

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 03/05/2017/OWES/SGR

I. ZAMAWIAJĄCY

Słowińska Grupa Rybacka

ul. Ustecka 8, 76 – 270 Ustka

web: www.sgr.org.pl

NIP: 8393113968, KRS 0000337535, REGON: 220899533

Osoba do kontaktów w sprawie zamówienia: Grażyna Grabka

e-mail: g.grabka@sgr.org.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

1. Zapytanie ofertowe dotyczące wyboru wykonawców prowadzone jest z zastosowaniem zasady konkurencyjności dla zamówienia realizowanego w ramach projektu pn. „Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w subregionie słupskim” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020.
2. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z *Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020*.
3. Zamówienie powyżej 50 tys. PLN netto udzielone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności oraz nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Zamawiający dokonał podziału jednego zamówienia, na części, dla których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania a wartością decydującą o wyborze procedury każdej z części zamówienia, jest łączna wartość wszystkich części zamówienia.
4. W celu wyboru najkorzystniejszej oferty, niniejsze zapytanie umieszczone jest na stronie internetowej Zamawiającego www.sgr.org.pl i www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. W związku z realizacją projektu pn. „Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w subregionie słupskim” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020 zamawiający zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty z zakresu przygotowania i dostarczania posiłków w trakcie następujących wydarzeń organizowanych w subregionie słupskim:

- A. w formie przerwy kawowej i obiadu na szkolenia wstępne dla Grup Inicjatywnych (GI) (2 szkolenia x 5 GI x 13 osób = 130 osób)
- B. w formie przerwy kawowej i obiadu na szkolenia otwarte (6 dni x 13 osób = 78 osób)
- C. w formie przerwy kawowej i obiadu na szkolenia w ramach Szkoły Liderów Przedsiębiorczości Społecznej (4 dni x 13 osób = 52 osoby)
- świadczonych na terenie subregionu słupskiego (powiat słupski, powiat lęborski, bytowski oraz miasto Słupsk), uzgodnionej z Wykonawcą.
2. *Nazwa i kod przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):* 55321000-6 Usługi przygotowania posiłków, 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków.
3. Czas trwania zamówienia: od dnia podpisania umowy nie dłużej niż do dnia 31.12.2017r. Wstępny harmonogram wydarzeń zostanie przedstawiony przez Zamawiającego w dniu zawarcia umowy pomiędzy stronami. O konkretnych terminach świadczenia usług, Wykonawca poinformowany zostanie na 7 dni przed dniem wydarzenia.
4. Standard realizacji usług cateringowych:
- 4.1. Usługa obejmuje na każde wydarzenie wymienione w pkt. 1 przygotowanie i dostarczenie posiłków dla wskazanej liczby osób w ramach projektu „Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w subregionie słupskim”, zgodnie ze specyfikacją przedstawioną poniżej:
- ciągły serwis kawowy: kawa, herbata, mleko lub śmietanka do kawy, cukier, cytryna pokrojona w plastrach, woda niegazowana i gazowana, soki, ciasteczka – ok.100g/osobę, dostępne dla uczestników w sali lub przy wejściu do niej, w tym również przygotowanie i dostarczenie urządzeń i produktów niezbędnych do wydania przerwy kawowej;
 - obiad powinien składać się z:
 - ✓ zupy (1 rodzaj do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na spotkanie z co najmniej 2 propozycji – 1 porcja nie mniej niż 200 ml/os. dla 100% uczestników)
 - ✓ dania mięsne (1 rodzaj do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na spotkanie z co najmniej 2 propozycji – 1 porcja nie mniej niż 200 g/os. dla 100% uczestników)
 - ✓ dania bezmięsne (1 rodzaj do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na spotkanie z co najmniej 2 propozycji np. makarony, krokiety, pierogi itp. – 1 porcja nie mniej niż 200 g/os. w przypadku wegetarian)
 - ✓ dodatki do dań na gorąco (1 rodzaj do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na spotkanie z co najmniej 3 propozycji np. ziemniaki gotowane, frytki, ryż itp. – 1 porcja nie mniej niż 200 g/os. dla 100% uczestników)
 - ✓ dodatek warzywny (1 rodzaj do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na spotkanie z co najmniej 3 propozycji np. warzywa gotowane, blanszowane, surówki itp. – 1 porcja nie mniej niż 100 g/os. dla 100% uczestników)
 - ✓ napój: sok owocowy 0,25 l-0,33 l na osobę.
- 4.2. Ponadto składając ofertę Wykonawca zobowiązuje się do:
- A. Dowiezienia lunchu/obiadów wraz z przerwami kawowymi na miejsce realizacji szkolenia, wskazane przez Zamawiającego.
- B. Obiad musi być wyporcjowany dla każdego uczestnika i podany na ciepło z kompletem sztućców i serwetkami. Zastawa stołowa i sztućce inne niż papierowe i plastikowe.

