



Koszalin, 26 listopada 2021 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE na usługę cateringową

dla uczestników projektu „Koszalińska Szkoła Ćwiczeń”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś Priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.10 Wysoka jakość systemu oświaty.

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika
ul. Andersa 30
75-626 Koszalin

II. INFORMACJE OGÓLNE

1. Oferent winien zapoznać się z całością niniejszej dokumentacji.
2. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie przewiduje możliwości zwrotu kosztów przygotowania oferty.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania w przypadku gdy:
 - a) nie wpłynęła żadna oferta,
 - b) wszystkie oferty, które wpłynęły w danym postępowaniu były wadliwe i nie można usunąć ich wad,
 - c) w toku postępowania ujawniono niemożliwość do usunięcia wadę postępowania, uniemożliwiającą zawarcie umowy,
 - d) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego/interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć.
4. Zamawiający zastrzega sobie uprawnienie do zamknięcia postępowania bez dokonywania wyboru oferty lub do unieważnienia postępowania bez podawania przyczyn.
5. Oferentom nie przysługują żadne roszczenia względem Zamawiającego w przypadku skorzystania przez niego z któregośkolwiek z uprawnień wskazanych w pkt 3 i 4
6. W tym zakresie Oferenci zrzekają się wszelkich przysługujących im ewentualnie roszczeń.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia:

Świadczenie usługi cateringowej w okresie od 6 grudnia 2021 r. do 30 czerwca 2023 r. w dni robocze i/lub w soboty na terenie Koszalina dla uczestników projektu podczas organizacji szkoleń oraz konferencji w wyżej wymienionym okresie.

Zamawiający planuje zorganizować ww. okresie łącznie 35 spotkań – 33 szkolenia oraz 2 konferencje podczas, których będzie świadczona usługa cateringowa. Podczas dwóch konferencji będzie to łącznie 200 sztuk zestawów obiadowych oraz 200 sztuk zestawu zimny bufet, natomiast podczas 33 szkoleń będą to łącznie 492 zestawy zimny bufet.

Minimalna liczba uczestników spotkań to 5 osób, a maksymalna to 100 osób.

Za każdym razem, na 3 dni przed spotkaniem, Zamawiający wskaże wariant, który dotyczyć będzie danego spotkania. Harmonogram będzie każdorazowo ustalany na bieżąco z Wykonawcą. Zgłoszenie ostatecznej ilości osób, dla których ma zostać przygotowany catering w danym dniu szkolenia nastąpi w przeddzień szkolenia e-mailowo lub telefonicznie do godziny 12.00. Ustalone wówczas zostaną również godziny podawania poszczególnych elementów wariantu oraz formy ich podania. Ostateczna maksymalna ilość zestawów „zimny bufet” i zestawów obiadowych jest uzależniona od potrzeb uczestników projektu i zostanie określona w zawartej z Oferentem umowie. Zamawiający zastrzega, iż podana liczba zestawów w trakcie trwania umowy jest ilością szacunkową. Jeżeli w trakcie wykonywania zamówienia okaże się, że liczba zestawów obiadowych i zestawów „zimny bufet” będzie mniejsza niż podana w zapytaniu ofertowym, Oferent nie będzie z tego tytułu rościł żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego. Oferent zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkolenia wskazane przez Zamawiającego – każdorazowo na terenie Koszalina. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty. Oferent zapewnia własne obrusy i serwetki oraz naczynia wielorazowego użytku (termosy/podgrzewacze, filizanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu.

