



ZAPYTANIE OFERTOWE nr 45/EP/02/10/2024

dotyczące świadczenia usług cateringowych wraz z dowozem i obsługą w ramach projektu nr FEDS.07.07-IP.02-0045/23 pn. „Wspieramy poprzez działanie: wzmocnienie usług społecznych i zdrowotnych w woj. dolnośląskim”

Część I. Informacje ogólne dotyczące zapytania ofertowego

1. Zamawiający:
EDUKACJA-PRO
z siedzibą we Wrocławiu, 50-203
ul. Dmowskiego 17f/7
NIP: 8971809932, REGON: 361773739
reprezentowana przez:
Joanna Biegała – Prezes Fundacji
Zamawiający pełni rolę Realizatora projektu

2. Tryb udzielania zapytania Ofertowego
Postępowanie o udzielenie zamówienia w oparciu o zasadę konkurencyjności określoną w obowiązujących na dzień ogłoszenia niniejszego zapytania ofertowego „Wytyczne dotyczące kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” zatwierdzonych przez Ministerstwo Funduszy i Polityki Regionalnej. Postępowanie nie jest prowadzone w oparciu o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

EDUKACJA-PRO w związku z realizacją projektu nr FEDS.07.07-IP.02-0045/23 pn. „Wspieramy poprzez działanie: wzmocnienie usług społecznych i zdrowotnych w woj. dolnośląskim” zwraca się z uprzejmą prośbą o przedstawienie oferty dotyczącej realizacji usług cateringowych:

- 1) przygotowanie i dostarczenie całonocnego wyżywienia – zestawów cateringowych składających się z trzech posiłków: śniadania, obiad (dwudaniowy), kolacja – zwanych dalej zestawem cateringowym wraz z odbiorem odpadków pokonsumpcyjnych – przez 52 tygodnie (7 dni w tygodniu), 30-tu osobom potrzebującym wsparcia w codziennym funkcjonowaniu będących uczestnikami projektu nr FEDS.07.07-IP.02-0045/23 pn. „Wspieramy poprzez działanie: wzmocnienie usług społecznych i zdrowotnych w woj. dolnośląskim”;
- 2) przygotowanie i dostarczenie dwudaniowego obiadu oraz przerwy kawowej dla uczestników szkoleń i warsztatów będących uczestnikami projektu nr FEDS.07.07-IP.02-0045/23 pn. „Wspieramy poprzez działanie: wzmocnienie usług społecznych i zdrowotnych w woj. dolnośląskim”, do miejsca realizacji szkoleń i warsztatów wraz z odbiorem odpadków pokonsumpcyjnych.
3. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
4. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
5. Nie dopuszcza się składania ofert równoważnych.

Część II. Opis przedmiotu zamówienia, terminy wykonania zamówienia oraz miejsce wykonania zamówienia, oferty częściowe, wariantowe i równoważne

1. Ogólny opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest realizacja usług cateringowych, na obszarze województwa dolnośląskiego w okresie od 06.11.2024 r. do 30.06.2026 r., polegających na:
 - A) przygotowaniu i dostarczeniu całonocnego wyżywienia – zestawów cateringowych składających się z trzech posiłków: śniadania, obiad (dwudaniowy), kolacja – zwanych dalej zestawem cateringowym wraz z odbiorem odpadków pokonsumpcyjnych – przez 52 tygodnie (7



dni w tygodniu), 30-tu osobom potrzebującym wsparcia w codziennym funkcjonowaniu będących uczestnikami projektu nr FEDS.07.07-IP.02-0045/23 pn. „Wspieramy poprzez działanie: wzmocnienie usług społecznych i zdrowotnych w woj. dolnośląskim”;

B) przygotowaniu i dostarczeniu dwudaniowego obiadu oraz przerwy kawowej na szkolenia i warsztaty dla uczestników projektu nr FEDS.07.07-IP.02-0045/23 pn. „Wspieramy poprzez działanie: wzmocnienie usług społecznych i zdrowotnych w woj. dolnośląskim” do miejsca realizacji szkoleń i warsztatów wraz z odbiorem odpadków pokonsumpcyjnych. Zamówienie dotyczy realizacji ww. usługi w następującym wymiarze:

