

Wojewódzki Fundusz Ochrony
Środowiska i Gospodarki Wodnej
Załącznik nr 1
w Zielonej Górze
ul. Miodowa 11, 65-602 Zielona Góra

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. Informacje ogólne:

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej podczas szkoleń pn. „Jak dobrze przygotować się do termomodernizacji budynku -podstawy sporządzania i weryfikacji audytów energetycznych oraz świadectw charakterystyki energetycznej” w ramach projektu pn.: „Projekt Doradztwa Energetycznego finansowanego w ramach Programu FEnIKS 2021-2027”.

Szkolenie realizowane jest w ramach Projektu Doradztwa Energetycznego finansowanego w ramach FEnIKS na lata 2021 - 2027

Ogólnopolski Projekt Doradztwa Energetycznego jest jednocześnie Operacją o znaczeniu strategicznym, która wnosi znaczący wkład w osiągnięcie celów programu FEnIKS 2021-2027.

Beneficjent i Partner Wiodący: NFOŚiGW w Warszawie

Partnerzy: WFOŚiGW w Białymstoku, WFOŚiGW w Gdańsku, WFOŚiGW w Katowicach, WFOŚiGW w Kielcach, WFOŚiGW w Krakowie, WFOŚiGW w Lublinie, WFOŚiGW w Łodzi, WFOŚiGW w Olsztynie, WFOŚiGW w Opolu, WFOŚiGW w Poznaniu, WFOŚiGW w Rzeszowie, WFOŚiGW w Szczecinie, WFOŚiGW w Toruniu, WFOŚiGW w Warszawie, WFOŚiGW w Zielonej Górze, WFOŚiGW we Wrocławiu.

Fundusze Europejskie

FEnIKS 2021-2027

Miejsce i termin złożenia oferty.

- Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności
(<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>)

Termin składania ofert: do dnia 03.09.2025 r.

II. Termin realizacji przedmiotu zamówienia.

Zgodnie z harmonogramem szkoleń – załącznik nr 6 do zapytania ofertowego. Z uwagi na trwającą rekrutację uczestników, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany planowanych terminów szkoleń, z zastrzeżeniem, iż zrealizowane zostaną one maksymalnie do 30.09.2025r.



III. Wymagania dotyczące Wykonawcy.

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- a) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
Wykonawca wypełnia załącznik nr 4 na potwierdzenie tego warunku.
- b) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
Zamawiający nie stawia warunków w tym zakresie.
- c) potwierdzą wykonanie w ciągu ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, 3 usług polegających na organizacji usługi cateringowej na kwotę 10 000 zł netto każda. Wykonawca zobowiązany jest wypełnić załącznik nr 4 do zapytania ofertowego na potwierdzenie tego warunku.

IV. Szczegółowy zakres usługi.

1. Serwis kawowo-herbaciany dla gości powinien być gotowy na pół godziny przed oficjalnym rozpoczęciem każdego szkolenia, które będą się odbywały od godz. 10.00 do godz. 14.30 i dostępny dla uczestników przez cały czas trwania szkolenia.
2. Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Produkty przetworzone będą posiadały termin przydatności do spożycia w dniu realizacji cateringu. Dostarczone towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych). Wszystkie oferowane produkty, jak i opakowania muszą spełniać wymogi Sanepidu i obowiązujące normy jakościowej (opakowania muszą posiadać atesty i być przystosowane do przechowywania żywności). Wszystkie serwowane dania muszą być przygotowane w dniu ich wydania oraz spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
3. Zapewnienie niezbędnego wyposażenia gastronomicznego:
 - stoły na potrzeby cateringu w formie stołu szwedzkiego wraz z estetycznym nakryciem (np. obrusy, serwety) oraz zastawę (porcelanę lub inny podobny surowiec, szkło, sztućce, serwetki, termosy/podgrzewacze itp.).
4. Zapewnienie obsługi kelnerskiej do serwisu kawowo-herbacianego w liczbie osób adekwatnej do liczby uczestników każdego szkolenia. W trakcie trwania szkolenia obsługa sprawnie, na bieżąco zbierać będzie zużyte naczynia zarówno bezpośrednio od gości jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając według potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy.

