

POLSKIE TOWARZYSTWO OCHRONY PTAKÓW

Sekretariat PTO; ul. Ciepła 17; 15-471 Białystok

tel./fax. 0856642255; tel.0856754862; e-mail.: sekretariat@ptop.org.pl

Białystok, dn. 15 kwietnia 2019 r.

Nr postępowania: DUBELT-3/2019

ZAPYTANIE OFERTOWE *zgodnie z zasadą konkurencyjności*

Polskie Towarzystwo Ochrony Ptaków z siedzibą w Białowieży 17-230, ul. Mostowa 25 (adres korespondencyjny: Sekretariat PTO ul. Ciepła 17, 15-471 Białystok), zwane dalej „Zamawiającym”, w oparciu o przepisy *Regulaminu udzielania zamówień przez Polskie Towarzystwo Ochrony Ptaków* (dalej „Regulamin”) w związku z realizacją projektu: „Czynna ochrona dubelta na terenie torfowisk i dolin rzecznych w obszarze specjalnej ochrony ptaków Natura 2000 Puszcza Knyszyńska (PLB200003)” POIS.02.04.00-00-0031/16 ogłasza zapytanie ofertowe, którego przedmiotem jest wykonanie następującego zadania:

„Organizacja workcampów dla wolontariuszy (catering, część 3) (zadanie HRP III, 1)”

współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Funduszu Spójności w ramach działania 2.4 oś priorytetowa II Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020 oraz Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Białymstoku.

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa wraz z dowozem i wydaniem wyżywienia uczestnikom workcampów, w siedzibie terenowej Zamawiającego, tj. Stacji Terenowej PTO w Kalitniku (gmina Michałowo, powiat białostocki, woj. podlaskie).
2. Liczba workcampów: 5 spotkań. Czas trwania jednego workcampu wynosi 6 dni (poniedziałek-sobota). Przewidywana liczba uczestników workcampu: maksymalnie 12 osób. Zamawiający informuje, że liczba posiłków może być mniejsza, w zależności od liczby osób, które zgłoszą się i będą uczestniczyły w workcampach, o czym Zamawiający poinformuje z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.
3. Na dzienne wyżywienie składa się:
 - śniadanie (pieczywo, masło, wędlina, nabiał, warzywa oraz ciepły posiłek – np. jajecznica, parówki, kiełbasa, naleśniki, napoje – kawa, herbata, soki, cukier, cytryna, mleko/śmietanka),
 - obiad (zupa, drugie danie, deser-ciasto, owoc, napój),
 - kolacja (pieczywo, masło, wędlina, nabiał, warzywa oraz coś na ciepło – np. jajecznica, parówki, kiełbasa, naleśniki, napoje – kawa, herbata, soki, z zastrzeżeniem, że śniadanie

