

Kraków, 04.03.2022 r.

znak sprawy: **OP-II.082.3.11.2022.JSI/MBi**

ZAPYTANIE OFERTOWE

postępowanie zgodnie z wewnętrznym Regulaminem udzielania zamówień publicznych w Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Krakowie.

RDOŚ w Krakowie zaprasza do składania ofert w postępowaniu pn: „*Organizacja warsztatu lokalnego w obszarze Natura 2000 Cedron PLH120060, na potrzeby projektu nr POIS.02.04.00-00-0193/16, pn.: „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000”*”.

Zadanie realizowane w ramach projektu nr POIS.02.04.00-00-0193/16, pn.: „*Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000*”, w ramach działania 2.4 oś priorytetowa II Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020 zadanie wg HRF II.3 „*Warsztaty lokalne w obszarach Natura 2000 (wynajem sal, catering)*”.

Nazwa i adres Zamawiającego:

REGIONALNA DYREKCJA OCHRONY ŚRODOWISKA W KRAKOWIE

ul. Mogilska 25, 31-542 Kraków

tel. 12 61 98 120, 12 61 98 121, fax: 12 61 98 122

<https://www.gov.pl/web/rdos-krakow>

e-mail: sekretariat.krakow@rdos.gov.pl



I. Informacje ogólne.

1. Nazwa Zamawiającego: Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska w Krakowie, adres strony internetowej na której dostępne jest zapytanie ofertowe : <https://www.gov.pl/web/rdos-krakow>, w dziale „Zamówienia publiczne”.
2. Przedmiotem zamówienia jest: „Organizacja warsztatu lokalnego w obszarze Natura 2000 Cedron PLH120060, na potrzeby projektu nr POIS.02.04.00-00-0193/16, pn.: „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000”.

Zamówienie obejmuje organizację 1 spotkania w roku 2022, o charakterze warsztatu lokalnego dla obszaru Natura 2000 Cedron PLH120060, położonego w województwie małopolskim. W ramach spotkania należy zapewnić salę, catering wraz z obsługą kelnerską dla 30 osób na terenie miejscowości Kalwaria Zebrzydowska lub Wola Radziszowska (lub innej w odległości nie większej niż w promieniu 10 km od Kalwarii Zebrzydowskiej).

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (OPZ) zawiera załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

3. Termin realizacji spotkania zostanie ustalony po zawarciu umowy, jednak nie później niż do dnia 30 czerwca 2022 r.
4. Okres związania Wykonawcy złożoną ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. Wzór umowy zawiera załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

II. Sposób przygotowania oferty. Sposób obliczenia ceny.

1. Ofertę składa się na formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
2. Oferta powinna zawierać co najmniej:

wskazanie ceny brutto za wykonanie usługi (VAT, jeżeli Wykonawca nie jest płatnikiem VAT, w Formularzu ofertowym zamiast stawki podatku VAT wpisuje formułę: „nie jestem płatnikiem podatku VAT”.

Jeżeli Wykonawca chce uzyskać dodatkowe punkty w kryterium oceny ofert składa w formularzu oferty oświadczenie o zaferowaniu do realizacji usługi produktów lokalnych. Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania określone w sekcji I zapytania oraz załącznika nr 3 wzór umowy, uwzględniać wszelkie koszty z tytułu należytej realizacji usługi.

3. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w polskich złotych.
4. Cena musi być podana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Każdy z Wykonawców może przedstawić tylko jedną ofertę.
6. Oferta powinna być napisana w języku polskim. W wypadku złożenia w ofercie dokumentów w języku innym niż polski, składane są wraz z tłumaczeniem na język polski.
7. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
8. Oferta wraz z pozostałymi załącznikami i wszystkimi wymaganymi dokumentami, powinna być podpisana przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy (podpisana winna być każda strona niosąca treść), zgodnie z zasadami reprezentacji Wykonawcy. Jeżeli oferta będzie podpisana przez pełnomocników, Wykonawca powinien dołączyć do oferty pełnomocnictwa, z treści których wynika umocowanie do podpisania oferty przez pełnomocników.



9. **Oferty należy składać w formie elektronicznej – w postaci skanów podpisanych dokumentów wysłanych pod wskazany poniżej adres e-mail Zamawiającego; izabela.znamirowska.krakow@rdos.gov.pl, do dnia 9 marca 2022 r. do godz. 12:00.**

III. Kryteria oceny ofert

Kryteria:

cena brutto: z wagą 60 % 1%=1 pkt.)

produkt lokalny: z wagą 40%(1%=1 pkt.)

Jeżeli Wykonawca chce uzyskać dodatkowe punkty w kryterium oceny ofert składa w formularzu oferty oświadczenie o zaferowaniu do realizacji usługi produktów lokalnych.

