



Katowice, 20.02.2019 r.

Zamawiający:

JMM Mariusz Lewandowski
ul. Mickiewicza 33/50
60-837 Poznań
www.jmm.net.pl

Osoba do kontaktu ws. zapytania ofertowego:

Adrianna Bartkowiak
tel: 575 833 900
e-mail: adrianna.bartkowiak@jmm.net.pl

ZAPYTANIE OFERTOWE nr POWER0104/catering/6

W związku z realizacją projektu „Podnoszenie kompetencji zawodowych dyspozytorów medycznych dyżurujących w Zintegrowanych Dyspozytorniach Medycznych” w ramach Osi priorytetowej V Wsparcie dla obszaru zdrowia w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, Działanie 5.4 Kompetencje zawodowe i kwalifikacje kadr medycznych współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na **ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ** dla uczestników projektu „Podnoszenie kompetencji zawodowych dyspozytorów medycznych dyżurujących w Zintegrowanych Dyspozytorniach Medycznych”.

I. Tryb udzielenia zamówienia

Zamówienie powyżej 50 tys. PLN netto udzielone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności oraz nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Zamówienie stanowiące przedmiot niniejszego postępowania jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, Działanie 5.4 Kompetencje zawodowe i kwalifikacje kadr medycznych.

II. Opis przedmiotu zamówienia

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

1. Okres świadczenia usług cateringowych:

od dnia podpisania umowy, nie później niż do dnia 31.03.2019 r.

2. Miejsce realizacji zamówienia:

Salę szkoleniową zlokalizowaną na terenie województwa śląskiego, miejscowość Katowice

3. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej (kod CPV: 55520000-1) dla szkoleń organizowanych w ramach projektu „Podnoszenie kompetencji zawodowych dyspozytorów medycznych dyżurujących w Zintegrowanych Dyspozytorniach Medycznych”.

Jako wyżywienie rozumiana jest przerwa kawowa oraz obiad dwudaniowy.

Wyżywienia zapewnione zostanie wszystkim uczestnikom szkolenia.

Na terenie miejscowości Katowice planowane są 1-4 szkolenia pojedyncze. **Planowanych jest od 96 do 480 całodziennych poczęstunków (osobodni), liczonych w następujący sposób. Jednostka miary rozumiana jest jako uśredniony koszt wyżywienia (przerwa kawowa oraz**



obiad) jednego uczestnika podczas jednego ok. 8-godzinnego dnia zajęć. Planowana jest 1-4 edycje szkolenia na terenie miejscowości Katowice, każda edycja będzie trwać 6 dni. Łącznie daje to od 96 do 480 osobodni – całodziennych porcji wyżywienia.

Liczebność grup średnio 16-20 osób

Dokładne miejsca szkoleń są w trakcie ustalenia, jednak znajdować się będą na terenie miejscowości Katowice

Wyżywienie odbywać się będzie w dwóch wariantach: Przerwy kawowej i obiadu.

- **PRZERWA KAWOWA** zostanie przeprowadzona, o ile szkolenie dla tej samej grupy osób w danym dniu będzie trwać powyżej 4 godzin (4 godziny lub więcej). Wyżywienie podczas przerwy kawowej powinno obejmować:

1. kawę (mielona i rozpuszczalna), herbatę (czarna, zielona i owocowa), śmietanka/mleko do kawy, świeża cytryna do herbaty (całe plasterki), cukier w saszetkach (min. 5 g) – bez ograniczeń na uczestnika,
2. woda mineralna niegazowana i gazowana do wyboru w butelkach do 0,5 l (500 ml/os.),
3. ciastka kruche bankietowe min. 3 rodzaje (łącznie min. 100 g/os.),
4. słone przekąski w ilościach łącznie min. 100 g/os.,
5. bakalie w ilości min. 100 g/os.

