

Postępowanie nr 14/2021/ZK/POWR.02.16.00-00-0113/20

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczące świadczenia usług hotelarskich, cateringowych, sala szkoleniowa
w ramach postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego w trybie zasady konkurencyjności

1. Informacje o Zamawiającym.

Fundacja Ekonomii Społecznej PRZYSTAŃ
09-400 Płock, ul. Tumska 13 lok. 6
NIP: 7743211784, Regon: 145950663

2. Tryb udzielenia zamówienia.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie zasady konkurencyjności (zgodnie z zapisami dokumentu „Umowa Partnerstwa 2014-2020 - Wytyczne w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”), zwanej dalej Zasadą.

3. Opis przedmiotu zamówienia.

3.1. Kategoria ogłoszenia: usługa. Podkategoria ogłoszenia: Usługi hotelarskie.

3.2. Cel zamówienia: wybór i podjęcie współpracy w zakresie świadczenia usług hotelarskich, cateringowych oraz sala szkoleniowa.

3.3. Skrócony opis przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich, cateringowych oraz sala szkoleniowa.

3.4. Przedmiotem zamówienia jest:

usługa polegająca na świadczenie usług hotelarskich, cateringowych oraz sala szkoleniowa w hotelu trzygwiazdkowym (WYŁĄCZNIE) lub obiekcie spełniającym standardy obiektów trzygwiazdkowych na potrzeby szkoleń organizowanych przez Zamawiającego w miejscowości **Ciechocinek, w powiecie aleksandrowskim** na terenie **województwa kujawsko-pomorskiego**. Zamawiający dopuszcza realizację zamówienia wyłącznie w obiektach trzygwiazdkowych. Nie dopuszcza się złożenia oferty na obiekt kategorii wyższej niż trzygwiazdkowy. Zamówienie jest realizowane w ramach i na potrzeby prowadzonego przez Zamawiającego Projektu pn. „Akademia legislacji i monitoringu prawa” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój.

Planowane są 4 dni szkoleniowe w terminie 17.06-20.06.2021 r. po śr. 8 godzin szkoleniowych/dzień (w sumie 32 godziny szkoleniowe).

3.4.1. Zakres usługi:

część I) noclegi w hotelu/obiekcie. Planowane potrzeby: 10 pokoi 1-osobowych. Usługi będą realizowane zgodnie z harmonogramem:

- 1 nocleg 17/18.06.2021 dla 10 os.
- 1 nocleg 18/19.06.2021 dla 10 os.
- 1 nocleg 19/20.06.2021 dla 10 os.

Zamówienie rozpoczyna się szkoleniem w dniu 17.06.2021 r., kończy w dniu 20.06.2021 r. I obejmuje 3 noclegi, 3 kolacje, 4 obiady, 4 przerwy kawowe, 4 dni udostępnienia sali szkoleniowej.

Wymagania dotyczące oferty hotelu/obiektu:

- hotel o standardzie trzygwiazdkowych lub obiekt spełniający standardy obiektów trzygwiazdkowych
- NIE DOPUSZCZA SIĘ OBIEKTÓW O WYŻSZYM STANDARDZIE;
- hotel/obiekt dostępny dla osób z niepełnosprawnościami;
- pokoje 1-osobowe dla niepalących;
- pościel i ręczniki w standardzie;
- pokoje z łazienką (pełny węzeł sanitarny) TV, Wi-fi w cenie pokoju;
- rozpoczęcie doby hotelowej nie później niż od godz. 14:00;
- zakończenie doby hotelowej nie wcześniej niż o godz. 12.00;
- posiłki serwowane do pokoiów;
- śniadanie w cenie pokoju;
- wykonanie zamówienia zgodnie z obecnie obowiązującymi wytycznymi epidemicznymi - zgodne z aktualnymi wytycznymi i zaleceniami rządowymi;
- bezpłatny parking dla uczestników, trenerów i organizatorów.

część II) obiad dla grupy 10 osób pomiędzy godziną 13.00 a 14.30 (godzina uzgadniania na bieżąco)

- menu ustalone w porozumieniu z Zamawiającym - obejmujące:

- minimum 2 dania ciepłe (zupa i drugie danie) oraz napój dla każdej osoby do wyboru danie mięsne lub danie wegetariańskie – konieczność ewentualnego uwzględnienia indywidualnych potrzeb żywieniowych - opis poniżej;

część III) przerwy kawowe dla grupy 10 osób w trakcie realizacji zajęć dydaktycznych pomiędzy godziną 8.00 a 19.00 w zależności od ostatecznego planu zajęć w poszczególnych dniach – opis poniżej.

