

Ostrowiec Świętokrzyski, 10 lutego 2022 roku

Numer sprawy: 1/PU/2022/WSBiP

**ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ
w prowadzonym zgodnie z zasadą konkurencyjności postępowaniu na:**

Zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń, wizyt studyjnych oraz warsztatów dla kadry dydaktycznej pogłębiających wiedzę z zakresu projektowania uniwersalnego w ramach projektu „Projektowanie uniwersalne”

Postępowanie prowadzone jest w ramach zasady konkurencyjności, określonej w wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 i nie stanowi przedmiotu zamówienia publicznego w ramach przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych.

1. Zamawiający

Wyższa Szkoła Biznesu i Przedsiębiorczości w Ostrowcu Świętokrzyskim
ul. Akademicka 12, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski

Godziny pracy:
od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 16:00

tel: (41) 260-40-42
www.wsbipl.edu.pl; e-mail: kamila@wsbipl.edu.pl

2. Opis przedmiotu zamówienia

Kod CPV: 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe

Przedmiotem zamówienia jest **zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń, wizyt studyjnych oraz warsztatów dla kadry dydaktycznej pogłębiających wiedzę z zakresu projektowania uniwersalnego w ramach projektu „Projektowanie uniwersalne”**.

Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś Priorytetowa III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działanie 3.4 Zarządzanie w instytucjach szkolnictwa wyższego.

ZADANIE 1: Zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń pogłębiających wiedzę z zakresu projektowania uniwersalnego

Liczba uczestników	65 osób (13 grup szkoleniowych po 5 osób) – kadra dydaktyczna Zamawiającego, wykładowcy kierunków Pielęgniarstwo i Pedagogika, w tym: 51osób z Ostrowca Świętokrzyskiego, 6 osób z filii w Limanowej oraz 8 osób z filii w Tomaszowie Mazowieckim
Czas trwania	60 godzin dydaktycznych na 1 grupę, łącznie 780 godzin dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut), 8 spotkań po 7,5 godzin dydaktycznych
Termin i miejsce realizacji	marzec – grudzień 2022 r., zgodnie z harmonogramem zatwierdzonym przez Zamawiającego Zamawiający zapewnia miejsce do przeprowadzenia szkolenia, tj. sale dydaktyczne w siedzibie Zamawiającego w Ostrowcu Świętokrzyskim.
Cel szkolenia	Uzyskanie przez kadre dydaktyczną Zamawiającego wiedzy z zakresu projektowania uniwersalnego, przygotowanie do prowadzenia zajęć



	z projektowania uniwersalnego dla studentów kierunku Pielęgniarstwo i Pedagogika I stopnia.
Program szkolenia	<p>Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i przedstawienia Zamawiającemu indywidualnego programu szkolenia, uwzględniającego następujące zagadnienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zasady uniwersalnego projektowania i kontaktu z osobami niepełnosprawnymi, - dostępność placówek medycznych i oświatowych, - koordynator ds. dostępności, - dostępna informacja, - technologie kompensacyjne i asystujące, - projektowanie uniwersalne w praktyce. <p>Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu do pisemnego zatwierdzenia program szkolenia najpóźniej 7 dni przed jego rozpoczęciem.</p>
Kompetencje	Szkolenie zakończy się uzyskaniem zaświadczenia / certyfikatu ukończenia szkolenia, uwzględniającego również program szkolenia, potwierdzającego uzyskanie kompetencji niezbędnych do prowadzenia zajęć z zakresu projektowania uniwersalnego.
W cenę szkolenia należy wliczyć:	Koszt przeprowadzenia szkolenia, materiały szkoleniowe (tematyczny skrypt/podręcznik, notes, długopis, teczka), catering, tj. dwudaniowy obiad oraz przerwa kawowa, zwrot kosztów dojazdu, koszty zaświadczenia / certyfikatu.
Uszczegółowienie	<p>1) Catering</p> <p>Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia uczestnikom szkolenia cateringu z uwzględnieniem specjalnych wymagań żywieniowych (dieta mięsa, wegetariańska). Zamawiający podaje wymagania w zakresie diet najpóźniej 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Przez catering należy rozumieć:</p> <p>a) serwowanie obiadu składającego się z dwóch ciepłych dań (zupa, drugie danie), np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - produkt węglowodanowy: ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski śląskie, kopytka; - produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego: mięso (np. sztuka mięsa, kotlet mielony, zrazy, udziec kurczaka, pierś z kurczaka, kotlet schabowy, gulasz itp.) bądź ryba; - surówka, jarzyny gotowane (asortyment podawanych warzyw powinien być różnorodny), <p>b) serwowanie tzw. przerwy kawowej, w skład której wchodzi: ciepłe napoje (kawa, herbata), zimne napoje (woda mineralna gazowana i niegazowana), mleko, cukier, cytryna, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce.</p> <p>Wykonawca zobowiązuje się do posprzątania po zakończonej usłudze cateringowej i usunięcia wszystkich nieczystości, śmieci oraz odpadków pozostałych po ww. posiłkach.</p> <p>2) Zwrot kosztów dojazdu</p> <p>Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia uczestnikom szkolenia zwrotu kosztów dojazdu na szkolenie – z miejsca zamieszkania danej osoby do miejsca realizacji szkolenia i z powrotem.</p> <p>W przypadku kosztów dojazdu refundacji podlegają koszty opłat za środki transportu publicznego szynowego lub kołowego, zgodnie z cennikiem biletów II klasy, obowiązującym na danym obszarze. Istnieje możliwość korzystanie ze środków transportu prywatnego (samochód) jako refundacja wydatku faktycznie poniesionego, jednakże tylko do wysokości ceny biletu środkami transportu publicznego na danej trasie.</p>