W ramach serwisu kawowego powinny zostać dostarczone: talerzyki jednorazowe, łyżeczki jednorazowe, kubki styropianowe do gorących napojów, serwetki. Dodatkowo po stronie Wykonawcy będzie dostarczenie czajnika/czajników elektrycznych lub kawiarek/termosów z gorącą wodą zapewniające uczestnikom możliwość samodzielnego przygotowania lub skorzystania z gorących napoi (kawy, herbaty).

- **PRZERWA OBIADOWA** zostanie przeprowadzona, o ile szkolenie dla tej samej grupy osób w danym dniu będą trwać co najmniej 6 godzin. Wyżywienie podczas przerwy obiadowej powinno obejmować:

1. Obiad składający się z dwóch dań oraz napoju

Zamawiający określa następującą gramaturę potraw:

- a. zupę – jedna porcja min. 500 ml/os.
- b. danie główne:
 - danie mięsne – jedna porcja/min.200g/os.,
 - danie nie mięsne – jedna porcja/min.200g/os. (o konieczności przygotowania dania nie mięsnego Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie po otrzymaniu informacji od Uczestniczki/Uczestnika projektu),
 - dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie – jedna porcja/min.200g/os.
 - dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja/min.200g/os.,

Obiad (pierwsze i drugie danie) powinien być dostarczony w styropianowym jednorazowym opakowaniu. Do niego dołączone powinny być jednorazowe, papierowe serwetki i jednorazowe sztućce (łyżka, widelec, nóż).

- c. napój – 500 ml na osobę.



Świadczenie usługi przez Wykonawcę będzie przebiegać na warunkach określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym.

Zamawiający nie zapewnia zwrotu kosztów dojazdu czy zakwaterowania na potrzeby przeprowadzenia realizacji zamówienia. Zamawiający zapewnia sprzęt w postaci stołów dla spożywania posiłków.

III. Warunki realizacji zamówienia

1. Podczas 1 spotkania/szkolenia liczba osób będzie oscylować w okolicach 16-20. Zamawiający przedstawi Wykonawcy do 20 każdego miesiąca wstępny terminarz szkoleń na kolejny miesiąc. Zamawiający na co najmniej 2 dni robocze przed planowanym terminem spotkania zgłosi Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników. Wykonawca prześle Zamawiającemu co najmniej na 5 dni roboczych przed planowaną dostawą propozycję menu obejmującą co najmniej 10 pozycji dla każdego dania i po 4 na dania wegetariańskie i bezglutenowe. Zamawiający niezwłocznie zaakceptuje lub naniesie sugestie do menu i prześle ostateczną wersję Wykonawcy nie później niż na dwa dni przed wydarzeniem.
2. Wykonawca każdorazowo minimum 24 h przed spotkaniem będzie zobowiązany przedłożyć ostateczne menu do akceptacji Zamawiającego. Ostatecznie menu zawierać musi co najmniej **po dwie pozycje dla diety bezglutenowej i wegetariańskiej**. Obiad powinien być ciepły i dostarczony w dniu i o godzinie określonej przez Zamawiającego.

IV. Warunki dodatkowe

Zamawiający informuje, iż w umowie znajdują się zapisy:

- a. Przewidujące karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy za zapewnienie wyżywienia na przedmiotowym szkoleniu – w przypadku realizowania przez Wykonawcę umowy niezgodnie z harmonogramem;
- b. Przewidujące karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy za zapewnienie wyżywienia na przedmiotowym szkoleniu – w przypadku nie wykonywania przez Wykonawcę zlecenia w sposób zgodny z postanowieniami umowy oraz bez zachowania należytej staranności;
- c. Przewidujące karę umowną w wysokości 100% wynagrodzenia Wykonawcy za zapewnienie wyżywienia na przedmiotowym szkoleniu – w przypadku oceny wynikającej z ankiet badających wsparcie na poziomie 3 lub niższym (w 6-stopniowej skali). Ankieta wypełniana będzie przez uczestników po zakończonym szkoleniu.

V. Opis warunków udziału w postępowaniu

Każdy z Oferentów zobowiązany jest wypełnić wskazane wymagania w odniesieniu do wyżywienia uczestników.

