

Kruszyn, dnia 21.02.2020 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE NA USŁUGI W ZAKRESIE WYŻYWIENIA
DLA UCZESTNIKÓW PROJEKTU „DZIENNY DOM POBYTU ZŁOWODY”**

Wspólny Słownik zamówień CPV

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55500000-5 - Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków
55511000-5 - Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów

Informacje ogólne:

1. Zamawiający: Zofia Pachnik, ul. Kościelna 2, 86-014 Kruszyn, NIP 5541286163, REGON 340381289.
2. Postępowanie na wykonanie usługi w zakresie wyżywienia dla uczestników projektu „*Dzienny Dom Pobytu Złowody*”.
3. Usługa świadczona będzie w okresie od 02.03.2020 r. do 31.12.2021 r., w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku.
4. Tryb udzielenia zamówienia:
Postępowanie o udzielenie zamówienia w oparciu o zasadę konkurencyjności zgodne z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
5. Postępowanie dotyczy wyboru jednego wykonawcy. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
6. Zamówienia wariantowe: nie dotyczy

Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wyżywienia (przygotowanie i dostawa posiłków) dla ok. 16 uczestników (dziennie) projektu: „*Dzienny Dom Pobytu Złowody*”, wg poniższej specyfikacji:
 - a) śniadanie wraz z ciepłymi napojami - czas podania: 9.00
Przykładowe menu: kawa mleczna, kakao, herbata z cytryną, mleko, parówki na ciepło, przetwory mięsne np. kiełbasa, wędliny, potrawy z jajek, ser biały, ser żółty, drożdżówka, jogurt, płatki, owoce, warzywa, masło, pieczywo mieszane, dżem, miód, pasty.
 - b) dwudaniowy obiad (zupa i drugie danie) z napojem i deserem - czas podania: 12.30
Przykładowe menu: zupy różnego rodzaju, wyroby garmazeryjne kulinarne, ziemniaki, ryż wyroby gotowe z mięsa i podrobów, wyroby garmazeryjne niemięsne, ryby, sałatki, surówki i warzywa napój owocowy, kompot, herbata, woda mineralna, deser;
 - c) Zamawiający zapewni dodatkowe produkty spożywcze, które w sposób ciągły będą dostępne dla uczestników w aneksie kuchennym, w celu zaspokojenia indywidualnych potrzeb związanych z częstotliwością spożywania posiłków, np. kawę, herbatę, ciastka, jogurty w następujących minimalnych ilościach:
 - a. Herbata czarna – min. 16 szaszetek dziennie

- b. Herbata zielona – min. 6 saszetek dziennie
 - c. Herbata owocowa (różne smaki) – min. 10 saszetek dziennie
 - d. Cukier – min. 16 saszetek/porcji dziennie
 - e. Kawa rozpuszczalna – min. 16 saszetek/porcji dziennie
 - f. Zimne napoje: woda mineralna niegazowana (min. 16 butelek dziennie o poj. min. 200 ml na osobę) oraz soki owocowe i/lub soki warzywne w ilości 16 porcji dziennie (1 porcja - min. 250 ml na osobę)
 - g. Jogurty owocowe (różne smaki, pojemność min. 150 gr.) – min. 16 szt. dziennie
 - h. Drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, kruche ciastka - min. 50 g na osobę dziennie
 - i. Owoce – min. 16 szt. dziennie
2. Zamówienie obejmuje świadczenie usługi dla ok 16 osób dziennie przez wszystkie dni robocze w toku trwania umowy. Ostateczna wartość zamówienia i ilość zamówionych posiłków może ulec zmianie i uzależniona jest od wyników rekrutacji oraz frekwencji uczestników projektu w Dziennym Domu Pobytu. Zakładana liczba wydanych posiłków przez cały okres obowiązywania umowy to 7392.

