

Suwałki, dnia 23.04.2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

upublicznione na stronie internetowej: www.park.suwalki.pl, w bazie konkurencyjności www.konkurencyjnosc.gov.pl, na tablicy ogłoszeń oraz w siedzibie zamawiającego: Biuro projektu – pokój 322, ul. Innowacyjna 1, 16-400 Suwałki.

dotyczy realizacji usługi wynajmu sal na potrzeby szkoleń oraz realizacji usługi gastronomicznej polegającej na zapewnieniu przerw kawowych dla uczestników szkoleń realizowanych w ramach projektu „Podlaskie Centrum Wspierania Ekonomii Społecznej” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa: Poprawa spójności społecznej. Działanie 7.3 – Wzmocnienie roli ekonomii społecznej w rozwoju społeczno-gospodarczym województwa podlaskiego”

dot.: Projekt RPPD.07.03.00-20-0009/16 pt.: „Podlaskie Centrum Wspierania Ekonomii Społecznej”

/NR REFERENCYJNY...../

1. ZAMAWIAJĄCY

Park Naukowo – Technologiczny Polska – Wschód w Suwałkach Sp. z o.o. z siedzibą przy ul. Innowacyjnej 1, 16-400 Suwałki, zarejestrowana w rejestrze przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000211578, której akta są przechowywane przez Sąd Rejonowy w Białymstoku, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, posiadającego NIP: 844-21-26-570, REGON: 791066874

Strona internetowa: www.park.suwalki.pl

Telefon: 87 674 22 00, Fax: 87 564 22 21

Osoba do kontaktów: Wioleta Borowa, Tel.: 87 5642233, adres mailowy: wioleta.borowa@park.suwalki.pl

2. OZNACZENIE PROJEKTU

Projekt „Podlaskie Centrum Wspierania Ekonomii Społecznej” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa: Poprawa spójności społecznej. Działanie 7.3 – Wzmocnienie roli ekonomii społecznej w rozwoju społeczno-gospodarczym województwa podlaskiego”

3. OKREŚLENIE TRYBU ZAMÓWIENIA

Niniejsze postępowanie 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”.

Zamawiający informuje, iż projekt jest dofinansowany w **96,57 % ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020.**

Projekt ma na celu wspieranie przedsiębiorczości społecznej i integracji zawodowej w przedsiębiorstwach społecznych i podmiotach ekonomii społecznej i solidarnej w celu ułatwienia dostępu do zatrudnienia;

4. WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV)

70220000-9 - Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

53300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55520000-1 usługi dostarczania posiłków

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

5. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie jest podzielone na IX części. W częściach I-IV zamówienie dotyczy wynajmu sali szkoleniowej do przeprowadzenia szkoleń w ramach projektu na terenie:

- w części nr I - powiatu augustowskiego
- w części nr II - powiatu monieckiego
- w części nr III - powiatu sejneńskiego
- w części nr IV - powiatu sokólskiego

W częściach V-IX zamówienie dotyczy zapewnienia usług gastronomicznych podczas organizowanych szkoleń prowadzonych w ramach projektu na terenie:

- w części nr V - powiatu augustowskiego
- w części nr VI - powiatu monieckiego
- w części nr VII - powiatu sejneńskiego
- w części nr VIII - powiatu sokólskiego
- w części nr IX - miasta Suwałki

Zadaniem Wykonawcy w zakresie częściach I-IV jest zapewnienie:

- klimatyzowanej a w sezonie zimowym ogrzewanej sali (przystosowanej do prowadzenia zajęć w grupach min 10 osobowych) posiadającej odpowiednie oświetlenie: dostęp światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, a zarazem możliwość zaciemnienia sali podczas prezentacji multimedialnej, a także posiadającej łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacz), wyposażonej w tablicę typu flipchart/ścieralna wraz z wyposażeniem (papier, pisaki) oraz rzutnik i ekran lub przynajmniej jedną białą lub bardzo jasną ścianę, na której można wyświetlać obraz z rzutnika;
- warunków dyskrecji - sala zamknięta, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania osób nie biorących udziału w zajęciach;
- miejsca na przechowywanie odzieży wierzchniej.

