



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 im. T. KOŚCIUSZKI
W KRASNYMSTAWIE
ul. Zamkowa 1
22-300 Krasnystaw
tel./fax 82 576 37 55; www.zspnr1-krasnystaw.edu.pl/

Znak sprawy ZS/1/2020/ZzK

Krasnystaw, dnia 29.09.2020 r.

ZMIANA Z DNIA 04-10-2020

Zapytanie ofertowe ZS/1/2020/ZzK

Zespół Szkół Nr 1 im. Tadeusza Kościuszki w Krasnymstawie w związku z realizowanym projektem „Zawodowcy z Kościuszki” współfinansowanym przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 12 – Edukacja, kwalifikacje i kompetencje, Działanie 12.4 Kształcenie zawodowe, zaprasza do przedstawienia oferty cenowej na:

Część 1. Przygotowanie i dostarczenie **serwisu kawowego** w łącznej ilości nie większej niż 2 544 sztuk.

Część 2. Przygotowanie i dostarczenie obiadu **dla Uczestników/Uczestniczek szkoleń** w łącznej ilości nie większej niż 1876 sztuk.

Część 3. Przygotowanie i dostarczenie obiadu **dla Uczestników/Uczestniczek staży uczniowskich** w łącznej ilości nie większej niż 1 520 sztuk.

I. Tryb udzielenia zamówienia:

Postępowanie prowadzone jest w formie zapytania ofertowego z zachowaniem zasady konkurencyjności, 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.

II. Opis przedmiotu zamówienia

Część 1. Przygotowanie i dostarczenie **serwisu kawowego** w łącznej ilości nie większej niż 2 544 sztuk.

- a) Planowane dostawy to: w roku 2020 – **368 sztuk**; w roku 2021 – **1032 sztuki**; w roku 2022 – **1144 sztuki**. **Prognozowana ilość serwisu kawowego określona powyżej ma jedynie charakter orientacyjny** dlatego też Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zamówienia z zakresu powyższego zapytania ofertowego z przyczyn niezależnych od niego np. nieobecności Uczestników.
- b) W cenie zestawu należy ująć koszt torby papierowej/opakowania (dla każdego uczestnika osobno), w której zapakowany będzie serwis.
- c) Każdy serwis kawowy powinien składać się z:
 - a) **woda mineralna** niegazowana/gazowana – butelka min. 500 ml
 - b) **sok** 100% owocowy (jabłko, pomarańcza, wieloowocowy) bez dodatku cukru – butelka/karton min. 300 ml
 - c) **owoc świeży** – podany w całości: np. jabłko, banan, mandarynka – 2 szt., pomarańcza, gruszka itp.



- d) **batonik** – tzw. mleczna kanapka (biszkopt z mlecznym nadzieniem) lub batonik śniadaniowy/zbożowy z ziarnami, owocami itp. – min. 25g
- e) **rogal (croissant) z nadzieniem** np. kakaowym, waniliowym i/lub owocowym (na słodko), np. borsetto, 7 days, Chipicao – min. 60g
- f) **drobne słodkie lub słone przekąski** typu paluszki lub ciasteczka kruche np. wafelki, ciasteczka typu oreo, markizy, delicje, krakersy itp. (urozmaicone) – łącznie min. 100 g/os.
- d) **Miejsce realizacji:** Krasnystaw (sale Zamawiającego, tj. Zespołu Szkół Nr 1 im. T. Kościuszki, ul. Zamkowa 1 w Krasnymstawie).
- e) Zamawiający informuje, że dostawy serwisu kawowego realizowane będą w dni robocze (dni nauki szkolnej).