5. Usługa cateringowa realizowana będzie w miejscach zgodnie z załączonym harmonogramem szkoleń.

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w trakcie trwania wydarzenia:

W godzinach od 10:00 do 14.30 – serwisu kawowego ciągłego dla około 86 osób zgodnie z harmonogramem szkoleń (załącznik nr 6 do zapytania ofertowego), w ramach którego zaserwuje:

- kawa z ekspresu
- herbata (ekspresowa w torebkach, wybór różnych rodzajów, w tym herbaty smakowe, owocowe, ziołowe, herbata zielona, czarna, czarna smakowa), minimum 3 rodzaje,
- wrzątek do zaparzenia herbaty
- dodatki do kawy i herbaty: cukier (dwa rodzaje: biały i brązowy), śmietanka, mleko bez laktozy, mleko roślinne, cytryna (w plastrach),
- woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w dzbankach/karafkach, łącznie 0,5 l na osobę),
- wybór świeżych ciast (minimum 3 rodzaje, po 1 kawałku ciasta każdego rodzaju na uczestnika: ciasto typu: szarlotka domowa, ciasto biszkoptowe, jogurtowe z owocami, czekoladowe, sernik Typu: wiedeński, krakowski, tarta z jabłkami, ze śliwkami),
- świeże owoce, minimum 3 rodzaje,
- soki – dwa rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy (0,5 l na osobę),
- przekąski wytrawne/słone, minimum 3 rodzaje, 3 szt. na jedną osobę, np. kanapki, tortille, tzw. Finger food.

Wyżywienie - Uwagi ogólne:

- a. Wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane, porcelanowe lub ceramiczne a sztucze metalowe (z wyłączeniem plastiku). Zamawiający nie dopuszcza zastosowania naczyń jednorazowych oraz obrusów jednorazowych,
- b. Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji wszystkich posiłków (wyprasowane obrusy materiałowe białe lub ecru, serwetki papierowe, jednorazowe, w jednolitym kolorze, naczynia, sztucze, potrzebną zastawę, narzędzia do nakładania przekąsek, ciast, itp.).
- c. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków.
- d. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia.

- e. Zamawiający poinformuje o ostatecznej liczbie uczestników najpóźniej na 4 dni przed datą realizacji każdego ze szkoleń.
 - f. Zamawiający zastrzega wniesienie uwag do menu po jego otrzymaniu do akceptacji. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia propozycji menu.
-
- 1. Oferent składa "Formularz oferty" stanowiący załącznik do Zapytania ofertowego ze wskazaniem ceny brutto za bufet kawowy z napojami i przekąskami dla 1 uczestnika oraz wartości brutto całości przedmiotu zamówienia (określonej w oparciu o łączną szacowaną liczbę uczestników).
 - 2. Zaproponowana cena powinna uwzględniać wszystkie koszty związane z kompleksowym wykonaniem przedmiotu zamówienia (w tym kosztów przygotowania, dostawy, obsługi, podatków, oraz innych elementów niezbędnych do realizacji zamówienia).
 - 3. Ofertę wraz z załącznikami należy sporządzić w języku polskim, w sposób czytelny.
 - 4. Formularz oferty oraz pozostałe Załączniki stanowią integralną część zapytania ofertowego i nie mogą zostać zmienione.
 - 5. Wraz z Formularzem oferty należy złożyć:
 - a. Aktualny odpis z właściwego rejestru (np. KRS) lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji; wraz z pełnomocnictwem (jeżeli dotyczy), potwierdzającym uprawnienie dla osoby, która podpisuje dokumenty, do podejmowania wiążących decyzji w imieniu Oferenta;
 - b. Załącznik nr 3 oraz nr 4;
 - c. Informację na temat zakazu konfliktu interesów (Załącznik nr 5 do Zapytania ofertowego);
 - 6. Oferta powinna:
 - posiadać datę sporządzenia,
 - zawierać nazwę, adres siedziby i numer NIP Oferenta,
 - być podpisana przez osoby reprezentujące Oferenta, bądź osoby upoważnione do reprezentowania Oferenta na mocy pisemnego, dostarczonego wraz z ofertą pełnomocnictwa. Podpisy (odręczne lub kwalifikowalne podpisy elektroniczne) muszą być umieszczone we wszystkich miejscach wyznaczonych na ten cel w Formularzu i na załączniku.
 - 7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
 - 8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
 - 9. W szczególnych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Oferentów uczestniczących w niniejszym postępowaniu do uzupełniania dokumentów. W przypadku, jeśli Oferent nie uzupełni brakujących dokumentów w czasie wyznaczonym przez Zamawiającego w pisemnym wezwaniu, jego oferta będzie podlegała odrzuceniu i nie będzie brana pod uwagę w procesie oceny ofert.

