**ZAPYTANIE OFERTOWE 1/ZP/COŚES/2024**

W związku z realizacją projektu pn. Centrum Opieki Środowiskowej „JA-TY-MY” w Skierniewicach współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027, Stowarzyszenie Wsparcie Społeczne „Ja-Ty-My”, w ramach postępowania prowadzonego zgodnie z zasadą konkurencyjności, zaprasza do przedstawienia ofert na świadczenie usługi przygotowywania i dostarczania posiłków w ramach projektu pn. Centrum Opieki Środowiskowej „JA-TY-MY” w Skierniewicach.

**1. ZAMAWIAJĄCY:**

Stowarzyszenie Wsparcie Społeczne „Ja-Ty-My”

90-558 Łódź, ul. 28 Pułku Strzelców Kaniowskich 71/73

tel.: 42 307 29 09, e-mail: cus@wsparciespoleczne.pl

NIP: 725 18 72 735; REGON: 473204532

**2. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA:**

Zamówienie udzielane jest w trybie postępowania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027, bez zastosowania przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych.

**3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

**Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania, dostarczania** **i serwowania posiłków. Zamówienie podzielono na dwie części.:**

**Część 1.**

Przedmiotem zamówienia w jest usługa przygotowania i dostarczania posiłków w formie zestawów drugiego śniadania oraz dwudaniowego obiadu dla uczestników projektu pn. Centrum Opieki Środowiskowej „JA-TY-MY” w Skierniewicach będących podopiecznymi Dziennego Domu Pomocy w Skierniewicach oraz Filii Dziennego Domu Pomocy w Skierniewicach w ilości nie większej niż: 650 zestawów w roku 2024, 6500 zestawów w roku 2025; 6552 zestawów w 2026 roku, tj. łącznie 13702 zestawy, dostarczanych od poniedziałku do piątku w godz. 9:00-12:00 w ilości nie większej niż 26 sztuk dziennie.

Zamawiający określa następującą gramaturę posiłku w formie II śniadania, który powinien obejmować:

1. pieczywo mieszane – jedna porcja – min. 150g/os,
2. masło – jedna porcja – min. 20 g/os,
3. świeże warzywa – jedna porcja – min. 100 g/os,
4. dżem lub miód – min. 25 g/os.
5. napój min. 300 ml/os.,

oraz zamiennie:

1. wędliny lub mięsa pieczone lub ryby – jedna porcja – min. 50 g/os oraz ser żółty lub ser biały lub ser topiony – jedna porcja – min. 50 g/os,

lub

1. wędliny lub mięsa pieczone lub ryby – jedna porcja – min. 50 g/os oraz zupa mleczna – jedna porcja – min. 200 ml/os

lub

1. wędliny lub mięsa pieczone lub ryby – jedna porcja – min. 50 g/os oraz jajko gotowane – min. 1 szt/os. lub jajecznica – min. 150 g/os.

lub

1. ser żółty lub ser biały lub ser topiony – jedna porcja – min. 50 g/os oraz zupa mleczna – jedna porcja – min. 200 ml/os

lub

1. ser żółty lub ser biały lub ser topiony – jedna porcja – min. 50 g/os oraz jajko gotowane – min. 1 szt/os. lub jajecznica – min. 150 g/os.

Zamawiający określa następującą gramaturę posiłku w formie dwudaniowego obiadu, który powinien obejmować:

1. zupę – jedna porcja – min. 300 ml/os.
2. danie główne:
3. danie mięsne (3 razy w tygodniu), danie rybne lub niemięsne (2 razy w tygodniu) – jedna porcja – min. 120 g/os.,
4. dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kasza, kluski śląskie, itp. – jedna porcja – min. 200 g/os.
5. dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty – jedna porcja – min. 150 g/os.
6. napój – min. 300 ml/os.
7. owoce świeże – np. jabłka, gruszki, śliwki, truskawki, banany, mandarynki, pomarańcze – min. 150 g/os.