- i kolacja jednego dnia nie może być taka sama oraz nie powinny powtarzać się w sąsiadujące dni, np. we wtorek i w środę).
4. Wielkość gramatury poszczególnych posiłków powinna wynosić:
 - a) śniadanie:
 - pieczywo: chleb/bułka; białe, razowe, pełnoziarniste (100 gr/os.),
 - wędlina (100 gr/os.),
 - nabiał: ser żółty, ser topiony (70 gr/os.),
 - masło (50 g/os.),
 - warzywa (80 g/os.),
 - danie na ciepło (300 g/os.),
 - napoje: kawa, herbata (500 ml/os.)
 - b) obiad:
 - zupa (330 g/os.),
 - drugie danie: mięso (130 g/os.), dodatki: ziemniaki, frytki, kasza, makaron (200 g/os.), surówka (100 g/os.), napój (200 ml/os.), deser (100 g/os.).
 - c) kolacja:
 - pieczywo: chleb/bułka; białe, razowe, pełnoziarniste (100 g/os.),
 - wędlina (100 gr/os.),
 - nabiał: ser żółty, ser topiony (70 g/os.),
 - masło (50 g/os.),
 - warzywa (80 g/os.),
 - danie na ciepło (300 g/os.),
 - napoje: kawa, herbata (500 ml/os.).
 5. Dostarczane posiłki muszą nawiązywać do kuchni domowej, regionalnej, być zdrowe i smaczne. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości – filetowane.
 6. Ponadto Wykonawca zapewni dziennie 1,5 litra wody mineralnej (niegazowanej/gazowanej) na osobę (podzielone, w butelkach plastikowych o poj. max 500 ml). Zamawiający dopuszcza dostarczenie jednorazowo wody pierwszego dnia danego workcampu.
 7. W przypadku ciepłych posiłków Wykonawca musi zagwarantować, iż w chwili dostawy będą one miały odpowiednią temperaturę, tj. będą ciepłe (temperatura każdego posiłku ciepłego musi wynosić minimum: zupa 75°C, drugie danie 65°C, gorące napoje 80°C). Na miejscu w stacji Zamawiający dysponuje ciepłą i zimną wodą.
 8. Wykonawca dostarczy wielorazowe naczynia i sztućce do spożycia dostarczonych posiłków. Naczynia dowieszone przy pierwszej dostawie będą wykorzystywane podczas trwania całego jednego workcampu, na koniec spotkania naczynia zostaną zwrócone. Zasada ta będzie obowiązywała dla każdego workcampu.
 9. Przygotowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu realizacji usługi. Dania obiadowe (za wyjątkiem frytek) oraz deser (ciasto) muszą być wyrobem własnym – nie jest dopuszczalne serwowanie dań gotowych, dostępnych w powszechnym obrocie (np. dania mrożone czy dania gotowe). Posiłki muszą być przygotowywane z surowców mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być

- wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w pudełku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług.
10. Posiłki winny być przygotowane przez Wykonawcę na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i normami HACCP. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Stan posiłków musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.
 11. Wykonawca zapewnia naczynia, sztućce, termosy, podgrzewacze oraz inne narzędzia i przedmioty niezbędne do wykonania zamówienia. Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu i przechowywania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno - epidemiologiczne.
 12. Wykonawca zobowiązany jest do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.
 13. Wykonawca dostarczy posiłki w termosach i szczelnych pojemnikach, własnym transportem.
 14. Do obowiązków Wykonawcy należy odbiór odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.
 15. Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia w godzinach:
 - śniadanie 8:00 – 9:00
 - obiad 14:00 – 15:00
 - kolacja 19:00 – 20:00Zamawiający dopuszcza dwa dowozy dziennie, tj. dostawę śniadania oraz dostawę obiadu i kolacji razem.
 16. Menu na poszczególne dni workcampów, w szczególności, rodzajów zup i dań głównych, zostanie ustalone z Zamawiającym w terminie min. tygodnia przed planowanym workcampem.
 17. Zamawiający ponadto dostarczy minimum dwa stoły oraz ławki dla 12 uczestników, które będą wykorzystywane podczas spożywania posiłków. Przedmioty te zostaną ustawione w pomieszczeniu gospodarczym, znajdującym się na terenie Stacji Terenowej w Kalitniku.

II. Termin i miejsce realizacji zamówienia

1. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia do Stacji Terenowej PTO w Kalitniku (gmina Michałowo, powiat białostocki, woj. podlaskie) w następujących terminach:

Numer spotkania	Terminy workcampów na 2019 r.
1	27.05. – 01.06.
2	24.06. – 29.06.
3	15.07. – 20.07.

4	19.08. – 24.08.
5	16.09. – 21.09.

Powyższe terminy są terminami planowanymi i mogą ulec zmianie, o czym Wykonawca będzie informowany z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem.

