

BRP.042.2.2017
BRP.ZD-005/17

Orzesze, 27 listopada 2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Miasto Orzesze ogłasza zapytanie ofertowe w zakresie świadczenia usług cateringu w trakcie realizacji zajęć edukacyjnych dla uczniów i szkoleń dla nauczycieli SP nr 5, SP nr 10 i Gimnazjum nr 2 w Orzeszu w ramach projektu pn. „Akademia Umiejętności w Gminie Orzesze”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego - Regionalny Program Operacyjny Województwa Śląskiego 2014 - 2020.

I. ZAMAWIAJĄCY:

Miasto Orzesze

ul. św. Wawrzyńca 21, 43 – 180 Orzesze

tel.32 32 48 800, faks: 32 32 48 826

NIP: 6351834596; REGON: 276257653

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Szacowana wartość zamówienia przekracza kwotę 50 tys. zł netto, postępowanie nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych i zostanie przeprowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności wg reguł opisanych w obowiązujących Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020r.

III. MIEJSCA PUBLIKACJI OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU

Strona internetowa Zamawiającego tj. <https://www.orzesze.pl> oraz baza konkurencyjności <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

IV. CHARAKTERYSTYKA PROJEKTU

1. „Akademia Umiejętności w Gminie Orzesze” to dwuletni projekt skierowany do 2 Szkół Podstawowych i 1 Gimnazjum w gminie Orzesze, 177 uczniów uczących się w wyżej wymienionych szkołach oraz 27 nauczycieli. Zakłada, w zakresie zdiagnozowanych potrzeb, wzmocnienie potencjału edukacyjnego wyżej wymienionych szkół, podniesienie o co najmniej 40% kompetencji kluczowych oraz właściwych postaw niezbędnych na rynku pracy w zakresie przedmiotów przyrodniczych, matematyki i języka angielskiego, zwiększenie umiejętności pracy metodą eksperymentu, rozwój kompetencji i umiejętności zawodowych nauczycieli w zakresie wykorzystania na lekcjach narzędzi TIK oraz oprogramowania edukacyjnego, nauczanie z wykorzystaniem pracy metodą eksperymentu oraz WebQuestów w obszarze matematyki i przedmiotów przyrodniczych.

Zadania:

- AKADEMIA KOMPETENCJI I UMIEJĘTNOŚCI - AKIU
- AKADEMIA EKSPERYMENTU - AE
- AKADEMIA EFEKTYWNOŚCI LINGWISTYCZNEJ - AEL
- AKADEMIA ROZWIJANIA KOMPETENCJI - ARK

2. Cel projektu:

Wzmocnienie w zakresie zdiagnozowanych potrzeb, potencjału edukacyjnego 3 szkół (2 Szkół Podstawowych i 1 Gimnazjum) zlokalizowanych w gminie Orzesze, umożliwiającego wzrost efektywności realizowanych programów edukacyjnych oraz efektywności i jakości nauczania w ww. szkołach w okresie realizacji dwuletniego projektu edukacyjnego skutkującego podniesieniem o co najmniej 40% kompetencji kluczowych oraz właściwych postaw niezbędnych na rynku pracy w zakresie przedmiotów przyrodniczych, matematyki i języka angielskiego, umiejętności pracy metodą eksperymentu, WebQuestów, rozwojem kompetencji i umiejętności zawodowych 25 nauczycieli w zakresie wykorzystania nowoczesnych narzędzi TIK oraz zaawansowanego oprogramowania, nauczaniem z wykorzystaniem pracy metodą eksperymentu oraz WebQuestów w obszarze matematyki i przedmiotów przyrodniczych, na zajęciach wyrównawczych i rozwijających uzdolnienia uczniów. Cel zostanie osiągnięty od 01.09.2017 – 31.07.2019.

