



Czeladź, dnia 10.12.2020 r.

ZSOiT/3/2020

ZAPYTANIE OFERTOWE NR ZSOiT/3/2020

Wybór podmiotu realizującego kursy zawodowe dla 44 uczestników projektu „Zagłębiowskie kroki ku przyszłości etap III - wsparcie dla ZSOiT Czeladź”, o numerze WND-RPSL.11.02.03-24-058C/19-002, realizowanego przez Powiat Będziński w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego na lata 2014-2020 dla osi priorytetowej: XI. Wzmocnienie potencjału edukacyjnego dla działania: 11.2. Dostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb lokalnego rynku pracy – kształcenie zawodowe uczniów dla poddziałania: 11.2.3. Wsparcie szkolnictwa zawodowego.

Powiat Będziński, reprezentowany przez Agnieszkę Rutkowską, dyrektora Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Czeladzi, zaprasza do złożenia oferty w zakresie przeprowadzenia kursów zawodowych dla 44 uczestników projektu.

CPV

80530000-8 – Usługi szkolenia zawodowego

I. ZAMAWIAJĄCY:

Powiat Będziński, ul. Jana Sączewskiego 6, 42-500 Będzin, reprezentowany przez Agnieszkę Rutkowską, dyrektora Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Technicznych z siedzibą w Czeladzi 41-250, ul. Grodziecka 29.

II. TRYB POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA:

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest z zachowaniem zasady konkurencyjności w oparciu o procedurę określoną w 6.5.2 pkt. 11 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
2. Do postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.
3. Zamówienie finansowane jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (RPO Województwa Śląskiego).

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest przeprowadzenie kursów zawodowych dla 44 uczestników projektu wg poniższego opisu:

a) Kurs kierowcy wózka widłowego – 60 godzin (teoria i praktyka) – 27 osób, ewentualnie +/- 2 osoby

1. Cel kursu: zdobycie uprawnień do kierowania i obsługi wózka widłowego.

2. Czas trwania kursu co najmniej 60 godzin, w tym 15 godzin zajęć praktycznych .
3. Adresaci: uczestnicy projektu – uczniowie klas III – technik logistyk.
4. Kurs zakończony egzaminem zewnętrznym UDT i wydaniem certyfikatu/zaświadczenia o nadaniu uprawnień.

Program kursu (nie mniej niż):

1. Wiadomości ogólne, rodzaje urządzeń podlegających dozorowi technicznemu.
2. Budowa wózków, stateczność, zespoły mechaniczne, zespoły napędowe wózków widłowych.
3. Urządzenia zabezpieczające stosowane w wózkach (jezdniowych).
4. Czynności przed rozpoczęciem pracy, w trakcie i po jej zakończeniu.
5. Przepisy BHP przy obsłudze, warunki bezpiecznej pracy, pierwsza pomoc.
6. Zajęcia praktyczne.
7. Egzamin zewnętrzny UDT.

Osoba prowadząca: Wykładowcy - osoby posiadające wiedzę teoretyczną z zakresu szkolenia. **Instruktorzy:** osoby prowadzące zajęcia praktyczne, posiadające kwalifikacje potwierdzone przez UDT zaświadczeniem kwalifikacyjnym w grupie, kategorii i zakresie – rodzaju urządzenia odpowiedniego dla zakresu szkolenia.

UWAGA!!!! Do ceny kursu należy doliczyć koszty badań lekarskich oraz koszt egzaminu!!!!

b) Kurs prawa jazdy kategorii B – ok. 60 h – Część teoretyczna: 30 godzin lekcyjnych. (45 minut) , szkolenie praktyczne: 30 godzin (60 minut), 8 osób ewentualnie +/- 2 osoby

1. Cel kursu: zdobycie uprawnień do prowadzenia pojazdów kategorii B
2. Czas trwania kursu: co najmniej 60 godzin, w tym 30 godzin zajęć praktycznych
3. Adresaci: uczestnicy projektu – uczniowie klas III – technik logistyk
4. Kurs zakończony egzaminem zewnętrznym i wydaniem dokumentu

Program kursu (nie mniej niż):

- Część teoretyczna: 30 godzin lekcyjnych (45 minut). Część teoretyczna przeprowadzana jest w formie wykładów i ćwiczeń w zakresie podstaw kierowania pojazdem i uczestnictwa w ruchu drogowym, obowiązków i praw kierującego pojazdem oraz naukę udzielania pierwszej pomocy przeprowadzoną w formie wykładów i zajęć praktycznych.
- Szkolenie praktyczne trwa 30 godzin (60 minut). Nauka jazdy może się rozpocząć dopiero po przeprowadzeniu zajęć teoretycznych. Część praktyczna przeprowadzana jest na placu manewrowym, w ruchu miejskim oraz w ruchu poza obszarem zabudowanym specjalnie przystosowanym pojazdem.
- Kurs kończy się egzaminem państwowym teoretycznym i praktycznym.