Sala szkoleniowa jak i budynek w którym się znajduje powinna być przystosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych, nie może zawierać barier architektonicznych - należy wskazać w ofercie udogodnienia dla osób niepełnosprawnych. Dostępność sali winna zostać zapewniona na 15 minut przed i po szkoleniu w celu rozłożenia i złożenia niezbędnego sprzętu szkoleniowego przez Wykładowcę. Sala musi spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w którym będą prowadzone zajęcia. Sala powinna posiadać bezpłatny dostęp do toalety dostosowanej do potrzeb osób niepełnosprawnych. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania porządku w wynajmowanych pomieszczeniach przez wszystkie dni najmu tj. sprzątnięcia sali po każdym dniu zajęć oraz po każdej grupie szkoleniowej. Sala winna być zlokalizowana w miejscu, do którego nieograniczonym jest dojazd środkami transportu publicznego.

Zadaniem Wykonawcy w zakresie częściach V-IX jest zapewnienie:

- bufetu kawowego ze świeżo parzoną kawą i herbatą (czarna, owocowa), wraz z dodatkami do każdej z kaw i herbat tj. mlekiem/śmietanką, cukrem (do wyboru biały i brązowy), cytryną;
- wody mineralnej (gazowa oraz niegazowana) oraz innych napojów gazowanych o pojemności 0,5 l, soki owocowe (minimum 2 rodzaje) serwowanych w dzbankach,
- minimum 3 rodzajów ciast/ciastek, owoców świeżych, nieprzerwanie podczas dwudniowych szkoleń (każdorazowo przeznaczonych dla grupy 16 osób) przez 5 godzin dziennie;

Wymagania dodatkowe:

- 1) Wykonawca powinien zapewnić wszelkie detale potrzebne do właściwego podania w/w produktów takich jak obrusy (z materiału – nie papierowe), papierowe serwetki.
- 2) Zamawiający nie dopuszcza zastosowania sztućców, kubków oraz talerzy plastikowych oraz drewnianych
- 3) Serwowane produkty muszą być bezwzględnie świeże, o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych oraz o estetycznym wyglądzie, z ważnym terminem przydatności do spożycia.
- 4) Wykonawca gwarantuje,(że):
 - zapewniona zastawa stołowa będzie czysta i nieuszkodzona;
 - obrusy będą czyste, nieuszkodzone i wyprasowane,
 - dostawę, wyłożenie posiłków oraz sprzętu niezbędnego do realizacji przedmiotu zamówienia,
 - bieżące uzupełnianie serwisu kawowego,
 - uprzątnięcie stołów, sprzętu i posprzątnięcie pomieszczeń.
- 5) Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do:
 - przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 914, z późn. zm.);
 - przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPOż.,
 - zagwarantowania wysokiej jakości świadczonej usługi.

6. OFERTY WARIANTOWE I CZĘŚCIOWE

1. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert wariantowych.
2. Zamówienie zostało podzielone na IX części, z czego części I-IV dotyczą wynajmu sali szkoleniowej do przeprowadzenia szkoleń w ramach projektu, części V- IX dotyczą zapewnienia usług gastronomicznych podczas organizowanych szkoleń w ramach projektu.
Oferty można złożyć na dowolną liczbę części. Zaleca się złożenie oferty na dostawę cateringu i wynajem sali konferencyjnej.

7. TERMIN I MIJECE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Usługa będzie realizowana od momentu podpisania umowy do 28 lutego 2020r., przy czym dokładny harmonogram realizacji świadczeń określający dni oraz godziny zostanie przekazany Wykonawcy po jego ustaleniu. Harmonogram realizacji świadczeń zakłada możliwość pracy w godzinach popołudniowych oraz w soboty.