ZADANIE 2: Zorganizowanie i przeprowadzenie dwóch wizyt studyjnych pogłębiających wiedzę z zakresu projektowania uniwersalnego

Liczba uczestników	65 osób (2 wizyty studyjne w 2 różnych ośrodkach) – kadra dydaktyczna Zamawiającego, wykładowcy kierunków Pielęgniarstwo i Pedagogika, w tym: 51 osób z Ostrowca Świętokrzyskiego, 6 osób z filii w Limanowej oraz 8 osób z filii w Tomaszowie Mazowieckim
Czas trwania	2 – 3 dni na 1 wizytę studyjną, liczba dni uzależniona jest od miejsca wizyty studyjnej
Termin i miejsce realizacji	marzec 2022 r. – czerwiec 2023 r., zgodnie z harmonogramem zatwierdzonym przez Zamawiającego Zamawiający preferuje, aby wizyty studyjne odbyły się w takich ośrodkach posiadających doświadczenie z zakresu projektowania uniwersalnego, np.: Uniwersytet Wrocławski, Uniwersytet Szczeciński, Politechnika Poznańska lub Politechnika Krakowska.
Cel wizyty studyjnej	Podniesienie kompetencji kadry dydaktycznej Zamawiającego oraz wymiana doświadczeń i wiedzy z zakresu projektowania uniwersalnego, przygotowanie do prowadzenia zajęć z projektowania uniwersalnego dla studentów kierunku Pielęgniarstwo i Pedagogika I stopnia.
Program wizyty studyjnej	Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i przedstawienia Zamawiającemu programu wizyt studyjnych, uwzględniających w szczególności: - spotkanie z władzami uczelni, - spotkanie z wykładowcami przedmiotu projektowanie uniwersalne, wymiana dobrych praktyk i podniesienie kompetencji z zakresu projektowania uniwersalnego, - spotkanie ze studentami oraz udział w zajęciach z projektowania uniwersalnego, - zapoznanie z technikami prowadzenia zajęć i wykorzystywanym sprzętem. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu do pisemnego zatwierdzenia program wizyty studyjnej najpóźniej 7 dni przed jej rozpoczęciem.
W cenę wizyty studyjnej należy wliczyć:	Koszt zorganizowania i przeprowadzenia dwóch wizyt studyjnych (w tym koszt wizyt ponoszony przez ośrodki, w których odbywać się będą wizyty studyjne), ubezpieczenie NNW na czas trwania wizyt studyjnych, zwrot kosztów dojazdu, noclegu i wyżywienia, koszt testów na COVID-19, które zostaną wręczone uczestnikom wizyt studyjnych (2 testy na 1 osobę), niezbędne środki ochrony osobistej.
Uszczegółowienie	1) Zakwaterowanie Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom wizyt studyjnych zakwaterowania w pokojach jedno- lub dwuosobowych z pełnym węzłem sanitarnym, TV oraz WI-FI w minimalnie dobrym standardzie w odległości maksymalnie 20 km / m od miejsca wizyty studyjnej. 2) Wyżywienie Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom wizyt studyjnych pełnego wyżywienia z uwzględnieniem specjalnych wymagań żywieniowych (dieta mięsa, wegetariańska). Zamawiający podaje wymagania w zakresie diet najpóźniej 2 dni przed rozpoczęciem wizyty studyjnej. Pod pojęciem pełnego wyżywienia należy rozumieć: śniadanie i kolacja w formie bufetu, obiad dwudaniowy – zupa + drugie danie + napoje. 3) Zwrot kosztów dojazdu Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom wizyt studyjnych zwrotu kosztów dojazdu na wizytę studyjną – z miejsca zamieszkania danej osoby do miejsca realizacji wizyty studyjnej i z powrotem. W przypadku kosztów dojazdu refundacji podlegają koszty opłat za środki transportu publicznego szynowego lub kołowego, zgodnie z cennikiem biletów II klasy, obowiązującym na danym obszarze. Istnieje możliwość korzystania ze środków transportu prywatnego (samochód) jako refundacja wydatku faktycznie poniesionego, jednakże tylko do wysokości ceny biletu środkami transportu publicznego na danej trasie.