Osoba prowadząca: Instruktor jazdy min. średnie wykształcenie, posiadanie prawa jazdy - uprawnienia związane z kategorią B, musi posiadać prawo jazdy tej kategorii co najmniej przez 3 lata. Instruktor musi posiadać ważne orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania czynności instruktora oraz ważne orzeczenie psychologiczne o braku przeciwwskazań psychologicznych do wykonywania czynności instruktora. Ukończony kurs kwalifikacyjny z egzaminem przed komisją powołaną przez wojewodę.

UWAGA!!!! Do ceny kursu należy doliczyć koszty badań lekarskich oraz koszt egzaminu!!!!

c) Excel w logistyce – 8 osób, ewentualnie +/- 2 osoby

1. Cel kursu: zdobycie kwalifikacji
2. Adresaci: uczestnicy projektu – uczniowie klas III – technik logistyk
3. Kurs zakończony egzaminem wewnętrznym i wydaniem certyfikatu

Program (nie mniej niż):

1. Analiza ekonomiczna procesów logistycznych – budowanie mierników przy użyciu funkcji arkusza kalkulacyjnego Excel - funkcje matematyczne, logiczne, tekstowe, daty, statystyczne, wyszukiwania, tworzenie i wykorzystanie nazw w formułach.
2. Analiza zachowania się mierników logistycznych w czasie – dynamiczna analiza danych przy użyciu tabeli przestawnej - zasady budowy i działania tabeli przestawnej.
3. Przykładowe raporty logistyczne - budżetowe i operacyjne – z zastosowaniem formatowania warunkowego oraz sprawdzenia poprawności danych.
4. Graficzne ujęcie danych w raportach.

Kurs zakończy się egzaminem wewnętrznym i wydaniem certyfikatu.

Osoba prowadząca: Trener posiadający wykształcenie kierunkowe z minimum 2 –letnim doświadczeniem zawodowym w obszarze kursów/szkoleń informatycznych

d) projektowanie stron www – 35 godzin (45 minut) – 8 osób, ewentualnie +/- 2 osoby

1. Cel kursu: zdobycie kwalifikacji.
2. Adresaci: uczestnicy projektu – uczniowie klas III – technik grafiki i poligrafii cyfrowej.
3. Kurs zakończony egzaminem wewnętrznym i wydaniem certyfikatu.



Program (nie mniej niż):

Struktura klasycznej prezentacji WWW, Język HTML, Podstawy CSS, Style dla najbardziej typowych elementów strony (list, hiperłączy, tabel itp), praca z tekstem, użycie stylów warstw, Tworzenie typowych elementów stron internetowych np. bannera, tła elementu, przycisku, Przygotowanie obrazów na potrzeby stron www, informacje o domenach i hostingu stron www, Publikowanie stron www w Internecie. Kurs zakończy się egzaminem wewnętrznym i wydaniem certyfikatu.

Osoba prowadząca: Trener posiadający wykształcenie kierunkowe z minimum 2 –letnim doświadczeniem zawodowym w obszarze kursów/szkoleń informatycznych.

e) projektowanie Photoshop – 30 godzin – 8 osób, ewentualnie +/- 2 osoby

1. Cel kursu: zdobycie kwalifikacji.
2. Adresaci: uczestnicy projektu – uczniowie klas III – technik grafiki i poligrafii cyfrowej.
3. Kurs zakończony egzaminem wewnętrznym i wydaniem certyfikatu.

Program (nie mniej niż):

Możliwości Adobe Photoshop, Podstawy obróbki i edycji zdjęć: zmiany kolorystyki, kontrastu, ostrości zdjęcia, pracy z warstwami, Retusz: korekcji sylwetki, usuwania elementów (np. pieprzyków, zmarszczek) lub ich dodawania (np. Makijaż cyfrowy), Zastosowania Photoshopa w konkretnych projektach graficznych (przy tworzeniu np. logo, bannerów, nadruków, etc.). Dobre nawyki ułatwiające efektywną pracę z programem, m.in. zapisywania efektów pracy w odpowiednich formatach i ich publikacji w sieci. Kurs zakończy się egzaminem wewnętrznym i wydaniem certyfikatu.

