Obraz zawierający tekst, zrzut ekranu, Czcionka

Opis wygenerowany automatycznie

Projekt jest finansowany w formie dotacji celowej ze środków budżetu państwa, w tym 20,29% ze środków krajowych   
i w 79,71% ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego z programu Pomoc Techniczna dla Funduszy Europejskich 2021 - 2027

**Zapewnienie noclegu wraz z wyżywieniem i salą szkoleniową na potrzeby szkolenia organizowanego dla pracowników Sieci Punktów Informacyjnych Funduszy Europejskich w województwie opolskim**

Uprzejmie proszę o przedstawienie oferty na **zapewnienie noclegu wraz z wyżywieniem i salą szkoleniową   
na potrzeby szkolenia organizowanego dla pracowników Sieci Punktów Informacyjnych Funduszy Europejskich w województwie opolskim w ramach programu Pomoc Techniczna dla Funduszy Europejskich 2021-2027.**

1. **Opis przedmiotu zamówienia**

Zapewnienie noclegu wraz z wyżywieniem i salą szkoleniową na potrzeby szkolenia organizowanego   
dla pracowników Sieci Punktów Informacyjnych Funduszy Europejskich w województwie opolskim, zgodnie   
z poniższą specyfikacją:

* Termin: **listopad 2023 r., szkolenie 2-dniowe w tygodniu roboczym** (dokładny termin zostanie ustalony do 5 dni roboczych od wyboru oferty, po ustaleniach z ekspertem zewnętrznym prowadzącym szkolenie)
* Miejsce: **Jarnołtówek**
* Zadania Wykonawcy:

1. Zapewnienie noclegów w obiekcie dla 8 uczestników szkolenia w pokojach 2os. / 3 os.
2. Zapewnienie dla wszystkich uczestników szkolenia wyżywienia:

- w pierwszym dniu szkolenia: przerwa kawowa x2, obiad, kolacja

- w drugim dniu szkolenia: śniadanie, przerwa kawowa x2, obiad

1. Zapewnienie sali szkoleniowej (podczas obydwu dni szkoleniowych – łącznie 16h) z udostępnieniem sprzętu multimedialnego (w tym np. rzutnik, ekran)
2. **Warunki udziału w postępowaniu** oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełniania, przy czym stawianie warunków udziału nie jest obowiązkowe: brak
3. **Kryteria oceny oferty:** cena 100%.
4. **Informacja o wagach punktowych lub procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny oferty:** cena – 100%.
5. **Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny oferty:**

Oferta może otrzymać maksymalnie 100 pkt (skala od 0 do 100 pkt).

Kryterium **cena zamówienia** obliczone będzie według następującego wzoru:

liczba punktów = cena najniższa x100 pkt/cena badanej oferty x 100%

W trakcie wyliczeń Zamawiający zaokrągli każdy wynik do dwóch miejsc po przecinku.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyskała największą liczbę punktów.

1. **Termin realizacji:**

**Listopad 2023**

1. **Termin składania ofert:**

Oferty należy składać do **5 października 2023 r., wyłącznie w formie elektronicznej (skan podpisanego formularza ofertowego),** na adres e-mail: [pife.opole@opolskie.pl](mailto:pife.opole@opolskie.pl).

**O zachowaniu terminu dostarczenia oferty decyduje data wpływu maila na skrzynkę Zamawiającego.**

1. **Warunki wyboru Wykonawcy:**
2. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo   
   do skontaktowania się z właściwymi Oferentami (Wykonawcami) w celu uzupełnienia lub doprecyzowania ofert.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę.
4. Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz.U.2022 poz. 1360), jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień Publicznych (Dz.U. 2023 poz. 1605 z późn. zm.).
5. Niniejsze ogłoszenie nie kształtuje zobowiązania po stronie Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert.
6. Zamawiający zastrzega, że całościowa oferowana cena stanowi informację publiczną w rozumieniu Ustawy o dostępie do informacji publicznej i w przypadku zastrzeżenia jej przez Oferenta (Wykonawcę) jako tajemnicy przedsiębiorstwa, jego oferta zostanie odrzucona.