- a) 15 osób x 3 dni (dwudaniowy obiad + przerwa kawowa) – catering na warsztaty „Uwierz we własne siły – trening kompetencji i umiejętności społecznych”, tj. 45 obiadów i 45 przerw kawowych;
 - b) 15 osób x 3 dni (dwudaniowy obiad + przerwa kawowa) – catering na warsztaty „Uwierz we własne siły – komunikacja w rodzinie”, tj. 45 obiadów i 45 przerw kawowych;
 - c) 15 osób x 3 dni (dwudaniowy obiad + przerwa kawowa) – catering na warsztaty „Uwierz we własne siły – zarządzanie budżetem domowym”, tj. 45 obiadów i 45 przerw kawowych;
 - d) 10 osób x 3 dni (dwudaniowy obiad + przerwa kawowa) – catering na szkolenie asystentów/kandydatów na asystentów osobistych osób z niepełnosprawnościami w zakresie niezbędnym do świadczenia usług asystenckich, tj. 30 obiadów i 30 przerw kawowych;
 - e) 10 osób x 10 dni (dwudaniowy obiad + przerwa kawowa) – catering na szkolenie opiekunów/kandydatów na opiekunów osób potrzebujących wsparcia w codziennym funkcjonowaniu w zakresie niezbędnym do świadczenia usług opiekuńczych tj. 100 obiadów i 100 przerw kawowych.
- 2) Zakres usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu zestawów cateringowych 30-tu osobom potrzebującym wsparcia w codziennym funkcjonowaniu:
- a) usługa obejmuje dostarczenie zestawów cateringowych składających się z 3 posiłków: śniadanie, obiad (dwudaniowy), kolacja; do poszczególnych miejsc zamieszkania uczestników projektu na terenie województwa dolnośląskiego przez 7 dni w tygodniu w okresie realizacji usługi;
 - b) zestawy cateringowe przygotowywane i dostarczane będą 30-tu osobom przez 52 tygodnie przez 7 dni w okresie realizacji usługi wskazanym w pkt. 1) niniejszego ustępu, razem przygotowanych i dostarczonych zostanie maksymalnie 10 920 zestawów cateringowych. Rozkład poszczególnych dowozów do miejsc docelowych będzie zmienny, zestawy cateringowe dostarczane będą bezpośrednio w miejsca wskazane przez osoby potrzebujące wsparcia w codziennym funkcjonowaniu lub ich opiekunów zgodnie z harmonogramem określonym przez zamawiającego w porozumieniu z wykonawcą. W realizacji usługi zawiera się również obowiązek odbioru odpadków pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 3) Zakres usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu dwudaniowego obiadu oraz przerwy kawowej na szkolenia i warsztaty:
- a) usługa obejmuje dostarczenie dwudaniowego obiadu oraz przerwy kawowej do poszczególnych miejsc prowadzenia szkoleń i warsztatów na terenie województwa dolnośląskiego – maksymalnie 265 dwudaniowych obiadów i 265 przerw kawowych;
 - b) w standardzie: posiłki powinny być ciepłe i odpowiadające normom kalorycznym oraz higieniczno-sanitarnym w wersji mięsnej, wegetariańskiej lub diety specjalnej (np. bezglutenowa) stosownie do wskazań zamawiającego; minimalny standard obiadu obejmuje dwa dania: zupeł, gorące danie mięsne lub rybne (z możliwością zamówienia części posiłków wegetariańskich/diet specjalnych wg preferencji uczestników szkoleń i warsztatów), dodatki warzywne (surówka, jarzyna), dodatek skrobiowy, napój; minimalny standard przerwy kawowej obejmuje kawę, herbatę, wodę, ciastka, soki dostępne dwukrotnie w ciągu dnia szkoleniowego. Usługa obejmuje serwowanie posiłków oraz sprząatanie. W realizacji usługi zawiera się również obowiązek odbioru odpadków pokonsumpcyjnych zgodnie z



obowiązującymi przepisami.