Szczegółowe warunki realizacji zamówienia

1. Wykonawca w ramach ceny posiłku określonej w ofercie oprócz dodatków zastosuje zamienniki dla osób, które cierpią na alergię lub nie jedzą ryb, jajek, sera żółtego, wędliny, drobiu, mięsa itp., po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym. Dodatkowo po zgłoszeniu przez Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych takich jak np.:
 - Dieta lekkostrawna
 - Dieta cukrzycowa
 - Dieta wątrobowa
 - Dieta indywidualna zgodnie z zaleceniami lekarza/dietetyka.
2. Posiłki należy dostarczyć do Domu Dziennego Pobytu Złowody (Złowody 48, 87-603 Wielgie) w dni robocze do określonych w pkt. 1 przedmiotu zamówienia godzin, na co najmniej 30 min przed planowanym posiłkiem (przy zachowaniu odpowiedniej temperatury podania).
3. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego zgłoszonym na dany dzień, z zastrzeżeniem, że dane co do ilości posiłków Zamawiający zgłosi nie później niż do godz. 20.00, w dniu poprzedzającym realizację usługi.
4. Wykonawca zapewni dwa razy w tygodniu obiad mięsny i dwa razy w tygodniu obiad jarski lub półmięsny i raz w tygodniu rybę.
5. W ramach jednego całodziennego posiłku dla jednego uczestnika wykonawca zapewni posiłki odpowiadające zapotrzebowaniu energetycznemu, w tym dla kobiet powyżej 60 roku życia prowadzących mało aktywny tryb życia - 1750 kcal/dobę, a dla mężczyzn 1950 kcal/dobę. Dostarczane w diecie składniki energetyczne, powinny wynosić około 50–60% dla węglowodanów, 25–30% dla tłuszczów i 12–15% dla białek. Przykładowe typy produktów:

Lp.	GRUPY PRODUKTÓW	JEDNOSTKI	ILOŚĆ
1.	Zupy mleczne	ml	300
2.	Pieczywo (pszenne, mieszane, razowe)	g	200
3.	Kawa zbożowa z mlekiem	ml	300
4.	Herbata	ml	300
5.	Kawa	ml	300
6.	Masło 82%	g	20
7.	Wędliny (szynka, polędwica, kiełbasa itp.)	g	55
8.	Ser biały	g	100
9.	Ser żółty	g	70
10.	Ser topiony	g	70
11.	Pasty (rybne, serowe, jajeczne itd.)	g	120
12.	Jajko	szt (g)	1szt (<50g)
13.	Dżem, powidła	g	100
14.	Pomidory, ogórek świeży, ogórek kiszony, ogórek konser.	g	100
15.	Chrzan, ketchup, musztarda	g	30
16.	Owoce: jabłka, owoce sezonowe, truskawki, śliwki itp.	g	200
17.	Banany, pomarańcza, mandarynki	szt	1
18.	Jogurty	ml	150
19.	Soki	ml	250
20.	Kompot	ml	200
21.	Zupy	ml	300
22.	Ziemniaki	g	250
23.	Ryże, kasze, makarony,	g	300
24.	Dania mięsne: schab, bitki, mielone, zrazy itp.	g	150
25.	Udko, pierś z kurczaka	g	150
26.	Ryba	g	150
27.	Dania z makaronem	g	400
28.	Dania mączne	g	350
29.	Jarzyny gotowane	g	200

6. Gotowe produkty mięsne takie jak wędliny, parówki, kiełbasy itp. mają zawierać minimum 90% mięsa. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
7. Dieta ma być różnorodna, a poszczególne posiłki nie mogą powtarzać się więcej niż 2 razy w miesiącu.
8. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp.
9. Wykonawca ma obowiązek przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków oraz utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków oraz przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach oraz pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.
10. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i odbioru (utylizacji) jednorazowych naczyń oraz sztućców jednorazowych, a także dostarczenia pojemników do higienicznego przechowywania żywności.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do monitorowania jakości posiłków poprzez kwestionariusze ankietowe, które będą wypełniane przez uczestników projektu „Dzienny Dom Pobytu Złowody” zakończeniu każdego tygodnia świadczenia usługi. Ankieta dotycząca jakości wyżywienia będzie zawierała pięciopunktową skalę ocen, tj. od 1 do 5 (przy czym 5 oznacza – posiłki bardzo dobre; 1 - posiłki niezadowolające). W przypadku średniego wyniku ankiety na poziomie poniżej 3, Wykonawca zobowiązany jest do poprawy jakości oferowanych posiłków. Jeżeli wynik na poziomie poniżej 3 zostanie utrzymany w kolejnych dwóch występujących po sobie ankietach (w dwóch kolejnych tygodniach), umowa z Wykonawcą zostanie rozwiązana w trybie natychmiastowym.
12. Jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków, układany ma być przez Wykonawcę na okres 10 dni i zatwierdzany przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka/technologa żywności. Jadłospis będzie dostarczany w wersji drukowanej i/lub elektronicznej Zamawiającemu najpóźniej 3 dni robocze przed okresem jego obowiązywania.

