siedzenia dla maks. 16 uczestników/-czek szkolenia oraz 2 trenerów/-ek. W bliskiej odległości od sali musi znajdować się toaleta dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Wyposażenie sali musi być też zgodne z zał. nr 3. Wykonawca musi zapewnić osobę z obsługi do bieżącego rozwiązywania problemów technicznych.

**Usługa cateringowa**: I dzień szkoleniowy – bufet kawowy (dostępny w przerwach), obiad i kolacja.

II dzień szkoleniowy: – bufet kawowy (dostępny w przerwach), śniadanie, obiad.

* Liczba korzystających – Projekt zakłada udział 12-16 uczestników/‑czek (przeciętnie 14 osób) oraz 2 trenerów/-rek w szkoleniu w jednej sali.
* Bufet kawowy – całodniowa lub uzupełniana w trakcie szkolenia: kawa, herbata, woda gazowana, niegazowana, mleko/śmietanka do kawy, cytryna, cukier, drobne słone i słodkie przekąski typu (mini kanapki na początku 1 dnia szkolenia, paluszki, kruche ciasteczka, owoce). Przerwa kawowa powinna być przygotowana na przyjazd uczestników/-ek szkolenia, nie później niż jedną godzinę przed rozpoczęciem szkolenia. Zorganizowana w miejscu zapewniającym swobodny dostęp dla uczestników/-czek, w tym również dla osób z niepełnosprawnościami. Przerwa kawowa powinna być przygotowana na każdy dzień szkolenia osobno.
* Śniadanie (w drugim dniu szkolenia): śniadanie na ciepło lub zimno w formie bufetu szwedzkiego lub serwowane z uwzględnieniem diet uczestników/-ek szkoleń.
* Obiad (w pierwszym i drugim dniu szkolenia): zupa, drugie danie. Zapotrzebowanie na dania oraz ilość posiłków wegetariańskich, wegańskich lub innych diet będzie zgłoszone z odpowiednim wyprzedzeniem i potwierdzone na 3 dni przed szkoleniem.
* Kolacja (w pierwszym dniu szkolenia): kolacja na ciepło lub zimno w formie bufetu szwedzkiego lub serwowana z uwzględnieniem diet uczestników/-ek szkoleń.
* Do wszystkich posiłków należy zapewnić napoje zimne i ciepłe do wyboru.
* Nie dopuszcza się podania jednorazowej zastawy stołowej.

**Usługa noclegowa:** Usługa będzie polegała na zapewnieniu noclegów wraz ze śniadaniem w pokojach maksymalnie 2‑osobowych dla uczestników/-czek szkoleń i 1‑osobowych dla trenerów/-ek według zgłoszonego zapotrzebowania, o którym Zamawiający poinformuje realizatora usługi najpóźniej na 3 dni przed terminem szkolenia,

Szacowana liczba uczestników/-ek szkolenia – planowo: 9 -12 osób/szkolenie (1. noc po pierwszym dniu szkoleniowym) plus 2 trenerów/-ki (2 noclegi, 1. noc przed szkoleniem i 2. w trakcie szkolenia). Pokoje powinny być w standardzie nie mniejszym niż 3\*\*\*, pokoje wyposażone w łazienkę, toaletę, z dostępem do Internetu i TV.

Wykonawca zobowiązuje się do uwzględniania niepełnosprawności kwaterowanych gości przy doborze pokoi (w tym osób poruszających się na wózkach). Wykonawca zapewni minimum **1 pokój przystosowany do potrzeb osób z** **niepełnosprawnościami** (z uwzględnieniem możliwości przebywania w obiekcie osoby poruszającej się z psem przewodnikiem). Dojście do pokoi musi być w pełni dostępne. Jeżeli pokoje będą znajdowały się na wyższych kondygnacjach to winda do nich prowadząca musi mieć odpowiednie wymiary zawierać informacje głosowe i wizualne.

