

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 3/IV/2018/OWES

I. ZAMAWIAJĄCY:

Lokalna Grupa Działania Partnerstwo Dorzecze Słupi
Krzyńia 16, 76 – 248 Dębica Kaszubska
web: www.pds.org.pl
NIP: 839-317-72-53, KRS: 0000508098, REGON: 222183997
Osoba do kontaktu w sprawie zamówienia: Piotr Pradella,
tel. 533 339 188, e-mail: p.pradella@pds.org.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

1. Zapytanie ofertowe dotyczące wyboru Wykonawcy prowadzone jest z zastosowaniem zasady konkurencyjności dla zamówienia realizowanego w ramach projektu pn. „Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w subregionie słupskim” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020.
2. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
3. Zamówienie powyżej 50 tys. PLN netto udzielone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności oraz nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Zamawiający dokonał podziału jednego zamówienia, na części, dla których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania a wartością decydującą o wyborze procedury każdej z części zamówienia, jest łączna wartość wszystkich części zamówienia.
4. Zapytanie ofertowe będzie dostępne w Informatorium Zamawiającego w Bytowie, na stronie internetowej Zamawiającego www.pds.org.pl oraz na stronie internetowej www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych oraz wariantowych.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. W związku z realizacją projektu pn. „Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w subregionie słupskim” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020, Zamawiający zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty z zakresu przygotowania i dostarczenia cateringu na szkolenia, które będą organizowane w subregionie słupskim w ramach przedmiotowego projektu:
 - a) w formie przerwy kawowej i obiadu na szkolenia wstępne dla Grup Inicjatywnych (2 szkolenia x 5 Grup Inicjatywnych x 13 os. = 130 os.), które będą organizowane na obszarze powiatu bytowskiego,
 - b) w formie przerwy kawowej i obiadu na szkolenia otwarte dla PES (4 dni x 13 os. = 52 os.), które będą organizowane na obszarze powiatu bytowskiego,
 - c) w formie przerwy kawowej i obiadu na szkolenia w ramach Szkoły Liderów Przedsiębiorczości Społecznej (6 dni x 13 os. = 78 os.), które będą organizowane w subregionie słupskim (powiat słupski, powiat bytowski, powiat lęborski i miasto Słupsk).
2. Nazwa i kod przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55321000-6 – Usługi przygotowania posiłków, 55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków.
3. Czas trwania zamówienia: od dnia podpisania umowy nie dłużej niż do dnia 31.12.2018 r. Wstępny harmonogram szkoleń zostanie przedstawiony przez Zamawiającego w dniu zawarcia umowy pomiędzy stronami. O konkretnych terminach świadczenia usług, Wykonawca poinformowany zostanie na 7 dni przed dniem szkolenia.

4. Standard realizacji usług cateringowych:

4.1. Usługa obejmuje na każde szkolenie wymienione w pkt. 1, ppkt a, b i c przygotowanie i dostarczenie cateringu dla wskazanej liczby osób w ramach projektu pn. „Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w subregionie słupskim”, zgodnie ze specyfikacją przedstawioną poniżej:

- ciągły serwis kawowy: kawa rozpuszczalna i sypana, mleko lub śmietanka do kawy, cukier, herbata w torebkach, woda do zaparzenia, cytryna pokrojona w plastrach, woda niegazowana i gazowana, soki, ciasteczka ok.100g/osobę, serwis dostępny dla uczestników w sali lub przy wejściu do sali, w tym również przygotowanie i dostarczenie urządzeń i produktów niezbędnych do wydania serwisu kawowego,
- obiad powinien składać się z:
 - zupy (1 rodzaj do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na szkolenie z co najmniej 2 propozycji – 1 porcja/nie mniej niż 200 ml/os. dla 100% uczestników),
 - dania mięsne (1 rodzaj do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na szkolenie z co najmniej 2 propozycji – 1 porcja/nie mniej niż 200 g/os. dla 100% uczestników),
 - dania bezmięsne (1 rodzaj do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na szkolenie z co najmniej 2 propozycji np. makarony, krokiety, pierogi itp. – 1 porcja/nie mniej niż 200 g/os. w przypadku wegetarian),
 - dodatki do dań na gorąco (1 rodzaj do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na szkolenie z co najmniej 3 propozycji np. ziemniaki gotowane, frytki, ryż itp. – 1 porcja/nie mniej niż 200 g/os. dla 100% uczestników),
 - dodatek warzywny (1 rodzaj do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na szkolenie z co najmniej 3 propozycji np. warzywa gotowane, blanszowane, surówki itp. – 1 porcja/nie mniej niż 100 g/os. dla 100% uczestników),
 - napój: sok owocowy 0,25 l-0,33 l na osobę.