część IV) kolacja (jedno danie ciepłe + zimna płyta) dla grupy 10 osób godzina uzgadniania na bieżąco w zależności od ostatecznego planu zajęć w poszczególnych dniach – opis poniżej.

część V) sala szkoleniowa mogąca pomieścić 10 osób z zachowaniem wymaganej min. liczby m² na osobę - zgodnie z obecnie obowiązującymi wytycznymi epidemicznymi - zgodnie z aktualnymi wytycznymi i zaleceniami rządowymi. Sala szkoleniowa powinna być dostępna dla osób z niepełnosprawnościami. Sala szkoleniowa powinna być dostępna cały dzień i umożliwiać zorganizowanie zajęć w podgrupach warsztatowych – ustawienie stołów i krzeseł w podkowę. Wyposażenie sali szkoleniowej: projektor multimedialny, ekran, laptop, flipchart (papier+mazaki), ogrzewanie/klimatyzacja, oświetlenie dzienne, krzesła miękkie, bezpłatny dostęp do internetu bezprzewodowego. Lokalizacja sal szkoleniowych w tym samym budynku co noclegi. Wykonawca powinien zapewnić sale uwzględniając wyposażenie w specjalistyczny sprzęt, umożliwiający udział

w szkoleniach osób z innymi rodzajami niepełnosprawności niż niepełnosprawność ruchowa (np. pętla indukcyjna).

Usługa dostarczenia cateringu (cz. II, III, IV) obejmować będzie następujące elementy (ZAKRES USŁUGI):

1) przerwa kawowa - zapewniona w godzinach wskazanych przez Zamawiającego powinna być zorganizowana zgodnie z obecnie obowiązującymi wytycznymi epidemicznymi - zgodnie z aktualnymi wytycznymi i zaleceniami rządowymi. Wykonawca winien zadbać w trakcie trwania szkolenia, aby uczestnik mógł w każdym czasie napić się gorącego napoju (kawa, herbata serwowane „na zamówienie” dla każdego uczestnika). Przerwa kawowa powinna obejmować następujący zakres usługi (kawa, herbata 3 rodzaje (np. zielona, czarna, owocowa), woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciasteczka (min. 3 różne rodzaje do wyboru) lub owoce, sok).

2) OBIAD (gorący posiłek), KOLACJA serwowane w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym.

Menu na spotkania będzie ustalane na podstawie zamówienia składanego przez Zamawiającego. Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia **Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do podawania w trakcie danego spotkania.**

W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

W ramach Zamówienia:

1. Organizacja usługi cateringowej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
2. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla **pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego** tj. kelnerzy/kelnerki powinni przede wszystkim być osobami uprzejmymi i grzecznymi (osoby z wysoką kulturą osobistą). Powinni zachowywać się i być ubrani zgodnie z zasadami *savoir vivre* kelnera.
4. **Wszyscy pracownicy Wykonawcy** zajmujący się dowozem i wydawaniem posiłków są zobowiązani do posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadania bieżącego przeszkolenia z zakresu BHP. Wykonawca zobowiązany jest do okazania w/w dokumentów na żądanie Zamawiającego.
5. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.

7. Szczegółowe menu powinno być ustalane z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi.
8. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
9. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz użyte składniki muszą być wysokiej jakości.
10. Wykonawca zapewni odpowiednią do spożycia temperaturę dań ciepłych w momencie podania ich do spożycia uczestnikom spotkań). Posiłki muszą być serwowane estetycznie.
11. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą miały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
12. Do przygotowywania obiadów należy używać produktów świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

OBIAD, KOLACJA dla 1 osoby:

Podczas szkoleń Wykonawca zapewni obiad i kolację dla każdego uczestnika szkolenia utrzymując standard podanych posiłków.

Do każdego zestawu obiadowego należy:

- naturalna woda mineralna (gazowana lub niegazowana) lub sok (np. jabłkowy/pomarańczowy/inny); nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów;
- 2 rodzaje sałatek/gotowanych warzyw do wyboru.

Kolacja – jedno danie ciepłe +zimna płyta.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby zamawianych noclegów i cateringu co najmniej 2 dni przed rozpoczęciem wykonywania usługi.

Za noclegi i catering, które w czasie trwania usługi zostaną niewykorzystane np. z powodu nieobecności osób korzystających z noclegów - Zamawiający nie ponosi kosztów.

Hotel/obiekt musi być przystosowany dla osób niepełnosprawnych (m.in. winda, podjazdy).