**Dodatkowe wymagania**: do miejsca szkolenia musi być możliwość bezpośredniego dotarcia transportem publicznym ze stacji Gdańsk Główny w czasie maks. 30 min. (włączając w to dojście na przystanki i przejazd). Przy połączeniu z przesiadką łączny czas nie może przekraczać 30 minut.

Przy budynku, w którym znajduje się sala powinno znajdować się przynajmniej 1 miejsce parkingowe dla osób z niepełnosprawnościami spełniające wymagania budowlane (<https://budowlaneabc.gov.pl/standardy-projektowania-budynkow-dla-osob-niepelnosprawnych/stanowiska-postojowe-dla-samochodow/wymiary-stanowisk-postojowych-przystosowanych-do-potrzeb-osob-z-niepelnosprawnosciami/>) lub takie miejsca powinny znajdować się w pobliżu budynku. Wejście do budynku i do sali powinno być dostępne dla osób z niepełnosprawnościami (<https://budowlaneabc.gov.pl/standardy-projektowania-budynkow-dla-osob-niepelnosprawnych/budynek/strefa-wejscia/strefa-wejscia/>)

Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji obiektów pod kątem dostępności dla osób z niepełnosprawnościami. Akceptując warunki zamówienia Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty dot. obiektów niespełniających warunku dostępności nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.

Zamawiający wymaga od Wykonawcy dokonania wstępnej rezerwacji sali szkoleniowej we wskazanym obiekcie i podania kontaktu bezpośrednio do tego obiektu w celu potwierdzenia rezerwacji. Akceptując warunki zamówienia Wykonawca wyraża na to zgodę. Oferty niespełniające tego warunku nie będą brane pod uwagę, ponieważ nie spełniają warunków zamówienia.

Stawki jednostkowe usług nie mogą przekraczać stawek, o których mowa w zał. nr 3.

Na 3 dni przed terminem szkolenia Zamawiający przekaże Wykonawcy program, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków, liczba uczestników/-ek, oraz pozostałe kwestie organizacyjne.

W przypadkach niezależnych od Zamawiającego (na przykład choroby uczestnika/-czki, skutkującej jego/jej nieobecnością na szkoleniu) Wykonawcy będzie przysługiwała zapłata w wysokości odpowiadającej liczbie wykorzystanych posiłków i przerw kawowych. Zamawiający nie może takiej sytuacji wykluczyć, ale zakłada, że będzie występować niezwykle rzadko lub wcale.

**Waluta, w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją zamówienia oraz warunki płatności:** rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia będą prowadzone w polskich złotych (PLN) na zakończenie usługi. Wynagrodzenie zostanie obliczone na podstawie cen jednostkowych zawartych w Formularzu oferty (kolumna C w tabeli) oraz liczby uczestników/-czek faktycznie korzystających z poszczególnych usług. Płatność zostanie dokonana w terminie do 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT za wykonane usługi. Opóźnienie w płatności wynikające ze zwłoki
w otrzymaniu przez Zamawiającego środków finansowych na realizację projektu
od Instytucji Wdrażającej nie będzie przedmiotem roszczeń ze strony Wykonawcy.

**Finansowanie:** Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej **w ramach Projektu „Wiedza drogą do aktywnego udziału w tworzeniu prawa” (projekt PO WER 2.16 - konkurs nr POWR.02.16.00-IP.06-00-012/19).**

1. **Kody CPV**

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe

## **6) Miejsce realizacji zamówienia[[6]](#footnote-6)**

Województwo: Pomorskie, miasto: Gdańsk.

# 3. TERMINY

## **Data opublikowania zapytania:** 30.09.2021 r.

## **Termin składania ofert:** 07.10.2021 r.

## **Planowany termin podpisania umowy:[[7]](#footnote-7)** 10.2021 r.

## **Etapy realizacji zamówienia – harmonogram (jeśli dotyczy)[[8]](#footnote-8):** nie dotyczy

# 4. WARUNKI (WYMAGANIA)[[9]](#footnote-9)

## **Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności:**

Wykonawcy posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli prawo nakłada obowiązek posiadania tych uprawnień.