4.2. Ponadto składając ofertę Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) Dowieszenia lunchu/obiadu wraz z serwisem kawowym na miejsce realizacji szkolenia, wskazane przez Zamawiającego zgodnie z harmonogramem szkolenia.
- b) Wyporcjowania obiadu i podania go na ciepło dla każdego uczestnika z kompletem sztućców i z serwetkami. Zastawa stołowa i sztućce inne niż papierowe i plastikowe.
- c) Dostarczenia obiadu i serwisu kawowego w dni powszednie i/lub w weekendy w godz. od 08:00 do 20:00.
- d) Przygotowania serwisu kawowego w odpowiedniej ilości, aby uczestnicy projektu mogli korzystać z niego przez cały dzień szkoleniowy.
- e) Świadczenia usług cateringowych z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych.
- f) Uwzględnienia w ramach menu posiłków specjalnych, np. wegetariańskich w sytuacji udziału na szkoleniach osób o szczególnych potrzebach. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie minimum 3 dni przed planowanym szkoleniem.
- g) Kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowywaniem, wydawaniem i transportem cateringu.
- h) Zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz uprzątnięcie każdorazowo pomieszczenia ze wszystkich nieczystości po zakończeniu szkolenia.

4.3. Zamawiający zobowiązuje się do telefonicznego informowania Wykonawcy o dokładnej ilości zamawianych obiadów każdego dnia szkolenia, co najmniej 2 godziny przed planowanym ich dostarczeniem. Zamawiający jest uprawniony do zmiany liczby uczestników szkoleń o nie więcej niż 40% w stosunku do podanej w zapytaniu. Ww. uprawnienie Zamawiającego oznacza m.in., że Zamawiający może zmniejszyć ilości poszczególnych usług określonych w treści niniejszego

zapytania ofertowego oraz przedstawione w prognozowanym zakresie usług, a Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o udzielanie zamówień do maksymalnych ilości wskazanych w ww. dokumentach.

- 4.4 Usługa może zostać zrealizowana tylko po uprzedniej akceptacji szczegółowych założeń realizacji usługi przez Zamawiającego, menu na poszczególne szkolenie zostanie ustalone w terminie min. 3 dni przed planowanym szkoleniem.
- 4.5 Wykonawca realizujący zamówienie zobowiązany jest do rzetelnej i terminowej jego realizacji.
- 4.6 Wykonawca nie może zlecać wykonania przedmiotu zamówienia podwykonawcom.

IV. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA USŁUGI:

1. Umowa będzie realizowana na terenie subregionu słupskiego tj. powiatu słupskiego, lęborskiego, bytowskiego i miasta Słupska w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
2. Wykonawca wyłoniony w ramach zapytania ofertowego będzie wykonywał usługę zgodnie z harmonogramem prac ustalonym przez Zamawiającego.
3. Dokładny termin prac między Wykonawcą, a Zamawiającym zostanie ustalony po podpisaniu umowy. Umowa na świadczenie usług cateringowych obowiązywać będzie od dnia jej podpisania do dnia 31.12.2018 r.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU – WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY:

1. Do udziału w postępowaniu mogą przystąpić Wykonawcy spełniający łącznie następujące warunki (niespełnienie warunków spowoduje wykluczenie z postępowania):
 - a) Wykonawcą może być wyłącznie podmiot prowadzący działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem zamówienia. Weryfikacja spełnienia warunku:
 - podstawę do oceny w/w warunku będzie stanowił aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.
 - b) Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie, Zamawiający uzna warunek za 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 min. 5 usług cateringowych dla co najmniej 10 osób, każda zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

W celu potwierdzenia, że Wykonawca spełnia powyższe warunki, Wykonawca przedstawi wykaz zrealizowanych usług (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego) wraz z referencjami od usługodawców.