1. Wiedza i doświadczenie

1.1. O realizację zamówienia mogą ubiegać się osoby fizyczne lub osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą lub osoby prawne, które:

1.1.1. posiadają możliwości do świadczenia wyżej wskazanych usług na terenie woj. śląskiego, miejscowości Katowice.



- 1.1.2. realizowali w okresie od 1 stycznia 2013 r. do dnia złożenia oferty co najmniej **3 usługi cateringowych o wartości min. 1 000,00 zł każda**, co udokumentowane zostanie stosownymi referencjami.
 - 1.1.3. realizowali w okresie od 1 stycznia 2013 r. do dnia złożenia oferty co najmniej **1 usługę cateringową w zakresie organizacji i obsługi imprez** dla co najmniej 100 osób każda, co udokumentowane zostanie stosownymi referencjami.
2. Potencjał techniczny
- 2.1. Wykonawca musi zapewnić dostarczenie wyżywienia każdego dnia szkoleń zgodnie z harmonogramem przedstawionym przez zamawiającego.
 - 2.2. Wykonawca musi ustawić przerwę kawową na 15 min. przed rozpoczęciem zajęć. Następnie po około 3-4 godzinach zajęć zapewnić ciepły posiłek oraz osobę do jego wydawania i późniejszego odbioru naczyń/opakowań.
 - 2.3. W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:
 - 2.3.1. używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
 - 2.3.2. przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017 poz. 149 ze zm.),
 - 2.3.3. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
 - 2.3.4. kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
 - 2.3.5. zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
3. Osoby zdolne do wykonania zamówienia
- 3.1. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy posiadają możliwości do świadczenia wyżej wskazanych usług na terenie woj. śląskiego, miejscowości Katowice, oraz:
 - 3.1.1. Przedstawią program wyżywienia zgodnie z Rozdziałem II pkt. 3
 - 3.1.2. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
 - 3.1.3. Nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.
 - 3.1.4. Wyrażają zgodę na przetwarzanie jego danych osobowych w zakresie niezbędnym do realizacji postanowień niniejszego postępowania.
 - 3.1.5. Zadeklarują gotowość do realizacji wskazanych zadań w terminach i wymiarze godzinowym uzgadnianych każdorazowo z Zamawiającym.
 - 3.1.6. **Przestrzegają prawa pracy i zobowiązań wobec państwa i pracowników.** Tym samym nie zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne¹ oraz nie są prawomocnie skazane za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego.

¹ Z wyjątkiem przypadków, gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.



VI. Opis przygotowania oferty

1. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego zapytania ofertowego. Oferta powinna zostać w pełni wypełniona.
3. Oferent może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
4. Ofertę złożoną po terminie Zamawiający zwróci bez otwierania.
5. Oferta powinna zostać złożona na **formularzu ofertowym** stanowiącym **Załącznik nr 1** do niniejszego zapytania. Należy do niej załączyć:
 - a. **Przykładowe menu obejmujące 10 propozycji obiadu dwudaniowego mięsnego, oraz po 4 propozycji obiadu wegetariańskiego i bezglutenowego,**
 - b. **na potwierdzenie posiadanego doświadczenia oraz realizacji warunków technicznych – dokumenty potwierdzające wymagania określone w części V pkt 1 tj. załączenie do oferty kopii stosownych dokumentów (referencje, protokoły zdawczo-odbiorcze, rachunki, umowy),**
 - c. Dokumenty potwierdzające uprawnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania, o ile nie wynika ono z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych,
 - d. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, o którym mowa w Rozdziale IX niniejszego zapytania ofertowego.
 - e. Oświadczenie potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie właściwego organu, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, o którym mowa w rozdz. IX niniejszego rozpoznania – stanowiące Załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania Ofertowego,
 - f. Oświadczenie potwierdzające niekaralność Wykonawcy m.in. w zakresie przestępstw przeciwko prawom pracowników wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, o którym mowa w rozdz. IX niniejszego rozpoznania – stanowiące Załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania ofertowego.
6. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą, czytelną techniką. Wszystkie kartki oferty powinny być trwale spięte, a każda strona ponumerowana u dołu strony i zaparafowana lub podpisana przez osobę (osoby) umocowaną(e) do złożenia podpisu w imieniu Oferenta. W przypadku osób fizycznych powinna zawierać datę sporządzenia oraz czytelny podpis Oferenta. W przypadku składania oferty przez osobę prawną oferta powinna być opatrzona pieczętką firmową, mieć datę sporządzenia oraz podpisy osób reprezentujących Oferenta.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru tylko tych ofert, których wartość nie przekroczy kwoty możliwej do zakontraktowania określonej we wniosku o dofinansowanie projektu (kwota wartości zamówienia).
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru maksymalnie 1 Wykonawcy, z zastrzeżeniem pkt 4 niniejszego paragrafu, którzy zadeklarują gotowość do realizacji wskazanych zadań w terminach i wymiarze godzinowym uzgadnianych każdorazowo z Zamawiającym.
9. Nie jest dopuszczalne składanie ofert wariantowych.
10. Zamawiający nie dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.
11. Oferta zostanie zapakowana do opakowania z wyraźnym oznaczeniem jako „OFERTA”. Opakowanie zostanie zaklejone lub zalakowane oraz oznaczone w następujący sposób:



Adres Zamawiającego:

JMM Mariusz Lewandowski
ul. Mickiewicza 33/50, 60-837 Poznań

Przedmiot Postępowania:

wyłonienia wykonawcy odpowiedzialnego za ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ w ramach projektu „Podnoszenie kompetencji zawodowych dyspozytorów medycznych dyżurujących w Zintegrowanych Dyspozytorniach Medycznych” - POWER0104/catering/6

12. Na opakowaniu zostanie dodatkowo podana nazwa i adres Oferenta, co umożliwi zwrot nienaruszonej oferty w przypadku złożenia oferty po terminie lub jej wycofanie.
13. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zagubienie lub otwarcie oferty w przypadku nie oznakowania lub nie opieczątowania oferty zgodnie z wymaganiami niniejszego zapytania ofertowego.

VII. Opis sposobu obliczania ceny

1. Oferta powinna zawierać jednostkową cenę za **przerwę obiadową** oraz **przerwę kawową**, i to zgodnie z pkt. II.3. Zapytania ofertowego, wyrażoną w złotych polskich w kwocie brutto, tzn. powinna zawierać podatek VAT lub inne podatki i składki ubezpieczeniowe (w przypadku osób fizycznych nie prowadzących działalności gospodarczej).
2. Cena w ofercie powinna zostać podana cyfrowo i słownie.
3. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.
4. Cena może być tylko jedna.
5. Cena nie może przekraczać maksymalnej dopuszczalnej przez Ministerstwo Zdrowia, określonej w załączonym *Wykazie typowych kosztów zakupu towarów i usług* obowiązującym dla konkursu POWR.05.04.00-IP.05-00-004/16 w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (Załącznik nr 4).

VIII. Wykluczenie z udziału w postępowaniu

W postępowaniu ofertowym nie mogą brać udziału:

1. Oferenci, którzy są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w jego imieniu 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. 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.
2. Oferenci, którzy w ciągu ostatnich 3 lat przed wszczęciem postępowania:
 - a. wyrządzili Zamawiającemu szkodę przez to, że nie wykonali lub nienależycie wykonali zobowiązanie chyba, że było to następstwem okoliczności, za które Oferent nie ponosił odpowiedzialności;
 - b. uchylili się od podpisania umowy z Zamawiającym pomimo wyboru ich oferty;
3. Oferenci, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu, tj. nie posiadają odpowiedniego potencjału, doświadczenia zawodowego wymaganego do realizacji przedmiotu zamówienia;
4. Oferenci, wobec których otwarto likwidację lub ogłoszono upadłość.



IX. Kryteria formalne oceny ofert

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Oferenci, którzy złożą kompletną i prawidłowo wypełnioną ofertę.

