OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

ZAMÓWIENIE nr **29/WND-RPLD.03.02.00-00-050/13 z dnia 28.04.2015 r.**

dotyczące wykonania zlecenia w ramach projektu „Łódzkie Energetyczne" UDA-RPLD.03.02.00-00-050/13-00

Tryb udzielenia zamówienia: **przetarg**

Przetarg organizowany jest na podstawie przepisów art. 70^1 – 70^5 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 1964 r. Nr 16, poz. 93 ze zm.) oraz zgodnie z Zasadami udzielania zamówień dla Wnioskodawców/Beneficjentów realizujących projekty współfinansowane ze środków RPO WŁ na lata 2007-2013 (wersja z dnia 8 lipca 2014 r.). Zamówienie zostanie udzielone z wyłączeniem ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2013r. poz 907 z póź. zm.)

I. Krótki opis projektu, w ramach którego będzie realizowane zamówienie

Przetarg jest prowadzony w ramach projektu „Łódzkie Energetyczne" o numerze WND-RPLD.03.02.00-00-050/13 finansowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2007-2013. Realizacja projektu polega na promocji marki Łódzkie Energetyczne poprzez kompleksowy program marketingu terytorialnego, obejmujący organizację dwóch międzynarodowych kongresów Łódzkie Energetyczne 2014 i 2015, opracowanie strategii, planów i systemu identyfikacji wizualnej marki regionalnej Łódzkie Energetyczne oraz promocję projektu.

II. Zamawiający

Centrum Badań i Innowacji Pro-Akademia, wpisane do rejestru stowarzyszeń przez Sąd Rejonowy dla Łodzi-Śródmieścia w Łodzi, XX Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000171789, NIP: 7281919068, REGON: 471342017.

Adres Zamawiającego do korespondencji w niniejszym postępowaniu: ul. Innowacyjna 9/11, 95-050 Konstantynów Łódzki

Adres strony internetowej Zamawiającego: www.proakademia.eu

Osobą upoważnioną do kontaktów z Wykonawcami ze strony Zamawiającego jest Monika Staniszewska.
Dane kontaktowe do osoby upoważnionej: (42) 636-12-26; mail: monika.staniszewska@proakademia.eu

III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usług restauracyjnych (cateringu) w miejscach realizacji Kongresu „Łódzkie Energetyczne" w dniach 8 i 10 czerwca 2015 r.

Usługi winny być świadczone w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, będących miejscami realizacji pierwszego i trzeciego dnia Kongresu.

Każdorazowo Wykonawca zobowiązany jest do skalkulowania i uwzględnienia w cenie za wykonanie całej usługi wszelkich kosztów dodatkowych, które mogą powstać przy jej realizacji, w tym kosztów transportu zamówionego towaru w wyznaczone miejsce.

Kompleksowa usługa obejmuje przygotowanie stoiska cateringowego, dostarczenie żywności oraz obsługę restauracyjną podczas wydawania posiłków. Wymagane jest zapewnienie pełnej infrastruktury niezbędnej do wykonania usługi.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na poszczególne zadania.

ZADANIE 1

Usługa restauracyjna (catering) – przygotowanie i obsługa przerw kawowych oraz lunchu w dniu 08.06.2015 r. w siedzibie Expo-Łódź Sp. z o.o, ul. Politechniki 4, 93-590 Łódź, we wskazanym przez Zamawiającego miejscu.