WARIANT A usługi cateringowej
Kawa rozpuszczalna: w termosach (co najmniej 300 ml na osobę) lub w saszetkach (co najmniej 2 saszetki na osobę) oraz dodatki
Herbata – zestaw herbat czarnych i smakowych; (co najmniej 2 rodzaje herbaty na osobę, po jednej herbacie (pakowanej pojedynczo) z każdego zestawu, tj. jedna herbata czarna oraz jedna herbata smakowa) oraz dodatki.
Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie co najmniej 500 ml na osobę).
Sok owocowy w butelkach nie większych niż 330 ml (łącznie co najmniej 330 ml na osobę).
Przekąski słodkie i słone –40% ciasta własnego wypieku, 60 % ciastka kruche dobrego gatunku
Przekąski koktajlowe/kanapki – przykładowo mini kanapki dekoracyjne (3 rodzaje), tortilla, pomidorki faszerowane, roladki, paszteciki itp

Napoje gorące: kawa/herbata powinny być dostosowane do liczby osób, zgodnie ze złożonym zamówieniem, przy czym na osobę nie może przypadać mniej niż 300 ml.

Za dodatki do kawy Zamawiający rozumie: mleko, cukier.

Za dodatki do herbaty Zamawiający rozumie: świeżą cytrynę w plasterkach i cukier. Dodatki mają być w ilości proporcjonalnej do zgłoszonej liczby uczestników danego spotkania.

Wariant A zaplanowany jest dla maksymalnie **692 osób – max. 33 spotkania**, minimalna liczba uczestników 5, maksymalna – 100 osób.

WARIANT B usługi cateringowej
Obiad złożony z dwóch dań ciepłych (zupa – co najmniej 250 ml/os. + drugie danie – ziemniaki/ryż/kasza lub makaron co najmniej 450-500 gram na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 150 g + surówka – łącznie 150 g na osobę).
Wykonawca za każdym razem przedstawi Zamawiającemu 3 propozycje menu do ostatecznej akceptacji.
Sok/napój owocowy – min. 330 ml na osobę.

Wariant B zaplanowany jest dla maksymalnie **200 osób – 2 konferencje**, maksymalna liczba uczestników każdego spotkania – 100 osób.

W przypadku dwóch konferencji WARIANT A i WARIANT B usługi będzie realizowany jednego dnia w ramach jednego wydarzenia.

2. Wymagania dotyczące realizacji usługi cateringowej

2.1. Oferent zapewnia zestaw obiadowy obejmujący dwa dania (zupa i drugie danie) oraz napój. [w przypadku zapotrzebowania (osoby z niepełnosprawnościami, dieta, wegetarianizm itp.) - dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez uczestników].

2.2. Oferent zapewnia zimny bufet w godzinach realizacji szkolenia zgodnie z ustalonym harmonogramem. Zimny bufet obejmuje kawę, herbatę, wodę, soki, mleko, cukier, cytryna, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce, kanapki, przekąski koktajlowe. Istnieje możliwość szerszego zakresu usługi, o ile mieści się w określonej cenie rynkowej.

2.3. Oferent zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkolenia wskazane przez Zamawiającego:

Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Koszalinie, ul. Andersa 30

Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.

2.4. Oferent zapewnia własne naczynia wielorazowego użytku (termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu.

Ponadto składając ofertę Oferent zobowiązuje się do:

- a) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
- b) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
- c) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania;
- d) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. sosy w proszku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, woda, cukier, mleko, itp. Oferent zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług;
- e) ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni szkoleniowe, w szczególności składników dań głównych w terminie min. 3 dni przed planowanym szkoleniem;
- f) uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/ wegetariańskiego w sytuacji udziału w kursie osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym terminem szkolenia;
- g) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz 5 min. przed rozpoczęciem przerwy lunchowej;
- h) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych, w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
- i) uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach.

W związku ze świadczeniem usług cateringu Oferent jest zobowiązany do:

- a) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych;
- b) przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020.0.2021);
- c) dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników;
- d) kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków;
- e) zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część zestawów obiadowych i przerw kawowych będzie zrealizowana. Zamawiający pokryje koszty tylko za faktycznie sporządzone i dostarczone ilości zestawów w trakcie realizacji zamówienia.