III. Nazwa i kod zgodnie z CPV

55 32 10 00-6 Usługa przygotowywania posiłków

55 52 00 00-1 Usługa dostarczania posiłków

55 32 00 00-9 Usługi podawania posiłków

IV. Warunki udziału w postępowaniu

1. Wykonawca nie może podlegać wykluczeniu zgodnie z art. 57 ust. 1 i 2 Dyrektywy 2014/24/UE tj.:

- a) nie został wobec niego wydany prawomocny wyrok z powodu dopuszczenia się jednego z następujących czynów:
- udziału w organizacji przestępczej, zgodnie z definicją takiej organizacji zawarta w art. 2 decyzji ramowej Rady 2008/841/WSiSW z dnia 24 października 2008 r. w sprawie zwalczania przestępczości zorganizowanej (Dz.U. L 300 z 11.11.2008, s. 42);
 - korupcji, zgodnie z definicją zawartą w art. 3 Konwencji w sprawie zwalczania korupcji urzędników Wspólnot Europejskich i urzędników państw członkowskich Unii Europejskiej (Dz.U. L 195 z 25.6.1997, s. 1) i art. 2 ust. 1 decyzji ramowej Rady 2003/568/WSiSW (Decyzja ramowa Rady 2003/568/WSiSW z dnia 22 lipca 2003 r. w sprawie zwalczania korupcji w sektorze prywatnym, Dz.U. L 192 z 31.7.2003, s. 54), jak również korupcji zdefiniowanej w prawie krajowym instytucji zamawiającej lub wykonawcy;
 - nadużycia finansowego w rozumieniu art. 1 Konwencji w sprawie ochrony „interesów finansowych” Wspólnot Europejskich (Dz.U. L 316 z 27.11.1995, s. 48);
 - przestępstw terrorystycznych lub przestępstw związanych z działalnością terrorystyczną, zgodnie z definicją zawartą odpowiednio w art. 1 i 3 decyzji ramowej Rady 2002/475/WSiSW (Decyzja ramowa Rady z dnia 13 czerwca 2002 r. w sprawie zwalczania terroryzmu, Dz.U. L 164 z 22.6.2002, s. 3), bądź podżegania do popełnienia przestępstwa, pomocnictwa, współsprawstwa lub usiłowania popełnienia przestępstwa, o których mowa w art. 4 tej decyzji ramowej;
 - prania pieniędzy lub finansowania terroryzmu, zgodnie z definicją zawartą w art. 1 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2005/60/WE (Dyrektywa 2005/60/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 26 października 2005 r. w sprawie przeciwdziałania korzystaniu z systemu finansowego w celu prania pieniędzy oraz finansowania terroryzmu, Dz.U. L 309 z 25.11.2005, s. 15);
 - pracy dzieci i innych form handlu ludźmi, zgodnie z definicją zawartą w art. 2 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/36/UE (Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i

Rady 2011/36/UE z dnia 5 kwietnia 2011 r. w sprawie zapobiegania handlowi ludźmi i zwalczania tego procederu oraz ochrony ofiar, Dz.U. L 101 z 15.4.2011, s. 1).

- b) nie naruszył obowiązków dotyczących płatności podatków lub opłacenia składek na ubezpieczenie społeczne.

Okoliczność braku podstaw do wykluczenia Wykonawca dokumentuje oświadczeniem własnym zgodnie z załącznikiem nr 1 do Zapytania (formularz ofertowy).

2. Wykonawca nie może podlegać wykluczeniu z postępowania z tytułu powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w jego imieniu lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego 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,
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.

Okoliczność braku podstaw do wykluczenia z tytułu powiązań kapitałowych lub osobowych Wykonawca dokumentuje oświadczeniem własnym zgodnie z załącznikiem nr 1 do Zapytania (formularz ofertowy).

3. Wykonawca ubiegający się o wykonanie zamówienia musi spełniać następujące warunki:

- a) posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania – Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie,
b) posiadać wiedzę i doświadczenie do wykonania przedmiotowego zamówienia – **Zamawiający oczekuje, iż Wykonawca w formularzu ofertowym wskaże dwa zamówienia o minimalnej wartości 5 000 zł brutto każde (zał. nr 1 do Zapytania),**
c) dysponować odpowiednim potencjałem technicznym – Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie,
d) dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – **Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym 2 osób skierowanych do bezpośredniej realizacji zamówienia – dowóz i wydawanie posiłków (zał. nr 1 do Zapytania),**
e) sytuacji ekonomicznej i finansowej – Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

4. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się również Wykonawcy z innych państw. Wykonawcy zagraniczni powinni wówczas przedłożyć wszystkie wymagane załączniki. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.

5. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu dokonywana będzie w oparciu o dokumenty złożone przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu, metoda warunku granicznego – spełnia/nie spełnia.

V. Informacja o możliwości składania ofert częściowych i wariantowych

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

VI. Sposób obliczenia ceny oferty

1. Cena oferty na realizację zadania musi obejmować pełny zakres zamówienia określony w rozdziale I oraz zawierać wszystkie elementy niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia.
2. Cena ma być wyrażona w złotych polskich brutto z uwzględnieniem należnego podatku od towarów i usług.
3. Dla porównania ofert, Zamawiający przyjmuje cenę ofertową, którą stanowi cena brutto za realizację zamówienia, zgodnie z formularzem ofertowym – załącznik nr 1 do Zapytania.

VII. Kryteria i tryb oceny ofert

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami, i ich znaczeniem (na podstawie informacji podanych przez Wykonawcę na/zgodnie z formularzem ofertowym), gdzie 1 pkt. = 1%:

a) Cena brutto (C) – 90%

Obliczanie wartości punktowej dla kryterium cena (C): max 90 pkt.

$$C = (C \text{ minimalna} / C \text{ oferowana}) \times 90 \text{ pkt}$$

b) Zatrudnienie na umowę o pracę 2 osób skierowanych do bezpośredniej realizacji zamówienia (dowóz i wydawanie posiłków) – 10%

Obliczanie wartości punktowej dla kryterium zatrudnienia (Z): max 10 pkt:

- wskazanie 2 zatrudnionych osób skierowanych do realizacji zamówienia – 10 pkt
- wskazanie 1 zatrudnionej osoby skierowanej do realizacji zamówienia – 5 pkt

Osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą jest pracownikiem w rozmienu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz.U. 2018, poz. 108 j.t.).

2. Wynik – oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans – najwyższą liczbę przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria, zostanie uznana za najkorzystniejszą pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów. Jeżeli dwóch lub więcej Wykonawców uzyska taką samą liczbę punktów – decydujące będzie kryterium ceny, a w przypadku złożenie ofert z takimi samymi cenami – Zamawiający wezwie tych Wykonawców do złożenia dodatkowych ofert cenowych.

VIII. Dokumenty, które należy dołączyć do oferty

1. Formularz ofertowy - wg załącznika nr 1 do Zapytania.

2. Pełnomocnictwo do podpisania oferty, jeżeli prawo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą. Pełnomocnictwo jest składane w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie.

IX. Miejsce, termin i forma złożenia oferty

1. Ofertę należy złożyć:
 - w formie pisemnej w zamkniętej kopercie zatytułowanej: „**Organizacja workcampów dla wolontariuszy (catering nr 3)**” w Sekretariacie PTO, ul. Ciepła 17, 15-471 Białystok,
 - lub przesłać drogą elektroniczną na adres: mpotocka@ptop.org.pl
2. **Ofertę należy złożyć do dnia 24 kwietnia 2019 r. do godziny 11:00.**
3. Otwarcie ofert jest jawne, nastąpi w dniu **24 kwietnia 2019 r. o godzinie 11:05.**
4. Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia informacji na temat nazw i adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty oraz cen ofert - na wniosek Wykonawcy.

X. Termin związania ofertą

1. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
3. W uzasadnionych przypadkach, na co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą Zamawiający może tylko raz zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony czas, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
4. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, zawiadamiając o tym Zamawiającego.
5. Niezwłocznie po sprawdzeniu i ocenie ofert Zamawiający Wykonawców, którzy złożyli oferty o rozstrzygnięciu zapytania ofertowego.

XI. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

1. Wszelkie dokumenty, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i informacje Zamawiający i Wykonawcy będą przekazywać w formie pisemnej lub elektronicznej e-mailem: mpotocka@ptop.org.pl lub faksem.