W ramach zadania 1 należy przygotować catering dla ok. 120 osób w postaci minimum:
8:00 - 9:00 (przerwa kawowa) - kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna, soki (pomarańczowy oraz jabłkowy), woda mineralna w dzbankach z miętą i cytryną, rogaliki - co najmniej 1 na osobę, ciasteczka (min. 3 rodzaje) - co najmniej 50 g na osobę;
10:30 - 11:00 (przerwa kawowa) – kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna, soki (pomarańczowy oraz jabłkowy), woda mineralna w dzbankach z miętą i cytryną, owoce (winogrona, banany, truskawki, jabłka) - co najmniej 250 g na osobę, ciasta (szarlotka, sernik, ciasto orzechowe) - co najmniej 250 g na osobę;
12:30 - 13:00 (lunch) - kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna, soki (pomarańczowy oraz jabłkowy), woda mineralna w dzbankach z miętą i cytryną.
Menu:
- zupa - krem z pomidorów – 120 porcji po co najmniej 250 ml,
- makaron z łososiem w sosie śmietanowym - 120 porcji po co najmniej 150 g,
- ryż zasmażany z kurczakiem i warzywami - 120 porcji po co najmniej 150 g,
- lasagne z wieprzowiną - 120 porcji po co najmniej 150 g,
- sałatka grecka - 120 porcji po co najmniej 100 g,
- sałatka owocowa - 120 porcji po co najmniej 100 g.
15:00 - 15:15 (przerwa kawowa) - kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna, soki (pomarańczowy oraz jabłkowy), woda mineralna w dzbankach z miętą i cytryną, ciasteczka (min. 3 rodzaje) - co najmniej 50 g na osobę;

Wykonawca we własnym zakresie zapewnia:
- obsługę kelnerską,
- stoły cateringowe w ilości odpowiedniej do ilości serwowanych potraw z eleganckimi obrusami materiałowymi,
- stoły okrągłe do konsumpcji w ilości odpowiedniej do liczby uczestników, catering odbywa się na stojąco,
- zastawę stołową: naczynia ceramiczne lub porcelanowe, sztućce metalowe, szklanki do napojów, serwetki papierowe.

ZADANIE 2

Usługa restauracyjna (catering) – przygotowanie i obsługa przerw kawowych oraz lunchu w dniu 10.06.2015 r. w Łodzi, w siedzibie Expo-Łódź Sp. z o.o, ul. Politechniki 4, 93-590 Łódź, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

W ramach zadania 2 należy przygotować catering dla ok. 120 osób w postaci minimum:
8:00 - 9:00 (przerwa kawowa) - kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna, soki (pomarańczowy oraz jabłkowy), woda mineralna w dzbankach z miętą i cytryną, rogaliki - co najmniej 1 na osobę, ciasteczka (min. 3 rodzaje) - co najmniej 50 g na osobę;

11:00 - 11:30 (przerwa kawowa) – kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna, soki (pomarańczowy oraz jabłkowy), woda mineralna w dzbankach z miętą i cytryną, ciasteczka (min. 3 rodzaje) - co najmniej 50 g na osobę;
13:00 - 14:00 (lunch) - kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna, soki (pomarańczowy oraz jabłkowy), woda mineralna w dzbankach z miętą i cytryną.
Menu:
- zupa cebulowa z grzankami i z serem – 120 porcji po co najmniej 250 ml,
- naleśniki z nadzieniem ze szpinaku i sera gorgonzola - 120 porcji po co najmniej 150 g,
- makaron w sosie carbonara - 120 porcji po co najmniej 150 g,
- sałatka z kurczakiem - 120 porcji po co najmniej 100 g,
- sałatka owocowa - 120 porcji po co najmniej 100 g.

Wykonawca we własnym zakresie zapewnia:
- obsługę kelnerską,
- stoły cateringowe w ilości odpowiedniej do ilości serwowanych potraw z eleganckimi obrusami materiałowymi,
- stoły okrągłe do konsumpcji w ilości odpowiedniej do liczby uczestników, obiad w formie lunchu odbywa się na stojąco,
- zastawę stołową: naczynia ceramiczne lub porcelanowe, sztućce metalowe, szklanki do napojów, serwetki papierowe.

Podane w przedmiocie zamówienia godziny serwowania mogą ulec zmianie. Zamawiający ostatecznie ustali godziny serwowania do dnia 05.06.2015 r., na co Wykonawca wyraża zgodę poprzez złożenie oferty.