## **Wiedza i doświadczenie:**

Wykonawcy posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym (w tym zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia) i osobami zdolnymi do wykonania zamówień.

## **Sytuacja ekonomiczna i finansowa:**

Wykonawcy znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

## **Potencjał techniczny:**

Wykonawcy dysponują salą szkoleniową z możliwością świadczenia usługi cateringowej, pomieszczeniami sanitarnymi, w tym dostępną toaletą dla osób z niepełnosprawnościami (w tym osób poruszających się na wózkach). Wykonawcy zrealizują usługę w jednym i tym samym miejscu każdego dnia na terenie Gdańska. Wykonawca dysponuje bazą noclegową dla ilości uczestników/-ek wskazanych w zapytaniu ofertowym.

## **Osoby zdolne do wykonania zamówienia:**

Wykonawcy nie 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:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
4. 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.

Wykonawcy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie przepisów prawa.

## **Lista wymaganych dokumentów/oświadczeń:**

Wykonawca złoży:

* Formularz Oferty (stanowiący zał. nr 1 i zał. nr 2 do Zapytania Ofertowego),
* Pełnomocnictwo – w przypadku składania oferty na podstawie pełnomocnictwa.
* Zdjęcia przestrzeni dostępnych dla osób z niepełnosprawnościami (np. wejście główne, sala szkoleniowa, jadalnia, korytarz, toaleta przeznaczona dla osób z niepełnosprawnościami).

## **Dodatkowe warunki udziału:**

Niespełnienie jednego z wymienionych wyżej warunków skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania.

**Inne postanowienia:**

* Wykonawcy, którzy złożą oferty, zostaną zawiadomieni o wynikach postępowania w formie elektronicznej (e-mail) na adres wskazany w ofercie.
* Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści w Bazie Konkurencyjności Funduszy Europejskich znajdującej się na stronie:

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/> oraz na stronie Zamawiającego.

* Wybrany Wykonawca zobowiązuje się zawrzeć umowę w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
* 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 Zamawiającego

do zawarcia umowy.

* Termin związania z ofertą to 30 dni.
* Ze względu na sytuację epidemiologiczną Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy.
* Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania ogłoszenia bez podania przyczyny.
* Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia prowadzonego zapytania, a także zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru w przypadku, gdy:
	+ nie zostanie złożona żadna oferta;
	+ procedura wyboru oferty obarczona jest wadą niemożliwą do usunięcia;
	+ jeżeli cena oferty przekracza kwotę, którą Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia, lub wartości poszczególnych elementów składowych oferty jednostkowo przekroczą wartość w odniesieniu do której istniałaby konieczność zastosowania przez Zamawiającego innego źródła finansowania niż to z którego planowane jest sfinansowanie przedmiotowego zamówienia.
* Zamawiający w ramach Projektu ma zagwarantowane finansowanie wyłącznie na faktycznie zrealizowane zamówienie. W związku z tym Wykonawca będzie obciążał Zamawiającego za faktycznie zrealizowaną usługę.
* W przypadku jeżeli oferta Wykonawcy będzie podlegała uzupełnieniu lub wymagać będzie wyjaśnienia, Zamawiający wezwie Wykonawcę, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia uzupełnień lub wyjaśnień do oferty.
* Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji ceny z Wykonawcą, który uzyska najwyższą liczbę punktów.