ZADANIE 3: Zorganizowanie i przeprowadzenie warsztatów pogłębiających wiedzę z zakresu projektowania uniwersalnego

Liczba uczestników	65 osób (13 grup szkoleniowych po 5 osób) – kadra dydaktyczna Zamawiającego, wykładowcy kierunków Pielęgniarstwo i Pedagogika, w tym: 51 osób z Ostrowca Świętokrzyskiego, 6 osób z filii w Limanowej oraz 8 osób z filii w Tomaszowie Mazowieckim
Czas trwania	24 godzin dydaktycznych na 1 grupę, łącznie 312 godzin dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut), 4 spotkania po 6 godzin dydaktycznych
Termin i miejsce realizacji	styczeń – czerwiec 2023 r., zgodnie z harmonogramem zatwierdzonym przez Zamawiającego Warsztaty będą odbywać się w siedzibie Zamawiającego w Ostrowcu Świętokrzyskim, filii w Limanowej oraz filii w Tomaszowie Mazowieckim.
Cel warsztatów	Pogłębienie i usystematyzowanie przez kadre dydaktyczną Zamawiającego wiedzy z zakresu projektowania uniwersalnego zdobytej podczas szkoleń i wizyt studyjnych, przygotowanie do prowadzenia zajęć z projektowania uniwersalnego dla studentów kierunku Pielęgniarstwo i Pedagogika I stopnia.
Program warsztatów	Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i przedstawienia Zamawiającemu indywidualnego programu warsztatów, pogłębiającego zagadnienia z przeprowadzonego szkolenia i uwzględniającego następujące zagadnienia: - warsztaty metodą design thinking, - metoda design thinking w procesie projektowania usług i produktów dla osób z niepełnosprawnościami, - warsztat kreowania i prototypowania rozwiązań. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu do pisemnego zatwierdzenia programu warsztatów najpóźniej 7 dni przed ich rozpoczęciem.
Kompetencje	Warsztaty zakończą się uzyskaniem zaświadczenia / certyfikatu ukończenia warsztatów, uwzględniającego również program warsztatów, potwierdzającego uzyskanie kompetencji niezbędnych do prowadzenia zajęć z zakresu projektowania uniwersalnego.
W cenę warsztatów należy wliczyć:	Koszt przeprowadzenia warsztatów, materiały szkoleniowe (tematyczny skrypt i podręcznik, notes, długopis, teczka, pendrive), catering, tj. dwudaniowy obiad oraz przerwa kawowa, zwrot kosztów dojazdu, koszty zaświadczenia / certyfikatu.
Uszczegółowienie	1) Catering Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom warsztatów wyżywienia z uwzględnieniem specjalnych wymagań żywieniowych (dieta mięsa, wegetariańska). Zamawiający podaje wymagania w zakresie diet najpóźniej 2 dni przed rozpoczęciem warsztatów. Przez catering należy rozumieć: a) serwowanie obiadu składającego się z dwóch ciepłych dań (zupa, drugie danie), np.: - produkt węglowodanowy: ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski śląskie, kopytka; - produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego: mięso (np. sztuka mięsa, kotlet mielony, zrazy, udziec kurczaka, pierś z kurczaka, kotlet schabowy, gulasz itp.) bądź ryba; - surówka, jarzyny gotowane (asortyment podawanych warzyw powinien być różnorodny), b) serwowanie tzw. przerwy kawowej , w skład której wchodzi: ciepłe napoje (kawa, herbata), zimne napoje (woda mineralna gazowana i niegazowana), mleko, cukier, cytryna, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce. Wykonawca zobowiązuje się do posprzątania po zakończonej usłudze cateringowej i usunięcia wszystkich nieczystości, śmieci oraz odpadków pozostałych po ww. posiłkach. 2) Zwrot kosztów dojazdu Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom warsztatów zwrotu kosztów dojazdu na warsztaty – z miejsca zamieszkania danej osoby do miejsca realizacji warsztatów i z powrotem.