Przez produkty regionalne rozumie się surowce i wyroby, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzania potraw. Regionalne produkty muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów oraz powinny być od dawna znane w okolicy. Może to być rodzaj lokalnego ciasta, lokalne odmiany owoców wykorzystane do produkcji ciasta, soki wytwarzane przez lokalnego wytwórcę, wędliny, mleko, sery, farsze, miód i jego przetwory itp.

Za każdy produkt regionalny Wykonawca otrzyma 10 pkt

Niewskazanie żadnego produktu lokalnego spowoduje, że Wykonawca otrzyma 0 punktów w tym kryterium.

Za podanie więcej ilości niż cztery produkty lokalne Wykonawca otrzyma maksymalną liczbę punktów w tym kryterium, tj. 40 pkt.

1. Jako najkorzystniejsza zostanie uznana oferta z najwyższą oceną.

IV. Komunikacja w postępowaniu.

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści dokumentacji przetargowej - zapytanie ofertowe wraz z załącznikami. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
2. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści dokumentacji przetargowej wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 1 niniejszej sekcji, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym.
3. W przypadku wniesienia zapytania dotyczącego postępowania, treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej: <https://www.gov.pl/web/rdos-krakow> w dziale „Zamówienia publiczne”.



4. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść niniejszej dokumentacji. Zmianę Zamawiający udostępni także na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/rdos-krakow/BIP> w dziale „Zamówienia publiczne”.
5. Korespondencję w formie elektronicznej należy przysyłać na adres e-mail: izabela.znamirowska.krakow@rdos.gov.pl

V. Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych.

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych, w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) – zwanego dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:
 - 1) administratorem danych osobowych osób fizycznych, w tym wykonawcy będącego osobą fizyczną, wykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą, pełnomocnika wykonawcy będącego osobą fizyczną, członka organu zarządzającego wykonawcy, będącego osobą fizyczną, osobą fizyczną skierowaną do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego – zwanych dalej „osobami fizycznymi”, jest Regionalny Dyrektor Ochrony Środowiska z siedzibą w Krakowie, ul. Mogilska 25, 31-542 Kraków, tel. +48 12 61-98-120;
 - 2) kontakt z inspektorem ochrony danych Zamawiającego następuje za pomocą adresu e-mail: sekretariat.krakow@rdos.gov.pl;
 - 3) dane osobowe osób fizycznych przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „*Organizacja warsztatu lokalnego w obszarze Natura 2000 Cedron PLH120060, na potrzeby projektu nr POIS.02.04.00-00-0193/16, pn.: „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000”*;
 - 4) odbiorcami danych osobowych osób fizycznych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy;
 - 5) dane osobowe osób fizycznych będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 - 6) obowiązek podania przez osoby fizyczne danych osobowych dotyczących bezpośrednio tych osób jest wymogiem ustawowym, określonym w przepisach ustawy, związanych z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy;
 - 7) w odniesieniu do danych osobowych osób fizycznych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
 - 8) osoby fizyczne posiadają:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych dotyczących tych osób;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych tych osób;
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych gdy osoby fizyczne uznają, że przetwarzanie danych osobowych dotyczących tych osób narusza przepisy RODO;
 - 9) osobom fizycznym nie przysługuje:



- a) a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych osób fizycznych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
2. Wykonawca ubiegając się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego jest zobowiązany do wypełnienia wszystkich obowiązków formalno-prawnych związanych z udziałem w postępowaniu. Do obowiązków należą m. in. obowiązki wynikające z RODO, w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te Wykonawca bezpośrednio pozyskał. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami (art. 13 ust. 4 RODO).
 3. Ponadto, Wykonawca zobowiązany jest wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje Zamawiającemu i których dane bezpośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.
 4. W celu zapewnienia, że Wykonawca wypełnił ww. obowiązki informacyjne oraz ochrony prawnie uzasadnionych interesów osoby fizycznej, której dane zostały przekazane w związku z udziałem Wykonawcy w postępowaniu, Zamawiający wymaga złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o wypełnieniu obowiązków informacyjnych, przewidzianych w art. 13 i 14 RODO, zawartego w Formularzu Ofertowym, stanowiącym załącznik do zapytania ofertowego.

**Regionalny Dyrektor Ochrony Środowiska
w Krakowie**

mgr Rafał Rostecki
/podpis elektroniczny/

Załączniki do zapytania:

Załącznik nr 1 OPZ

Załącznik nr 2 Formularz oferty

Załącznik nr 3 Wzór umowy



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności



Znak sprawy: OP-II.082.3.11.2022.JSI/MBi

Załącznik nr 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Organizacja warsztatu lokalnego w obszarze Natura 2000 Cedron PLH120060, na potrzeby projektu nr POIS.02.04.00-00-0193/16, pn.: „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000”.