 - c) Posiada zdolność ekonomiczną i finansową – Zamawiający nie określa szczegółowo warunku w tym zakresie.
 - d) Dysponuje potencjałem technicznym niezbędnym do realizacji zamówienia – Zamawiający nie określa szczegółowo warunku w tym zakresie.
 - e) Dysponuje osobami zdolnymi do realizacji zamówienia. – Zamawiający nie określa szczegółowo warunku w tym zakresie.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę, który jest powiązany z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązanie osobowe lub kapitałowe 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:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W celu potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania, Wykonawca składa wraz z ofertą oświadczenie o braku ww. powiązań (załącznik nr 2 do zapytania ofertowego).

VI. KRYTERIA WYBORU OFERT I WYBÓR OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ:

1. Oferta każdego Wykonawcy, który spełni warunki udziału w postępowaniu, zostanie następnie oceniona wg. następującego kryterium:

Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów, jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
Cena [C]	70%	70 punktów
Doświadczenie [D]	20%	20 punktów
Klauzula społeczna [KS]	10%	10 punktów

* Cena brutto to cena jaką Zamawiający będzie zobowiązany ponieść w związku z realizacją niniejszej usługi.

2. Zasady oceny kryterium "Cena" (C).

Będzie brana pod uwagę „Cena”, stanowiąca łączną wartość usługi (kwota ta wskazana będzie w Formularzu ofertowym). Oferta najtańsza, niepodlegająca odrzuceniu, otrzyma 70 pkt., oferty droższe otrzymają proporcjonalnie mniej punktów. Punkty za kryterium „Cena” będą obliczone wg poniższego wzoru:

$$\text{Cena (C)} = \frac{C_{\min}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 70 \text{ pkt.}$$

gdzie:

„Cena” C	Ilość punktów, jakie otrzyma oferta badana za kryterium "Cena"
C _{min}	najniższa cena brutto spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert
Cena badanej oferty	cena brutto oferty badanej
70 pkt.	maksymalna ilość punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium "Cena"

3. Zasady oceny kryterium "Doświadczenie" (D).

Ocenić będzie doświadczenie Wykonawcy w organizowaniu usług cateringowych w ciągu ostatnich 3 lat działalności (jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie).

Kryteria przyznawania punktów:

- 6 – 9 zorganizowanych usług cateringowych – 10 pkt.,
- 10 i więcej zorganizowanych usług cateringowych – 20 pkt.

4. Zasady oceny kryterium „Klauzula społeczna” (KS).

Spełnienie „Klauzuli społecznej” oznacza, że wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonywaniu przedmiotu zamówienia zostanie zatrudniona/zaangażowana co najmniej 1 osoba niepełnosprawna w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych, ustawa z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej

oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721 z późn. zm.). Ww. osoba zatrudniona zostanie na podstawie umowy o pracę, w wymiarze czasu pracy co najmniej ½ etatu nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy na realizację usług – od pierwszego dnia realizacji przedmiotu zamówienia.

Punkty za to kryterium zostaną przyznane na podstawie „Oświadczenia o spełnieniu klauzuli społecznej” stanowiącej Załącznik nr 3 do niniejszego zapytania, wg założenia:

- a) oferta, która będzie spełniała to kryterium otrzyma - 10 pkt.,
- b) oferta, która nie będzie spełniała tego kryterium otrzyma – 0 pkt.

5. Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania ww. osoby/ób. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudniania ww. osoby/ób, w szczególności poprzez przedłożenie umowy/ów oraz dokumentów poświadczających status osoby/ób zatrudnionej/yh. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę/y niepełnosprawną/e biorącą/e udział przy realizacji przedmiotu zamówienia lub przez pracodawcę (Wykonawcę) przed zakończeniem okresu realizacji usługi (określonego w umowie na realizację usługi), Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia na to miejsce innej/yh osoby/ób spełniającej/yh warunki określone powyżej.
6. W przypadku niezatrudniania w sposób nieprzerwany przy realizacji przedmiotu zamówienia wymaganej liczby osób niepełnosprawnych oraz w przewidzianej przez Zamawiającego formie (tj. co najmniej 1 osoba niepełnosprawna na podstawie umowy o pracę, w wymiarze co najmniej 1/2 etatu), Zamawiający będzie uprawniony do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu wykonywania przedmiotu zamówienia w każdym momencie jego realizacji. Kontrola może być przeprowadzana bez wcześniejszego powiadamiania Wykonawcy o zamiarze jej przeprowadzenia, w miejscach realizacji przedmiotu zamówienia i ma na celu weryfikację rzeczywistych warunków jego wykonywania, w szczególności weryfikację udziału w realizacji przedmiotu zamówienia osoby/ób niepełnosprawnej/yh wskazanej/yh przez Wykonawcę.
8. **Ostateczna ocena punktowa oferty.**

Zamawiający udzieli niniejszego zamówienia temu Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów w ostatecznej ocenie. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania to 100. Punkty będą obliczone za pomocą wzoru:

$$S = C + D + KS$$

gdzie:

S = sumaryczna ilość punktów badanej oferty,

C= liczba punktów uzyskanych w kryterium cena,

D = liczba punktów uzyskanych w kryterium doświadczenie,

KS = liczba punktów uzyskanych w kryterium klauzula społeczna.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, nie podlegająca odrzuceniu, która po zsumowaniu punktów przyznanych w poszczególnych kryteriach otrzyma największą liczbę punktów.

9. Zamawiający dopuszcza możliwość negocjacji ceny z Wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, w przypadku, gdy zaproponowana cena przekroczy możliwości cenowe Zamawiającego.
10. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca nie przystąpi do podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

11. W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej ofert takiej samej ilości punktów, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną.
12. W sytuacji, gdy dwie lub więcej ofert otrzyma taką samą ilość punktów, przy jednoczesnej tej samej wartości cenowej oferty, Zamawiający podejmie dodatkowe negocjacje w kwestii ceny, z wszystkimi Wykonawcami, których oferty otrzymały najwyższą ilość punktów w ocenie.
13. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkich Oferentów, którzy prawidłowo złożyli ofertę.
14. W przypadku nie wybrania Wykonawcy (np. brak ofert, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego.
15. Zamawiającemu przysługuje prawo zamknięcia trybu niniejszego zapytania bez wybrania którejkolwiek z ofert.
16. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej.

VII. ODRZUCENIE OFERTY:

1. Oferta zostanie odrzucona jeśli:
 - a) nie jest zgodna z opisem przedmiotu zamówienia określonym w pkt. III,
 - b) Wykonawca złożył więcej niż jedną ofertę,
 - c) nie odpowiada warunkom udziału, określonym w pkt. V,
 - d) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - e) Wykonawca jest wykluczony z postępowania,
 - f) oferta wpłynęła po terminie składania ofert,
 - g) jest niezgodna z innymi przepisami.

VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA OFERTY :

1. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
2. Ofertę należy złożyć obligatoryjnie w formie pisemnej.
3. Ofertę należy sporządzić w języku polskim z zastosowaniem wzoru, stanowiącego Formularz ofertowy, Załącznik nr 1, 2 i 3 do niniejszego zapytania ofertowego oraz w przypadku potwierdzenia świadczenia usług cateringowych – referencje od podmiotów.
4. Oferta oraz wszystkie załączniki powinny być podpisane przez Oferenta lub osoby upoważnione do reprezentowania Oferenta, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
5. Stawkę za usługę należy podać w walucie polskiej, w kwocie brutto, uwzględniającej wszystkie podatki.
6. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty ponosi Wykonawca.