Obszar realizacji zamówienia – województwo podlaskie, powiaty: augustowski, moniecki, sejneński, sokólski, miasto Suwałki.

8. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- Wykonawcą zamówienia może być osoba fizyczna, osoba prawna, jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej lub wykonawcy występujący wspólnie, którzy:
 - dysponują odpowiednim potencjałem lokalowym i technicznym oraz zasobami umożliwiającymi wykonanie zamówienia na obszarze realizacji zamówienia (dotyczy części I-IV)
 - posiadają doświadczenie w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków w formie cateringu, które należy potwierdzić stosownymi dokumentami (dotyczy części V-IX)
 - posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania (dotyczy części I-IX)
 - znajdują się w sytuacji ekonomicznej umożliwiaющей wykonanie zamówienia, zamawiający nie przewiduje płatności zaliczkowych. (dotyczy części I-IX)
- Wykonawca nie może być powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągnięcia zobowiązań w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W sytuacji wystąpienia powiązania Wykonawca będzie podlegał odrzuceniu z postępowania. Ocena spełniania przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia”. Wykonawca, który spełni którykolwiek z warunków zostanie odrzucony w postępowaniu.

W związku z powyższym, Oferent jest zobowiązany do podpisania oświadczenia ujętego w załączniku nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego. Osoby, które nie podpiszą ww. oświadczenia, nie będą brane pod uwagę.

9. WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPORZĄDZENIA OFERTY

- Oferta musi być złożona na formularzu ofertowym, który stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
- Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pismem czytelnym (maszynowym, komputerowym etc.).
- Oferta musi być podana w złotych polskich.
- Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert częściowych.
- Do oferty należy dołączyć dokumenty stanowiące załączniki; wszystkie składane dokumenty powinny zostać złożone w formie oryginału bądź kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Dokumenty złożone w języku obcym winny być dołączone i przetłumaczone na język polski oraz dodatkowo poświadczony za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
- Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty zostały kolejno ponumerowane.

7. Oferta wraz z oświadczeniami Wykonawcy, musi być podpisana przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. Wszelkie podpisy winny być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację osoby podpisującej (czytelne imię i nazwisko, bądź pieczętka imienna z podpisem nieczytelnym). W przypadku składania podpisu przez pełnomocnika dodatkowo należy złożyć dokument pełnomocnictwa.

10. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERTY

Oferty należy składać w terminie do **7 maja 2018 roku do godziny 10:00** w jednej z dwóch alternatywnych form:

- elektronicznej - wysłanej e-mailem na adres: park@park.suwalki.pl
Oferta po podpisaniu powinna być zeskanowana i wysłana w tej formie jako załącznik do maila, zatytułowana: „Oferta na wynajem sal szkoleniowych i zapewnienia usług gastronomicznych podczas szkoleń PCWES”
- papierowej - w siedzibie PNT PW w Suwałkach na adres Biuro Zarządu Parku Naukowo – Technologicznego Polska – Wschód w Suwałkach Sp. z o.o., ul. Innowacyjna 1, 16-400 Suwałki, pokój 317 (osobiście lub pocztą/kurierem itp.).
Oferta składana pocztą tradycyjną, osobiście lub kurierem powinna być zapakowana w kopercie z dopiskiem: „Oferta na wynajem sal szkoleniowych i zapewnienia usług gastronomicznych podczas szkoleń PCWES”

O terminie wplynięcia oferty (w każdym z przypadków) decyduje data dostarczenia oferty do siedziby Zamawiającego lub doręczenia na pocztę mailową (**7 maja 2018r. godz 10:00**)

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z niewłaściwego oznakowania koperty lub braku któregokolwiek z wymaganych dokumentów / informacji oraz za przesłanie/ złożenie oferty w innym miejscu niż wskazane w niniejszym zapytaniu.

W toku badania i oceny przedstawionych ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, jak również Zamawiający jest uprawniony na każdym etapie postępowania zwrócić się do Wykonawców o uzupełnienie dokumentów niezbędnych do prawidłowej oceny złożonej oferty.