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia Zapytania Ofertowego a także zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru bez podania przyczyny.**

**Sposób przygotowania oferty:**

1. Prawidłowo przygotowana oferta musi być sporządzona według wzoru FORMULARZ OFERTY (zał. nr 1) i podpisana przez osobę upoważnioną/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
2. Podpisy złożone przez Wykonawcę muszą być opatrzone czytelnym imieniem i nazwiskiem lub pieczęcią imienną. Alternatywnie oferta i załączniki mogą zostać podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym z wykorzystaniem certyfikatu kwalifikowanego.
3. W przypadku składania oferty na podstawie pełnomocnictwa, należy jego kopię dołączyć do oferty jako załącznik.
4. Wykonawca może dołączyć do oferty dodatkowe załączniki wedle własnego uznania.
5. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Należy zwrócić uwagę na kompletność i poprawność złożenia i podpisania załączników.
6. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, każda poprawka w ofercie musi być parafowana przez Wykonawcę, nie dopuszcza się stosowania korektora zgodnie z art. 22 pkt. 3 ustawy o rachunkowości.
7. Oferta jest jawna, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a Wykonawca składając ofertę zastrzegł w odniesieniu do tych informacji, że nie mogą one być udostępnione innym uczestnikom/-czkom postępowania.
8. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty zostały kolejno ponumerowane.
9. Kompletna oferta musi zawierać: formularz oferty przygotowany zgodnie ze wzorem określonym w zał. nr 1, zał. nr 2, pełnomocnictwo (jeśli dotyczy) oraz zdjęcia przestrzeni dostępnych dla osób z niepełnosprawnościami (np. wejście główne, sala szkoleniowa, korytarze, sala restauracyjna, toaleta dla osób z niepełnosprawnościami); Zamawiający zastrzega sobie prawo do audytowania przestrzeni prezentowanych na zdjęciach; w sytuacji, gdy stan deklarowany na zdjęciach w rzeczywistości nie będzie spełniał standardów dostępności lub będzie niezgodny ze stanem faktycznym oferta zostanie uznana za nieważną.
10. Wszelkie oferty, które nie spełnią warunków udziału w postępowaniu lub nie będą kompletne, zostaną odrzucone na etapie weryfikacji formalnej – z zastrzeżeniem możliwości dokonywania uzupełnień, zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2018 r. poz. 1986).

**Miejsce złożenia oferty:** ofertę należy złożyć drogą e-mailową na adres konkurencyjnosc@firr.org.pl lub przez <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/>

Oferta powinna być przesłana jako załącznik (zgodnie z Formularzem Oferty) w formie dostępnej (Word, dostępny PDF) oraz w formie skanu podpisanego dokumentu. Formularz Oferty może być też przesłany w formie elektronicznej opatrzonej (podpisanej) bezpiecznym podpisem elektronicznym z wykorzystaniem certyfikatu kwalifikowanego. Złożenie oferty nie jest równoznaczne z udzieleniem zamówienia. Załącznik z ofertą nie może przekraczać 20 MB. Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji ceny z Wykonawcą, który uzyska najwyższą liczbę punktów. Oferty przesłane po terminie lub w inny niż wskazany wyżej sposób nie będą rozpatrywane przez Zamawiającego.

**Termin składania ofert: 07.10.2021 r.**

# 5. CZĘŚCI I KRYTERIA

## **Czy dopuszczalna jest oferta częściowa?[[10]](#footnote-10)**

Nie

## **Czy dopuszczalne są oferty wariantowe?**

Nie

## **Czy dla zamówienia przewidziano budżet?**[[11]](#footnote-11)

Nie.

## **Kryteria oceny (opis kryterium[[12]](#footnote-12)) ze wskazaniem czy dane kryterium jest cenowe:**

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

1. Cena brutto usługi – 90 pkt (waga)
2. Aspekty społeczne – 10 pkt (waga) – kryterium premiujące

**Szczegółowe informacje dot. kryteriów oceny znajdują się w zał. nr 4.**

# 6. POZOSTAŁE

## **Proszę wskazać jakiego projektu dotyczy zamówienie (tytuł projektu, program, oś, działanie) oraz dalszą część numeru wg schematu 00-0000/00):**

POWR.02.16.00-00-0089/19 – Wiedza drogą do aktywnego udziału w tworzeniu prawa

## **Proszę wskazać jakiego naboru dotyczy projekt (tytuł projektu, program, oś, działanie) oraz dalszą część numeru wg schematu AA.00-00-000/00):**