I. Opis przedmiotu zamówienia

Zamówienie obejmuje organizację 1 spotkania w roku 2022, o charakterze warsztatu lokalnego dla obszaru Natura 2000 Cedron PLH120060, położonego w województwie małopolskim. W ramach spotkania należy zapewnić salę, catering wraz z obsługą kelnerską dla 30 osób na terenie miejscowości Kalwaria Zebrzydowska lub Wola Radziszowska (lub innej w odległości nie większej niż w promieniu 10 km od Kalwarii Zebrzydowskiej).

Termin realizacji spotkania zostanie ustalony po zawarciu umowy, jednak nie później niż do dnia 30 czerwca 2022 r. Zamówienie realizowane jest na potrzeby projektu nr: POIS.02.04.00-00-0193/16 pn.: „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000”.

II. Wymagania szczegółowe dotyczące usługi:

W związku z ogłoszeniem stanu epidemii w Polsce, związanej z rozprzestrzenianiem się koronawirusa SARS-CoV-2, powodującego COVID-19 i wprowadzonymi zasadami bezpieczeństwa oraz obostrzeniami, Wykonawca usługi musi zapewnić uczestnikom spotkania środki dezynfekujące. Żywność zapewniona na spotkaniu powinna być przygotowana i podana z zachowaniem szczególnej ostrożności, higieny i norm obowiązujących przy przygotowywaniu posiłków wskazanych przez Państwowy Inspektorat Sanitarny. Organizując salę na spotkanie, należy odpowiednio dobrać przestrzeń, aby odległość pomiędzy uczestnikami, była zgodna z wytycznymi Rady Ministrów obowiązującymi na dzień świadczenia usługi. Wykonawca przy pełnieniu usługi ma obowiązek zastosować się do obowiązujących na dzień świadczenia usługi, wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego i Ministerstwa Zdrowia, w zakresie organizacji spotkań zbiorowych.

1. Zapewnienie sali

Wykonawca zapewni salę lub opcjonalnie miejsce na świeżym powietrzu przystosowane do odbywania spotkania (wiata, namiot) mieszczące wskazaną, maksymalną liczbę osób. Spotkanie musi odbyć się w miejscowościach wskazanych przez Zamawiającego. Miejsce organizacji spotkania musi być zadaszone oraz posiadać wyposażenie w ekran i projektor multimedialny. Istnieje również możliwość bezkosztowego wypożyczenia projektora multimedialnego oraz rozwijalnego ekranu, którym dysponuje Zamawiający (po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym). Wykonawca usługi nie musi dysponować własną salą/miejscem spotkania, może ją wynająć lub użyczyć od innego podmiotu. Wykonawca przed spotkaniem



zobowiązany jest do wcześniejszego przygotowania sali/miejsca świadczenia usługi (ustawienia stołów, krzeseł, ustawienia ekranu rozwijalnego i projektora oraz podpięcie go do komputera/laptopa). Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (uprzątnięcie, ułożenie stołów i krzeseł). Przewidywany czas trwania spotkania to 4-6 godzin.

2. Usługa cateringowa

Serwis cateringowy powinien być przygotowany co najmniej 20 minut przed spotkaniem, zapewniony przez cały przebieg spotkania oraz uzupełniany na bieżąco. Przewidywany czas trwania spotkania to 4-6 godzin. Zakres usługi cateringowej obejmuje:

- napoje zimne: woda gazowana w jednorazowych butelkach oraz niegazowana w dzbankach z cytryną - minimum 500 ml na osobę, soki owocowe dwa rodzaje do wyboru, podawane w dzbankach - minimum 250 ml na osobę;
- napoje gorące: kawa mielona i rozpuszczalna, herbata (czarna i owocowa) bez ograniczeń;
- ciasto z sezonowymi owocami (np.: truskawki, śliwki, porzeczeki) lub szarlotka – co najmniej 1 sztuka na osobę;
- ciastka kruche 3 rodzaje - minimum 4 szt. na osobę;
- owoce różne minimum 1 szt. lub 100 g na osobę;
- dodatki: cukier, cytryna, śmietanka/mleko do kawy;
- ciepły posiłek **lub** kanapki (Wykonawca ma wybór, czy w ramach głównego poczęstunku zapewni wszystkim uczestnikom spotkania kanapki, czy ciepły posiłek. Zamawiający, dając możliwość wyboru Wykonawcy, co do rodzaju głównego poczęstunku, nie oczekuje od Wykonawcy zapewnienia na spotkaniu obu posiłków):
 - ciepły posiłek – danie jednogarnkowe 300 gram/os (np. gulasz, strogonow, bogracz, potrawka mięsno – warzywna, żurek, itp.) oraz pieczywo (co najmniej 2 rodzaje), minimum 3 kromki/os,
- lub**
- kanapki – różne rodzaje (w tym część w wersji wegetariańskiej); minimalny skład kanapek: pieczywo jasne i ciemne, masło, ser żółty, wędlna (co najmniej 2 rodzaje), warzywa (co najmniej 2 rodzaje), sałata. Liczba kanapek: minimum 3 sztuk na osobę.