Wezwanie do uzupełniania dokumentów przekazane zostanie Oferentowi w formie elektronicznej na adres mailowy wskazany w Formularzu ofertowym.

10. Wezwanie do uzupełnienia dokumentów, o którym mowa w pkt. 9, może obejmować:
wezwanie do uzupełnienia w przypadku złożenia niekompletnych dokumentów;
wezwanie do poprawienia dokumentów jeśli zawierają błędy.
11. Oferent może zwrócić się do Zamawiającego za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (sekcja: Pytania) z wnioskiem o wyjaśnienie treści Zapytania ofertowego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert, a Zamawiający udzieli wyjaśnień nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie wpłynie po terminie, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień oraz przedłużenia terminu składania ofert.
12. W sytuacji, jeżeli w związku z udzielonymi odpowiedziami dochodzi do przedłużenia terminu składania ofert, przedłużenie terminu nie otwiera nowej możliwości składania wniosków o wyjaśnienie pytań zgodnie z ust. 10, nawet jeśli do nowego terminu składania ofert zostało więcej niż 4 dni.
13. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć w terminie do dnia 03.09.2025 r. wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>).
14. Oferty złożone po dacie wskazanej w pkt. 13 zapytania ofertowego oraz oferty złożone w inny sposób, niż za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności, będą podlegały odrzuceniu i nie będą poddawane ocenie.
15. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie więcej niż jednej oferty skutkować będzie odrzuceniem wszystkich ofert złożonych przez Oferenta.
16. Zamawiający może w toku weryfikacji ofert zwrócić się do Oferentów o wyjaśnienia dot. W szczególności:
 - a. rażąco niskiej ceny (tj. jeśli zaoferowana cena różni się o więcej niż o 30 % od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu),
 - b. informacji, które budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia,
 - c. treści złożonych dokumentów.
17. Oferent zobowiązany jest udzielić odpowiedzi w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, pod rygorem odrzucenia jego oferty. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny oraz że jest zgodna z wymogami określonymi przez Zamawiającego, spoczywa na Oferencie.
18. Oferta podlega odrzuceniu, w szczególności, jeżeli:
 - została złożona przez Oferenta podlegającego wykluczeniu z podstępowania lub niespełniającego warunków udziału w postępowaniu,
 - treść oferty jest niezgodna z treścią i wymogami Zapytania ofertowego,

- została złożona na formularzach innych niż stanowiące załączniki do niniejszego zapytania ofertowego,
- nie zawiera podpisów osób upoważnionych na formularzu oferty, na załącznikach do oferty,
- do oferty nie zostały dołączone wymagane załączniki do zapytania ofertowego, lub gdy nie zostały one uzupełnione przez Oferenta w czasie wyznaczonym przez Zamawiającego w pisemnym wezwaniu,
- została złożona po wyznaczonym terminie,
- została złożona w sposób inny, niż za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności,
- zawiera błędy w obliczeniu ceny, rażąco niską cenę,
- jest niezgodna z obowiązującymi przepisami prawa,
- jest niezgodna z zasadą uczciwej konkurencji,
- Oferent zakwestionował poprawienie omyłki niepowodującej istotnych zmian w treści oferty, innej niż oczywista omyłka pisarska i oczywista omyłka rachunkowa,
- Oferent nie udzielił w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie odpowiedzi na jego prośbę o złożenie wyjaśnień dot. w szczególności rażąco niskiej ceny lub treści złożonych dokumentów.

19. Z tytułu odrzucenia oferty Oferentom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.

20. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

21. Zamawiający nie przewiduje waloryzacji wynagrodzenia przez okres realizacji zamówienia.

V. Kryterium oceny ofert.

1. Cena brutto – waga kryterium 100%.
2. Zamawiający dokona weryfikacji i oceny otrzymanych ofert pod względem ich formalnej zgodności z treścią zapytania ofertowego oraz z uwzględnieniem kryterium oceny ofert.
3. Cena ofertowa powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
4. Cenę należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (stosując zasadę, że liczbę z końcówką mniejszą od 5 zaokrągla się w dół, zaś z końcówką 5 i większą w górę).
5. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która ma najniższą cenę, jeżeli wybór oferty najkorzystniejszej będzie niemożliwy z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert posiada taką samą cenę, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.