3. Okres realizacji Projektu: 01.09.2017 r. – 31.07.2019 r.

V. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringu polegającej na sukcesywnym – nawet codziennym, dostarczaniu przez maksymalny okres XII 2017 – VII 2019 (w przypadku uczniów – z wyłączeniem okresów wolnych od zajęć zgodnie z informacjami publikowanymi przez MEN na stronie: <https://men.gov.pl/zycie-szkoly/kalendarz-roku-szkolnego>) świeżych zestawów posiłków do 3 placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Miasta Orzesze:
 - a) Szkoła Podstawowa nr 5 im. Janusza Korczaka w Orzeszu – Zazdrości, ul. Żorska 101, 43 – 180 Orzesze – Zazdrość,
 - b) Szkoła Podstawowa nr 10 z Oddziałem Przedszkolnym im. Gustawa Morcinka w Orzeszu – Woszczycach, ul. Norwida 2, 43 – 188 Orzesze – Woszczyce,
 - c) Gimnazjum nr 2 im. Stanisława Ligonía w Orzeszu - Zawadzie, ul. Szkolna 44, 43 – 180 Orzesze – Zawada;
2. Projekt polega na realizacji zajęć pozalekcyjnych (edukacyjnych) oraz szkoleń dla nauczycieli. W związku z czym dostawy posiłków do wszystkich 3 placówek mogą odbywać się nawet codziennie.
3. Usługa polegać będzie na dostarczeniu w wyznaczone przez Zamawiającego miejsce:
 - zestawów posiłków (**posiłek typu A**)
 - lub tylko zestawów przerw kawowych oraz gorących posiłków jednodaniowych o charakterze drugiego dania (**posiłek typu B**) opisane szczegółowo niżej w pkt. VI.10 – w zależności od rodzaju spotkania
4. Catering ma być dostarczany podczas trwania zajęć pozalekcyjnych, które prowadzone będą od poniedziałku do piątku, w dni nauki szkolnej (z wyłączeniem niedziel, ferii oraz innych przerw np. świątecznych) w godzinach popołudniowych i popołudniowych oraz sporadycznie w soboty i niedziele – dotyczy szkoleń dla nauczycieli, w godzinach popołudniowych. Zajęcia odbywać się będą w salach szkolnych:
 1. Szkoła Podstawowa nr 5 im. Janusza Korczaka w Orzeszu – Zazdrości, ul. Żorska 101, 43 – 180 Orzesze – Zazdrość,
 2. Szkoła Podstawowa nr 10 z Oddziałem Przedszkolnym im. Gustawa Morcinka w Orzeszu – Woszczycach, ul. Norwida 2, 43 – 188 Orzesze – Woszczyce,
 3. Gimnazjum nr 2 im. Stanisława Ligonía w Orzeszu - Zawadzie, ul. Szkolna 44, 43 – 180 Orzesze – Zawada;Zamawiający zastrzega, że w jednym dniu mogą się odbyć więcej niż 1 zajęcia pozalekcyjne.

5. W ramach prowadzonego postępowania, Zamawiający wyłoni i podpisze umowę z maksymalnie dwoma Wykonawcami, których oferty zdobędą najwięcej punktów.
6. **Wspólny Słownik Zamówień CPV:**
 - 55321000 - 6 usługi przygotowywania posiłków
 - 55520000 - 1 usługi dostarczania posiłków
 - 55524000 - 9 usługi dostarczania posiłków do szkół

VI. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający, sukcesywnie w miarę występujących potrzeb będzie każdorazowo ustalał wielkość zamówienia (liczbę zestawów, które należy dostarczyć). Wstępny harmonogram dostaw poczęstunków zostanie ustalony przez Zamawiającego i przedstawiony Wykonawcy do realizacji najpóźniej do 7 dni przed rozpoczęciem realizacji umowy/dostaw. Ostateczną ilość poczęstunków w zestawie, dostarczanych uczestnikom spotkań Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej na dwa dni przed planowaną dostawą.
2. Bieżąca dostawa posiłków będzie realizowana głównie od poniedziałku do piątku, w dni nauki szkolnej (z wyłączeniem okresów wskazanych przez Zamawiającego w pkt V.1.), w godzinach głównie popołudniowych i w mniejszym zakresie dopołudniowych, a także sporadycznie w soboty i niedziele w godzinach dopołudniowych – dotyczy szkolenia nauczycieli.
3. W ramach Projektu, planowane są następujące TYPY POSIŁKÓW:

Posiłek typu A.