Standardy dotyczące oferowanych usług w ramach zadania 1 i 2:
1. PRZERWA KAWOWA I LUNCH BUFETOWY
a) Ciastka kruche, owoce oraz rogaliki serwowane na paterach lub talerzykach.
b) Woda gorąca serwowana w warnikach, kawa i herbata podane w ceramicznych naczyniach.
c) Filiżanki ze spodkiem i łyżeczką, wyrób porcelanowy lub ceramiczny, gastronomiczny, kolor biały.
d) Cukier do herbaty i kawy, podany w saszetkach jednorazowych.
e) Mleko do kawy podane w ceramicznych dzbanuszkach.
f) Woda mineralna serwowana w szklanych dzbankach.
g) Soki owocowe serwowane w szklanych dzbankach.
h) Szklanki przezroczyste do soków.
i) Cytryna, pokrojona na plasterki, ułożone na talerzu porcelanowym lub ceramicznym, z widelczykiem do nabierania
j) Zastawa w liczbie adekwatnej do ilości uczestników, rodzaju potraw oraz sposobu serwisu.
k) Zastawa porcelanowa, ceramiczna, jednolity wzór od jednego producenta. Kolor biały lub inny jednolity, jasny.
l) Metalowe sztućce od jednego producenta, jednolity wzór, gatunek i zdobienia.
ł) Papierowe serwetki (min. 2 szt./os./posiłek), w kolorze jednolitym.
m) Zastawa nie może posiadać żadnych oznak zadrapań, szczerbień, zniszczeń.
2. POZOSTAŁE WYMAGANIA
2.1. Sprzęt:
a) Stoły (koktajlowe) kryte obrusami wykonanymi z materiału.

b) Obrusy, serwetki muszą być czyste/wyprane, wyprasowane, estetyczne i wykonane z naturalnych włókien, np. bawełna, len, w kolorze białym, ecru lub innych do uzgodnienia.
2.2. Zasoby ludzkie:
a) Wykwalifikowana obsługa kelnerska, ilość dostosowana do rodzaju wydarzenia i liczby uczestników.
b) Obsługa musi wyglądać estetycznie, czysto i schludnie.
c) Obsługa musi być ubrana w jednolite uniformy (czyste, tj. wyprane, nieuszkodzone, kompletne).
d) Wysoka kultura osobista w zakresie postawy i sposobu zachowania.
e) Przestrzeganie zasad higieny i kultury osobistej.
2.3. Wykonawca po zakończeniu danego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi).
2.4. Posiłki w formie dania na ciepło muszą być gorące, gotowe do spożycia, świeże, pierwszej jakości, być przygotowane ze świeżych produktów oraz mieć estetyczny wygląd. W przypadku stwierdzenia przy odbiorze posiłków braków jakościowych lub ilościowych świadczonych usług zamawiającemu przysługiwać będzie prawo obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy lub odstąpienia/wypowiedzenia umowy.

IV. Terminy

Termin wykonania zamówienia dla zadania 1: 08.06.2015 r.
Termin wykonania zamówienia dla zadania 2: 10.06.2015 r.

Termin związania ofertą: **30 dni od rozstrzygnięcia postępowania**
Termin składania ofert: **14.05.2015 r. do godziny 09:00.**

V. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz sposób dokonywania oceny spełnienia warunków udziału w przetargu wraz z wymaganymi dokumentami.

1. **O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy:**
   a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, objętej przedmiotem niniejszego zamówienia (wpis do ewidencji działalności gospodarczej lub KRS);
   b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawią pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia (oświadczenie Wykonawcy);
   c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (oświadczenie Wykonawcy);

2. Udział w postępowaniu jest nieograniczony.

3. Nie jest dopuszczalne składanie ofert przez podmioty, które powiązane są z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności przez:
   a) Uczestnictwo w spółce, jako wspólnik uczestnictwo w spółce cywilnej lub spółki osobowej

b) Posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;
c) Pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
d) Pozostawanie 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.