3.4.3. Zamawiający zastrzega, że płatność będzie dotyczyć tylko faktycznie zrealizowanych usług.

3.5. Termin związania ofertą: 60 dni od daty upływu terminu składania ofert.

3.6. Miejsce realizacji zamówienia: w miejscowości Ciechocinek, w powiecie aleksandrowskim na terenie województwa kujawsko-pomorskiego;

3.7. Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55000000-0 Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego. 55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji.

3.8. Zamawiający dopuszcza udzielenie zamówień uzupełniających maksymalnie do 30% zamówienia podstawowego.

3.9. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

3.10. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

4. Termin wykonania zamówienia (harmonogram realizacji zamówienia) - realizacja zamówienia odbywać się będzie w okresie **17.06-20.06.2021 r.**

5. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

5.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

5.1.1. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności: Zamawiający odstępuje od precyzowania warunku w **przedmiotowym** zakresie.

5.1.2. posiadają wiedzę i doświadczenie: Wykonawca musi wykazać posiadanie doświadczenia w zakresie realizacji co najmniej 3 usług o rodzaju zbieżnym z wymogami niniejszego zamówienia - należy przedłożyć stosowne oświadczenie (w okresie 3 lat wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert) oraz załączyć dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usługi.

5.1.3. posiadają potencjał techniczny: Zamawiający odstępuje od precyzowania warunku w przedmiotowym zakresie.

5.1.4. posiadają osoby zdolne do wykonania zamówienia: Zamawiający odstępuje od precyzowania warunku w **przedmiotowym** zakresie.

5.1.5. dysponują odpowiednią sytuacją ekonomiczną i finansową: Zamawiający odstępuje od precyzowania warunku w przedmiotowym zakresie.

5.1.6. nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo - należy przedłożyć wypełnione oświadczenie wg wzoru z załącznika do Zapytania.

Wykluczenia

Zgodnie z zapisem dokumentu „Umowa Partnerstwa 2014-2020 - Wytyczne w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” 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 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, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawania 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.

5.1.7. **Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy** - wraz z ofertą należy przedłożyć następujące dokumenty/oświadczenia: oświadczenia wg wzorów z zał. 1, 2, 3, 4, 5.

6. Opis sposobu przygotowania oferty.

6.1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

6.2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w sposób czytelny.

6.3. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

6.4. Treść oferty musi odpowiadać wymaganiom wskazanym w treści Zapytania.

6.5. Oferta musi być kompletna i jednoznaczna.

6.6. Oferta musi zawierać:

6.6.1. „Formularz oferty”, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do Zapytania,

6.6.2. oświadczenia i dokumenty wymienione w pkt. 5 Zapytania,

6.6.3. stosowne pełnomocnictwa – jeśli wymagane.

6.7. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia). Oznacza to, iż jeżeli z dokumentów określających status prawny Wykonawcy/-ów lub pełnomocnictw (pełnomocnictw) wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy/-ów upoważnionych jest łącznie kilka osób, dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby.

6.8. Oferta złożona przez Wykonawcę jest jawna, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzegł w złożonej ofercie.

6.9. Wszystkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi oferent.

7. Miejsce, termin i sposób składania ofert.

7.1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej w jeden wybrany sposób:

(1) za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności lub

(2) w siedzibie Zamawiającego - Fundacja Ekonomii Społecznej PRZYSTAŃ, 09-400 Płock, ul. Tumska 13 lok. 6, w godzinach pracy biura (09:00-15:00) lub

(3) w wersji elektronicznej jako skan podpisanej oferty na adres: akademia.legislacji@gmail.com **w terminie wskazanym w ogłoszeniu w bazie konkurencyjności**, co oznacza, że z upływem powyższego terminu oferta powinna znaleźć się u Zamawiającego. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską. W przypadku składania w wersji elektronicznej wybrany wykonawca będzie zobowiązany do złożenia wersji papierowej (przy podpisaniu umowy).

7.2. Pytania dotyczące treści Zapytania mogą być kierowane wyłącznie drogą mailową na adres: akademia.legislacji@gmail.com. Zamawiający nie będzie udzielał odpowiedzi telefonicznych, a jedynie e-mailowe wraz z zamieszczeniem ich w bazie konkurencyjności.

8. Opis sposobu obliczenia ceny.

8.1. Cenę wykonania przedmiotu zamówienia, określonego w pkt. 3 Zapytania, należy wskazać w Formularzu ofertowym - załącznik nr 1 Zapytania. Cena ofertowa powinna być podana cyfrowo i słownie.