Zapakowane w papierowe torebki jako zestawy dla 1 ucznia:

- Jedna sztuka bułki tradycyjnej na podkładzie o twardej skórce o wadze min. 90 g posmarowana masłem z plastrem sera żółtego i 2 rodzajami warzyw (np. z sałatą i pomidorem, z sałatą i ogórkiem, z sałatą i rzodkiewką) bądź z plastrem szynki i 2 rodzajami warzyw (np. z sałatą i pomidorem, z sałatą i ogórkiem, z sałatą i rzodkiewką), *lub zamiennie*: - Jedna sztuka drożdżówki z nadzieniem o wadze min. 100g.
- Woda mineralna niegazowana, w butelce plastikowej, średniozmineralizowana (ogólna mineralizacja co najmniej 650mg/l) – 500ml, *lub zamiennie*: sok owocowy w kartoniku poj 200ml;
- owoc (jabłko typu champion lub lobo o wadze min. 100g; banan o wadze min. 150g/ lub inny owoc o wadze 100-150g)

Szacowana liczba zestawów: 10 638.

Tabela poniżej przedstawia szacunkowe zakładane zamówienie W ZALEŻNOŚCI OD MIEJSCA DOSTARCZENIA tj.:

MIEJSCE DOSTARCZENIA	Posiłek typu A ilość spotkań * ilość osób	Posiłek typu A ilość ZESTAWÓW
Szkoła Podstawowa nr 5 im. Janusza Korczaka w Orzeszu – Zazdrości, ul. Żorska 101, 43 – 180 Orzesze – Zazdrość	AKIU: 40*40= 1 600 AE: 20*24= 480 AEL: 36*62= 2 232	4 312
Szkoła Podstawowa nr 10 z Oddziałem Przedszkolnym im. Gustawa Morcinka w Orzeszu – Woszczycach, ul. Norwida 2, 43 – 188 Orzesze – Woszczyce	AKIU: 40*24= 960 AE: 20*24= 480 AEL: 36*33= 1 188	2 628
Gimnazjum nr 2 im. Stanisława Ligonia w Orzeszu - Zawadzie, ul. Szkolna 44, 43 – 180 Orzesze – Zawada	AKIU: 62*40= 1 600 AE: 20*16= 320 AEL: 30*44= 1 320 AEL: 15*38= 570	3 698
	Łącznie ilość zestawów:	10 638

Posiłek typu B.

1. Poczęstunek w formie przerw kawowych dla 13-14 osób:
 - kawa 100% Arabica w termosach - 250 ml/osoba; z dodatkami: cukier, mleko do kawy w płynie
 - herbata czarna, gatunkowa w termosach – 250 ml/osoba; z dodatkami: cukier, cytryna w plasterkach;
 - woda mineralna niegazowana, w butelce plastikowej, średniozmineralizowana (ogólna mineralizacja co najmniej 650mg/l) – 500ml,
 - ciastka biszkoptowe z galaretką i czekoladą – 2 szt/osoba;
 - ciastka kruche – 2 szt/osoba;
 - ciastka z nadzieniem – 2 szt/osoba;
 - paluszki słone – 20g/osoba.
2. Poczęstunek w formie gorącego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania dla 13-14 osób, podane w pojemnikach plastikowych dostarczony z kompletem jednorazowych sztućców i serwetką, składający się z :
Zestaw:
 - ziemniaki o masie ok. 200g;
 - porcja mięsa (pierś z kurczaka, kotlet schabowy) lub ryby (filet z dorsza, pstrąg) o masie min. 200g;
 - porcja surówki ok. 150g,.
 Szacowana liczba zestawów: 68.