X. Kryteria oceny ofert

Cena brutto – 100 %

W ramach tego kryterium będą przyznawane punkty od 0 do 100, według zasady:

Ocena oferty zostanie obliczona z wykorzystaniem następującego wzoru:

$$C = (C_{min} : C_{oferty}) \times 100, \text{ gdzie}$$

C - liczba punktów przyznana danej ofercie,

C_{min} - najniższa cena spośród ważnych ofert,

C_{oferty} - cena wskazana w danej ofercie.

Cenę za przedmiot zamówienia Oferent przedstawia w „formularzu oferty” stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania. Zamawiający wskazuje, że ceną oferty jest cena brutto za zorganizowanie cateringu dla 1 uczestnika podczas jednego 8-godzinnego dnia szkoleniowego (osobodzień), zawierająca podatek VAT.

1. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z wybranymi Oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania ofert.
2. W szczególności, zamawiający może zwrócić się do oferenta w celu podania w określonym terminie składników ceny i uzasadnienia jej wysokości.
3. W wypadku udzielenia przez Oferenta w odpowiedzi informacji niepełnej lub pominięcia któregośkolwiek pytań Zamawiającego, Zamawiającemu przysługuje prawo odrzucenia oferty. Z tytułu odrzucenia nie przysługuje Oferentowi odszkodowanie.
4. Po wyborze Wykonawcy Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji warunków Zamówienia.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę.
6. Zamawiający w trakcie oceny ofert ma możliwość weryfikacji spełnienia warunków zastrzeżonych w niniejszym zapytaniu poprzez żądanie dostarczenia w określonym terminie dokumentów potwierdzających spełnianie tych warunków, w tym w zakresie udokumentowania treści załączników – co do posiadanego doświadczenia. W wypadku odmowy przekazania dokumentacji, niepełnego przedstawienia dokumentacji lub opóźnienia w jej dostarczeniu, Zamawiającemu przysługuje prawo odrzucenia oferty. Z tytułu odrzucenia nie przysługuje Oferentowi odszkodowanie.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo maksymalnie 1 wykonawcę spośród tych, którzy uzyskali największą ilość punktów podczas oceny ofert. Wykonawcy deklarują gotowość do realizacji wskazanych zadań w terminach i wymiarze godzinowym uzgadnianych każdorazowo z Zamawiającym.

XI. Miejsce i termin składania ofert

1. Wszystkie oferty w zaklejonych lub zalakowanych kopertach oznaczonych zgodnie z wymogami niniejszego zapytania ofertowego muszą być **dostarczone (osobiście lub przesyłką kurierską/pocztą) w godzinach pracy, pod adres: JMM Mariusz Lewandowski, ul. Mickiewicza 33/50, 60-837 Poznań.**



2. **Termin składania ofert upływa 28.02.2019 roku o godz. 12:00** Oferty złożone po tym terminie nie będą rozpatrywane. W przypadku wysyłki decyduje data i godzina wpływu do Zamawiającego.
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 28 lutego 2019 roku o godz. 13.00.