W celu potwierdzenia braku powiązań kapitałowych lub osobowych, o których mowa powyżej, Oferent dołącza do oferty **oświadczenie o braku występowania ww. powiązań -** Załącznik nr 3 do niniejszego zamówienia.

Niespełnienie powyższych warunków skutkować będzie wykluczeniem Oferenta z postępowania. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uważa się za odrzuconą.

4. **W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu do Formularza Ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia, należy dołączyć**:
   a) Oświadczenia i zobowiązania oferenta, stanowiące Załącznik nr 2.
   b) Oświadczenie, stanowiące Załącznik nr 3.
   c) Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (lub wydruki z właściwych rejestrów/ewidencji), jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.
5. Jeżeli w kraju pochodzenia Oferenta lub w kraju, w którym Oferent ma swoją siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w punkcie c powyżej, Oferent zastępuje je oświadczeniem o braku obowiązku wpisu do właściwego rejestru.
6. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie przedstawionych przez Oferenta oświadczeń stanowiących załącznik nr 2 i nr 3 do niniejszego ogłoszenia, zgodnie z formułą SPEŁNIA/ NIE SPEŁNIA.
7. Oferenci mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku dla ustanowionego pełnomocnika do oferty należy załączyć pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.

VI. Kryteria wyboru ofert.

1. Kryteria oceny ofert:

DLA ZADANIA 1

Kryterium oceny:

CENA = 100%. Maksymalna liczba punktów do uzyskania w tym kryterium wynosi **100 punktów.**

Oferent podaje w formularzu ofertowym cenę brutto za wykonanie całości zadania, na które została złożona oferta. Oferta oceniana będzie na podstawie ceny brutto za całość zadania.

Cn

$$P = \frac{Cn}{Cb} \times 100 \text{ punktów}$$

gdzie:

P – oznacza liczbę punktów przyznaną badanej ofercie;
Cn – oznacza cenę brutto oferty najtańszej;
Cb – oznacza cenę brutto badanej oferty

Łącznie dla **zadania 1** możliwe jest uzyskanie 100 pkt.

DLA ZADANIA 2

Kryterium oceny:

CENA = 100%. Maksymalna liczba punktów do uzyskania w tym kryterium wynosi **100 punktów.**

Oferent podaje w formularzu ofertowym cenę brutto za wykonanie całości zadania, na które została złożona oferta. Oferta oceniana będzie na podstawie ceny brutto za całość zadania.

$$P = \frac{Cn}{Cb} \times 100 \text{ punktów}$$

gdzie:

P – oznacza liczbę punktów przyznaną badanej ofercie;
Cn – oznacza cenę brutto oferty najtańszej;
Cb – oznacza cenę brutto badanej oferty

Łącznie dla **zadania 2** możliwe jest uzyskanie 100 pkt.

2. Do realizacji zamówienia zostaną wybrani wykonawcy, którzy otrzymają największą liczbę punktów w ramach danego zadania (max. 100 pkt).
3. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie zobowiązania, musi być podana w walucie polskiej cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem ceny netto i brutto. Cena ustalona w ofercie nie będzie podlegała zmianom. W przypadku, gdy dla danego zadania zostaną złożone dwie lub więcej ofert o jednakowej cenie, Zamawiający dopuszcza możliwość prowadzenia negocjacji z Oferentami, którzy zaoferowali za realizację danego zadania jednakową cenę.
4. Zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie je do szczegółowego rozpatrywania jeżeli:
   a) Oferta spełnia wymagania określone w niniejszym ogłoszeniu,

b) Oferta została złożona w określonym przez Zamawiającego terminie,
c) Oferent przedstawił ofertę zgodą co do treści z wymaganiami Zamawiającego,
d) Oferent spełnia kryteria dostępu określone w ogłoszeniu,

VII. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty.