Opis warunków zmiany umowy:

1. Zmiany mogą zostać wprowadzone o ile nie prowadzą do zmiany charakteru umowy i w szczególności mogą dotyczyć:
 - 1) terminu realizacji usługi, harmonogramu świadczenia usługi, lub terminu obowiązywania umowy. Warunkiem zmiany jest wystąpienie przyczyn wynikających z zaistnienia siły wyższej lub okoliczności zaistniałych po stronie Zamawiającego (np. potrzeby uczestników projektu, konieczności uzyskania dodatkowych wyjaśnień ze strony oferentów lub wynikających bezpośrednio z realizacji projektu np. w sytuacji konieczności zmiany harmonogramu lub okresu realizacji projektu,
 - 2) powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,
 - 3) innych przesłanek, których Zamawiający nie był w stanie przewidzieć na etapie ogłaszania zapytania np. siły wyższej, przyczyn losowych leżących po stronie uczestników.

2. Zamawiający zastrzega, że płatności dokonywane będą na podstawie rzeczywiście zrealizowanej liczby posiłków. Informacje o zmianie ilości posiłków w poszczególnych dniach będą podawane Wykonawcy do godz. 20.00 dnia poprzedzającego realizację usługi cateringowej w dniu następnym.
3. O zmianach Zamawiający powiadomi Wykonawcę w terminie nie późniejszym niż 7 dni kalendarzowych poprzedzających kolejny miesiąc świadczenia usługi.
4. Dopuszcza się możliwość udzielenia wyłonionemu wykonawcy zamówień uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia, co wskazane zostanie w umowie zawartej z wykonawcą, o ile te zamówienia są zgodne z przedmiotem zamówienia podstawowego. Szczegóły reguluje pkt. 6.5.2 Wytucznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy spełniają poniższe warunki:

1. Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
2. Prowadzą działalność usługową w zakresie zgodnym z przedmiotem niniejszego postępowania oraz posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
3. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonania zamówienia.
5. O udzielenie zamówienia może ubiegać się podmiot niepowiązany kapitałowo i osobowo z 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, polegające w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Oferenci są zobowiązani dołączyć do oferty oświadczenie o niewystępowaniu osobowych lub kapitałowych w/w powiązań z Zamawiającym. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do niniejszego zapytania. Niezłożenie oświadczenia będzie wiązało się z odrzuceniem oferty z powodu braków formalnych.

Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Zaoferowana cena wskazanej usługi powinna uwzględniać wykonanie wszystkich prac i czynności świadczonych przez okres i na warunkach określonych w ofercie.

2. Cena podana w ofercie nie podlega zmianom przez cały okres trwania umowy.
3. Ofertę należy składać wyłącznie na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
4. Do oferty należy załączyć wszystkie wymagane załączniki.
5. Cenę należy wyrazić w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. W przypadku, gdy osoba podpisująca nie jest upoważniona do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy należy dołączyć właściwe pełnomocnictwo.
7. Złożona oferta powinna zawierać, co najmniej nazwę i adres Oferenta (Wykonawcy), opis nawiązujący do specyfikacji zawartej w Zapytaniu, wartość oferty, termin ważności oferty. Wskazane jest, aby oferta zawierała także inne informacje niezbędne do jej oceny z punktu widzenia kryteriów wskazanych w Zapytaniu.
8. Oferta powinna być opatrzona pieczęcią Oferenta, posiadać datę sporządzenia oraz powinna być podpisana przez osoby upoważnione do działania w imieniu Oferenta.
9. Osobami wyznaczonymi do kontaktu w ramach niniejszego zapytania są:
 - Zofia Pachnik, tel. 500 123 058, e-mail: zosia.pachnik@gmail.com
10. Wszelkie wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują drogą pisemną (poczta tradycyjna) oraz/lub elektroniczną (poczta e-mail). W przypadku przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień drogą elektroniczną, **każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.**

Termin i miejsce składania oferty:

1. Oferty należy składać do dnia 28.02.2020 r. do godziny 23.59 na adres email: zosia.pachnik@gmail.com (zeskanowana podpisana oferta, w temacie wiadomości proszę wpisać „Oferta – wyżywienie DDP”) lub osobiście do siedziby Zamawiającego – ul. Kościelna 2, 86-014 Kruszyń (w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta – wyżywienie DDP”).
O terminie złożenia oferty decyduje data wpływu oferty na adres mailowy lub do biura Zamawiającego.
2. Oferty złożone po terminie nie będą podlegały ocenie.
3. Wykonawca może, przed upływem terminu przysyłania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Kryteria oceny ofert:

I. Cena brutto

Kryterium 1 (K1 – waga punktowa 60)

Najwyższą ocenę otrzyma oferta o najniższej cenie brutto za wyżywienie 1 uczestnika dziennie w postaci śniadania i obiadu wraz dodatkami.

Punkty za kryterium „cena” zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$[(\text{cena oferty najniższej})/(\text{cena oferty badanej})] \times 60 = \text{ilość punktów}$$

Zamawiający zastrzega, że Wykonawca rozliczany będzie na podstawie rzeczywistej ilości zamówionych posiłków wg stawki wskazanej w formularzu oferty.