Do sporządzenia poczęstunku Wykonawca jest zobowiązany wykorzystać co najmniej jeden produkt regionalny, ilość produktów określa Wykonawca w ofercie. Przez produkty regionalne rozumie się surowce i wyroby, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzania potraw. Regionalne produkty muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów oraz powinny być od dawna znane w okolicy. Może to być rodzaj lokalnego ciasta, lokalne odmiany owoców wykorzystane do produkcji ciasta, soki wytwarzane przez lokalnego wytwórcę, wędlny, mleko, sery, farsze, miód i jego przetwory itp.

Standardy dotyczące usługi cateringowej:

a) ciastka kruche, ciasta i owoce serwowane na paterach lub talerzykach wielokrotnego użytku,



- b) woda niegazowana oraz soki serwowane w szklanych dzbankach (o objętości co najmniej 1 litr). Woda gazowana w jednorazowych butelkach o poj. 500 ml.,
- c) filiżanki ze spodkiem (porcelanowe lub ceramiczne),
- d) zastawa winna obejmować: małe talerzyki, małe łyżeczki, szklanki na zimne napoje,
- e) zastawa w liczbie co najmniej adekwatnej do ilości uczestników, nie może posiadać uszkodzeń,
- f) woda gorąca podawana w warnikach lub czajnikach,
- g) śmietanka/mleko do kawy podana w ceramicznych dzbanuszkach,
- h) cytryna, pokrojona na plasterki, ułożone na talerzyku porcelanowym lub ceramicznym, z widelczykiem do nabierania,
- i) cukier w cukiernicach lub miseczkach wielokrotnego użytku,
- j) kanapki ułożone na talerzach wielokrotnego użytku z podziałem i oznaczeniem kanapek wegetariańskich,
- k) ciepły posiłek podany w szklanych bądź porcelanowych naczyniach/talerzach wraz z zestawem metalowych sztućców,
- l) sól oraz pieprz w przyprawnikach dostępne obok talerzy z kanapkami,
- m) papierowe serwetki (min. 2 szt./osobę).

W zakresie usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) terminowego przygotowania i podania posiłków,
- b) przygotowywania świeżych posiłków w dniu świadczenia usługi, z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
- c) ciepłe posiłki muszą być podane w pojemnikach termicznych lub naczyniach ustawionych na podgrzewaczach, zapewniających utrzymanie temperatury,
- d) przygotowania posiłków wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz podane ich w odpowiedniej temperaturze, w sposób estetyczny,
- e) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
- f) we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze powstałe w trakcie świadczenia usługi. Odpowiada za transport żywności oraz podanie go zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia,
- g) zapakowania do pojemników niewykorzystanych w czasie spotkania produktów żywnościowych i przekazania do dyspozycji RDOŚ w Krakowie.

III. Termin realizacji zamówienia

Wykonawca zrealizuje zamówienie w ustalony z Zamawiającym terminie po podpisaniu umowy w sprawie zamówienia publicznego, jednak nie później niż do dnia 30 czerwca 2022 r. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej dacie najpóźniej w terminie 10 dni przed jego organizacją.

IV. Odbiór przedmiotu umowy

Zamawiający zobowiązuje się dokonać odbioru spotkania, wtedy gdy usługa organizacji spotkania zostanie przeprowadzona przez Wykonawcę w sposób zgodny z opisem przedmiotu zamówienia. Stwierdzenie prawidłowego zorganizowania przez Wykonawcę spotkania, następuje poprzez spisanie przez strony stosownego protokołu końcowego odbioru całego przedmiotu umowy przez obie strony.



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności



V. Wynagrodzenie

Przy określaniu łącznej wartości świadczenia usługi, należy przewidzieć wszystkie koszty związane z organizacją spotkania dla 30 osób.

Podstawą wystawienia rachunku/faktury VAT przez Wykonawcę będzie sporządzony przez Zamawiającego i podpisany przez Strony protokół odbioru końcowego, stwierdzający prawidłowość wykonania umowy. Zapłata wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu zamówienia nastąpi w formie przelewu na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę. Termin płatności wynosi do 30 dni kalendarzowych od dnia przedłożenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.

Faktura/rachunek winny być opatrzone opisem: „*Organizacja warsztatu Zespołu Lokalnej Współpracy dla obszaru Natura 2000 Cedron PLH120060, w związku z realizacją projektu nr POIS. 02.04.00-00-0193/16 pn.: „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000 (PZObis) ”*”