XII. Ocena i wybór oferty najkorzystniejszej

1. Ocena ofert ma charakter niejawnny. Zamawiający dokona oceny ofert pod względem formalnym i zgodności ze niniejszym zapytaniem ofertowym. Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej – w oparciu o kryteria opisane w Rozdziale X zapytania ofertowego.
2. Oferta zostanie odrzucona, jeśli:
 - a. jej treść nie odpowiada treści niniejszego zapytania ofertowego,
 - b. oferta jest rażąco niska,
 - c. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - d. Oferent nie zgodził się na poprawienie przez Zamawiającego oczywistej omyłki pisarskiej lub rachunkowej w treści oferty,
 - e. Oferent nie wyraził zgody na przedłużenie okresu związania ofertą,
 - f. Oferta będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
3. W razie wątpliwości przyjąć należy, iż ofertą rażąco niską jest oferta, której cena jest niższa niż 30% średniej pozostałych złożonych ofert.
4. Z tytułu odrzucenia oferty, Oferentom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.
5. Żadne informacje dotyczące procesu oceny oraz wyboru ofert nie zostaną ujawnione Oferentom lub innym osobom, niezaangażowanym oficjalnie w proces oceny i wyboru oferty.
6. Oferent może nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec niejawnność informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
7. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Oferentem negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz dokonywanie zmiany w jej treści.
8. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Oferenta. W terminie 2 dni od dnia zawiadomienia Oferent może nie zgodzić się na poprawienie w treści oferty oczywistych pomyłek pisarskich lub rachunkowych, w takim przypadku jego oferta podlega odrzuceniu.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo podjęcia negocjacji w zakresie oferowanej ceny z Oferentem, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, w przypadku, gdy cena podana przez Oferenta przekracza wysokość środków przeznaczonych w budżecie projektu na usługę objętą niniejszym postępowaniem. W przypadku nieuzyskania porozumienia w toku prowadzonych negocjacji Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od udzielenia zamówienia Oferentowi, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, oraz do podjęcia negocjacji z Oferentem, którego oferta została uznana za kolejną najkorzystniejszą.
10. Za najkorzystniejsze oferty uznane zostaną oferty zawierające najwyższą liczbę punktów.
11. Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł wybrać najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej liczbie punktów, Zamawiający może wezwać Oferentów, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych w zakresie oferowanej ceny.
12. Oferenci, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaferować cen wyższych niż zaferowane w złożonych ofertach.
13. Do oceny ofert dodatkowych stosuje się odpowiednio Rozdziale X punkt 1 niniejszego zapytania ofertowego.
14. Zamawiający jest uprawniony do wyboru kolejnej najkorzystniejszej oferty w przypadku, gdyby Oferent, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą odmówił podpisania Umowy lub gdyby podpisanie umowy z takim Oferentem stało się niemożliwe z innych przyczyn.



15. Przed upływem terminu związania ofertą Zamawiający zawiadomi pisemnie wszystkich Oferentów, którzy złożyli oferty, o wyborze najkorzystniejszej oferty. Informacja zostanie również upubliczniona na stronie Zamawiającego www.jmm.net.pl/

XIII. Informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkie osoby, które przesłały oferty w ustalonym terminie. Przedmiotowa umowa podpisana zostanie z Wykonawcą, którego oferta uznana zostanie przez Zamawiającego za najkorzystniejszą, w obowiązującym w niniejszym postępowaniu kryterium.
2. W sytuacji kiedy Wykonawca, którego ofertę uznano za najkorzystniejszą uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający ma prawo podpisać umowę z Wykonawcą, którego oferta jest najkorzystniejsza z pośród pozostałych, poddanych ocenie ofert.

XIV. Zamawiający ma prawo do unieważnienia postępowania, jeżeli wystąpią następujące okoliczności:

1. Wszystkie oferty, które wpłynęły w danym postępowaniu były wadliwe i nie można usunąć ich wad.
2. W toku postępowania ujawniono niemożliwą do usunięcia wadę postępowania uniemożliwiającą zawarcie zgodnej z Projektem umowy.
3. Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie przedmiotu zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć.
4. Cena najkorzystniejszej oferty, lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający przeznaczył na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania bez podania przyczyny.
6. Zamawiający zastrzega sobie uprawnienie do zamknięcia Postępowania bez dokonywania wyboru oferty lub do unieważnienia Postępowania bez podawania przyczyn.
7. Oferentom nie przysługują żadne roszczenia względem Zamawiającego w przypadku skorzystania przez niego z któregokolwiek z uprawnień wskazanych w punkcie 6 powyżej. W tym zakresie Oferenci zrzekają się wszelkich ewentualnych przysługujących im roszczeń.