MIEJSCE DOSTARCZENIA	Posiłek typu A ilość spotkań * ilość osób	Posiłek typu A ilość ZESTAWÓW
Gimnazjum nr 2 im. Stanisława Ligonia w Orzeszu - Zawadzie, ul. Szkolna 44, 43 – 180 Orzesze – Zawada	3 spotkania po 8h x 1 grupa x 14 osób = 42 2 spotkania po 8h x 1 grupa x 13 osób = 26	68

4. Zestaw posiłków typu A należy dostarczyć najpóźniej do 15 minut przed każdym spotkaniem.
5. Posiłek typu B – przerwa kawowa – należy dostarczyć najpóźniej do pół godziny przed każdym spotkaniem. Składniki poczęstunku kawowego powinny być dostępne dla uczestników szkolenia podczas całego spotkania. Naczynia, opakowania, sztućce i resztki poczęstunku kawowego należy zabrać najpóźniej 30 minut po zakończeniu szkolenia.
6. Posiłek typu B – poczęstunek obiadowy w każdym dniu spotkania, nie wcześniej niż na 30 minut i nie później niż na 10 minut przed wynikającą z harmonogramu przerwą. Naczynia, opakowania, sztućce i resztki posiłku należy zabrać najpóźniej 30 minut po zakończeniu przerwy obiadowej.
7. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie posiłków musi odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych z zachowaniem wszelkich przepisów regulujących te kwestie.
8. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.
9. Wszystkie drożdżówki/bułki z serem żółtym i warzywami/szynką i warzywami muszą być zapakowane pojedynczo w folię spożywczą, pergamin, torebkę papierową lub inny materiał przystosowany do tego celu.



10. Posiłki muszą być przygotowane z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia, dobrze zbilansowane pod względem zawartości podstawowych składników odżywczych. Posiłki przeznaczone są dla dzieci w wieku 11-15 lat, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. poz. 1154).
11. Wykonawca będzie dostarczać posiłki na swój koszt, transportem gwarantującym utrzymanie odpowiedniej jakości przewożonych posiłków. Wykonawca jest zobowiązany do ceny zaproponowanej na formularzu oferty doliczyć wszystkie nośniki kosztów (również transportu) dla okresu wykonania zamówienia.
Z uwagi na możliwą zmianę liczby uczestników, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakładanej ilości posiłków.
12. Wykonawca musi spełnić wymagania związane z realizacją przedmiotowego zamówienia m.in. musi posiadać aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną.

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Maksymalny okres realizacji zamówienia: **XII.2017 r. – VII.2019 r.**
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany/przesunięć terminu.

VIII. ISTOTNE INFORMACJE NA TEMAT ZAMÓWIENIA

1. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w cyklach miesięcznych na podstawie prawidłowo wystawionych przez Wykonawcę faktur.
2. Przez prawidłowo wystawioną fakturę Zamawiający rozumie fakturę wystawioną na podstawie zatwierdzonej przez Zamawiającego Szczegółowej specyfikacji/Zestawienia dostaw zrealizowanych w danym miesiącu kalendarzowym przez Wykonawcę.
3. Szczegółowa specyfikacja/Zestawienie dostaw będzie przekazywane przez Wykonawcę Zamawiającemu w terminie do 3 dni roboczych od zrealizowania ostatniej dostawy cateringu w danym miesiącu kalendarzowym. Specyfikacja podlega weryfikacji Zamawiającego w aspekcie zleconych dostaw, liczb zestawów i posiłków, ich aktualizacji oraz prawidłowej realizacji usługi przez Wykonawcę tj. zgodnie z zapisami zawartymi w niniejszym Zapytaniu, które zostaną przełożone do treści umowy z Wykonawcą.
4. Wykonawca wystawi fakturę zgodnie z zatwierdzonym przez Zamawiającego Zestawieniem dostaw cateringu zrealizowanych w danym miesiącu kalendarzowym, nie później niż w 5 dni roboczych od zrealizowania ostatniej dostawy cateringu w danym miesiącu kalendarzowym.
5. Forma i termin płatności. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem bankowym na konto Wykonawcy w terminie 14 dni od daty prawidłowo wystawionej faktury.