1. Za najkorzystniejszą ofertę w ramach danego zadania zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów w ramach danego zadania. Zamawiający sporządzi pisemny Raport w sprawie udzielonego zamówienia. Oferenci, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wyborze najkorzystniejszej oferty za pośrednictwem poczty e-mail. Informacja o wyborze oferty zostanie upowszechniona poprzez zamieszczenie jej na stronie internetowej: www.proakademia.eu oraz poprzez umieszczenie jej w siedzibie Zamawiającego.
2. W przypadku unieważnienia przetargu Zamawiający niezwłocznie powiadomi Oferentów którzy złożyli oferty.
3. Zamawiający wskaże Oferentowi, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, termin i miejsce podpisania umowy.
4. Procedura udzielenia zamówienia jest ważna bez względu na liczbę uczestników przetargu, jeżeli przynajmniej jeden z uczestników złoży ważną ofertę spełniającą warunki określone w niniejszym ogłoszeniu.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru z oferty Wykonawcy obejmującej wszystkie zadania lub część z nich, poszczególnych zadań lub pozycji zawartych w tych zadaniach. Wykonawcy nie służy roszczenie o zamówienie przez Zamawiającego wszystkich zadań lub wszystkich pozycji z danego zadania.

VIII. Sposób przygotowania oferty.

1. Oferta powinna być przygotowana w języku polskim w formie pisemnej zgodnie z Formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia.
2. Oferta powinna zawierać: Formularz Oferty – załącznik nr 1; oświadczenia - załącznik nr 2 i 3; dokument rejestrowy, o którym mowa w punkcie V.4.c.
3. Przygotowana oferta wraz z dokumentami dodatkowymi powinna być podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Oferenta i do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta. W przypadku, gdy uprawnienie to nie wynika z przedłożonych w ofercie dokumentów, do oferty należy załączyć stosowne pełnomocnictwo.
4. Przesłanie oferty drogą elektroniczną wymaga skanu podpisanej, parafowanej i ponumerowanej oferty wraz z załącznikami i dokumentami dodatkowymi.
5. Brak pełnomocnictwa, podpisanie oferty przez osobę nieupoważnioną, brak podpisów pod ofertą, załącznikami i dokumentami dodatkowymi, brak parafek, brak numeracji stron oraz złożenie oferty niekompletnie wypełnionej i niezawierającej wszystkich wymaganych załączników powoduje wykluczenie Oferenta oraz odrzucenie oferty ze względów formalnych.
6. Strony oferty składanej pocztą, lub osobiście powinny być spięte w sposób uniemożliwiający ich dekompletację oraz ponumerowane i zaparafowane. Oferty składane drogą elektroniczną powinny mieć ponumerowane strony i być zaparafowane.

IX. Miejsce i termin składania ofert i otwarcia ofert.

Ofertę należy złożyć najpóźniej do **14.05.2015 r. do godziny 9:00:**

a) osobiście w siedzibie Zamawiającego (ul. Innowacyjna 9/11, 95-050 Konstantynów Łódzki) – oryginał dokumentów lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. Dokumenty składamy w zamkniętej podpisanej kopercie, z dopiskiem ZAMÓWIENIE nr 29/WND-RPLD.03.02.00-00-050/13).

b) drogą pocztową na adres Zamawiającego (Centrum Badań i Innowacji Pro-Akademia, ul. Innowacyjna 9/11, 95-050 Konstantynów Łódzki): z dopiskiem ZAMÓWIENIE nr 29/WND-RPLD.03.02.00-00-050/13).

c) drogą elektroniczną (sposób preferowany) na adres: **monika.staniszewska@proakademia.eu** (skan podpisanych, ponumerowanych i zaparafowanych dokumentów) w tytule wiadomości należy wpisać ZAMÓWIENIE nr 29/WND-RPLD.03.02.00-00-050/13).

Liczy się data wpływu do Zamawiającego lub data wprowadzenia oferty do środka komunikacji elektronicznej w taki sposób, że Zamawiający mógł zapoznać się z treścią oferty.