XV. Postanowienia końcowe dotyczące przedmiotu zamówienia i umowy

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert. Informacja o wprowadzeniu zmiany lub uzupełnieniu treści zapytania ofertowego zostanie opublikowana w Bazie Konkurencyjności oraz na stronie internetowej zamawiającego (www.jmm.net.pl/). Jeżeli wprowadzone zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego będą wymagały zmiany treści ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert.
2. Zamawiający ze swojej strony przy opisywaniu przedmiotu zamówienia dochował należytej staranności, jednakże wskazany powyżej element opisu jest niezależny od Zamawiającego, działającego w ramach projektu i na rzecz uczestniczek projektu. Tym samym Zamawiający wyraźnie zastrzega, iż wielkość przedmiotu zamówienia może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) z przyczyn od niego niezależnych, a wynikających z rzeczywistych potrzeb uczestniczek projektu.
3. Zamawiający na podstawie zapisów sekcji 6.5.2 pkt 22 *Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020* zastrzega sobie możliwość udzielenia dotychczasowemu wykonawcy, wyłonionemu w trybie zasady konkurencyjności, zamówień uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia określonej w umowie zawartej z wykonawcą, o ile te zamówienia są zgodne z przedmiotem zamówienia podstawowego,



- bez konieczności ponownego stosowania zasady konkurencyjności.
4. Zamawiający na podstawie zapisów sekcji 6.5.2. *Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020* zastrzega sobie możliwość udzielenia dotychczasowemu Wykonawcy usług zamówień dodatkowych nieobjętych zamówieniem podstawowym i nieprzekraczających 50 % wartości realizowanego zamówienia, niezbędnych do jego prawidłowego wykonania, których wykonanie stało się konieczne na skutek sytuacji niemożliwej do przewidzenia, a z przyczyn technicznych lub gospodarczych oddzielenie zamówienia dodatkowego od zamówienia podstawowego wymagałoby poniesienia niewspółmiernie wysokich kosztów lub wykonanie zamówienia podstawowego jest uzależnione od wykonania zamówienia dodatkowego.
 5. W przypadku zaistnienia sytuacji związanej z potrzebą dokonania stosownych zamian w umowie w celu właściwej realizacji zamówienia publicznego zastrzega się możliwość dokonania niniejszych zmian w drodze aneksu do umowy. Zakres zmian może dotyczyć m.in.: a. okresu i harmonogramu realizacji umowy, b. ostatecznej ilości godzin do zrealizowania, c. ostatecznej ilości Uczestników Projektu, d. zabezpieczenia i kar umownych, e. zwiększenia wartości zamówienia (w wysokości nie przekraczającej 50% wartości zamówienia publicznego określonego w umowie, zgodnie z zapisami pkt 3 powyżej).]
 6. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości przez Zamawiającego o tych okolicznościach.
 7. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Oferent. Zamawiający nie przewiduje możliwości zwrotu kosztów przygotowania oferty.
 8. Wykonanie zadań przez Wykonawcę jest potwierdzone protokołami cząstkowymi.

XVI. Zapytania o przedmiot zamówienia:

1. Informacji dodatkowych dot. zamówienia udziela Adrianna Bartkowiak, emailem: adrianna.bartkowiak@jmm.net.pl bądź telefonicznie od poniedziałku do piątku w godzinach 10:00-15:00 pod numerem tel. 575 833 900.
2. Zamawiający zastrzega, że będzie udzielał odpowiedzi na zapytania Oferentów (dotyczące treści zapytania ofertowego) w formie pisemnej – faksem bądź w formie e-mail, które wpłynęły nie później niż do końca dnia 26.02.2019 r.

Załączniki:

ZAŁĄCZNIK 1: Formularz oferty z oświadczeniami o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia

ZAŁĄCZNIK 2: Oświadczenie o niezaleganiu z opłacaniem składek wobec Zakładu Ubezpieczeń Społecznych

ZAŁĄCZNIK 3: Oświadczenie o niekaralności

ZAŁĄCZNIK 4: Wykaz typowych kosztów zakupu towarów i usług obowiązującym dla konkursu POWR.05.04.00-IP.05-00-004/16 w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

Zatwierdzam:

Mariusz Lewandowski
Właściciel

Katowice, 20 lutego 2019 r.