IV. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Warunkiem udziału w postępowaniu jest przedłożenie:

- a) formularza ofertowego stanowiącego załącznik do zapytania ofertowego;
- b) zaświadczenia i/lub decyzji z Sanepidu dotyczącej zgody na prowadzenie działalności cateringowej.

2. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu nastąpi na podstawie wymienionych w ust.1 dokumentów złożonych przez Oferenta wraz z ofertą. Ocena spełnienia warunków wymaganych od Oferentów zostanie dokonana według formuły: „spełnia” – „nie spełnia”.

3. Zamówienie nie może zostać udzielone:

1) podmiotom powiązanim osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli

V. TERMIN REALIZACJI UMOWY

Termin realizacji usługi cateringowej: od 6 grudnia 2021 r. do 30 czerwca 2023 r. Podany termin jest terminem orientacyjnym i może ulec zmianie.

VI. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Oferowana cena powinna być określona w walucie polskiej (wszystkie płatności będą realizowane wyłącznie w złotych polskich, zgodnie z obowiązującymi przepisami).

2. Wszystkie kwoty zamieszczone w ofercie powinny być podane z dokładnością do pełnych groszy.

3. Podana cena jest obowiązująca w całym okresie ważności oferty, pozostaje stała przez cały okres realizacji zamówienia i nie będzie podlegać waloryzacji z wyjątkiem ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług.

4. Oferta musi zawierać ostateczną, sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków (np. podatku od towarów i usług), koszty związane z dowozem cateringu. Przy dokonywaniu wyceny przedmiotu zamówienia należy uwzględnić wszystkie dane z opisu przedmiotu zamówienia. Skutki finansowe błędnego obliczenia ceny oferty wynikające z nieuwzględnienia wszystkich okoliczności mogących mieć wpływ na cenę – obciążają Oferenta.

VII. SKŁADANIE OFERTY

1. Oferent powinien złożyć:

- a. wypełniony Formularz oferty stanowiący Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego;

2. Dokumenty wskazane w pkt 1 muszą zostać podpisane przez osobę/y uprawnioną/e do reprezentowania Oferenta. Jeżeli uprawnienie nie wynika wprost z dokumentu rejestrowego Oferenta to do oferty należy dołączyć właściwe pełnomocnictwo dla osób podpisujących ofertę.

3. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim na komputerze lub inną trwałą czytelną techniką. Wszystkie kartki oferty powinny być trwale spięte, a każda strona zaparafowana lub podpisana przez osobę (osoby) umocowaną(e) do złożenia podpisu w imieniu Oferenta. W przypadku osób fizycznych oferta powinna zawierać datę sporządzenia oraz czytelny podpis Oferenta. W przypadku składania oferty przez osobę prawną oferta powinna być opatrzona pieczętką firmową, mieć datę sporządzenia oraz podpisy osób reprezentujących Oferenta.

4. Podpisaną i zeskanowaną ofertę zawierającą wszystkie załączniki należy przesłać na **adres mailowy barbara.pawlak@ekonom.koszalin.pl** lub podpisaną ofertę w wersji papierowej należy złożyć (osobiście lub przesyłką kurierską lub za pośrednictwem polskiej placówki pocztowej) w zamkniętej kopercie w siedzibie Zamawiającego pod adresem:

Zespół Szkół nr 1 75-626 Koszalin ul. Andersa 30.

5. Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego zapytania ofertowego. Oferta powinna zostać w pełni wypełniona.

6. **Oferty należy dostarczyć w terminie do dnia 1.12.2021 roku do godz. 15:00.** Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do siedziby Zamawiającego lub na adres e-mail, a nie data wysłania jej przesyłką kurierską, pocztową, czy mailową.

7. Oferty, które wpłyną do Zamawiającego po wyznaczonym terminie składania ofert nie będą rozpatrywane.

8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych ani wariantowych.