- C. Obiady wraz z przerwami kawowymi będą dostarczane w dni powszednie i/lub w weekendy w godz. od 08:00 do 20:00.
- D. Każda przerwa kawowa powinna być przygotowana w odpowiedniej ilości tak, aby uczestnicy projektu mogli korzystać z poczęstunku przez cały dzień szkoleniowy.
- E. Świadczenia usług cateringowych z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych.
- F. Uwzględnienia w ramach menu posiłku specjalnego, np. wegetariańskiego, bezglutenowego itp. w sytuacji udziału na zajęciach osób o szczególnych potrzebach. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie minimum 3 dni przed planowanym szkoleniem.
- G. Kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowywaniem, wydawaniem i transportem posiłków.
- H. Zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz uprzątnięcie każdorazowo pomieszczenie ze wszystkich nieczystości po zakończeniu szkolenia.
- I. Zamawiający zobowiązuje się do telefonicznego informowania Wykonawcy o dokładnej ilości obiadów każdego dnia szkolenia, co najmniej 2 godziny przed planowanym ich dostarczeniem. Zamawiający jest uprawniony do zmiany liczby uczestników szkoleń o nie więcej niż 40% w stosunku do podanej w zapytaniu. Ww. uprawnienie Zamawiającego oznacza m.in., że Zamawiający może zmniejszyć ilości poszczególnych usług określonych w treści niniejszego zapytania ofertowego oraz przedstawione w prognozowanym zakresie usług, a Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o udzielanie zamówień do maksymalnych ilości wskazanych w ww. dokumentach.
- J. Usługa może zostać zrealizowana tylko po uprzedniej akceptacji szczegółowych założeń realizacji usługi przez Zamawiającego, menu na poszczególne szkolenie zostanie ustalone w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.
- K. Osoby realizujące zamówienie zobowiązane są do rzetelnej i terminowej jego realizacji.
- L. Wykonawca nie może zlecać wykonania przedmiotu zamówienia podwykonawcom.

IV. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA USŁUGI

1. Umowa będzie realizowana na terenie subregionu słupskiego tj. powiatu słupskiego, lęborskiego, bytowskiego i miasta Słupska w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Oferent wyłoniony w ramach zapytania ofertowego będzie wykonywał usługę zgodnie z ustalonym przez Zamawiającego i Oferenta harmonogramem prac.
2. Dokładny termin zostanie ustalony między Oferentem a Zamawiającym. Umowa na świadczenie usług cateringowych obowiązywać będzie od dnia jej podpisania do 31.12.2017r.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU - WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY:

Do udziału w postępowaniu mogą przystąpić Wykonawcy spełniający łącznie następujące warunki (niespełnienie warunków spowoduje wykluczenie z postępowania):

1. Wykonawcą może być wyłącznie podmiot prowadzący działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem zamówienia. *Weryfikacja spełnienia warunku: podstawę do oceny w/w warunku będzie stanowił aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.*

2. Wykonawca nie jest powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- 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 w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Weryfikacja spełnienia warunku: podstawą do oceny spełnienia w/w warunku będzie stanowił Formularz ofertowy, w którym znajduje się oświadczenie Wykonawcy o braku w/w powiązań (Załącznik nr 1)

3. W okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował obsługę minimum 5 usług cateringowych dla co najmniej 13 osób, każde zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

4. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli prawo nakłada obowiązek posiadania tych uprawnień.

Weryfikacja spełnienia warunków opisanych w pkt. od 3 do 4: podstawę do oceny w/w warunków będzie stanowił Formularz ofertowy, w którym znajdują się oświadczenia Wykonawcy (Załącznik nr 1)

5. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówień.

6. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonania zamówienia.

VI. KRYTERIA WYBORU OFERT I WYBÓR OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ:

1. Oferta każdego Wykonawcy, który spełni warunki udziału w postępowaniu, zostanie następnie oceniona wg. następującego kryterium:

Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
Cena usługi* [C]	70%	70 pkt
Doświadczenie [D]	20%	20 pkt
Klauzule społeczne [KS]	10%	10 pkt

* Cena brutto to cena jaką Zamawiający będzie zobowiązany ponieść w związku z realizacją niniejszej usługi.