IX. MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY:

1. Oferta może zostać złożona w jednej z niżej wymienionych form:
 - a. osobiście w sekretariacie biura Lokalnej Grupy Działania Partnerstwo Dorzecze Słupi, Krzynia 16, 76-248 Dębica Kaszubska w dni robocze w godzinach: 7.00 – 15.00. Koperta powinna być odpowiednio oznaczona: Zapytanie ofertowe nr 3/IV/2018/OWES,
 - b. pocztą tradycyjną/kurierem, na adres: Lokalna Grupa Działania Partnerstwo Dorzecze Słupi, Krzynia 16, 76-248 Dębica Kaszubska. Koperta powinna być odpowiednio oznaczona: Zapytanie ofertowe nr 3/IV/2018/OWES,
 - c. pocztą elektroniczną na adres e-mail: p.pradella@pds.org.pl
2. Termin złożenia oferty: **do dnia 17.04.2018 r.**
3. Zamawiający uzna ofertę za złożoną jeśli wpłynie na adres określony w pkt 1, ppkt a, b lub c oraz w terminie wyznaczonym w pkt 2.

X. WARUNKI ZMIANY UMOWY:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zapytania ofertowego na każdym etapie postępowania bez podania przyczyny.
2. Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem tygodniowego wypowiedzenia.
3. Złożenie oferty w ramach zapytania ofertowego jest jednoznaczne z zaakceptowaniem powyższych zasad.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji cenowych z Oferentem.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert. Informacja o wprowadzeniu zmiany lub uzupełnieniu treści zapytania ofertowego zostanie przekazana Oferentom niezwłocznie w formie elektronicznej (e-mail), jak również zostanie opublikowana na stronach internetowych: www.pds.org.pl i www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl. Jeżeli wprowadzone zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego będą wymagały zmiany treści ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert.
6. Podana w zapytaniu ofertowym przez Zamawiającego wielkość przedmiotu zamówienia ma charakter szacunkowy, wskazana w celu sporządzenia przez Wykonawcę oferty. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zmiany wielkości zamówienia.
7. Zamawiający ze swojej strony przy opisywaniu przedmiotu zamówienia dochował należytej staranności, jednakże wskazany powyżej element opisu jest niezależny od Zamawiającego, działającego w ramach projektu. Tym samym Zamawiający zastrzega, iż wielkość przedmiotu zamówienia może ulec zmianie z przyczyn od niego niezależnych, a wynikających z rzeczywistych potrzeb odbiorców projektu.
8. W sytuacji wystąpienia zmiany parametru wskazanego przez Zamawiającego, a mającego wpływ na wartość oferty przed podpisaniem umowy znajdzie on swe odzwierciedlenie w stosownych zapisach przedłożonej do podpisu Wykonawcy umowy. W przypadku zmiany po podpisaniu umowy, zmiana taka będzie przedmiotem stosownego aneksu.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zmiany warunków umowy zawartej w wyniku rozstrzygnięcia zapytania ofertowego, w wyniku zmian w akredytacji, projekcie, zmian w wytycznych, informacji uzyskanych w wyniku ewaluacji działań i innych przesłanek, które wpłyną korzystnie na realizację projektu.
10. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Oferenta. W przypadku rozbieżności, co do kwoty oferty, za cenę oferty Zamawiający przyjmuje kwotę wpisaną słownie.

XI. WARUNKI ZAMÓWIENIŃ UZUPEŁNIAJĄCYCH:

1. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia Wykonawcy wyłonionemu w trybie zasady konkurencyjności zamówień publicznych uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia publicznego określonej w umowie zawartej z Wykonawcą, w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego, w przypadku zwiększenia zapotrzebowania na usługi cateringowe.

XII. POSTANOWIENIE KOŃCOWE:

1. Termin związania ofertą wynosi: 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert określonego w ramach Zapytania Ofertowego.

Data ogłoszenia: **08.04.2018 r.**



Załączniki:

1. Formularz ofertowy do zapytania ofertowego nr 3/IV/2018/OWES
2. Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr 3/IV/2018/OWES
3. Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego nr 3/IV/2018/OWES
4. Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego nr 3/IV/2018/OWES