8.2. Cena ofertowa powinna obejmować wszystkie obowiązki Wykonawcy niezbędne do realizacji umowy. Wykonawca podaje wszystkie ceny z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

8.3. W cenie brutto należy uwzględnić podatek od towarów i usług (VAT) w obowiązującej na dzień otwarcia ofert stawce (jeśli dotyczy).

8.4. W przypadku oferty składanej przez osobę fizyczną nie prowadzącą działalności gospodarczej zaoferowana cena powinna uwzględnić wszystkie koszty, jakie poniesie Zamawiający w związku z udzieleniem zamówienia (wszystkie obciążenia publicznoprawne, w tym zaliczki na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne oraz zaliczki na podatek).

9. Opis kryteriów ocen, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

9.1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:

- zostaną złożone przez Wykonawców niewykluczonych przez Zamawiającego z niniejszego postępowania;

- nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.

9.2. Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

9.2.1. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie kryterium:

Nr kryterium	Opis kryteriów oceny	Znaczenie
1	cena brutto	90%
2	Aspekty społeczne - zatrudnienie do realizacji zamówienia 1 osoby niepełnosprawnej w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego (przez cały okres realizacji zamówienia) - klauzule społeczne	10%

Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do tych kryteriów może uzyskać maksimum 100 pkt. 1%=1pkt.

- Punkty przyznawane za kryteria będą liczone wg następujących wzorów:

Nr kryterium	Wzór
1	Cena brutto Liczba punktów = $((Cnp/Cbp \times 90) + (Cno/Cbo \times 90) + (Cnk/Cbk \times 90) + (Cnn/Cbn \times 90) + (Cns/Cbs \times 90))/5$ gdzie: - Cnp – najniższa cena przerwy kawowej spośród wszystkich ofert nie odrzuconych - Cbp – cena przerwy kawowej oferty badanej - Cno – najniższa cena obiadu spośród wszystkich ofert nie odrzuconych - Cbo – cena obiadu oferty badanej - Cnk – najniższa cena kolacji spośród wszystkich ofert nie odrzuconych - Cbk – cena obiadu kolacji badanej - Cnn – najniższa cena noclegu w pokoju 1-osobowym spośród wszystkich ofert nie odrzuconych - Cbn – cena noclegu w pokoju 1-osobowym oferty badanej - Cns – najniższa cena sali szkoleniowej spośród wszystkich ofert nie odrzuconych - Cbs – cena sali szkoleniowej oferty badanej

2	Zatrudnienie do realizacji zamówienia 1 osoby niepełnosprawnej w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego (przez cały okres realizacji zamówienia) - Klauzule społeczne - 10 % (10 pkt.) W ramach tego kryterium Wykonawca otrzyma 10 pkt., jeżeli zadeklaruje w formularzu ofertowym, iż zatrudni do realizacji zamówienia 1 osobę niepełnosprawną w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego (przez cały okres realizacji zamówienia). W przypadku gdy Wykonawca zadeklaruje zatrudnienie ww. osoby do realizacji przedmiotu zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest do wskazania czynności, które osoba niepełnosprawna będzie wykonywać w ramach zamówienia, jak również do przedłożenia dokumentów potwierdzających jej status jako osoby niepełnosprawnej. Zamawiający zastrzega przy tym, iż w przypadku, gdyby mimo złożonej deklaracji Wykonawca nie zatrudnił przy realizacji zamówienia osoby niepełnosprawnej lub też zatrudniona przez Wykonawcę osoba nie wykonywałby czynności związanych z przedmiotem zamówienia, wówczas Zamawiający uprawniony będzie do nałożenia na Wykonawcę kary umownej w wysokości 20 % wartości ustalonego wynagrodzenia brutto. Zamawiający zastrzega możliwość kontrolowania przebiegu pracy zadeklarowanej osoby niepełnosprawnej przez cały okres realizacji zamówienia, w tym do żądania od Wykonawcy raportu z wykonanych przez tę osobę czynności. Maksymalna liczba punktów do uzyskania w tym kryterium to 10
---	--

9.2.2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zaproszeniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru, podpisując umowę, której wzór stanowi załącznik do niniejszego zaproszenia.

9.2.3. Informacje dodatkowe:

- a) Oferta może otrzymać maksymalnie 100 punktów za zadanie.
- b) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
- c) Ocena oferty wyrażona jest w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku. Porównywaną ceną będzie łączna cena brutto zapisana w Formularzu ofertowym.

10. Uzupełnienie oferty.

10.1. Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Zapytaniu, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli oświadczenia i dokumenty, o których mowa w Zapytaniu, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba, że mimo ich

złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu lub konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

10.2. Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.