11. KRYTERIA WYBORU OFERTY

1. Oferta każdego z Wykonawcy, który spełni warunki udziału w postępowaniu zostanie oceniona wg. następujących kryteriów :

– **W częściach I-IV oferty będą oceniane w oparciu o kryterium:**

Lp.	Nazwa kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1	Cena usługi* [KC]	100 %	100 pkt

* cena brutto (za godzinę wynajęcia sali szkoleniowej) to cena jaką zamawiający będzie zobowiązany ponieść w związku z realizacją niniejszej usługi

SPOSÓB OBLICZANIA OFERTY

- 1) Zasady oceny kryterium „Cena usługi” (KC)- waga 100% (max 100pkt):

$$C = \frac{C_{min}}{C_o} * 100 \text{ pkt.}$$

gdzie:

- C – wartość punktowa ocenianego kryterium (1pkt= 1%)
C_{min} – najniższa cena brutto spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert
C_o – cena brutto ocenianej oferty (za godzinę wynajęcia sali szkoleniowej)

– **W częściach V-IX oferty będą oceniane w oparciu o kryteria:**

Lp.	Nazwa kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1	Cena usługi* [KC]	70 %	70 pkt
2.	Doświadczenie [KD]	20%	20 pkt
2.	Klauzule społeczne: [KS]	10 %	10 pkt

* cena brutto to cena jaką zamawiający będzie zobowiązany ponieść w związku z realizacją niniejszej usługi

SPOSÓB OBLICZANIA OFERTY

A. Zasady oceny kryterium „Cena usługi” (KC)- waga 70% (max 70pkt):

$$C = \frac{C_{min}}{C_o} * 70 \text{ pkt.}$$

gdzie:

- C – wartość punktowa ocenianego kryterium (1pkt= 1%)
C_{min} – najniższa cena brutto spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert
C_o – cena brutto ocenianej oferty

B. Zasady oceny kryterium „Doświadczenie” (KD)- waga 20% (max 20pkt):

W przypadku tego kryterium oceniane będzie doświadczenie w organizowaniu usług gastronomicznych spełniających wymagania określone w pkt. V niniejszego zapytania w ciągu ostatniego roku działalności Wykonawcy

Kryteria przyznania punktów:

- ✓ Od 1 do 3 organizowanych usług cateringowych – 5 pkt.
- ✓ Od 4 do 6 organizowanych usług cateringowych – 10 pkt.
- ✓ Powyżej 7 organizowanych usług cateringowych – 20 pkt.

(1pkt= 1%)

C. Zasady oceny kryterium „Klauzule społeczne” (KS)- waga 10% (max 10pkt):

Klauzula społeczna, o której mowa w art. 29.ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017r. , poz. 1579 ze zm.):

Wykonawca zatrudni/ zaangażuje w wymiarze co najmniej 1/3 etatu na czas realizacji zamówienia i przy jego realizacji 1 osobę niepełnosprawną, o której mowa w przepisach rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych lub osobę znajdującą się w trudnej sytuacji na rynku pracy, tj. osobę bezrobotną lub młodocianą w celu przygotowania zawodowego, w których mowa w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy lub inne, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym.

Wykonawca powinien załączyć do oferty oświadczenie o spełnianiu klauzuli społecznej (załącznik nr 4). W ww. oświadczeniu należy podać status osoby zatrudnionej bez podawania danych osobowych tej osoby oraz zakres obowiązków przy realizacji zamówienia.

Wykonawca będzie zobowiązany zatrudnić wskazaną osobę przez okres realizacji zamówienia oraz zapewnić czynny udział przy realizacji przedmiotu zamówienia. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez w/w osobę, biorącą udział przy realizacji przedmiotu zamówienia lub przez pracodawcę (Wykonawcę przed zakończeniem okresu realizacji usługi (określonego w umowie na realizację usługi), Wykonawca zobowiązany jest powiadomić o tym fakcie Zamawiającego (forma pisemna/ email) w terminie 3 dni od dnia, w którym nastąpiło rozwiązanie stosunku pracy, a także do zatrudniania w terminie 30 dni licząc od dnia rozwiązania stosunku pracy, na to miejsce innej osoby spełniającej w/w warunki.