VI. Warunki umowy:

1. Umowa zostanie zawarta z Oferentem, który nie został wykluczony z postępowania, złożył ofertę, która nie została odrzucona, spełnia warunki i wymogi określone w niniejszym zapytaniu ofertowym i która otrzymała najwięcej punktów podczas oceny ofert.
2. W przypadku, gdy wybrany w wyniku zapytania ofertowego Oferent odmówi podpisania umowy w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, Zamawiający wybierze Oferenta, który zaoferował drugą najkorzystniejszą ofertę w odniesieniu do zamówienia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od zawartej umowy w sytuacji, gdy Wykonawca nie przystąpi w terminie do wykonania przedmiotu zamówienia, gdy z przyczyn leżących po jego stronie dojdzie do znacznego opóźnienia w realizacji przedmiotu zamówienia lub też gdy wykonanie przedmiotu umowy odbywa się w sposób nienależyty.
4. Dopuszczalne są wszystkie zmiany nieistotne, niestanowiące zmiany istotnej, o której mowa poniżej. Jako zmiana nieistotna może być uznana w szczególności zmiana umowy wywołana przyczynami zewnętrznymi, które w sposób obiektywny uzasadniają potrzebę tej zmiany, nie powodująca zachwiania równowagi ekonomicznej pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym, która nie prowadzi również do zachwiania pozycji konkurencyjnej wykonawcy w stosunku do innych oferentów biorących udział w postępowaniu, jak też nie prowadzi do zmiany kręgu wykonawców zdolnych do wykonania zamówienia lub zainteresowanych udziałem w postępowaniu.
5. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnej zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w następujących przypadkach:
 - a) zwiększenia / zmniejszenia liczby osób w danej grupie lub w przypadku realizacji dodatkowego szkolenia w okresie wskazanym w zapytaniu ofertowym - Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż wskazana w zapytaniu ofertowym ilość posiłków w formie przerw kawowych z poczęstunkiem ma charakter szacunkowy, a rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników szkoleń. Zamawiający oświadcza, iż wielkość zamówienia może zmienić się do 20% w stosunku do ilości podanej w Zapytaniu ofertowym.
 - b) w sytuacji ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT) – wartość wynagrodzenia netto należnego Wykonawcy nie ulegnie zmianie, natomiast wartość wynagrodzenia brutto zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
 - c) w przypadku konieczności przedłużenia terminu wykonania Umowy ze względu na:

- zawarcie Umowy po upływie pierwotnego terminu związania ofertą na skutek przyczyn leżących po stronie Zamawiającego oraz inne przyczyny będące następstwem okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Zamawiający.
 - siłę wyższą, przez którą należy rozumieć zdarzenie zewnętrzne o charakterze niezależnym od obu stron, którego strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem Umowy i którego nie można było uniknąć ani któremu strony nie mogły zapobiec przy zachowaniu należytej staranności (np. pożar, powódź, inne klęski żywiołowe, pandemia, promieniowanie lub skażenie, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, działania wojenne),
 - zmianę przepisów prawnych istotnych dla realizacji przedmiotu umowy i mających wpływ na zakres lub termin wykonania przedmiotu zamówienia,
 - przedłużenie, w stosunku do terminów określonych przepisami prawa, czasu trwania procedur administracyjnych, np. opóźnienie w wydawaniu decyzji, zezwoleń, uzgodnień, itp., mających wpływ na termin wykonania przedmiotu zamówienia, a nie wynikających z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
 - zaistnienie okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności spowodowanych sytuacją finansową lub warunkami organizacyjnymi lub okolicznościami, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy,
 - nastąpi zmiana terminu wykonania przedmiotu zamówienia z powodów niezawinionych przez Zamawiającego, których nie można było wcześniej przewidzieć, w tym wynikających m.in. ze zmiany harmonogramów poszczególnych szkoleń ze względu na przebieg rekrutacji, sytuacje losowe lub inne przyczyny niezależne od Zamawiającego,
- d) w przypadku wystąpienia okoliczności, których Zamawiający działając z należytą starannością nie mógł przewidzieć, a zmiana postanowień w Umowie nie prowadzi do zmiany charakteru Umowy lub w lepszy sposób zabezpieczy cele Projektu.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy na zasadach opisanych w pkt. 7 oraz na zasadach ogólnych przewidzianych w przepisach prawa.
7. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
- a) w przypadku opóźnienia w realizacji usługi świadczenia serwisu przekraczającego 15 minut od wskazanej godziny rozpoczęcia serwisu - w wysokości 20 % wynagrodzenia brutto należnego z tytułu wykonania usługi cateringowej w dniu, w którym doszło do opóźnienia,
 - b) w przypadku opóźnienia w realizacji usługi świadczenia serwisu, przekraczającego 30 minut od wskazanej godziny rozpoczęcia serwisu, Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od Umowy w całości i naliczenia kary umownej w wysokości 30% wynagrodzenia umownego brutto przewidzianego w umowie.
 - c) W przypadku odstąpienia od Umowy przez Wykonawcę z przyczyn, za które Zamawiający odpowiedzialności nie ponosi, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 30 % wynagrodzenia umownego brutto.