2. Zasady oceny kryterium "Cena usługi" (C)

Premiowana będzie najniższa cena. W przypadku tego kryterium, oferta najtańsza niepodlegająca odrzuceniu otrzyma 70 pkt., oferty droższe otrzymają proporcjonalnie mniej punktów. Punkty za kryterium cena będą obliczone wg poniższego wzoru:

Najniższa cena brutto spośród badanych ofert

C = ----- x 70 pkt

Cena brutto badanej oferty

gdzie:

C - ilość punktów w kryterium „cena”

3. Zasady oceny kryterium „Doświadczenie” (D)

W przypadku tego kryterium oceniane będzie doświadczenie w organizowaniu usług cateringowych spełniających wymagania określone w pkt III. niniejszego zapytania w ciągu ostatnich 3 lat działalności Wykonawcy (jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie).

Kryteria przyznania punktów:

- ✓ Od 6 do 10 organizowanych usług cateringowych – 5 pkt.
- ✓ Od 11 do 20 organizowanych usług cateringowych – 10 pkt.
- ✓ Powyżej 21 organizowanych usług cateringowych – 20 pkt.

4. Zasady oceny kryterium „Klauzule społeczne” (KS)

Spełnienie klauzuli społecznej oznacza, że wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonywaniu przedmiotu zamówienia zostanie zatrudniona/zaangażowana co najmniej 1 osoba niepełnosprawna w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych; ustawa z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721 z późn. zm.). Ww. osoba zatrudniona zostanie na podstawie umowy o pracę, w wymiarze czasu pracy co najmniej ½ etatu nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy na realizację usługi – od pierwszego dnia realizacji przedmiotu zamówienia.

Punkty za kryterium zostaną przyznane na podstawie *Oświadczenia o spełnieniu klauzuli społecznej* stanowiącej Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania, wg założeń:

- ✓ oferta, która będzie spełniała kryterium otrzyma 10 pkt
- ✓ oferta, która nie będzie spełniała kryterium otrzyma 0 pkt

Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania ww. osób. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudniania ww. osób, w szczególności poprzez przedłożenie umów oraz dokumentów poświadczających status osób zatrudnionych. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę niepełnosprawną biorącą udział przy realizacji przedmiotu zamówienia lub przez pracodawcę (Wykonawcę) przed zakończeniem okresu realizacji usługi (określonego w umowie na realizację usługi), Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia na to miejsce innej osoby spełniającej warunki określone powyżej.

W przypadku niezatrudniania w sposób nieprzerwany przy realizacji zamówienia wymaganej liczby wskazanych osób, Zamawiający będzie uprawniony do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu wykonywania przedmiotu zamówienia w każdym momencie jego realizacji. Kontrola może być przeprowadzana bez wcześniejszego powiadomienia Wykonawcy o zamiarze jej przeprowadzenia, w miejscach realizacji przedmiotu zamówienia i ma na celu weryfikację rzeczywistych warunków jego wykonywania, w szczególności weryfikację udziału w realizacji przedmiotu zamówienia osób niepełnosprawnych wskazanych przez Wykonawcę.

5. Ostateczna ocena punktowa oferty.

Zamawiający udzieli niniejszego zamówienia temu Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów w ostatecznej ocenie. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania to 100. Punkty będą obliczone za pomocą wzoru:

$$S = C + D + KS$$

gdzie

S = sumaryczna ilość punktów badanej oferty,

C = liczba punktów uzyskanych w kryterium cena,

D = liczba punktów uzyskanych w kryterium doświadczenie,

KS = liczba punktów uzyskanych w kryterium klauzule społeczne

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, nie podlegająca odrzuceniu, która po zsumowaniu punktów przyznanych w poszczególnych kryteriach otrzyma największą liczbę punktów.

6. Zamawiający dopuszcza możliwość negocjacji ceny z Wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, w przypadku, gdy zaproponowana cena przekroczy możliwości cenowe Zamawiającego.
7. W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej ofert takiej samej ilości punktów, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną.
8. W sytuacji, gdy dwie lub więcej ofert otrzyma taką samą ilość punktów, przy jednoczesnej tej samej wartości cenowej oferty, Zamawiający podejmie dodatkowe negocjacje w kwestii ceny, z wszystkimi Wykonawcami, których oferty otrzymały najwyższą ilość punktów w ocenie. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
9. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca nie przystąpi do podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
10. W przypadku, gdy cena najkorzystniejszej oferty przekracza budżet projektu, którym dysponuje Zamawiający, Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania.
11. O wyborze najkorzystniejszych ofert Zamawiający zawiadomi Oferentów niezwłocznie wszystkie podmioty, które przesyłały oferty.
12. Nie przewiduje się procedury odwoławczej.

VII. ODRZUCENIE OFERTY:

1. Oferta zostanie odrzucona jeśli:
 - A. nie jest zgodna z opisem zamówienia określonym w pkt. II;
 - B. wykonawca złożył więcej niż jedną ofertę;
 - C. nie odpowiada warunkom udziału, określonym w pkt III;
 - D. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - E. wykonawca jest wykluczony z postępowania;
 - F. oferta wpłynęła po terminie składania ofert;
 - G. jest niezgodna z innymi przepisami.

VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA OFERTY, MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY:

1. Należy złożyć kompletną i prawidłowo wypełnioną ofertę, na którą składają się dokumenty:
 - A. Formularz oferty – Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania (część A i część B).
 - B. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić, proponowane menu do zapytania ofertowego: Formularz oferty – Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania (część A)
2. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
3. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Stawkę za usługę należy podać w walucie polskiej, w kwocie brutto, uwzględniającej wszystkie podatki.
5. Ofertę należy sporządzić w języku polskim czytelną techniką z zastosowaniem wzoru, stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
6. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty ponosi Wykonawca.
7. Oferta może zostać złożona w jednej z niżej wymienionych form:
 - a) osobiście w sekretariacie biura Słowińskiej Grupy Rybackiej, ul. Ustecka 8, 76-270 Ustka w dni robocze w godzinach: 8.00 – 15.00; Koperta powinna być odpowiednio oznaczona: „Zapytanie ofertowe nr 03/05/2017/OWES/SGR”
 - b) pocztą tradycyjną/kurierem, na adres: Słowińska Grupa Rybacka, ul. Ustecka 8, 76-270 Ustka w dni robocze w godzinach: 8.00 – 15.00; Koperta powinna być odpowiednio oznaczona: „Zapytanie ofertowe nr 03/05/2017/OWES/SGR”
 - c) pocztą elektroniczną na adres e-mail: g.grabka@sgr.org.pl E-mail powinien być odpowiednio zatytułowany: „Zapytanie ofertowe nr 03/05/2017/OWES/SGR”
8. Termin złożenia oferty: do dnia **26 maja 2017r. do godziny 15.00.**
9. Zamawiający uzna ofertę za złożoną w terminie jeśli wpłynie na adres mailowy określony w pkt 7, w terminie wyznaczonym w pkt 8.

IX. WARUNKI ZMIANY UMOWY

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zapytania ofertowego na każdym etapie postępowania bez podania przyczyny.
2. Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem tygodniowego wypowiedzenia.
3. Złożenie oferty w ramach Zapytania Ofertowego jest jednoznaczne z zaakceptowaniem powyższych zasad.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji cenowych z Oferentem.

5. 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 przekazana Oferentom niezwłocznie w formie pisemnej (e-mail), jak również zostanie opublikowane na stronie internetowej www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl oraz www.sgr.org.pl. Jeżeli wprowadzone zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego będą wymagały zmiany treści ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert.
6. Podana w zapytaniu ofertowym przez Zamawiającego wielkość przedmiotu zamówienia ma charakter szacunkowy, wskazany w celu sporządzenia przez Wykonawcę oferty. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zmiany wielkości zamówienia.
7. Zamawiający ze swojej strony przy opisywaniu przedmiotu zamówienia dochował należytej staranności, jednakże wskazany powyżej element opisu jest niezależny od Zamawiającego, działającego w ramach projektu. Tym samym Zamawiający zastrzega, iż wielkość przedmiotu zamówienia może ulec zmianie z przyczyn od niego niezależnych, a wynikających z rzeczywistych potrzeb odbiorców projektu.
8. W sytuacji wystąpienia zmiany parametru wskazanego przez Zamawiającego, a mającego wpływ na wartość oferty przed podpisaniem umowy znajdzie on swe odzwierciedlenie w stosownych zapisach przedłożonej do podpisu Wykonawcy umowy. W przypadku zmiany po podpisaniu umowy, zmiana taka będzie przedmiotem stosownego aneksu.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zmiany warunków umowy zawartej w wyniku rozstrzygnięcia zapytania ofertowego, w wyniku zmian w akredytacji, w projekcie, zmian w wytycznych, informacji uzyskanych w wyniku ewaluacji działań i innych przesłanek, które wpłyną korzystnie na realizację projektu.
10. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Oferenta. W przypadku rozbieżności, co do kwoty oferty, za cenę oferty Zamawiający przyjmuje kwotę wpisaną słownie.

X. WARUNKI ZAMÓWIEŃ UZUPEŁNIAJĄCYCH:

1. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia Wykonawcy wyłonionemu w trybie zasady konkurencyjności zamówień publicznych uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia publicznego określonej w umowie zawartej z wykonawcą, w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego, w przypadku zwiększenia zapotrzebowania na usługi cateringowe.

XI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE:

1. Termin związania ofertą wynosi: 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert określonego w ramach Zapytania Ofertowego.

Data ogłoszenia: **18 maja 2017r.**

Załączniki:

[Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr 03/05/2017/OWES/SGR](#)