W przypadku kosztów dojazdu refundacji podlegają koszty opłat za środki transportu publicznego szynowego lub kołowego, zgodnie z cennikiem biletów II klasy, obowiązującym na danym obszarze. Istnieje możliwość korzystania ze środków transportu prywatnego (samochód) jako refundacja wydatku faktycznie poniesionego, jednakże tylko do wysokości ceny biletu środkami transportu publicznego na danej trasie.

3. Termin i miejsce realizacji przedmiotu zamówienia

1. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:
 - a) szkolenia: marzec – grudzień 2022 r.,
 - b) wizyty studyjne: marzec 2022 r. – czerwiec 2023 r.,
 - c) warsztaty: styczeń – czerwiec 2023 r.
2. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:
 - a) szkolenia:
Siedziba Zamawiającego: Wyższa Szkoła Biznesu i Przedsiębiorczości w Ostrowcu Świętokrzyskim, ul. Akademicka 12, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski,
 - b) wizyty studyjne:
Ośrodki wskazane przez Wykonawcę, posiadające doświadczenie z zakresu projektowania uniwersalnego, w których możliwa będzie wymiana doświadczeń i pogłębienie przez kadrę dydaktyczną Zamawiającego wiedzy z zakresu projektowania uniwersalnego,
 - c) warsztaty:
Siedziba Zamawiającego: Wyższa Szkoła Biznesu i Przedsiębiorczości w Ostrowcu Świętokrzyskim, ul. Akademicka 12, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski,
Filia zamiejscowa Zamawiającego w Limanowej pod adresem: ul. B. Czecha 5G, 34-600 Limanowa,
Filia zamiejscowa Zamawiającego w Tomaszowie Mazowieckim pod adresem: ul. Świętego Antoniego 29, 97-200 Tomaszów Mazowiecki.

4. Opis warunków udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) *posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:*
Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca przedstawi:
 - aktualny odpis z właściwego rejestru lub z CEiDG, potwierdzający prowadzenie działalności tożsamej z przedmiotem zamówienia.
 - 2) *posiadania wiedzy i doświadczenia;*
Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że:
 - w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – zrealizował, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych realizuje co najmniej 2 usługi polegające na świadczeniu usług objętych przedmiotem zamówienia, tj. przeprowadzenie szkoleń, warsztatów i/lub wizyt studyjnych z zakresu projektowania uniwersalnego.
Wykonawca przedstawi wykaz usług wraz z informacją na temat ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane.
 - 3) *dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym wraz z osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;*
Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że:
 - dysponuje co najmniej 2 osobami zdolnymi do realizacji przedmiotu zamówienia, tj. osobami posiadającymi wykształcenie wyższe magisterskie, doświadczenie w zakresie świadczenia usług objętych przedmiotem zamówienia, tj. przeprowadzenie szkoleń i/lub warsztatów z zakresu projektowania uniwersalnego w wymiarze min. 60 godzin.





Wykonawca przedstawi wykaz osób, skierowanych do realizacji przedmiotu zamówienia wraz z informacjami na temat ich wykształcenia, kompetencji i doświadczenia zawodowego niezbędnego do wykonania zamówienia.

- 4) *sytuacji ekonomicznej i finansowej.*
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunek udziału w postępowaniu dotyczący braku podstaw do wykluczenia z postępowania.