9. Dopuszczalne jest przedłożenie w ramach trwania naboru tylko jednej oferty przez Oferenta. W przypadku, gdy Oferent złoży więcej niż jedną Ofertę, ocenie podlegał będzie tylko ten, który wpłynął jako pierwszy. Możliwe jest wycofanie złożonej Oferty i złożenie nowej w terminie trwania naboru.

10. Oferent pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 60 dni, przy czym bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

VIII. OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTU

1. W zakresie merytorycznym osobą upoważnioną do kontaktu jest:

Barbara Pawlak

mail: barbara.pawlak@ekonom.koszalin.pl

Zamawiający zastrzega, że będzie udzielał odpowiedzi na zapytania Oferentów (dotyczące treści zapytania ofertowego) w formie e-mail, które wpłynęły nie później niż do dnia 30.11. 2021 r. do godz. 16:00.

IX. KRYTERIA ODRZUCENIA OFERTY

Oferty złożone po terminie, niekompletne, częściowe lub wariantowe nie będą rozpatrywane. Zamawiający odrzuca ofertę:

- 1) jeżeli nie spełnia warunków udziału w postępowaniu;
- 2) jeżeli jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego i nie jest możliwe poprawienie przez Zamawiającego niezgodności;
- 3) jeżeli jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
- 4) jeżeli zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;
- 5) jeżeli Oferent nie udzieli wyjaśnień, udzieli w odpowiedzi informacji niepełnej lub pominie którekolwiek z pytań Zamawiającego;

6) jeżeli jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów. Z tytułu odrzucenia oferty Oferentowi nie przysługują żadne roszczenia przeciwko Zamawiającemu.

X. KRYTERIA OCENY OFERTY

1) Zamawiający dokona wyboru oferty spośród ofert niepodlegających odrzuceniu z zastosowaniem następujących kryteriów oceny:

1.	Cena	85 % (85 pkt.)
2.	Zatrudnienie przy realizacji zamówienia osób znajdujących się w trudnej sytuacji na rynku pracy (klauzula społeczna)	15 % (15 pkt.)
Σ		100% (100 pkt.)

2) Zasady oceny ofert:

Kryterium nr 1: Cena – waga – 85 %

Oferta z najniższą zaoferowaną ceną brutto otrzyma 85 pkt. Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:

$$K = (C \text{ min}/C) * 85 \text{ pkt.}$$

C min – najniższa cena spośród ofert

C – cena podana w ofercie rozpatrywanej

Ocena w zakresie tego kryterium zostanie dokonana na podstawie wypełnionego formularza oferty cenowej i zaoferowanej kwoty łącznej, jako sumę wartości brutto posiłków z kolumny 4. Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana Oferentowi w ocenie ww. kryterium wynosi 85 pkt.

Kryterium nr 2: Zatrudnienie przy realizacji zamówienia osób znajdujących się w trudnej sytuacji na rynku pracy (klauzula społeczna) – waga – 15 %

Kryterium dotyczy osób zatrudnionych przez Wykonawcę lub Podwykonawcę do realizacji zamówienia jako:

- a) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy; lub
- b) młodocianych, o których mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego; lub
- c) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych; lub
- d) innych osób niż określone w pkt 1, 2 lub 3, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. 2020.0.176).

Punkty w zakresie niniejszego kryterium nr 2 zostaną przyznane w następujący sposób:

- zatrudnienie osoby/osób z grup wskazanych powyżej – **15 punktów**;
- brak zatrudnienia osoby/osób z grup wskazanych powyżej – **0 punktów**.

Ocena kryterium nastąpi na podstawie deklaracji złożonej przez Oferenta na formularzu oferty cenowej przy czym Zamawiający zastrzega, iż wskazane osoby z grup opisanych lit. od a) do d) mają być zatrudnione do realizacji przedmiotowego zamówienia.

W przypadku nie podkreślenia/zaznaczenia żadnej odpowiedzi Oferent otrzyma 0 pkt. Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana za spełnienie ww. kryterium wynosi 15 pkt. Zakres deklaracji wymagany jest przez cały okres realizacji zamówienia.