Część 2. Przygotowanie i dostarczenie obiadu dla Uczestników/Uczestniczek szkoleń w łącznej ilości nie większej niż 1876 sztuk

- a) Planowane dostawy to: w roku 2020 – **208 sztuk**; w roku 2021 – **874 sztuki**; w roku 2022 – **794 sztuk**. **Prognozowana ilość obiadów określona powyżej ma jedynie charakter orientacyjny** dlatego też Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zamówienia z zakresu powyższego zapytania ofertowego z przyczyn niezależnych od niego np. nieobecności Uczestników.
- b) **Miejsce realizacji:** Krasnystaw (sale Zamawiającego, tj. Zespołu Szkół Nr 1 im. T. Kościuszki, ul. Zamkowa 1 w Krasnymstawie)
- c) **Zamawiający informuje, że posiłki będą wymagane na zajęcia w dni wolne od nauki szkolnej, tj. w soboty/niedziele oraz ferie/wakacje/przerwy świąteczne itp.**

Część 3. Przygotowanie i dostarczenie obiadu dla Uczestników/Uczestniczek staży uczniowskich w łącznej ilości nie większej niż 1 520 sztuk

- a) Planowane dostawy to:; w roku 2021 – **760 sztuk**; w roku 2022 – **760 sztuk**. **Prognozowana ilość obiadów określona powyżej ma jedynie charakter orientacyjny**, ponieważ Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zamówienia z zakresu powyższego zapytania ofertowego z przyczyn niezależnych od niego np. nieobecności Uczestników.
- b) **Miejsce realizacji:** miejsca organizacji stażu wskazane przez Zamawiającego (woj. lubelskie)
- c) Realizacja tej części zamówienia nastąpi w okresie wakacyjnym tj. czerwiec – sierpień 2021 roku oraz czerwiec – sierpień 2022 roku.

Ad. części 2 i 3:

- 1) Każdy obiad powinien składać się z zupy na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym min. 400 ml, porcji mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 100 g, dodatków np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron o gramaturze nie mniejszej niż 200 g lub porcji jarskiej o gramaturze nie mniejszej niż 300 g oraz surówki o gramaturze nie mniejszej niż 100 g (minimalna gramatura 1 porcji wynosi 400 g). Dodatkowo do każdego obiadu powinien być napój (kompot, sok owocowy) – min. 250 ml. W przypadku jeśli wśród uczestników szkoleń będą osoby stosujące dietę wegetariańską lub wegańską, Wykonawca zostanie o tym fakcie poinformowany przed rozpoczęciem realizacji usługi i zobowiązany będzie do zapewniania tym uczestnikom obiadów wegetariańskich/wegańskich.
- 2) Obiad musi być wyporcjowany dla każdego uczestnika i podany na ciepło, w pojemniku termoizolacyjnym, z kompletem sztućców jednorazowych (zapakowanym oddzielnie) i serwetkami.
- 3) Dostarczane posiłki powinny być gorące i estetycznie podane.
- 4) Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - tj. Dz. U. z 2019r. poz. 1252 z późn. zm.).
- 5) Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia własnych naczyń, sztućców oraz wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu.

Opis zamówienia – dotyczy wszystkich części:



- 1) Cena usługi zawiera wszystkie koszty przygotowania, dostarczenia, zapewnienia obiadów i serwisu kawowego w tym: koszt transportu, niezbędnych naczyń, sztućców oraz odbiór zużytych naczyń po zakończeniu każdego dnia szkolenia/stażu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań.
- 2) Zamawiający zobowiązuje się do telefonicznego informowania Wykonawcy o dokładnej ilości obiadów/serwisu kawowego każdego dnia szkolenia/stażu, co najmniej 2 godziny przed planowanym ich dostarczeniem.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wyrwykowej kontroli gramatury potraw.

III. Nazwa i kod określone we Wspólnym Słowniku Zamówień Publicznych

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków
55321000-6 – Przygotowywanie posiłków
55511000-5 – Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów

IV. Termin i miejsce wykonania zamówienia

Planowane terminy realizacji usługi zgodnie z harmonogramem Projektu: **10.10.2020-31.08.2022**. Dokładne terminy oraz ostateczna liczba porcji zostaną wskazane przez Zamawiającego przed rozpoczęciem realizacji usługi. Harmonogramy dostaw zostaną przesłane na minimum 3 dni przed planowanymi dostawami.