II. Integracja społeczna i zawodowa

Kryterium 2 (K2 – waga punktowa 5)

W ramach przedmiotowego kryterium oceny ofert Zamawiający będzie oceniał ofertę pod kątem tego czy Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia prowadzi działalność, która obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami następujących grup społecznych:

- 1) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. poz. 721, z późn. zm.) lub
- 2) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2016 r. poz. 645, 691 i 868) lub
- 3) osób pozbawionych wolności lub zwalnianych z zakładów karnych, o których mowa w ustawie z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny wykonawczy (Dz. U. poz. 557, z późn. zm.), mających trudności w integracji ze środowiskiem lub
- 4) osób z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (Dz. U. z 2016 r. poz. 546 i 960) lub
- 5) osób bezdomnych w rozumieniu ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2016 r. poz. 930).

W przypadku, w którym Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia prowadzi działalność, która obejmuje integrację co najmniej jednej z w/w grup społecznych, Zamawiający przyzna **5 pkt.** W przypadku, w którym Wykonawca takiej działalności nie prowadzi wówczas Zamawiający przyzna **0 pkt.** w przedmiotowym kryterium.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli spełniania przez Wykonawcę w/w warunku przez cały okres realizacji zamówienia. Stwierdzenie przez Zamawiającego braku prowadzenia zadeklarowanej przez Wykonawcę w ofercie działalności z zakresu integracji zawodowej i społecznej może zostać uznane za naruszenie zapisów umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz skutkować odpowiedzialnością Wykonawcy za w/w naruszenia postanowień zawartej umowy na podstawie odpowiednich zastrzeżeń umownych.

Kryterium 3 (K3 – waga punktowa 5)

Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia przy realizacji zamówienia co najmniej 1 osoby bezrobotnej skierowanej do pracy na podstawie skierowania z urzędu pracy lub na podstawie właściwego dokumentu kierującego bezrobotnego do pracodawcy, wystawionego przez organ zajmujący się realizacją zadań z zakresu rynku pracy określony w analogicznych przepisach państwa członkowskiego UE lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego, w którym wykonawca ma miejsce zamieszkania albo siedzibę.

Za spełnienie powyższego kryterium wnioskodawca może otrzymać **5 pkt.** W przypadku braku podjęcia zobowiązania kryterium wówczas Zamawiający przyzna **0 pkt.** w przedmiotowym kryterium.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli spełniania przez Wykonawcę w/w warunku przez cały okres realizacji zamówienia. Stwierdzenie przez Zamawiającego braku zatrudnienia przy realizacji zamówienia co najmniej 1 osoby bezrobotnej skierowanej do pracy może zostać uznane za naruszenie zapisów umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz skutkować odpowiedzialnością Wykonawcy za w/w naruszenia postanowień zawartej umowy na podstawie odpowiednich zastrzeżeń umownych.

III. Jakość oferowanej usługi

Kryterium 4 (K4 – waga punktowa 15)

Ocena jakości oferowanych posiłków dokonywana będzie na podstawie oceny przedstawionych przez Wykonawcę 3 przykładowych tygodniowych jadłospisów (stanowiących integralny składnik oferty): **1. dla diety podstawowej, 2. dla diety łatwostrawnej, 3. dla diety cukrzycowej.**

Przedstawione przez Wykonawcę jadłospisy będą oceniane według następujących kryteriów:

- a) częstotliwość uwzględnienia mleka i serów w jadłospisie (łącznie od 0 do 3 punktów),
- b) częstotliwość uwzględnienia warzyw i owoców w formie surowej w jadłospisie (od 0 do 3 punktów)
- c) częstotliwość uwzględnienia pieczywa razowego, ciemnego oraz kaszy (od 0 do 3 punktów)
- d) zmienność jadłospisu (od 0 do 3 punktów),
- e) zbilansowanie kaloryczne dopasowane do potrzeb osób przebywających w Dzienny Domu Pobytu (od 0 do 3 punktów)

Oceny jadłospisów przedstawionych przez Wykonawcę w ofercie przeprowadzi dietetyk z doświadczeniem w pracy z grupą docelową projektu i przedstawiciel Zamawiającego.

IV. Posiadanie statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej

Kryterium 5 (K5 – waga punktowa 15)

W przypadku, w którym Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia posiada status Podmiotu Ekonomii Społecznej Zamawiający przyzna **15 pkt.** W przypadku, w którym Wykonawca takiej działalności nie prowadzi wówczas Zamawiający przyzna **0 pkt.** w przedmiotowym kryterium.