Osoba prowadząca: Trener posiadający wykształcenie kierunkowe z minimum 2–letnim doświadczeniem zawodowym w obszarze kursów/szkoleń informatycznych

f) zarządzanie HR - 15 godzin (45 minut) – 3 osoby, ewentualnie + 1

1. Cel kursu: zdobycie kwalifikacji.
2. Adresaci: uczestnicy projektu – uczniowie klas III – technik hotelarstwa.
3. Kurs zakończony egzaminem wewnętrznym i wydaniem certyfikatu.

Program (nie mniej niż):

Wprowadzenie do zarządzania zasobami ludzkimi. Analiza i planowanie zatrudnienia, rekrutacja i selekcja, oceny pracownicze, szkolenia pracowników, motywacja



pracowników, wynagrodzenie jako czynnik motywacyjny. Komunikacja w zespole, konflikt w organizacji. Kurs zakończy się egzaminem wewnętrznym i wydaniem certyfikatu.

Osoba prowadząca: Trener posiadający wykształcenie wyższe kierunkowe z minimum 2-letnim doświadczeniem zawodowym w obszarze HR.

g) język angielski w biznesie - 60 godzin (45 minut) – 2 osoby, ewentualnie + 1

1. Cel kursu: zdobycie kwalifikacji
2. Adresaci: uczestnicy projektu – uczniowie klas III – technik hotelarstwa
3. Kurs zakończony egzaminem wewnętrznym i wydaniem certyfikatu

Program (nie mniej niż):

Work and life, speed networking, work-life balance, Working on projects, matrix organisations, team work, planning, delegating, Services and systems, customers, customer service, selling, Cross-cultural issues, travelling, entertaining guests, Financial matters, money and investment, Online activity, teleconferencing, security, Logistics, supply chains, Decision making, negotiating and managing, Innovation, innovative ideas, acceptance, Processes and faults, dealing with problems. Kurs zakończy się egzaminem wewnętrznym i wydaniem certyfikatu.

Osoba prowadząca:

Lektor/Nauczyciel posiadający wykształcenie wyższe kierunkowe z minimum 2 –letnim doświadczeniem zawodowym w obszarze prowadzenia kursów/szkoleń, zajęć z języka angielskiego.

h) barista - 40 godzin (45 minut) – 6 osób, ewentualnie +/- 2 osoby

1. Cel kursu: zdobycie kwalifikacji
2. Adresaci: uczestnicy projektu – uczniowie klas III – technik hotelarstwa
3. Kurs zakończony egzaminem wewnętrznym i wydaniem certyfikatu

Program (nie mniej niż):

- droga owocu kawowca od sadzonki po filiżankę,
- jak przygotować poprawne espresso,
- jak spieniać mleko oraz łączyć je z kawą poznając napoje na bazie espresso,
- konserwacja ekspresu ciśnieniowego oraz młynka do kawy,
- alternatywne metody parzenia kawy,
- ćwiczenia sensoryczne - cup tasting, sztuka latte art,

- charakterystyka mleka oraz analiza jako produktu budującego atrakcyjny wizerunek serwowanych kaw przez baristę,
 - zasada tworzenia prostych wzorów takich jak serce, tulipan czy rozeta.
- Kurs zakończy się egzaminem wewnętrznym i wydaniem certyfikatu.

Osoba prowadząca: Trener/Nauczyciel z minimum 2-letnim doświadczeniem zawodowym w obszarze prowadzenia kursów/szkoleń.

IV. Wykonawca zapewnia nieodpłatnie materiały szkoleniowe dla uczestników kursów oraz zobowiązuje się do prowadzenia dokumentacji zgodnie z umową.

V. Zamawiający zapewnia bezpłatne udostępnienie sali na zajęcia teoretyczne.

VI. W przypadku realizacji kursów poza terenem powiatu będzińskiego Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom kursów bezpłatny transport do miejsca przeprowadzania kursu i z powrotem.

VII. Termin realizacji zamówienia

Zamówienie będzie realizowane w okresie od 18 stycznia 2021 roku do 30 kwietnia 2021 roku.

Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę z co najmniej 30-dniowym terminem płatności z możliwością jego wydłużenia w przypadku oczekiwania przez Zamawiającego na transzę środków z Urzędu Marszałkowskiego po zakończeniu realizacji całego kursu (wraz z egzaminem) oraz po przedłożeniu pełnej dokumentacji zawartej w umowie.

VIII. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który zgodnie z obowiązującymi normami prawnymi, może prowadzić kursy zawodowe. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona do przedłożenia dokumentu potwierdzającego możliwość prowadzenia kursów zawodowych. Niespełnienie tego warunku skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uważa się za odrzuconą.
2. Opis sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu.