W przypadku niezatrudniania / niezaangażowania w sposób nieprzerwany przy realizacji przedmiotu zamówienia wymaganej przez Zamawiającego osoby niepełnosprawnej lub osoby znajdującą się w trudnej sytuacji na rynku pracy, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia Zamawiającemu kary umownej w wysokości 500 zł (pięćset złotych) za każdy miesiąc niezatrudniania takiej osoby, chyba że wykaże że przedstawił zgłoszenie ofert pracy właściwemu miejscowo urzędowi pracy, a niezatrudnienie takiej osoby nastąpiło z przyczyn nieleżących po jego stronie. Za przyczynę nie leżącą po stronie Wykonawcy będzie uznawany brak takich osób zdolnych do wykonania zamówienia lub odmowa podjęcia pracy przez takie osoby.

W ramach czynności kontrolnych, prowadzonych w trakcie realizacji zamówienia, Zamawiający jest uprawniony w szczególności do:

- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
- b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzania spełnienia ww. wymogów,
- c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym terminie wykonawca przedłoży Zamawiającemu następujące dowody w celu potwierdzania spełnienia wymogu zatrudnienia osoby, o której mowa wyżej.

Spełnienie klauzuli społecznej oznacza, że wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonaniu przedmiotu zamówienia zostanie zaangażowana / zatrudniona 1 osoba niepełnosprawna, o której mowa w przepisach rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych lub osoba znajdującą się w trudnej sytuacji na rynku

pracy, tj. osoba bezrobotna lub młodociana w celu przygotowania zawodowego, w których mowa w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy lub inne, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym .

Punkty za kryterium zostaną przyznane na podstawie Oświadczenia o spełnianiu klauzuli społecznej stanowiącego Załącznik nr 4 do niniejszego zapytania, wg założeń:

- ✓ Oferta, która spełnia kryterium „Klauzule społeczne” 10 pkt
- ✓ Oferta, która nie spełnia kryterium „Klauzule społeczne” 0pkt.

Maksymalna liczba punktów do uzyskania to 100. Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, za pomocą wzoru:

$S = KC + KD + KS$ gdzie:

S= sumaryczna ilość punktów badanej oferty,

KC = liczba punktów uzyskanych w kryterium cena

KD = liczba punktów uzyskanych w kryterium doświadczenie

KS = liczba punktów uzyskanych w kryterium klauzule społeczne.

2. W przypadku uzyskania przez dwie oferty takiej samej ilości punktów, zamawiający spośród tych oferty wybierze ofertę z niższą ceną.
3. W sytuacji, gdy dwie lub więcej ofert otrzyma taką samą ilość punktów, przy jednoczesnej tej samej wartości cenowej oferty, zostaną oni wezwani przez Zamawiającego do złożenia oferty dodatkowej, co pozwoli na zachowanie zasady równego traktowania Wykonawców i uczciwej konkurencji, a ponadto pozwoli na racjonalne i oszczędne gospodarowania środkami finansowymi.
4. Zamawiający przewiduje możliwość negocjacji z Wykonawcą, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza w zakresie ceny zamówienia, gdy cena przekroczy kwotę budżetową, zarezerwowaną zgodnie z wnioskiem o dofinansowanie na realizację projektu, z tym zastrzeżeniem, że istnieje możliwość prowadzenia negocjacji w celu obniżenia ceny oddanej przez Wykonawcę.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odrzucenia oferty Wykonawcy, jeżeli zaproponowana cena jest rażąco niska, a w szczególności jeżeli jest niższa o co najmniej 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert. Zamawiający wystąpi z wnioskiem o wyjaśnienie tej kwestii.
Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli złożone przez Wykonawcę wyjaśnienia nie wskazują w sposób oczywisty, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny w stosunku do przedmiotu zamówienia.
Zamawiający może odrzucić ofertę bez dodatkowego wezwania, jeżeli na pierwsze wezwanie Zamawiającego, Wykonawca nie złoży wyjaśnień lub złoży wyjaśnienia, które nie potwierdzają w wystarczającym stopniu spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu.
Z tytułu odrzucenia oferty, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji prawdziwości danych podanych w formularzu ofertowym oraz w załącznikach poprzez zwrócenie się do oferenta o przedłożenie dokumentów potwierdzających prawdziwość tych danych. W przypadku nieprzedłożenia w terminie wymaganych dokumentów, oferta będzie uznana za nieważną i zostanie odrzucona przez Zamawiającego.