Zamawiający będzie weryfikował status Wykonawcy na podstawie oświadczenia oraz na podstawie dokumentów rejestrowych.

Status Podmiotów Ekonomii Społecznej posiadają:

- a. przedsiębiorstwo społeczne, w tym spółdzielnia socjalna, o której mowa w ustawie z dnia 27 kwietnia 2006 r. o spółdzielniach socjalnych (Dz. U. poz. 651, z późn. zm.);
- b. podmiot reintegracyjny, realizujący usługi reintegracji społecznej i zawodowej osób zagrożonych wykluczeniem społecznym:
 - i) CIS i KIS;
 - ii) ZAZ i WTZ, o których mowa w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2016r. poz. 2046, z późn. zm.)

- c. organizacja pozarządowa lub podmiot, o którym mowa w art. 3 ust. 3 pkt 1 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. z 2016 r. poz. 1817, z późn. zm.) lub spółka non-profit, o której mowa w art. 3 ust 3 pkt 4 tej ustawy, o ile udział sektora publicznego w tej spółce wynosi nie więcej niż 50%
- d. spółdzielnia, której celem jest zatrudnienie tj. spółdzielnia pracy lub spółdzielnia inwalidów i niewidomych, działające w oparciu o ustawę z dnia 16 września 1982r. –Prawo spółdzielcze (Dz. U.z 2017r. poz.1560, z późn. zm).

Oferent składa oświadczenie o spełnianiu statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej stanowiące załącznik nr 3 do niniejszego zapytania.

Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania: K1 + K2 + K3 + K4 + K5 = 100 punktów

Następnie zostanie sporządzony protokół, na podstawie którego zostanie wybrany jeden wykonawca.

Informacje dotyczące wyboru oferty:

- 1. O wyborze najkorzystniejszych ofert Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkie podmioty, które przesłały oferty.
- 2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferował najkorzystniejszą ofertę zgodnie z przedstawionymi wyżej kryteriami.
- 3. W przypadku niewybrania Wykonawcy (np. brak ofert, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego.
- 4. Informacje o wyniku Zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której upubliczniono zapytanie.
- 5. Zamawiającemu przysługuje prawo zamknięcia niniejszego postępowania bez wybrania którejkolwiek z ofert.
- 6. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający przeprowadzi negocjacje z Wykonawcami.
- 7. Nie przewiduje się procedury odwoławczej.

Przesłanki odrzucenia oferty:

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- 1. jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego,
- 2. nie zostanie złożona na odpowiednich formularzach,
- 3. nie będzie kompletna i nie będzie spełniała wymogów formalnych,
- 4. zostanie złożona po terminie składania ofert,
- 5. będzie zawierała rażąco niską cenę,
- 6. będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
- 7. wystąpią powiązania kapitałowe lub osobowe pomiędzy Oferentem a Zamawiającym.

Inne postanowienia w zakresie postępowania:

1. Zamawiający ma prawo unieważnić postępowanie, gdy: cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, a w wyniku przeprowadzonych negocjacji nie uda się ustalić poziomu ceny, który będzie akceptowalny dla Zamawiającego lub postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy, a także w przypadku zaistnienia innej ważnej przyczyny niezależnej od Zamawiającego.
2. Zamawiający przy udzielaniu zamówienia dopuszcza niestosowanie procedur określonych w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, gdy w wyniku przeprowadzenia procedury określonej w sekcji 6.5.2 wytycznych nie wpłynęła żadna oferta, lub wpłynęły tylko oferty podlegające odrzuceniu, albo wszyscy wykonawcy zostali wykluczeni z postępowania lub nie spełnili warunków udziału w postępowaniu, pod warunkiem, że pierwotne warunki zamówienia nie zostały w istotny sposób zmienione.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania Zapytania ofertowego przed terminem jego zakończenia bez podawania przyczyny. O sytuacji takiej niezwłocznie poinformuje Oferentów, którzy już zgłosili swoje oferty.
4. Zamawiający zastrzega, że w umowie na realizację usługi określone zostaną kary umowne za niewłaściwą i nieterminową realizację usługi.
5. Umowa zostanie zawarta w terminie do 5 dni od zakończenia postępowania. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę.

Załączniki do Zapytania ofertowego:

Załącznik nr 1 – Wzór Formularza ofertowego

Załącznik nr 2 – Wzór Oświadczenia o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym

Załącznik nr 3 – Wzór Oświadczenia o posiadaniu statusu Podmiotu Ekonomii Społecznej

Załącznik nr 4 – Klauzula informacyjna (ochrona danych osobowych)