5. Dokumenty składane w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu

1. Do oferty należy dołączyć następujące dokumenty i oświadczenia:
 - 1) Wypełniony formularz ofertowy – **załącznik nr 1**,
 - 2) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – **załącznik nr 2**,
 - 3) Wykaz osób skierowanych do realizacji zamówienia – **załącznik nr 3**,
 - 4) Wykaz usług – **załącznik nr 4**,
 - 5) Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych – **załącznik nr 5**,
 - 6) Oświadczenie RODO – **załącznik nr 6**,
 - 7) Aktualny odpis z właściwego rejestru (KRS lub CEiDG).
2. Ocena spełnienia warunków wymaganych od Wykonawców zostanie dokonana wg formuły „spełnia - nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach dołączonych do oferty. Z treści załączonych dokumentów i oświadczeń musi wynikać jednoznacznie, iż Wykonawca spełnia wyżej wymienione warunki.

6. Oferty częściowe

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

7. Opis sposobu obliczenia ceny

Cena zostanie ustalona na cały okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianie. W cenę muszą być wliczone wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, jakie będzie ponosił Wykonawca oraz koszty związane z wykonaniem wszystkich obowiązków Wykonawcy, zgodnie z niniejszym zapytaniem ofertowym, jak i ewentualne ryzyko wynikające z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili składania oferty.

8. Kryteria oraz opis sposobu oceny ofert

1. Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami:
 - 1) **CENA** – WAGA 80%
 - 2) **DYSPOZYCYJNOŚĆ** – WAGA 20%

Opis sposobu obliczania kryterium – CENA:

Punkty przyznawane za to kryterium będą liczone wg następującego wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_0) \times 80$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznana danej ofercie,

C_{\min} – najniższa cena spośród ważnych ofert,

C_0 – cena badanej oferty.

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 80 pkt.

Opis sposobu obliczania kryterium – DYSPOZYCYJNOŚĆ:

Wykonawca dopuszczający możliwość bezkosztowego przełożenia – na żądanie Zamawiającego – terminu zaplanowanego zgodnie z harmonogramem szkolenia lub warsztatów w terminie:

- 1 dzień przed wyznaczonym terminem szkolenia / warsztatów otrzyma 20 pkt,
- 2 dni przed wyznaczonym terminem szkolenia / warsztatów otrzyma 18 pkt,
- 3 dni przed wyznaczonym terminem szkolenia / warsztatów otrzyma 16 pkt,





- 4 dni przed wyznaczonym terminem szkolenia / warsztatów otrzyma 14 pkt,
- 5 dni przed wyznaczonym terminem szkolenia / warsztatów otrzyma 12 pkt,
- 6 dni przed wyznaczonym terminem szkolenia / warsztatów otrzyma 10 pkt,
- 7 dni przed wyznaczonym terminem szkolenia / warsztatów otrzyma 8 pkt,
- 8 dni przed wyznaczonym terminem szkolenia / warsztatów otrzyma 6 pkt,
- 9 dni przed wyznaczonym terminem szkolenia / warsztatów otrzyma 4 pkt,
- 10 dni przed wyznaczonym terminem szkolenia / warsztatów otrzyma 2 pkt.

Punkty zostaną przyznane na podstawie oświadczenia złożonego w formularzu ofertowym. Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 20 pkt.

2. Oferty będą oceniane według przyjętych kryteriów w skali od 0 do 100 pkt. Zamawiający za najkorzystniejszą ofertę uzna tę ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
3. Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert uzyskają taką samą ocenę punktową, Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji zaoferowanej ceny.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia oferty Wykonawcy, jeżeli zaproponowana przez niego cena jest rażąco niska, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty w terminie określonym przez Zamawiającego. Niezłożenie wyjaśnień w terminie określonym przez Zamawiającego spowoduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania lub odrzucenia oferty.

9. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej w języku polskim, pod rygorem nieważności. Wykonawca może złożyć w postępowaniu tylko jedną ofertę.
2. Oferta powinna być podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez odpowiednio umocowanego przedstawiciela Wykonawcy.
3. Wszystkie kartki oferty muszą być spięte w sposób uniemożliwiający dekompletację oferty, ponumerowane kolejnymi numerami.
4. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem wraz z pieczęcią osoby uprawnionej i dodatkowo opatrzone datą dokonania poprawki.
5. Ofertę należy złożyć w trwale zamkniętej kopercie, uniemożliwiającej przypadkowe otwarcie i zapoznanie się z jej treścią przed upływem terminu składania ofert. Koperta powinna być opatrzona danymi adresowymi Wykonawcy oraz poniższym opisem:

Postępowanie nr 1/PU/2022/WSBiP – OFERTA

Nie otwierać przed 18.02.2022 r., godz. 10:00

10. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty (osobiście, pocztą, kurierem) należy składać na adres:
Wyższa Szkoła Biznesu i Przedsiębiorczości w Ostrowcu Świętokrzyskim
ul. Akademicka 12, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski
Oferty należy składać w Sekretariacie w pokoju nr 15, Blok C.
2. Nieprzekraczalny termin składania ofert upływa: **18.02.2022 r. o godzinie 10:00.**
3. Złożenie oferty uznane zostanie za skuteczne, jeżeli kompletna oferta trafi do Zamawiającego we wskazanym powyżej terminie. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie lub złożone w inny sposób niż wskazany powyżej – nie będą rozpatrywane.
4. Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia ofert.