Wykonawca oferty najkorzystniejszej dla potwierdzenia powyższej deklaracji zobowiązany będzie, przed podpisaniem umowy, przedłożyć Zamawiającemu wykaz tych osób, który stanowić będzie załącznik do umowy.

Łączna maksymalna liczba punktów jaką Oferent może otrzymać w ramach powyższych kryteriów wynosi 100 punktów. Wynik wyliczenia – punkty, zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku – zgodnie z zasadami matematycznymi.

XI. OCENA I WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Ocena ofert ma charakter niejawnym. Zamawiający dokona oceny ofert pod względem formalnym i zgodności z niniejszym zapytaniem ofertowym. Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej – w oparciu o kryteria opisane w rozdz. XI zapytania ofertowego.
2. Oferent może nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec niejawnosć informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
3. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie na tym etapie między Zamawiającym a Oferentem negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz dokonywanie zmiany w jej treści.
4. W wypadku udzielenia przez Oferenta w odpowiedzi informacji niepełnej lub pominięcia któregokolwiek pytań Zamawiającego, Zamawiającemu przysługuje prawo odrzucenia oferty. Z tytułu odrzucenia nie przysługuje Oferentowi odszkodowanie.
5. Zamawiający w trakcie oceny ofert ma możliwość weryfikacji spełnienia warunków zastrzeżonych w niniejszym zapytaniu poprzez żądanie dostarczenia w określonym terminie dokumentów potwierdzających spełnianie tych warunków. W wypadku odmowy przekazania dokumentacji, niepełnego przedstawienia dokumentacji lub opóźnienia w jej dostarczeniu, Zamawiającemu przysługuje prawo odrzucenia oferty. Z tytułu odrzucenia nie przysługuje Oferentowi odszkodowanie.
6. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Oferenta. W terminie 2 dni od dnia zawiadomienia Oferent może nie zgodzić się na poprawienie w treści oferty oczywistych pomyłek pisarskich lub rachunkowych, w takim przypadku jego oferta podlega odrzuceniu. Brak zgody może zostać wyrażony na piśmie lub za pośrednictwem wiadomości e-mail (wówczas termin 2 dni uznany będzie za zachowany, jeżeli w tym okresie oświadczenie Oferenta wpłynie do Zamawiającego).
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji cen przedstawionych w ofertach, które zostały uznane za najkorzystniejsze (uzyskały najwyższą liczbę punktów), jeżeli przewyższają one kwotę przewidzianą w budżecie wniosku o dofinansowanie. W przypadku nieuzyskania porozumienia w toku prowadzonych negocjacji, Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od udzielenia zamówienia Oferentowi, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza oraz do podjęcia negocjacji z Oferentem, którego oferta została uznana za kolejną najkorzystniejszą.
8. Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł wybrać najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej liczbie punktów, Zamawiający może wezwać Oferentów, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych w zakresie oferowanej ceny. Oferenci, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach. Do oceny ofert dodatkowych stosuje się odpowiednio kryteria oceny opisane w rozdziale X.
9. Informacja o wyniku postępowania zostanie upubliczniona na stronie internetowej.

XII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKICH NALEŻY DOPEŁNIĆ W CELU ZAWARCIA UMOWY O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza ma obowiązek zawarcia z Zamawiającym umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
2. Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, przedstawił nieprawdziwe dane lub uchylił się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze następną w kolejności ofertę spełniającą wymagania.
3. Zamawiający jest uprawniony do wyboru kolejnej najkorzystniejszej oferty w przypadku, gdyby Oferent, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą odmówił podpisania umowy lub gdyby podpisanie umowy z takim Oferentem stało się niemożliwe z innych przyczyn.

4. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości przez Zamawiającego o tych okolicznościach.

XIII. ZAŁĄCZNIKI DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Załącznik nr 1 – Formularz oferty

Załącznik nr 2 – Wzór umowy