- d) W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę usługi, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 30% wynagrodzenia umownego brutto.
8. Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania.
 9. Poprzez nienależyte wykonanie zobowiązania należy rozumieć każdy przypadek, w którym Wykonawca wykonał zobowiązanie w sposób niezgodny z warunkami określonymi w Zapytaniu ofertowym oraz Umowie zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania.
 10. Niezależnie od zastrzeżonych powyżej i przysługujących Zamawiającemu kar umownych, w przypadku gdyby Zamawiający poniósł szkodę wskutek niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę, może on dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość należnych kar, na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego.
 11. Kary nie będą naliczane, gdy opóźnienie w wykonywaniu postanowień umowy jest następstwem okoliczności, za które Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności.
 12. Kary płatne są w terminie 7 dni kalendarzowych od dnia doręczenia Wykonawcy wezwania do ich zapłaty.
 13. Zamawiający może potrącić naliczone kary umowne z wynagrodzenia Wykonawcy.
 14. W umowie zawartej w wyniku niniejszego postępowania Wykonawca zobowiąże się do udostępniania organom kontrolującym realizację projektu dokumentów związanych z realizacją zamówienia.
 15. Warunki płatności zawarte w umowie: - w ciągu 30 dni na podstawie faktury wystawianej przez Wykonawcę po wykonaniu usługi cateringowej dla każdej pojedynczej grupy szkoleniowej zgłoszonej przez Zamawiającego, w oparciu o faktyczną liczbę zamówionych posiłków. Podstawą do wystawienia faktury za usługę będzie podpisanie bez zastrzeżeń przez Zamawiającego i Wykonawcę protokołu odbioru z wykonania usługi.

VII. Kontakt.

1. Osobą do kontaktów ze strony WFOŚiGW w Zielonej Górze jest Aneta Durkot, tel. 68 419 69 43, adurkot@wfosigw.zgora.pl.
2. Zamawiający udziela odpowiedzi wszystkim wykonawcom, jak i zapewni dostęp do wszystkich posiadanych dokumentów dotyczących przedmiotu zamówienia w dni robocze w godzinach 7.30 do 15.30.

VIII. Czas związania z ofertą.

1. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

2. Wykonawca zostaje związany ofertą przez okres 14 dni od upływu daty składania ofert, tj. do dnia 16.09.2025 r.

IX. Postanowienia końcowe

1. Wykonawca powinien dysponować własnymi, odpowiednimi środkami/materiałami/sprzętem do prawidłowego wykonania usługi.
2. Zamawiający nie ponosi żadnych kosztów związanych z przejazdem, zakwaterowaniem i wyżywieniem wykonawcy.
3. Wykonawca jest zobowiązanych do uzyskania akceptacji przez Zamawiającego na każdym etapie realizacji zamówienia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania (nierozstrzygnięcia) bez podania przyczyny.

Sporządziła:
Specjalista
ds. Zamówień Publicznych
Aneta Durkot

Prezes Zarządu
Mirosław Glaz

(podpis zatwierdzającego Prezesa Zarządu)

**Wojewódzki Fundusz Ochrony
Środowiska i Gospodarki Wodnej
w Zielonej Górze
ul. Miodowa 11, 65-602 Zielona Góra**