

Projekt realizowany w ramach RPO Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa: 02. Kadry dla gospodarki, Działanie: 02.03. Rozwój kompetencji i umiejętności osób dorosłych, Poddziałanie: 02.03.01 Rozwój kompetencji i umiejętności osób dorosłych z grup defaworyzowanych

Nr postępowania: **2/ZO/PALETA/2.3.1/2019**, data: 24.10.2019

NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

J&C GROUP Karolina Chadzypanagiotis-Jurkiewicz
Plac Kaszubski 8/201, 81-350 Gdynia
tel. + 48 505 444 195; e-mail: kjurkiewicz@jcgroup.pl
www.jcgroup.pl

ZAPYTANIE OFERTOWE

J&C GROUP Karolina Chadzypanagiotis-Jurkiewicz realizująca (w partnerstwie z Liderem projektu: Fundacją Moda na Warmię i Mazury z siedzibą w Ługwałdzie) projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach RPO WiM 2014-2020, nr umowy RPWM.02.03.01-28-0059/18, pn. „Paleta kluczowych możliwości”, zaprasza do złożenia oferty na realizację następującego zadania:

Świadczenie na terenie subregionu olsztyńskiego usług cateringowych dla łącznie 276 Uczestników Projektu.

I. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w *Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020*.

Postępowanie nie jest prowadzone w oparciu o przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest realizacja **usług cateringowych** obejmujących zorganizowanie i dostarczenie obiadu i/lub serwisu kawowego dla Uczestników Projektu „Paleta kluczowych możliwości”, w ilości nie większej niż **3384 osobospotkań** szkoleniowych, tj:

- 18 grup szkoleniowych po średnio 12 osób/grupę, łącznie 216 osób x średnio 14 spotkań w ramach szkoleń komputerowych, tj. **3024 osobospotkań** oraz
- 5 grup szkoleniowych po średnio 12 osób/grupę, łącznie 60 osób x średnio 6 spotkań w ramach szkoleń z zarządzania projektem, tj. **360 osobospotkań**.

Przerwa kawowa przewidziana jest dla spotkań nie przekraczających 4h dydaktycznych/dzień. Serwis kawowy to dla Zamawiającego: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka.

Przerwa kawowa oraz obiad są przewidziane dla spotkań przekraczających 6h dydaktycznych/dzień. Przerwa kawowa składa się z elementów wymienionych powyżej, obiad to dla Zamawiającego zupa i drugie danie.

W projekcie ustalono podział 50/50, tj. 50% Uczestników otrzyma wyłącznie przerwę kawową, drugie 50% otrzyma przerwę kawową oraz dodatkowo obiad (100% spotkań zawierało będzie usługę przerwy kawowej, tj. 3384 osobospotkania, na 50% spotkań dodatkowo serwowane będą obiady = 1692 osobospotkania). Przerwa kawowa musi być serwowana w salach szkoleniowych, w których realizowane będą szkolenia –

Projekt realizowany w ramach RPO Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa: 02. Kadry dla gospodarki, Działanie: 02.03. Rozwój kompetencji i umiejętności osób dorosłych, Poddziałanie: 02.03.01 Rozwój kompetencji i umiejętności osób dorosłych z grup defaworyzowanych

zgodnie z harmonogramami, które wcześniej dostarczał będzie zamawiający. Obiady mogą być serwowane tak jak przerwy kawowe, tj. w pomieszczeniach, gdzie odbywają się szkolenia lub w lokalach gastronomicznych, jeżeli będą one blisko sal szkoleniowych.

Zamówienie będzie realizowane na terenie województwa warmińsko-mazurskiego, na terenie subregionu olsztyńskiego (tj. powiaty: miasto Olsztyn, olsztyński, bartoszycki, kętrzyński, lidzbarski, mrągowski, nidzicki, szczycieński). Szkolenia odbywały się będą w miejscowościach, w których zbierze się grupa szkoleniowa, w tym zarówno na obszarach miejskich jak i wiejskich, w specjalnie wynajętych salach szkoleniowych – maksymalnie w 23 różnych lokalizacjach (projekt przewiduje łącznie 23 grupy szkoleniowe) – adres omawiany będzie wspólnie z Wykonawcą w trakcie realizacji projektu.