**Część 2.**

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczania posiłków w formie dwudaniowego ciepłego obiadu dostarczanego od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w ilości łącznej nie większej niż 15 810 zestawów, w tym: w ilości nie większej niż 750 zestawów w roku 2024, w ilości nie większej niż 7500 zestawów w roku 2025 oraz w ilości nie większej niż 7560 zestawów w roku 2026, tj. łącznie 15 810 zestawów. Posiłki w łącznej maksymalnej liczbie 30 zestawów dziennie w formie dwudaniowego ciepłego obiadu dostarczane będą od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w godzinach 12:00-15:00. Posiłki w łącznej maksymalnej liczbie 30 zestawów dziennie dostarczane będą bezpośrednio do miejsc zamieszkania uczestników projektu pn. Centrum Opieki Środowiskowej „JA-TY-MY” w Skierniewicach znajdujących się w granicach administracyjnych miasta Skierniewice wskazanych uprzednio przez Zamawiającego.

Zamawiający określa następującą gramaturę posiłku w formie dwudaniowego ciepłego obiadu, który powinien obejmować:

1. zupę – jedna porcja – min. 300 ml/os.
2. danie główne:
3. danie mięsne (3 razy w tygodniu), danie rybne lub nie mięsne (2 razy w tygodniu) – jedna porcja – min. 120 g/os.,
4. dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kasza, kluski śląskie, itp. – jedna porcja – min. 200 g/os.
5. dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty – jedna porcja – min. 150 g/os.
6. napój (zamiennie: woda, kompot, woda z syropem, sok bądź nektar owocowy) – min. 300 ml/os.

4) owoce świeże – np. jabłka, gruszki, śliwki, truskawki, banany, mandarynki, pomarańcze – min. 150 g/os.

Składając ofertę Oferent zobowiązuje się do:

1. świadczenia usługi z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych,
2. przyrządzania posiłków w dniu dostarczenia do zamawiającego,
3. 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 dostarczenia,
4. 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. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych,
5. dostarczania od poniedziałku do piątku każdej porcji ciepłej w styropianowych jednorazowych opakowaniach (osobno zupa oraz danie główne),
6. zapewnienia do każdej z dostarczanych porcji papierowej 3-warstwowej serwetki,
7. zapewnienia do każdej z dostarczanych porcji jednorazowych sztućców (łyżka, widelec, nóż).
8. uwzględniania w ramach menu posiłku diet specjalnych (bezglutenowa, cukrzycowa, niskocholesterolowa) w zależności od indywidualnych preferencji uczestników o czym w Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie min. 3 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi.

Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wyrywkowej kontroli gramatury potraw.

**Kod CPV: 55321000-6:** usługa przygotowywania posiłków,

**55520000-1:** usługa dostarczania posiłków,

**Miejsce realizacji usługi:** Miasto Skierniewice

**4. TERMIN SKŁADANIA OFERT:**

Kompletną dokumentację oferty należy złożyć w formie elektronicznej skan kompletnej dokumentacji oferty w formacie pliku PDF lub JPG za pośrednictwem bazy konkurencyjności: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/> w terminie do dnia 22 listopada 2024 roku do godz. 12:00.

Termin uważa się za zachowany w przypadku doręczenia dokumentacji oferty najpóźniej w w/w terminie.

**5. TERMIN REALIZACJI UMOWY:**

Od dnia podpisania umowy nie dłużej niż do 31.12.2026 roku.