11. Zawarcie umowy i zmiana postanowień umowy

1. Zamawiający przewiduje zawarcie umowy z Wykonawcą w terminie nie dłuższym niż 14 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, chyba że została złożona tylko jedna oferta.
2. Zamawiający ma prawo do zmiany istotnych warunków umowy, jeśli wystąpi co najmniej jedna z następujących sytuacji:
 - a) wprowadzona zostanie zmiana do wniosku o dofinansowanie projektu, skutkująca koniecznością dokonania zmian w zakresie zasad realizacji przedmiotu zamówienia;
 - b) nastąpi zmiana Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 lub innych obowiązujących Wytycznych, obowiązująca dla zawartych umów i wymagająca zmiany umowy zawartej z Wykonawcą;
 - c) nastąpi zmiana przepisów prawa powszechnie obowiązującego, skutkująca koniecznością wprowadzenia zmian do zawartej umowy;
 - d) wynikną rozbieżności i niejasności w umowie, których nie będzie można usunąć w inny sposób niż poprzez zmianę zapisów umowy, a zmiana zapisu umowy spowoduje jednoznaczną interpretację zapisu umowy przez obie jej strony;
 - e) z powodu zaistnienia siły wyższej, rozumianej jako wystąpienie zdarzenia nadzwyczajnego, zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i zapobieżenia, którego nie dało się uniknąć nawet przy zachowaniu należytej staranności, a które uniemożliwia Wykonawcy realizację jego zobowiązania w całości lub części.
3. W powyższych przypadkach, Zamawiający wystąpi do Wykonawcy z żądaniem zmiany zapisów umowy. Brak zgody Wykonawcy na zmianę warunków umowy będzie oznaczał rozwiązanie umowy.
4. Zamawiający ma też możliwość wystąpienia do Wykonawcy z propozycją zmiany warunków umowy w sytuacjach innych niż opisane powyżej. W takiej sytuacji, Wykonawca może zgodzić się na zmianę warunków umowy lub odmówić takiej zmiany. Odmowa wykonania zmiany warunków umowy w takiej sytuacji nie stanowi dla Zamawiającego podstawy do rozwiązania umowy.

12. Pozostałe postanowienia

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
2. Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lub uzupełnienia treści niniejszego zapytania ofertowego. Jeżeli wprowadzone zmiany będą miały wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, Zamawiający odpowiednio przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym fakcie Wykonawców.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w tekście przysłanej oferty oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych, niezwłocznie zawiadamiając o tym fakcie danego Wykonawcę.
4. Pytania i wątpliwości dotyczące treści niniejszego zapytania należy kierować do osób wskazanych w ust. 5 poniżej w terminie maksymalnie 3 dni przed upływem terminu składania ofert. Ewentualna treść pytań i ich odpowiedzi zostaną zamieszczone na stronie, na której upublicznione zostało zapytanie ofertowe.
5. Szczegółowych informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela:
Kamila Bobkiewicz – kierownik projektu, tel. (41) 260 40 43, e-mail: kamila@wsbip.edu.pl
Dorota Kozieł – asystent kierownika projektu, tel. (41) 260 40 42, e-mail: kwestura@wsbip.edu.pl



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



13. Załączniki

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
- Załącznik nr 3 – Wykaz osób skierowanych do realizacji zamówienia
- Załącznik nr 4 – Wykaz usług
- Załącznik nr 5 – Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych
- Załącznik nr 6 – Oświadczenie RODO



Projekt „Projektowanie uniwersalne” realizowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój
na lata 2014 – 2020

Wyższa Szkoła Biznesu i Przedsiębiorczości w Ostrowcu Świętokrzyskim
ul. Akademicka 12, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski
tel. (41) 260 40 40, (41) 260 40 41, www.wsbiop.edu.pl