Termin realizacji: od dnia podpisania umowy do końca lutego 2021 r. lub do zrealizowania wszystkich grup szkoleniowych. Harmonogram projektu przewiduje prowadzenie szkoleń dla kilku grup równolegle. Zamawiający dopuszcza możliwość zlecenia przygotowania usługi cateringowej usługodawcom lokalnym. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu realizacji zamówienia o 60 dni o ile zaistnieją ku temu przesłanki formalno-merytoryczne związane z ewentualnym przedłużeniem realizacji całego projektu.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych ani wariantowych.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

III. ZAŁOŻENIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ USŁUGI CATERINGOWEJ

1. Szczegółowy harmonogram dostarczania cateringu Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy na bieżąco, minimum 4 dni przed rozpoczęciem każdego z kursów.
2. Wykonawca będzie zobowiązany do dowiezienia cateringu na miejsce szkolenia wskazane przez Zamawiającego zgodnie z harmonogramem zajęć, na własny koszt i ryzyko.
3. W przypadku, gdy zaistnieje taka możliwość, Wykonawca umożliwi Uczestnikom Projektu spożywanie obiadów w lokalu gastronomicznym (bliskim lokalizacji szkolenia - usługa bez dowozu posiłku na miejsce szkolenia) – jednakże powyższa opcja będzie wymagała zgody ze strony Zamawiającego. Ponadto powyższa sytuacja może dotyczyć tylko i wyłącznie obiadu, natomiast przerwa kawowa będzie zawsze dowożona na miejsce szkoleń wskazane przez Zamawiającego.
4. Wykonawca zapewni personel do obsługi obiadu i serwisu kawowego.
5. Zamawiający zakłada, że świadczenie usług cateringowych w każdym dniu szkoleniowym będzie składać się z całodziennego przerwy kawowej i dodatkowo - dla szkoleń trwających ponad 6h - z obiadu.
6. Usługa powinna spełniać następujące wymagania:
 - a. **obiad powinien składać się z:**
 - porcji mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 180 g, dodatków np. ziemniaki, ryż, makaron o gramaturze nie mniejszej niż 220 g lub porcji jarskiej o gramaturze nie mniejszej niż 400 g oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 150 g (minimalna gramatura 1 porcji wynosi 550 g),
 - obiad musi być wyporcjonowany dla każdego Uczestnika i podany na ciepło, w pojemniku termoizolacyjnym, z kompletem sztućców jednorazowych i serwetkami. W sytuacji, o której mowa w pkt. 3 obiad musi być podany na zastawie stołowej,
 - dostarczane posiłki powinny być należytej jakości i być przydatne do spożycia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami,

Projekt realizowany w ramach RPO Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa: 02. Kadry dla gospodarki, Działanie: 02.03. Rozwój kompetencji i umiejętności osób dorosłych, Poddziałanie: 02.03.01 Rozwój kompetencji i umiejętności osób dorosłych z grup defaworyzowanych

- dostarczane posiłki powinny być gorące i estetycznie podane, przygotowywane zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.),
- b. w ramach przerwy kawowej należy zapewnić dla każdego uczestnika na każdy dzień, co najmniej:**
 - kawę rozpuszczalną oraz kawę naturalną – bez ograniczeń,
 - herbatę (do wyboru czarną, zieloną i owocową) – bez ograniczeń,
 - wodę mineralną gazowaną/niegazowaną 0,5 l na osobę,
 - soki owocowe 0,25 l na osobę,
 - dodatków typu śmietanka lub mleko do kawy oraz świeżej cytryny w plasterkach, syropu cukru białego (pakowanego lub w cukiernicach) - bez ograniczeń,
 - kruche ciasteczka, słone przekąski (np. paluszki) – uzupełniane na bieżąco,
 - ponadto Wykonawca musi zapewnić termosy z gorącą wodą do przygotowania kawy i herbaty lub czajnik elektryczny.
- 7. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia własnych naczyń (w tym jednorazowych kubków termoizolacyjnych, talerzyków, itp.), sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji danej usługi cateringu, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia ze wszystkich nieczystości (m.in. naczyń jednorazowych, pojemników termoizolacyjnych, itp.) po zakończeniu szkolenia.
- 8. Wykonawca zobowiązany będzie do podania serwisu kawowego na min. 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia oraz obiadu o stałej godzinie – ustalonej dla każdej grupy szkoleniowej.
- 9. Zamawiający zobowiązuje się do telefonicznego informowania Wykonawcy o dokładnej ilości obiadów każdego dnia szkolenia, co najmniej 2 godziny przed planowanym ich dostarczeniem.
- 10. Zamawiający zapewni Wykonawcy bezpłatny dostęp do Sali lub innej powierzchni na potrzeby zaplecza cateringowego, zimnej bieżącej wody, gniazd 220/230 V.
- 11. Wykonawca powinien oświadczyć w ofercie, iż gwarantuje dostępność usług cateringowych w czasie nie dłuższym niż 14 dni, przy czym dostępność usług oznacza, że Wykonawca w czasie nie dłuższym niż 14 dni kalendarzowych od zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na jego usługę, rozpocznie świadczenie usługi cateringu dla danej grupy szkoleniowej (dotyczy okresu realizacji projektu).
- 12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu realizacji zamówienia o 60 dni o ile zaistnieją ku temu przesłanki formalno-merytoryczne.
- 13. Składając ofertę Usługodawca zobowiązuje się do:
 - 1) Używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych;
 - 2) Dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników;
 - 3) Zapewnienia, że w przypadku produktów, takich jak, np. kawa, herbata, ciastka kruche, woda, cukier, mleko, itp. data przydatności do spożycia będzie wygasająca nie wcześniej niż na 2 miesiące przed dniem wykonania usług;
 - 4) Przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.);
 - 5) Estetycznego podawania posiłków;
 - 6) Zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz uprzątnięcie każdorazowo pomieszczenia ze wszystkich nieczystości (m.in. naczyń jednorazowych, pojemników termoizolacyjnych, itp.) po zakończeniu szkolenia;