V. Opis warunków udziału w postępowaniu:

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki:

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. Posiadają potencjał organizacyjno-techniczny oraz znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej gwarantującej wykonanie niniejszego zamówienia, a także dysponują potencjałem i doświadczeniem gwarantującym wykonanie zamówienia: posiadają doświadczenie w realizacji usług będących przedmiotem zamówienia, tj. w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy – w tym okresie) zrealizowali co najmniej 2 usługi cateringowe dla co najmniej 2 osób (każda).

Weryfikacja spełnienia warunku: na podstawie Załącznika nr 2 do zapytania ofertowego.

3. Z zamówienia wykluczeni są wykonawcy 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 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 lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.



Weryfikacja spełnienia warunku: na podstawie Załącznika nr 3 do zapytania ofertowego.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie przeprowadzona w oparciu o przedłożone przez Wykonawcę dokumenty i oświadczenia stanowiące załączniki do niniejszego zapytania. Oferty Wykonawców, którzy nie przedłożą wymaganych dokumentów i oświadczeń stanowiących załączniki do niniejszego zapytania zostaną uznane za nieważne i nie będą podlegały ocenie.

VI. Termin związania ofertą.

Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

VII. Opis sposobu przygotowywania oferty.

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na każdą z części.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na każdą z części oddzielnie.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Ofertę – wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego – należy sporządzić czytelnie w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej.
5. Zamawiający dopuszcza składanie korespondencji tylko pisemnie, osobiście lub drogą pocztową.
6. Wszelkie zmiany w tekście oferty (przekreślenia, poprawki, dopiski) powinny być podpisane lub parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym wypadku nie będą uwzględniane.
7. Oferta Wykonawcy oraz załączniki muszą być podpisane przez Wykonawcę lub uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy zgodnie z treścią dokumentu określającego status Wykonawcy, bądź treścią załączonego do oferty pełnomocnictwa.
8. Wykonawca składa Formularz ofertowy ze wskazaniem ceny za wszystkie elementy stanowiące przedmiot zamówienia.
9. Na ofertę składają się następujące dokumenty i oświadczenia:
 - Formularz ofertowy – stanowiący **Załącznik nr 1**,
 - Wykaz doświadczenia w realizacji usług zgodnych z przedmiotem zamówienia (**Załącznik nr 2**),
 - Oświadczenie Dostawcy/Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (**Załącznik nr 3**),
 - Oświadczenie Dostawcy/Wykonawcy dot. klauzul społecznych (**Załącznik nr 4**).

VIII. Miejsce oraz termin składania ofert

1. Ofertę należy złożyć w Zespole Szkół Nr 1 im. Tadeusza Kościuszki w Krasnymstawie, Biuro Projektu „Zawodowcy z Kościuszki”, ul. Zamkowa 1, 22-300 Krasnystaw.
2. Ofertę należy złożyć w nieprzezroczystej, zabezpieczonej przed otwarciem kopercie (paczce). Kopertę (paczkę) należy opisać następująco:

Nazwa i adres
Wykonawcy

Zespół Szkół Nr 1
im. T. Kościuszki w Krasnymstawie,
ul. Zamkowa 1, 22-300 Krasnystaw
Biuro Projektu: „Zawodowcy z Kościuszki”

*Oferta na wykonanie usługi cateringowej
Nie otwierać przed 07.10.2020 r. przed godz. 15.30*

3. Oferty nie zawierające wymaganych dokumentów i oświadczeń, złożone po terminie lub w innym miejscu nie będą rozpatrywane.
4. Termin złożenia oferty do dnia: 07.10.2020 r. do godz. 15.30.