7. Wykonawca składając ofertę jednocześnie zobowiązuje się do rzetelnej i terminowej, zgodnej z wymogami projektowymi realizacji przedmiotu umowy, w tym prowadzenia dokumentacji.

12. INFORMACJE O WYBORZE WYKONAWCY, TERMINIE I MIEJSCU PODPISANIA UMOWY

1. Zamawiający po dokonaniu oceny nadesłanych ofert dokona oceny najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo swobodnego wyboru ofert, negocjowania oferty, zmiany warunków lub zamknięcia naboru bez wyboru oferty w szczególności w przypadku złożenia ofert przekraczających wysokości środków zaplanowanych w budżecie projektu na realizację niniejszego zamówienia
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania bez podania uzasadnienia, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.
4. Otwarcie ofert nie ma charakteru publicznego.
5. Po zakończeniu procedury wyboru, Zamawiający prześle informacje o wyniku postępowania do każdego Oferenta oraz zamieści stosowną informację w Bazie Konkurencyjności.
6. Informacja o wyborze Wykonawcy, miejscu i terminie podpisania umowy, zostanie przekazana e-mailowo lub pocztą tradycyjną do Wykonawcy/ -ów, którego/-ych ofertę wybrano.
7. W przypadku odstąpienia od podpisania umowy przez Wykonawcę, który zgodnie z kryteriami wyboru złożył najkorzystniejszą ofertę-Zamawiający zwróci się z propozycją podpisania umowy do kolejnego Wykonawcy, który zgodnie z oceną ofert złożył kolejną najkorzystniejszą ofertę z zastrzeżeniem nieprzekroczenia wysokości środków zaplanowanych w budżecie projektu na realizację niniejszego zamówienia.
8. Termin związania ofertą: 30 dni od terminu złożenia oferty.
9. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich.
10. Zapłata za zrealizowaną usługę nastąpi każdorazowo po realizacji przedmiotu zamówienia na podstawie prawidłowo sporządzonej przez Wykonawcę faktury VAT/rachunku, po podpisaniu *Protokołu potwierdzającego wykonanie zadania* oraz po przekazaniu Zamawiającemu wszelkiej wymaganej dokumentacji dotyczącej przedmiotu zamówienia.

13. TRYB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ

Każdy Oferent ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści przedmiotowego zapytania ofertowego. Osobą upoważnioną do kontaktów w sprawie zapytania ofertowego jest: Wioleta Borowa, adres email: wioleta.borowa@park.suwalki.pl. Zamawiający niezwłocznie udzieli odpowiedzi i odeśle ją w formie elektronicznej na adres mail wskazany w zapytaniu.

14. INFORMACJE DODATKOWE

- 1) Niniejsze postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2007 r. nr 223, poz. 1655 z późn. zm.).
- 2) Niniejsze postępowanie 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”.
- 3) Zapytanie jest, oprócz publikacji w Bazie konkurencyjności, upublicznione na stronie internetowej Zamawiającego oraz na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego.

Załączniki:

- 1) Formularz ofertowy na wykonanie zamówienia;
- 2) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
- 3) Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych.
- 4) Oświadczenie o spełnieniu klauzuli społecznej
- 5) Wykaz usług gastronomicznych