POWR.02.16.00-IP.06-00-012/19 – numer naboru

## **Proszę wskazać czy przewidziano zamówienia uzupełniające[[13]](#footnote-13):**

Nie

## **Warunki zmiany umowy[[14]](#footnote-14):**

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty – w uzgodnieniu z Wykonawcą – zgodnie z sekcją 6.5.2 „Zasada konkurencyjności” ust. 22 „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 2020”. W szczególności lit. e ust. 22 zezwala na wprowadzenie zmiany, która nie prowadzi do zmiany charakteru umowy, a łączna wartość zmian nie będzie większa od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

## **Osoba do kontaktu (imię, nazwisko, numer telefonu, adres e-mail):**

Damian Maniecki

Fundacja Instytut Rozwoju Regionalnego

ul. Racławicka 58, 30-017 Kraków

tel. 663 000 033

e-mail: konkurencyjnosc@firr.org.pl

1. Nie więcej niż 1.000 znaków (aby sprawdzić liczbę znaków zaznacz obszar, przejdź do zakładki Recenzja – Statystyka wyrazów) [↑](#footnote-ref-1)
2. Proszę wybrać kategorię spośród następujących: Usługa / Dostawa / Roboty budowlane [↑](#footnote-ref-2)
3. Proszę wybrać podkategorię w ramach danej kategorii:

Usługi: szkoleniowe / hotelarskie / cateringowe / badawcze / IT / drukarskie / prawne / inne

Roboty budowlane: Roboty budowlane

Dostawa: Druk / Meble / Artykuły i sprzęt sportowy / Sprzęt biurowy / Sprzęt IT / Dostawy inne [↑](#footnote-ref-3)
4. Nie więcej niż 200 znaków [↑](#footnote-ref-4)
5. Nie więcej niż 10.000 znaków [↑](#footnote-ref-5)
6. Proszę uzupełnić wg schematu: cała Polska lub wskazać konkretny adres (województwo, powiat, gmina, miejscowość oraz dzielnica miasta w przypadku gminy miejskiej na prawach powiatu). Proszę wskazać nie więcej niż 10 miejsc realizacji zamówienia – w przypadku większej liczby miejsc realizacji proszę dodać nowy opis przedmiotu zamówienia (pkt 2) dla kolejnych maksymalnie 10 miejsc realizacji zamówienia. [↑](#footnote-ref-6)
7. Proszę wskazać planowany miesiąc podpisania umowy. [↑](#footnote-ref-7)
8. Jeśli dotyczy proszę dodać kolejne etapy wg schematu: Opis (nie więcej niż 4.000 znaków), Początek, Koniec oraz wskazać czy dany etap realizacji zamówienia wiąże się z płatnością częściową. Jeśli nie dotyczy proszę wpisać Nie dotyczy. [↑](#footnote-ref-8)
9. Proszę uzupełnić wybrane warunki udziału w zamówieniu (nie więcej niż 6.000 znaków dla każdego warunku), a jeśli dany warunek nie dotyczy proszę wpisać Nie dotyczy. [↑](#footnote-ref-9)
10. Jeśli tak proszę wskazać poszczególne części zamówienia (nie więcej niż 60 znaków) wraz ze wskazaniem czy dopuszczalne są oferty wariantowe, a jeśli dla poszczególnych części przewidziano budżet proszę go określić. Proszę dodatkowo dla każdej części zamówienia uzupełnić kryterium oceny (nie więcej niż 300 znaków) ze wskazaniem jego opisu oraz czy kryterium jest cenowe. [↑](#footnote-ref-10)
11. Jeśli tak proszę wskazać kwotę budżetu. [↑](#footnote-ref-11)
12. Nie więcej niż 300 znaków. [↑](#footnote-ref-12)
13. Nie więcej niż 6000 znaków [↑](#footnote-ref-13)
14. Nie więcej niż 6000 znaków [↑](#footnote-ref-14)