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

IX. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty:

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

L.p.	Kryterium oceny	Sposób oceny
1.	Koszt przygotowania posiłku – 70%	Najniższa cena – 70 pkt. (Cn:Cb) x 100 x 70% gdzie Cn – cena najniższa Cb – cena badana Najkorzystniejsza oferta może otrzymać maksymalnie 70 pkt.
2.	Klauzule społeczne – 30%	Maksymalną ilość 30 punktów w ramach kryterium „klauzule społeczne” otrzyma Wykonawca, którego oferta spełnia dwa warunki: 1. Wykonawca zatrudni przy wykonywaniu zamówienia w wymiarze min. 1/2 etatu: - co najmniej 1 osobę z niepełnosprawnościami, co oznacza osobę spełniającą przesłanki statusu niepełnosprawności określone ustawą o rehabilitacji zawodowej i społecznej lub - co najmniej 1 osobę bezrobotną, co oznacza osobę spełniającą przesłanki art. 2 ust. 1 pkt 2 ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy lub - co najmniej 1 osobę, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym. Zatrudnienie powinno obejmować czas realizacji zamówienia. Za spełnienie tego warunku oferta otrzyma 20 pkt. (Oferta, która nie spełnia kryterium otrzyma 0 pkt.) 2. Wykonawca jest podmiotem ekonomii społecznej. Za spełnienie tego warunku oferta otrzyma pkt. 10 pkt. (Oferta, która nie spełnia kryterium otrzyma 0 pkt.)

X. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Ceną podlegającą ocenie jest cena brutto oferty (zwana również ceną ofertową).
2. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich – PLN.
3. Cenę oferty brutto należy wyliczyć, z uwzględnieniem wszystkich wymagań w zapytaniu ofertowym. Wykonawca podaje całkowitą cenę brutto oferty w Załączniku nr 1 do zapytania ofertowego (Formularz ofertowy) w zapisie liczbowym i słownie.
4. Cenę oferty zapisaną liczbowo należy zaokrąglić do 2 miejsc po przecinku, tj. do pełnego grosza w taki sposób, że końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki powyżej 0,5 i wyżej zaokrągla się do 1 grosza.
5. Prawidłowe ustalenie stawki podatku VAT leży po stronie Wykonawcy. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca obliczając cenę oferty stosował stawki VAT zgodne ze stanem prawnym obowiązującym na dzień składania ofert.
6. Cena brutto winna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia wraz z podatkiem VAT.



7. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

XI. Ocena spełnienia przez wykonawców warunków udziału w postępowaniu

1. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie przeprowadzona w oparciu o przedłożone przez Wykonawcę dokumenty i oświadczenia stanowiące załączniki do niniejszego zapytania.
2. Ocena spełniania przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia”. W razie wątpliwości co do informacji zawartych w ofercie, Zamawiający wystąpi do Wykonawcy z żądaniem ich wyjaśnienia. Udzielone wyjaśnienia nie mogą powodować zmiany złożonej oferty.
3. Odrzucenie oferty:

Zamawiający odrzuca ofertę jeżeli:

- jest niezgodna z treścią zapytania ofertowego,
 - gdy Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu,
 - zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - została złożona po upływie wyznaczonego terminu,
 - jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - formularz oferty i wymagane załączniki zostały podpisane przez osobę/osoby nieuprawnione,
 - zawierającą błędy niebędące oczywistymi omyłkami pisarskimi lub rachunkowymi,
 - Wykonawca nie złożył wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert bądź ich uzupełnień w wyznaczonym terminie,
 - została złożona na nieobowiązującym wzorze bądź dokumencie znacząco zmienionym (poprzez istotną zmianę rozumie się np. usunięcie kolumn i wierszy).
4. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługuje żadne roszczenie względem Zamawiającego.
 5. Badanie oferty:

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert lub przedłożenia dodatkowych dokumentów w celu weryfikacji spełnienia warunków udziału w postępowaniu lub zgodności oferowanego przedmiotu zamówienia z wymaganiami Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza możliwość wzywania Wykonawców do złożenia wyjaśnień lub przedłożenia dokumentów oraz składania wyjaśnień, przedkładania dodatkowych dokumentów przez Wykonawców drogą mailową.