X. Wybór oferty

1. Otwarcie ofert nastąpi **14.05.2015 r. o godz. 9:15** w siedzibie Zamawiającego.
2. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający przystąpi do ich badania pod względem zgodności z warunkami przetargu.
3. Podczas otwarcia ofert podaje się nazwy oraz adresy Oferentów, a także informację dotyczącą ceny.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień, dotyczących treści złożonych ofert. Niezłożenie wyjaśnień w wymaganym terminie skutkuje odrzuceniem oferty.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania bez wyboru ofert.
6. Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:
   a) nie zostanie złożona żadna oferta;
   b) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
   c) Zamawiający stwierdzi zaistnienie istotnych okoliczności, których nie można było przewidzieć wcześniej, a których zaistnienie powoduje niemożności zawarcia prawidłowej umowy.
7. Jednocześnie informujemy, że:
   a) nie zwracamy kosztów przygotowania oferty dla celów niniejszego postępowania;
   b) nie odsyłamy nadesłanych ofert.
8. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Oferentami.
   a) W niniejszym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Oferent przekazują faksem, mailem lub w formie pisemnej.
   b) Każdy Oferent ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego ogłoszenia o zamówieniu w terminie do 12 maja 2015 r.. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie.
   c) Treść zapytań oraz wyjaśnienia zostaną zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego pod adresem www.proakademia.eu, a ponadto przesłane do wszystkich Oferentów, którzy do dnia udzielenia wyjaśnień przez Zamawiającego złożyli ofertę.
   d) Do bezpośredniego kontaktowania się z Oferentami w sprawach dotyczących przetargu Zamawiający upoważnia Panią Monikę Staniszewską: e-mail: monika.staniszewska@proakademia.eu, tel. (42) 636-12-26.

9. Oferenci, którzy złożą swoje oferty zostaną powiadomieni o wynikach postępowania, a wybrany Oferent zostanie dodatkowo poinformowany o miejscu i terminie popisania umowy. Ponadto Zamawiający poinformuje niezwłocznie o ogłoszeniu wyników na swojej stronie internetowej www.proakademia.eu
   a) Jeśli Wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą uchyla się od podpisania umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.
   b) Zamawiający sporządza raport z postępowania.

XI. Informacje dodatkowe i postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszymi postanowieniami obowiązują przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany niniejszego ogłoszenia o zamówieniu, nie później jednak niż na 3 dni przed zakończeniem terminu składania ofert. W razie dokonania zmiany, zmienione ogłoszenie o zamówieniu zostanie zamieszczone w siedzibie Zamawiającego w miejscu publicznie dostępnym, a także na stronie internetowej Zamawiającego prowadzonej pod adresem www.proakademia.eu.
3. Zamawiający przedłuży termin składania ofert, jeżeli w wyniku zmiany niniejszego ogłoszenia o zamówieniu niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach lub jeżeli Zamawiający uzna to za konieczne.
4. W sytuacji wskazane w ust. XI.3. Zamawiający odeśle złożone oferty bez ich otwierania z prośbą o dostosowanie ich treści do nowych warunków, spowodowanych zmianą ogłoszenia o zamówieniu.
5. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Oferent.
6. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Oferentem dokonywane będą w PLN.
7. Oferent odpowiada za wyrządzone szkody, będące następstwem nienależytego wykonania zadania objętego umową w granicach umów starannego działania.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niedokonania rozstrzygnięcia postępowania i niedokonania wyboru oferty bez podawania przyczyny i zwrotu ewentualnych kosztów sporządzenia oferty.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji z wybranym Wykonawcą, który złożył ofertę w zakresie szczegółów wykonania usługi, zwłaszcza rozmieszczenia na materiałach logotypów.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawców do wyjaśnienia treści złożonej oferty.

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Formularz Oferty
Załącznik nr 2 – Oświadczenia i zobowiązania oferenta
Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku powiązań
Załącznik nr 4 – Wzór umowy