- 2.1. Zamawiający oceni, czy Wykonawca spełnia warunek, o którym mowa powyżej na podstawie złożonych wraz z ofertą oświadczeń oraz dokumentów wskazanych w rozdziale X poniżej.
- 2.2. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na zasadzie: „spełnia” – „nie spełnia”.
3. W przypadku, gdy Zamawiający zweryfikuje, iż Wykonawca nie spełnia któregoś z wymogów określonego w oświadczeniu – zastrzega sobie prawo odstąpienia od podpisania umowy w zakresie realizacji zamówienia z wybranym Wykonawcą i udzielenia zamówienia kolejnemu Wykonawcy.

UWAGA!

Wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia podlegają Wykonawcy, którzy mają powiązania osobowe lub kapitałowe z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z 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, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,
- 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.

Niespełnienie chociażby jednego z wymienionych wyżej warunków skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uważa się za odrzuconą.

Wymagane oświadczenia lub dokumenty potwierdzające spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:

Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego;

Informacje ogólne dotyczące załączonych dokumentów:

1. Dokumenty załączone do oferty zatrzymuje Zamawiający.
2. W przypadku, gdy Wykonawca nie dołączy do oferty wymaganych dokumentów, złożone dokumenty będą nieczytelne lub będą budziły wątpliwość co do ich prawdziwości, Zamawiający może wezwać Wykonawcę do ich uzupełnienia w

wyznaczonym terminie. Niezłożenie przez Wykonawcę lub mimo wezwania nieuzupełnienie w wymaganym terminie w/w dokumentów skutkuje odrzuceniem oferty.

IX. Kryteria wyboru oferty i waga punktowa

Dokonując wyboru oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

1. cena za realizację zamówienia (max 95 pkt);
2. zapewnienie serwisu kawowego i obiadowego uczestnikom (max 5 pkt).

OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

W formularzu oferty należy podać cenę brutto w polskich złotych za przeprowadzenie poszczególnych kursów zawodowych.

X. Zasady oceny ofert według poszczególnych kryteriów

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie zsumowanej liczby punktów w oparciu o przedstawione kryteria i ustaloną punktację osobno dla każdego szkolenia. Maksymalnie oferta może uzyskać 100 pkt.

1. Punktacja dla kryterium „cena za realizację zamówienia” – ocena na podstawie ceny brutto za kurs dla jednej osoby wskazanej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego

Maksymalna liczba punktów dla kryterium ceny wynosi „95”. Oferta z najniższą ceną otrzyma 95 punktów.

Punkty zostaną obliczone wg wzoru: $C = (C_{min}/C_{o „x”}) \times 95$ pkt gdzie:

C – liczba punktów dla oferty ocenianej za kryterium ceny;

C_{min} – najniższa cena brutto za dane szkolenie spośród złożonych ofert;

C_{o „x”} – cena oferty ocenianej.

2. Punktacja dla kryterium „zapewnienie serwisu kawowego i obiadowego uczestnikom” . Sposób przyznawania punktacji w ramach kryterium:

Wykonawca otrzyma 5 punktów jeżeli w trakcie szkoleń zapewni uczestnikom serwis kawowy i obiadowy (T). Pod pojęciem serwis kawowy i obiadowy rozumieć należy:

- dla zajęć do 4 godzin zegarowych dziennie – serwis kawowy (kawa, herbata, zimne napoje), kanapki lub ciasto (drożdżówki, pączki, itp.) i owoce
- dla zajęć powyżej 4 godzin zegarowych – serwis kawowy jak wyżej + obiad jednodaniowy (nie zupa)

Suma punktów oferty zostanie obliczona według wzoru:



$$S_{„x”} = C + T$$

gdzie:

$S_{„x”}$ – suma punktów oferty;

C – punkty za kryterium „cena za realizację zamówienia”;

T – punkty za kryterium „zapewnienie serwisu kawowego i obiadowego uczestnikom”

Suma punktów oferty zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.

Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej spośród ofert niepodlegających odrzuceniu. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą liczbą punktów. Jeżeli dwie lub więcej ofert uzyska taką samą liczbę punktów, Zamawiający spośród nich wybierze ofertę z niższą ceną.

UWAGA! Oferty będą oceniane osobno dla każdego kursu.