IX. WARUNKI WZIĘCIA UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
 - b) posiadają wiedzę i doświadczenie niezbędną do wykonania zamówienia,
 - c) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
 - d) nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.
2. Ocena spełnienia ww. warunków udziału w postępowaniu dokonana będzie metodą warunku granicznego „spełnia – nie spełnia”, w oparciu o podpisane oświadczenie Wykonawcy.





3. Z postępowania zostaną wykluczeni Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, przy czym przez powiązanie osobowe lub kapitałowe rozumie się:
- uczestniczenie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji,
 - pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - pozostawanie w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności w wyborze Wykonawcy, w szczególności pozostawanie 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.

X. KRYTERIA OCENY

- Ocenie przez Zamawiającego poddane zostaną wyłącznie oferty, które:
 - spełniają warunki dot. wzięcia udziału w postępowaniu,
 - zawierać będą ceny dla wszystkich pozycji wchodzących w skład poszczególnych części Zapytania,
 - będą kompletne, podpisane przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy oraz będą zawierały wszystkie załączniki wskazane w niniejszym Zapytaniu ofertowym.
- Oferty, o których mowa w pkt.1 zostaną poddane ocenie Komisji wg następujących kryteriów i ich wag:

Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującym kryteriami:

Lp.	Nazwa kryterium	Znaczenie kryterium
1	Cena	60%
2	Jakość	40%

Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach kryterium, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt.

Ad.1. Cena

Sposób obliczania punktów dla kryterium w/w :

MP – Maksymalna ilość punktów możliwa do przydzielenia MP=60

Otrzyma ją wykonawca oferujący najniższą cenę.

Pozostali wykonawcy otrzymają proporcjonalnie mniej punktów, wyliczonych wg wzoru:

$$\text{Wartość punktowa WPC} = \frac{\text{Cena oferty najniższej brutto}}{\text{Cena badanej oferty brutto}} \times \text{MP}$$

Ad.2. Jakość – jako średni procentowy udział produktów ekologicznych - wykonawcy zobowiązani są wskazać w formularzu ofertowym jaki udział procentowy wśród użytych do przygotowania posiłków serwowanych w ramach wykonywania zamówienia będą stanowiły produkty wyprodukowane metodami ekologicznymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007.



Sposób obliczania punktów dla kryterium w/w : poszczególnym ofertom zostaną przyznane punkty za średni procentowy udział produktów ekologicznych według poniższych zasad:

średni procentowy udział produktów ekologicznych w zakresie:	przyznana ilość punktów:
od 0 do 6%	0
od 7 do 12 %	1
od 13 do 18 %	2
od 19 do 24 %	3
od 25 do 30 %	4
powyżej 30%	5

W przypadku nie wskazania w ofercie średniego procentowego udziału produktów ekologicznych zostanie przyjęta wartość = 0%.

MP – Maksymalna ilość punktów możliwa do przydzielenia w toku oceny w obrębie danego kryterium, przyjmuje się MP=40.

$$\text{Wartość punktowa WPJ} = \frac{\text{Punkty za procent produktów podany w ofercie badanej}}{\text{Punkty za najwyższy udział procentowy produktów ekologicznych spośród wszystkich ofert}} \times \text{MP}$$

Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska największą ilość punktów będącą sumą punktów uzyskanych z powyższych kryteriów tj. WPC +WPD. Maksymalna ilość punktów jaką może otrzymać oferta wynosi 100 pkt.