**6. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH**

**SPEŁNIENIA:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu (dotyczy części 1 i 2):

1. **Posiadają uprawnienia** do wykonywania określonej działalności lub czynności jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:
   1. Warunek ten zostanie spełniony, jeśli wykonawca wykaże się, zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U.2023.1448 t.j. z późn. Zm.) posiadaniem aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
   2. Weryfikacja spełnienia warunku: na postawie dołączonego do oferty aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U.2023.1448 tj. z późn. zm.).
2. **Posiadają wiedzę i doświadczenie** niezbędne do należytego wykonania przedmiotu zamówienia:
   1. Warunek ten zostanie spełniony, jeśli wykonawca wykaże, iż w okresie ostatnich 36 miesięcy, przed terminem składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, należycie wykonał co najmniej trzy usługi polegające na przygotowaniu i przetransportowaniu posiłków obiadowych, obejmujące co najmniej okres 6 miesięcy każda, w formie regularnych dostaw zestawów cateringowych dla osób potrzebujących wsparcia w codziennym funkcjonowaniu (niesamodzielnych, z niepełnosprawnością i/lub chorych w szczególności w szpitalach, zakładach opiekuńczo-wychowawczych lub domach o wartości nie mniejszej niż 250 000 zł każda.
   2. **Uwaga:** przez usługę należy rozumieć: usługę jednorazową lub usługę ciągłą lub usługę powtarzającą się okresowo, realizowaną na podstawie jednej umowy z jednym kontrahentem lub na podstawie wielu bezpośrednio następujących po sobie umów z tym samym kontrahentem.
   3. **Weryfikacja spełnienia warunku**: na podstawie dołączonego do ofert oświadczenia wykonawcy w załączniku nr 2 oraz w wykazie zrealizowanych usług, zgodnym ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 do zapytania ofertowego, wraz z dokumentami potwierdzającymi, że zrealizowane usługi zostały wykonane należycie (np. referencje, poświadczenia, zaświadczenia, itp.)
3. **Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym** niezbędnym do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia:
   1. **Warunek ten zostanie spełniony**, jeśli wykonawca wykaże, iż dysponuje (lub będzie dysponował na etapie realizacji zamówienia) co najmniej jednym środkiem transportu dopuszczonym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym przez odpowiedniego inspektora sanitarnego, którym będzie transportowana żywność do wykonawcy oraz od wykonawcy do miejsca wskazanego przez zamawiającego.
   2. **Weryfikacja spełnienia warunku**: na podstawie dołączonego do oferty oświadczenia wykonawcy w załączniku nr 2 oraz w Wykazie środków transportu przystosowanych i dopuszczonych do przewozu żywności (posiłków), którymi dysponuje lub będzie dysponował Wykonawca, zgodnego ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.
4. **Dysponują odpowiednim potencjałem osobowym** niezbędnym do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia:
   1. **Warunek ten zostanie spełniony**, jeśli wykonawca wykaże, iż dysponuje (lub będzie dysponował na etapie realizacji zamówienia), co najmniej dwoma osobami, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, tj.:
      1. **kucharzem,** posiadającym wykształcenie kierunkowe oraz co najmniej 12 miesięczne doświadczenie na stanowisku kucharza lub pomocnika kucharza;
      2. **dietetykiem,** posiadającym wykształcenie kierunkowe oraz co najmniej 6 miesięczne doświadczenie na stanowisku dietetyka;
   2. Wszystkie w/w osoby biorące udział w procesie przygotowywania i dostarczania posiłków, które mają lub mogą mieć kontakt z żywnością powinny posiadać aktualne orzeczenie lekarza medycyny pracy do celów sanitarno-epidemiologicznych lub aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych, zgodnie z wymaganiami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j. ze zm.)
   3. **Weryfikacja spełnienia warunku**: na podstawie dołączonego do oferty oświadczenia wykonawcy w załączniku nr 2 oraz w wykazie osób, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia, zgodnego ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 do zapytania ofertowego oraz kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem orzeczenia lub książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych.
   4. Przed zawarciem umowy Zamawiający może zażądać od wykonawcy, którego oferta została uznana za najkorzystniejszego przedstawienia, w wyznaczonym terminie nie krótszym niż 2 dni, dokumentów potwierdzających wykształcenie oraz doświadczenie osób wskazanych w wykazie, o którym mowa w pkt 4a. Dokumentami tymi mogą być: świadectwa szkolne, zaświadczenia, dyplomy itp. świadectwa pracy, referencje itp.).
5. **Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i** **finansowej** zapewniającej należyte wykonanie zamówienia:
   1. **Warunek ten zostanie spełniony**, jeśli wykonawca wykaże, iż jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej (OC) w zakresie prowadzonej działalności na kwotę min. 200 000 zł (z uwzględnieniem OC za produkt).
   2. **Weryfikacja spełnienia warunku**: na podstawie dołączonej do oferty opłaconej polisy a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 200 000 zł (z uwzględnieniem OC za produkt). Do oferty należy dołączyć dowody opłacenia polisy.
6. Ocena spełniania ww. warunków odbędzie się wg reguły spełnia/nie spełnia na podstawie oświadczeń i dokumentów składanych w załączeniu do oferty.