Projekt realizowany w ramach RPO Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa: 02. Kadry dla gospodarki, Działanie: 02.03. Rozwój kompetencji i umiejętności osób dorosłych, Poddziałanie: 02.03.01 Rozwój kompetencji i umiejętności osób dorosłych z grup defaworyzowanych

- 7) W uzasadnionych przypadkach, na prośbę Zamawiającego, uwzględnienia w menu specjalnych dań dla osób wymagających określonej diety ze względów zdrowotnych (w projekcie możliwy jest udział także osób niepełnosprawnych).

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający łącznie warunki określone poniżej (niespełnienie warunków spowoduje wykluczenie z postępowania):

1. Spełnia wymagania określone w kryterium „Klauzule społeczne” – weryfikowane na podstawie załącznika nr 4.
2. Przyjmą do wiadomości i zaakceptują istotne postanowienia umowy – weryfikowane na podstawie podpisanego załącznika nr 5.
3. Wniosą w pieniądzu wadium w wysokości 2.500,00 zł (słownie: dwa tysiące pięćset zł 00/100) na wskazany przez Zamawiającego rachunek bankowy:

J&C GROUP Karolina Chadzypanagiotis-Jurkiewicz
Plac Kaszubski 8/201, 81-350 Gdynia
Alior Bank 54 2490 0005 0000 4500 9692 3843
Tytuł przelewu: wadium do cateringu 2.3.1 PALETA

Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty potwierdzenie wpłaty wadium. Zamawiający zatrzyma wadium, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, odmawia lub uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym lub też nie przedłoży wymaganych procedurą dokumentów i oświadczeń – bez względu na to, czy jest to zawinione czy też niezawinione przez Wykonawcę.

4. W wyznaczonym terminie dostarczą kompletną ofertę, zgodnie z niniejszym Zapytaniem ofertowym.
5. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:
 - a. Wykonawcę powiązanego z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. 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 lub nie został określony przez IZ w wytycznych programowych;
 - 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.

Spełnienie warunku będzie oceniane na podstawie podpisanego oświadczenia stanowiącego załącznik nr 3 „Oświadczenie wykonawcy o braku powiązań z Zamawiającym”.

- b. Wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych – weryfikowane na podstawie oświadczenia z zał. nr 1 „Formularz oferty”;

Projekt realizowany w ramach RPO Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa: 02. Kadry dla gospodarki, Działanie: 02.03. Rozwój kompetencji i umiejętności osób dorosłych, Poddziałanie: 02.03.01 Rozwój kompetencji i umiejętności osób dorosłych z grup defaworyzowanych

- c. Wykonawcę znajdującego się w sytuacji ekonomicznej i finansowej uniemożliwiającej prawidłowe wykonanie zamówienia – weryfikowane na podstawie oświadczenia zał. nr 1 „Formularz oferty”.