Elementy oferty:

1. Formularz oferty – Załącznik nr 1
2. Oświadczenie wykonawcy dot. kwalifikacji – Załącznik nr 2
3. Oświadczenie wykonawcy – Załącznik nr 3
4. Informacja RODO – Załącznik nr 4
5. Umowa – Załącznik nr 5

Wadium

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

Opis sposobu przygotowania oferty

1. Ofertę należy sporządzić wg formularza ofertowego stanowiącego Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na poszczególne kursy.
3. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej.
4. Treść oferty musi odpowiadać treści Zapytania Ofertowego.
5. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, winny być parafowane przez niego. Poprawki powinny być dokonane w sposób czytelny oraz opatrzone datą ich dokonania.
6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyników postępowania.

XI. Miejsce i termin złożenia oferty

1. Ofertę należy złożyć osobiście, przesłać pocztą, kurierem na adres: Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych, 41-250 – Czeladź, ul. Grodziecka 29 lub przesłać elektronicznie na adres: zs-czeladz@tlen.pl
2. Ofertę złożoną osobiście lub przesłaną pocztą lub kurierem należy dostarczyć w zamkniętej kopercie z dopiskiem: **ZAPYTANIE OFERTOWE NR ZSOIT/3/2020 – kursy zawodowe.**



3. Ofertę złożoną pocztą elektroniczną e-mail należy oznaczyć w temacie numerem postępowania: **NR ZSOiT/3/2020** – kursy zawodowe.
4. Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie do dnia 30 grudnia 2020 roku, do godz. 15.30 (decyduje data wpływu na adres wskazany w punkcie 1).

XII. Ogłoszenie wyników postępowania

Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wynikach postępowania w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w ofercie. Informacje o wynikach postępowania zostaną opublikowane na BIP Zamawiającego oraz w bazie konkurencyjności.

XIII. Zmiana i wycofanie oferty

1. Wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę pod warunkiem, że Zamawiający zostanie powiadomiony o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu, przed upływem terminu do składania ofert. Po upływie terminu składania ofert, Wykonawca nie może wprowadzić w niej zmian.
2. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian powinno zostać złożone w sposób i w formie przewidzianej w niniejszym Zapytaniu Ofertowym dla złożenia oferty, z dopiskiem „ZMIANA OFERTY” .
3. Wycofanie oferty następuje poprzez złożenie oświadczenia podpisanego przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy z dopiskiem „WYCOFANIE OFERTY”

Odrzucenie oferty

Z postępowania zostanie odrzucona oferta Wykonawcy:

1. jeżeli Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu określonych przez Zamawiającego w niniejszym Zapytaniu Ofertowym,
2. jeżeli Wykonawca mimo wezwania nie złożył lub nie uzupełnił w wymaganym terminie dokumentów określonych w rozdziale VI niniejszego Zapytania Ofertowego i na zasadach określonych w Zapytaniu Ofertowym;
3. jeżeli oferta nie jest zgodna z treścią Zapytania Ofertowego;
4. oferta została złożona po terminie.

XIV. Wymagania dotyczące należytego zabezpieczenia umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia przed podpisaniem umowy zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XV. Unieważnienie postępowania

Zamawiający unieważni postępowanie, gdy:

1. nie została złożona żadna oferta nie podlegająca odrzuceniu;
2. postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy;
3. wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;



4. cena najkorzystniejszej oferty przekracza kwotę, jaką zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

XVI. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

1. W postępowaniu Zamawiający i Wykonawcy porozumiewają się wyłącznie za pomocą poczty elektronicznej adres: zs-czeladz@tlen.pl Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania korespondencji. Wyjątek stanowi złożenie oferty dopuszczalne w formie papierowej.
2. Wykonawcy mogą zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania Ofertowego na zasadach określonych w pkt 1.
3. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień na zapytanie Wykonawcy. Treść pytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaze Wykonawcom, którym przekazał Zapytanie Ofertowe.
4. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie treści oferty lub dokumentów wymaganych od Wykonawcy.
5. Wyjaśnienia treści zapytania ofertowego będą udzielane na zapytania, które wpłynęły nie później niż do 21 grudnia 2020 roku.

XVII. Pozostałe informacje

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub uzupełnienia treści Zapytania Ofertowego przed upływem terminu na składanie ofert. Informacja o wprowadzeniu zmiany lub uzupełnieniu treści Zapytania Ofertowego zostanie opublikowana na BIP Zamawiającego oraz w bazie konkurencyjności.
2. Jeżeli wprowadzone zmiany lub uzupełnienia treści Zapytania Ofertowego będą wymagały zmiany treści ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas potrzebny na dokonanie zmian w ofercie.
3. Na każdym etapie realizacji zamówienia Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli i oceny prac w zakresie przedmiotu zamówienia.
4. Zamawiający w uzasadnionych przypadkach przewiduje możliwość udzielenia zamówień dodatkowych.