**7. INFORMACJE O WYKLUCZENIU Z UDZIAŁU W OFERCIE:**

W postępowaniu nie mogą brać udziału osoby, które powiązane są z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego, jego zastępcą prawnym, osobami zasiadającymi w jego organach zarządzających i nadzorczych lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadania co najmniej 10% udziałów lub akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. 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, albo pozostawiania we wspólnym pożyciu

W związku z powyższym Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia stanowiącego załącznik nr 2 do zapytania. Wykonawcy, którzy nie złożą ww. oświadczenia zostaną odrzuceni.

**8. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:**

Na prawidłowo przygotowaną ofertę składają się następujące dokumenty:

1. czytelnie wypełniony pismem ręcznym lub komputerowym i podpisany przez osobę reprezentującą oferenta formularz oferty (załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego),
2. czytelnie wypełnione pismem ręcznym lub komputerowym i podpisane przez osobę reprezentującą oferenta oświadczenie oferenta (załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego),
3. podpisana przez osobę reprezentującą oferenta klauzula informacyjna RODO (załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego),
4. czytelnie wypełnione pismem ręcznym lub komputerowym i podpisane przez osobę reprezentującą oferenta wykaz (załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego),
5. dokumenty wskazane w treści pkt 6 zapytania ofertowego.

Oferta musi zostać złożona w sposób i w terminie wskazanym w pkt. 4 niniejszego zapytania ofertowego.

**Zamawiający przewiduje możliwości składania ofert częściowych część 1 i/lub 2**

**Jeden oferent może złożyć ofertę na jedną lub dwie części.**

Jeżeli jeden oferent składa ofertę na dwie części musi złożyć formularz ofertowy w dwóch egzemplarzach (po jednym dla każdej z części).

**9. DODATKOWE POSTANOWIENIA:**

1. Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego zapytania ofertowego.
2. Oferta powinna być sformułowana w języku polskim, przygotowana w sposób zrozumiały, czytelny i kompletny.
3. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
4. Wykonawca poda kwotę oferty w polskich złotych (PLN).
5. Wykonawcy, z którymi podpisana zostanie umowa będą odpowiedzialni za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia.
6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawcę w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. Wykonawca proponując cenę oferty powinien wziąć pod uwagę wszelkie koszty, które mogą powstać w ramach realizacji zamówienia, szczególnie koszty związane z dojazdem do miejsc realizacji zamówienia. Zamawiający nie będzie refundował Wykonawcy zwiększonych kosztów wykonania zamówienia.
8. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich (PLN).
9. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zażąda od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania zapytania ofertowego bez podania przyczyny oraz unieważnienia postępowania w ramach zapytania ofertowego bez podania przyczyny – na każdym etapie – bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych finansowych.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo wydłużenia terminu składania ofert w ramach zapytania ofertowego bez podania przyczyny.

**10. KRYTERIA OCENY OFERTY. INFORMACJA O WAGACH PUNKTOWYCH PRZYPISANYCH DOPOSZCZEGÓLNYCH KRYTERIÓW OCENY OFERTY. OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE DANEGO KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

Jako kryterium wyboru oferty przyjmuje się w niniejszym postępowaniu najkorzystniejszy bilans punktów przyznanych w oparciu o kryteria (dla części 1 i 2):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kryterium** | **Waga** | **Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium** |
| Cena | 50% | 50 punktów |
| Klauzule społeczne | 50% | 50 punktów |
| **Suma** | **100%** | **100 punktów** |

Łączna liczba punktów przyznana każdej z ocenianych ofert obliczona zostanie wg poniższego wzoru.