XII. Udzielanie wyjaśnień i modyfikacja Zapytania

1. Wykonawcy mogą składać zapytania dotyczące przedmiotowego Zapytania.
2. Pytania Wykonawców powinny być sformułowane e-mailowo i przesyłane na adres mpotocka@ptop.org.pl
3. Odpowiedzi przekazywane są Wykonawcom zadającym pytania i publikowane na stronie internetowej Zamawiającego oraz w Bazie Konkurencyjności bez ujawniania źródeł zapytania.
4. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Zapytania. Dokonaną zmianę Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej oraz w Bazie Konkurencyjności. Jeżeli w wyniku zmiany niezbędny okaże się dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym w sposób wskazany w zdaniu poprzednim.

XIII. Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się

Osobą uprawnioną do kontaktowania się z oferentami jest Pani Marta Potocka, tel. 577 650 540.

XIV. Umowa z Wykonawcą

1. Umowa z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę zostanie zawarta na warunkach określonych we wzorze umowy wg załącznika nr 2 do Zapytania, niezwłocznie po ogłoszeniu rozstrzygnięcia Zapytania.
2. Przedłożony Zamawiającemu do akceptacji jadłospis stanowić będzie załącznik nr 2 do zawartej umowy pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

XV. Inne informacje dotyczące Zapytania

1. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
2. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
3. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się również Wykonawcy innych państw. Wykonawcy zagraniczni powinni wówczas przedłożyć wszystkie wymagane Załączniki. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą ustanowić Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo musi być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania poszczególnych Wykonawców i w formie oryginału lub w kopii poświadczonej notarialnie musi znajdować się w ofercie wspólnej Wykonawców. Pełnomocnictwo może być udzielone w szczególności:
 - łącznie przez wszystkich Wykonawców (jeden dokument),
 - oddzielnie przez każdego z nich (tyle dokumentów ilu Wykonawców).
5. Zamawiający zastrzega możliwość jednokrotnego wezwania Wykonawców do uzupełnienia oferty w zakresie warunków udziału w postępowaniu określonych w rozdz. IV, w tym zobowiązań innych podmiotów oraz dokumentów pełnomocnictw. Do uzupełnień stosuje się odpowiednio przepisy art. 26 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2015, poz. 2164 ze zm.). Nie podlegają uzupełnieniu informacje wymagane w ramach kryteriów oceny ofert.
6. Zamawiający zastrzega możliwość wezwania Wykonawców do złożenia wyjaśnień co do treści złożonej oferty. Złożone wyjaśnienia nie mogą prowadzić do zmiany treści oferty.
7. Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania zarówno przed, jak i po otwarciu ofert, przed zawarciem umowy w szczególności, gdy:
 - brak jest ważnych ofert lub gdy wszystkie oferty zostaną odrzucone,
 - cena najkorzystniejszej oferty przekracza wysokość kwoty, jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zadań,
 - wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że realizacja zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,

- instytucja finansująca zamówienie odmówi finansowania realizacji przedmiotu zamówienia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.
8. Zamawiający dopuszcza możliwość odrzucenia oferty w przypadku gdy:
- Wykonawca zaproponuje rażąco niską cenę za wykonanie zamówienia,
 - gdy ta nie będzie spełniać wymagań stawianych przez Zamawiającego, tj. oferta nie będzie ważna, bądź w sytuacji gdy Wykonawca nie będzie spełniać warunków udziału w postępowaniu, tj. Wykonawca zostanie wykluczony.
9. W przypadku uchylenia się wybranego wykonawcy od podpisania umowy Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnego wykonawcy.
10. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym Zapytaniu stosuje się zapisy Regulaminu (Załącznik nr 3).

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Wzór umowy

Załącznik nr 3 – Regulamin udzielania zamówień przez Polskie Towarzystwo Ochrony Ptaków

Zatwierdziła:
Kierownik projektu - Marta Potocka

Marta Potocka
Kierownik projektu
POIS.02.04.00-00-0031/16

.....
(podpis)