Ocena spełnienia warunku udziału w postępowaniu:

Ocenę powyższego warunku Zamawiający oceni na zasadzie spełnia/nie spełnia. Oznacza to, że oferta Oferenta, który nie spełni powyższych kryteriów zostanie odrzucona.

V. KRYTERIUM OCENY OFERT

Ocenie podlegają wyłącznie oferty kompletne, zgodnie z treścią i przedmiotem zamówienia oraz spełniające określone w Zapytaniu ofertowym wymagania. Zamawiający nie będzie zliczał punktów w przypadku otrzymania tylko jednej oferty niepodlegającej odrzuceniu.

1. **Cena (C)** – 60%. Wykonawca, który zaproponuje najniższą łączną cenę brutto za usługę (suma wyceny za obiady oraz przerwy kawowe) otrzyma max. 60 pkt., natomiast pozostali Wykonawcy zdobędą odpowiednią liczbę punktów wynikającą z poniższego wyliczenia:

$$C = C_n / C_o \times 60,$$

gdzie C = przyznane punkty za cenę, C_n = najniższa cena ofertowa (brutto) spośród ważnych ofert, C_o = cena badanej oferty.

2. **Baza lokalowa (B)** – 20%. Wykonawca, który wykaże bazą lokalową (lokale gastronomiczne, które wyrażają wolę podjęcia się współpracy z Wykonawcą dotyczącej serwowania obiadów dla UP bezpośrednio w lokalu lub z dowozem pod wskazany adres szkolenia), w liczbie równej lub przewyższającej sugerowane minimum, tj. jeden lokal na każdy powiat, na terenie którego może być realizowany projekt (tj. powiat: miasto Olsztyn, olsztyński, bartoszycki, kętrzyński, lidzbarski, mrągowski, nidzicki, szczycieński), otrzyma dodatkowe punkty. W przypadku nie wykazywania lokali, w tabeli umieścić należy „nie dotyczy” a dokument podpisać.

Liczba lokali/każdy powiat	Liczba punktów:
0	0
1	10
2	20

3. **Dostępność usług Wykonawcy (D)** = 20%. Ocena nastąpi w oparciu o oświadczenie z załącznika nr 1. Zgodnie z rozdziałem III pn. „ZAŁOŻENIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ USŁUGI CATERINGOWEJ”, punkt 12 - Wykonawca powinien oświadczyć w ofercie, iż gwarantuje dostępność usług cateringowych w czasie nie dłuższym niż 14 dni, przy czym dostępność usług oznacza, że Wykonawca w czasie nie dłuższym niż 14 dni kalendarzowych od zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na jego usługę, rozpocznie świadczenie usługi cateringu dla danej grupy szkoleniowej (dotyczy okresu realizacji projektu).

W przypadku, gdy Wykonawca da gwarancję większej dostępności, czyli krótszy niż 14 dni termin na rozpoczęcie świadczenia usługi, wówczas jego oferta otrzyma dodatkowe punkty w ocenie. Sposób przyznawania punktów:

- 0 pkt – za zadeklarowanie dostępności 14 dni
- 4 pkt – za zadeklarowanie dostępności 11-13 dni
- 8 pkt – za zadeklarowanie dostępności 8-10 dni
- 10 pkt – za zadeklarowanie dostępności 5-7 dni
- 15 pkt – za zadeklarowanie dostępności 3-4 dni

Projekt realizowany w ramach RPO Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa: 02. Kadry dla gospodarki, Działanie: 02.03. Rozwój kompetencji i umiejętności osób dorosłych, Poddziałanie: 02.03.01 Rozwój kompetencji i umiejętności osób dorosłych z grup defaworyzowanych

18 pkt – za zadeklarowanie dostępności 2 dni

20 pkt – za zadeklarowanie dostępności 1 dzień

Wykonawca powinien oświadczyć, że gwarantuje dostępność swoich usług w czasie nie dłuższym niż 14 dni. Tym samym maksymalna liczba dni, po której Wykonawca rozpocznie świadczenie usługi nie może być większa niż 14.

Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty tj. oferty, która uzyska najwyższą ilość punktów w oparciu o ustalone wyżej kryteria.

Ogólna ilość punktów zostanie obliczona wg następującego wzoru: $SP = C + B + D$

C – liczba punktów uzyskanych w kryterium Ceny,

B – liczba punktów uzyskanych w kryterium Baza lokalowa,

D – liczba punktów uzyskanych w kryterium Dostępność usług Wykonawcy.