10.3. Zamawiający wzywa także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Zapytaniu.

11. Wyjaśnianie treści i tryb oceny ofert.

11.1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

11.2. Zamawiający poprawi w ofercie:

- oczywiste omyłki pisarskie,
- oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Zapytaniem, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty,

niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

11.3. Ocena zgodności oferty z treścią Zapytania przeprowadzona zostanie wyłącznie na podstawie analizy dokumentów lub oświadczeń, jakie Wykonawca zawarł w swej ofercie.

11.4. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny oferty wiarygodności przedstawionych przez Wykonawców dokumentów, oświadczeń, wykazów, danych i informacji. Przedstawienie przez Wykonawcę informacji nieprawdziwych mających wpływ na wynik postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z prowadzonego postępowania, niezależnie od innych skutków przewidzianych prawem.

12. Wykluczenie Wykonawcy.

12.1. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia Wykonawców, którzy:

- nie spełniają warunków udziału w postępowaniu,
- nie złożą oświadczeń, złożą nieprawdziwe oświadczenia lub nie złożą pomimo wezwania do uzupełnienia,
- są powiązani osobowo / kapitałowo z Zamawiającym w rozumieniu ww. Wytycznych.

12.2. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

13. Odrzucenie oferty.

13.1. Zamawiający odrzuci ofertę jeśli:

- 1) jej treść nie odpowiada treści Zapytania,
- 2) wykonawca nie złożył wyjaśnień pomimo wezwania;
- 3) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- 4) zawiera błędy w obliczeniu ceny;
- 5) wykonawca w terminie 2 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki przez Zamawiającego określonej w pkt. 11.2;
- 6) została złożona po terminie;

7) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

14. Wybór oferty i zawiadomienie o wyniku postępowania.

14.1. Zamawiający udzieli zamówienia temu Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w Zapytaniu i zostanie oceniona, w oparciu o przyjęte kryteria oceny ofert jako najkorzystniejsza.

14.2. Zamawiający dopuszcza możliwość negocjacji ceny przedstawionej przez Oferenta w przypadku, gdy wynagrodzenie zaproponowane przez Oferenta przekroczy budżet przewidziany na realizację zadania.

14.3. Po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zamieszcza informacje w Bazie konkurencyjności.

15. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia.

O miejscu i terminie zawarcia umowy Zamawiający poinformuje Wykonawcę, którego oferta została wybrana jako oferta najkorzystniejsza (telefonicznie lub email).

Określenie warunków istotnych zmian umowy wskazano w załączniku nr 6 wzór umowy w § 6.

16. Dokonywanie zmian w zamówieniu

16.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania istotnych zmian postanowień zawartej Umowy z Wykonawcą, w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy w sytuacji dokonania istotnych zmian postanowień Umowy o dofinansowanie Projektu, o których mowa w **3.4**, ale również w sytuacjach wynikających ze zmian przepisów prawa powszechnie obowiązującego.

16.2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany terminu realizacji Umowy w przypadku, gdy wykonanie Umowy w pierwotnym terminie nie jest możliwe w wyniku wystąpienia okoliczności niezależnych od Zamawiającego.

16.3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania korekty zakresu zamówienia i terminu jego realizacji w związku z istotnymi zmianami w gospodarce i wprowadzanymi przez rząd obostrzeniami i ograniczeniami wywołanymi skutkami pandemii koronawirusa lub innymi nieprzewidzianymi zdarzeniami.

16.4. Strony dopuszczają możliwość dokonywania zmian postanowień umowy, w przypadku zmiany wytycznych Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w zakresie mającym wpływ na realizację umowy.

16.5. Zamawiający dopuszcza zmiany w umowie, gdy jest to konieczne dla prawidłowego wykonania projektu przez Zamawiającego, gdy zmiana umowy ma zapobiec narażeniu istotnego interesu Zamawiającego lub jest korzystna dla Zamawiającego.

17. Unieważnienie postępowania.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość, przed upływem terminu do składania ofert, zmiany zapytania ofertowego oraz do unieważnienia postępowania w każdym czasie, bez podania przyczyny.

18. Wykaz załączników do Zapytania.

Załącznikami do Zapytania są następujące wzory:

Oznaczenie Załącznika	Nazwa Załącznika
Załącznik nr 1	Formularz oferty

Załącznik nr 2	Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych
Załącznik nr 3	Oświadczenie w zakresie doświadczenia
Załącznik nr 4	Klauzula informacyjna
Załącznik nr 5	Deklaracja - klauzule społeczne
Załącznik nr 6	Wzór umowy