XII. Osoby do kontaktów

Koordynator projektu (tel. 721-584-901)

Specjalista ds. monitoringu i rozliczeń finansowych (tel. 510-405-587)

e-mail: zsp1kosciuszko@gmail.com

XIII. Informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty

1. Zamawiający dokona oceny ofert pod względem formalnym i zgodności z niniejszym zapytaniem ofertowym.
2. Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający wezwie niezwłocznie wybranych Oferentów do zawarcia umowy. Jeśli w terminie 7 dni od wezwania do podpisania umowy Oferent nie zawrze umowy, Zamawiający uzna, iż odmówił on podpisania umowy i wówczas może zawrzeć umowę z Oferentem, którego oferta była następną w kolejności, pod warunkiem, że nie upłynął termin związania ofertą.
3. Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł wybrać najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że złożone oferty w wyniku oceny otrzymały tę samą liczbę punktów, Zamawiający przeprowadzi negocjacje cenowe z Wykonawcami.



4. Wykonawcy nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
5. W przypadku, gdy zaproponowane oferty przekroczą kwotę jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia, Zamawiający, może podjąć negocjacje z wybranym zgodnie z zasadą konkurencyjności Wykonawcą lub powtórzyć postępowanie w trybie zasady konkurencyjności.
6. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wykonawców za pośrednictwem poczty elektronicznej lub Poczty Polskiej lub przesyłki kurierskiej lub telefonicznie.

XIV. Warunki zmiany umowy

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zapytania ofertowego na każdym etapie postępowania bez podania przyczyny. Zamawiający unieważni postępowanie, jeżeli w toku postępowania ujawniono niemożliwą do usunięcia wadę postępowania uniemożliwiającą zawarcie zgodnej z Projektem umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość udzielenia wybranemu w wyniku przeprowadzonej procedury wyboru wykonawcy zamówienia uzupełniającego w wysokości 50% wartości zamówienia określonego w umowie zawartej z Wykonawcą w następstwie niniejszego postępowania, w przypadku wystąpienia stosownych przesłanek wskazanych w Wytocznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
3. Zamawiający informuje, iż w umowie będą zapisy:
 - a) przewidujące karę umowną w wysokości 50% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku nie wykonywania przez Wykonawcę w sposób zgodny z innymi postanowieniami umowy oraz bez zachowania należytej staranności,
 - b) zastrzegające Zamawiającemu możliwość potrącania naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy,
 - c) zastrzegające Zamawiającemu możliwość dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych, na zasadach ogólnych,
 - d) zastrzegające wypłatę pełnego wynagrodzenia Wykonawcy tylko w przypadku należytego zrealizowania obowiązków określonych w opisie przedmiotu zamówienia i zawartych w umowie na wykonanie usługi,
 - e) zastrzegające prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym w przypadku realizowania usługi niezgodnie z umową lub harmonogramem z winy Wykonawcy.
4. Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania istotnych zmian postanowień umowy z powodu:
 - zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym istotny wpływ na realizację przedmiotu umowy,
 - zmiany terminu realizacji zamówienia z przyczyn obiektywnych, niezależnych od Zamawiającego,
 - zmiany harmonogramu realizacji projektu wpływające na harmonogram wykonania usługi objętej niniejszym zamówieniem,
 - zmiany harmonogramu realizacji projektu wynikające ze zmiany w zakresie finansowania projektu (zmiany harmonogramu płatności).
5. Zmiany zostaną wprowadzone w drodze aneksu do umowy bądź zmiany załączników do umowy.
6. Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem 30-dniowego okresu wypowiedzenia.

XV. Wykaz załączników

- 1) Formularz ofertowy – stanowiący **Załącznik nr 1**
- 2) Wykaz doświadczenia w realizacji usług zgodnych z przedmiotem zamówienia (**Załącznik nr 2**)
- 3) Oświadczenie Dostawcy/Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (**Załącznik nr 3**),
- 4) Oświadczenie Dostawcy/Wykonawcy dot. klauzul społecznych (**Załącznik nr 4**).

Wojciech Maślona
Dyrektor Zespołu Szkół Nr 1



im. T. Kościuszki w Krasnymstawie

.....
Zamawiający