Wykonawca może uzyskać maksymalnie 100 punktów.

VI. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA I ZŁOŻENIA OFERTY

1. Kompletna oferta powinna zawierać:

- a. Formularz oferty (stanowiący Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego);
- b. Baza lokalowa (Załącznik nr 2);
- c. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych (Załącznik nr 3);
- d. Klauzule społeczne (stanowiące Załącznik nr 4);
- e. Istotne postanowienia umowy (stanowiące Załącznik nr 5);
- f. potwierdzenie wpłaty wadium;
- g. KRS/CEIDG.

2. Oferty niekompletne, przesłane w innej formie niż na wskazanym przez Zamawiającego formularzu, przesłane po terminie zostaną odrzucone i nie będą podlegały rozpatrzeniu. Oferty nie będą odrzucane jeśli nie będą zawierały CEIDG – w takim przypadku Zamawiający dołączy do oferty wydruk pobrany z Internetu.

3. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

4. Przed upływem terminu składania ofert Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Zmiany lub wycofanie powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzać jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.

5. Termin i sposób składania ofert:

- a) ofertę należy złożyć pisemnie na załączonych formularzach, dokumenty należy wypełnić czytelnie, w języku polskim;
- b) ofertę można dostarczyć: kurierem, operatorem pocztowym lub osobiście do biura Zamawiającego, Plac Kaszubski 8/201, 81-350 Gdynia; w dni powszednie biuro otwarte jest w godzinach od 8:00 do 16:00; przesyłki odbierane są także w portierni budynku: przez całą dobę, 7 dni w tygodniu;
- c) ofertę należy dostarczyć do biura Zamawiającego nie później niż do końca dnia 04.11.2019 r. – oferty, które w tym czasie nie wpłyną do biura firmy nie będą brane pod uwagę;
- d) dokumenty należy dostarczyć w zamkniętej, nieprzezroczystej kopercie z napisem: „oferta dot. 2/ZO/PALETA/2.3.1/2019”.

Projekt realizowany w ramach RPO Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa: 02. Kadry dla gospodarki, Działanie: 02.03. Rozwój kompetencji i umiejętności osób dorosłych, Poddziałanie: 02.03.01 Rozwój kompetencji i umiejętności osób dorosłych z grup defaworyzowanych

6. W razie pytań dotyczących niniejszego zapytania prosimy o kontakt z Robertem Jurkiewiczem, nr tel. + 48 505 444 195, w dni robocze w godzinach 12:00-17:00.
7. W przypadku osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej Zamawiający jest uprawniony pomniejszyć wynagrodzenie wynikające z treści złożonej oferty o składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne jak również zaliczki na podatek dochodowy od osób fizycznych.

VII. POZOSTAŁE WARUNKI

1. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień oraz dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.
2. Niezwłocznie po rozstrzygnięciu procedury Zamawiający upubliczni informację o wynikach postępowania, zgodnie z wytycznymi w tym zakresie.
3. W przypadku gdy zaoferowana przez Wykonawcę/Oferenta cena brutto za całość przedmiotu zamówienia będzie wyższa niż cena wynikająca z budżetu projektu, Zamawiający zastrzega, że rozliczenie z Wykonawcą nastąpić może tylko po stawce z budżetu. Zamawiający przystąpi wówczas do negocjacji cenowych przed ogłoszeniem wyniku postępowania.
4. Po wyborze najkorzystniejszych ze złożonych ofert Zamawiający zawrze z Wykonawcami umowy o współpracy. W zależności od formy prawnej prowadzonej działalności Zamawiający dostosuje komparację umowy oraz w przypadku osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej wprowadzi postanowienia dotyczące odprowadzenia składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne jak również zaliczki na podatek dochodowy od osób fizycznych.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od podpisania umowy w przypadku nie zaakceptowania przez Wykonawcę wzoru umowy w terminie 7 dni kalendarzowych (liczonych od dnia przekazania informacji o wyborze). Zamawiający może wybrać kolejną ofertę o najwyższej punktacji spośród pozostałych ofert.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia zapytania ofertowego w każdym momencie jeśli stwierdzone zostanie uchybienie lub wprowadzona zostanie zmiana mająca istotny wpływ na treść zamówienia i wymuszająca powtórzenie procedury wyboru. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.