Lp = C + KS

gdzie:

Lp – łączna liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium – cena (całkowita cena brutto wskazana przez wykonawcę w ofercie)

KS – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium – klauzule społeczne

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

1. Punkty za kryterium „Cena” – całkowita cena brutto wskazana przez wykonawcę w ofercie, zostaną **obliczone** według wzoru:

Cena brutto najtańszej oferty

-------------------------------------------------- x 50 pkt. = liczba punktów w danym kryterium

Cena brutto badanej oferty

1. Punkty za kryterium „Klauzule społeczne” (tj. 50 pkt): Wykonawca, który w wykonaniu całego przedmiotu zamówienia zatrudnia/zatrudni lub angażuje/zaangażuje (umowa o pracę, co najmniej na ½ etatu lub umowa zlecenia z minimalnym wymiarem godzinowym odpowiadającym ½ etatu) osoby niepełnosprawne, z wynagrodzeniem nie niższym niż minimalne wynagrodzenie za pracę w rozumieniu stosownych przepisów. W kryterium tym Zamawiający przyzna następującą liczbę punktów za zatrudnienie (trwające lub przyszłe)/zaangażowanie (trwające lub przyszłe):
   1. jednej osoby niepełnosprawnej – 10 pkt,
   2. dwóch osób niepełnosprawnych – 25 pkt,
   3. trzech osób niepełnoprawnych i powyżej – 50 pkt,

Liczby punktów otrzymane za kryterium cena oraz klauzule społeczne, po zsumowaniu stanowić będą końcową ocenę oferty.

W danej części wybrana zostanie oferta tego oferenta, która uzyska łączną najwyższą liczbę punktów (max. 100 pkt).

Zamawiający dokonuje oceny ofert oddzielnie dla każdej z części.

Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną.

**11. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY:**

1. Oferty spełniające wymagania niniejszego zapytania ofertowego zostaną ocenione przez Zamawiającego zgodnie z przyjętymi kryteriami oceny.
2. W przypadku, gdy dla Zamawiającego oferta nie będzie zrozumiała może on się zwrócić do Wykonawcy o dodatkowe wyjaśnienia lub doprecyzowanie oferty.
3. Oferta zostanie odrzucona, jeśli:
   1. jej treść nie odpowiada treści niniejszego zapytania ofertowego,
   2. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
   3. jest niezgodna z obowiązującymi przepisami prawa,
   4. jest niekompletna (np. brak załączników, brak podpisów na załącznikach, brak kompletnych danych w załącznikach).
   5. jeżeli będzie ona zawierała cenę brutto wyższą niż kwota, którą dysponuje Zamawiający na realizację usługi,
   6. gdy cena zaproponowana przez wykonawcę okaże się rażąco niska.

Z tytułu odrzucenia oferty wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie przeciw Zamawiającemu.

**12. KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM:**

* + - 1. Osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami: Dariusz Krajewski, tel. 607 11 77 02, od poniedziałku do piątku w godzinach 9.00 – 16.00, e – mail: dkrajewski@wsparciespoleczne.pl
      2. Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą/Wykonawcami umowę cywilnoprawną.
      3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyn, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

**13. POSTANOWIENIA KOŃCOWE:**

1. Warunki zmiany umowy:
   1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy, w przypadku, gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy.
   2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w zakresie wymogów dotyczących dokumentowania świadczenia usługi.
   3. Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Zamówienia dodatkowe lub uzupełniające:

Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia wykonawcy wybranemu zgodnie z zasadą konkurencyjności, w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego, przewidzianych w zapytaniu ofertowym zamówień na usługi, polegające na powtórzeniu podobnych usług na tych samych warunkach.