XI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Wykonawca składa ofertę zgodnie z wymaganiami zawartymi w zapytaniu ofertowym.
4. Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy dokumentacji potwierdzającej informacje zawarte w załącznikach przedkładanych celem spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz oceny poszczególnych kryteriów.
5. Jeżeli oferta składana będzie przez Wykonawcę w postaci elektronicznej, z uwagi na konieczność opatrzenia jej niezbędnymi podpisami i pieczęciami, musi zostać złożona w postaci skanu/skanów poszczególnych dokumentów wchodzących w jej skład. Dokumenty powinny być załączone w formacie PDF.
6. Kompletna oferta powinna zawierać **formularz ofertowy** – zgodnie z załącznikiem nr 1 oraz **zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej**.

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Termin związania ofertą wynosi **30 dni** od dnia określonego przez Zamawiającego jako termin składania ofert.

XIII. TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać **do dnia 05.12.2017 do godz. 9.00 r.** w jeden z trzech możliwych sposobów określonych przez Zamawiającego:
 - a. listem/przesyłką kurierską na adres Zamawiającego:
Urząd Miejski Orzesze, ul. św. Wawrzyńca 21, 43 – 180 Orzesze



Fundusze Europejskie
Program Regionalny

 **Śląskie.**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- b. osobiście: jw., na Biuro Podawcze
 - c. drogą mailową na adres: aneta.russek@orzesse.pl, fundusze@orzesse.pl
2. W każdym z trzech wymienionych w pkt 1 sposobów, o przyjęciu oferty przez Zamawiającego celem jej rozpatrzenia, decyduje data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego.
 3. Oferta przesłana po terminie określonym w pkt 1, nie będzie rozpatrywana.

XIV. KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM

Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktu z Wykonawcami jest: Aneta Russek, tel. 32 32 48 831; e-mail: aneta.russek@orzesse.pl

XV. UWAGI KOŃCOWE

1. Ze względu na założenia budżetowe i ograniczenia finansowe, w przypadku, gdy kwoty przedstawione w odpowiedziach na zapytanie będą wyższe od zaplanowanych w budżecie ww. projektu Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji z Wykonawcami, którzy nie zostali wykluczeni z postępowania. Na wypadek takiej sytuacji Zamawiający zastrzega sobie prawo ustalenia dodatkowych kryteriów oceny.
2. Ostateczny wybór Wykonawców, z którymi nastąpi podpisanie umów, nastąpi po zakończeniu ewentualnych negocjacji.
3. Zamawiający wyklucza możliwość dopuszczenia do realizacji przedmiotu zamówienia innych osób niż te, które zostały ocenione w ramach postępowania.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia, bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny.
5. Wykonawcy, których oferty zostaną wybrane w ramach niniejszego postępowania, zostaną o tym fakcie poinformowani indywidualnie.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako jedna z najkorzystniejszych, uchyli się od zawarcia umowy dot. realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w umowie zawartej z Wykonawcą, który zostanie wybrany w wyniku przeprowadzonego postępowania. Ewentualne zmiany zapisów umowy będą zawierane w formie pisemnego aneksu, a ponadto będą one mogły być wprowadzane z powodu:
 - wystąpienia uzasadnionych zmian w zakresie i sposobie wykonania przedmiotu zamówienia;
 - wystąpienia obiektywnych przyczyn niezależnych od Zamawiającego i Wykonawcy;
 - wystąpienia okoliczności będących wynikiem działania siły wyższej;
 - zmiany istotnych regulacji prawnych;
 - zmian umowy o dofinansowanie, jakie Zamawiający zawrze z Instytucją Zarządzającą.
8. Zamawiający poinformuje o wyborze Wykonawcy zamieszczając informacje na stronie: www.orzesse.pl oraz <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

Załączniki stanowiące integralną część zapytania ofertowego:

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy

BURMISTRZ MIAST
Blaski
Inż. Mirosław Blaski