4) *Odbiorcami/Beneficjentami Pomocy* są uczestnicy, zakwalifikowani do udziału w projekcie nr FEDS.07.07-IP.02-0045/23 pn. „Wspieramy poprzez działanie: wzmocnienie usług społecznych i zdrowotnych w woj. dolnośląskim”.

5) Kod określony przez Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

- a) **55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków**
- b) **55520000-1 – usługi dostarczania posiłków**
- c) **55521200-0 – usługi dowożenia posiłków**

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia polegającego na przygotowaniu i dostarczeniu zestawów cateringowych 30-tu osobom potrzebującym wsparcia w codziennym funkcjonowaniu (OPW):

1) okres realizacji usługi: od 06.11.2024 r. do 30.06.2026 r.;

2) wykonawca zobligowany jest do zapewniania gotowości do dostarczenia zestawów cateringowych w całym okresie realizacji usługi wskazanym w punkcie 1) niniejszego ustępu w liczbie i zgodnie z harmonogramem określonym przez zamawiającego w porozumieniu z wykonawcą;

3) wykonawca zapewni indywidualną konsultację dietetyka klinicznego z każdą z 30-tu osób potrzebujących wsparcia w codziennym funkcjonowaniu (OPW) przed rozpoczęciem realizacji dostaw. Celem konsultacji będzie dostosowanie zestawów cateringowych do indywidualnych potrzeb wyrażanych przez OPW. Usługa powinna uwzględniać konieczność przygotowania m.in. następujących diet: cukrzycowej, lekkostrawnej, wątrobowej, bezglutenowej, bezmlecznej, bezlaktozowej, wegetariańskiej lub innej zaleconej OPW przez lekarza lub dietetyka klinicznego. W przypadku diet specjalnych (eliminacyjnych) np. cukrzycowa, wątrobowa, bezglutenowa, bezlaktozowa, wegetariańska lub innej zaleconej OPW przez lekarza lub dietetyka klinicznego, zestawy cateringowe należy przygotowywać z wykorzystaniem odpowiednich zamienników dostępnych na rynku np. mleko bez laktozy, sojowe, ryżowe, ser i jogurt bez laktozy; chleb bezglutenowy, makaron bezglutenowy itp. Zestawy cateringowe składające się z wyżej wymienionych diet, w razie wystąpienia potrzeby, należy dostarczać w postaci rozdrobnionej (mielonej). Zestawy cateringowe muszą odpowiadać całodziennemu zapotrzebowaniu kalorycznemu OPW;

4) szczegółowy harmonogram dostarczania zestawów cateringowych zostanie określony przez zamawiającego w porozumieniu z wykonawcą. W harmonogramie wskazane zostaną m.in. terminy oraz godziny dostarczania zestawów cateringowych w okresie wskazanym w punkcie 1) niniejszego ustępu, oraz wskazane przez OPW lub ich opiekunów prawnych miejsca dostaw;

5) rozkład poszczególnych dowozów do miejsc docelowych oraz liczba dostarczanych zestawów cateringowych będą zmienne, w zależności od zrekrutowanych uczestników projektu. Oferta musi uwzględniać ryzyko związane z koniecznością dostarczania zestawów cateringowych na obszarze wskazanym w części II, ustęp 5. nawet dla jednego uczestnika projektu. Na dzień przeprowadzanego postępowania zamawiający nie dysponuje listą uczestników projektu, a w trakcie realizacji całego zamówienia lista ta będzie ulegać zmianie tak by łącznie obejmowała 30-tu OPW. Przewidywana liczba zestawów cateringowych ma charakter szacunkowy, wyżywienie rozliczone będzie na podstawie liczby faktycznie dostarczonych zestawów cateringowych. Faktyczna ilość zamówionych posiłków będzie uzależniona od liczby osób objętych wsparciem;

6) zestawy cateringowe będą dostarczane pod wskazane w harmonogramie dostaw adresy pomiędzy godzinami 12:00 a 18:00. W przypadku opóźnień lub braków w dostawach zestawów cateringowych zamawiający przewiduje kary umowne zgodnie z zapisami dalszej części niniejszego zapytania;

7) zestawy cateringowe dostarczane będą w jednorazowych pojemnikach w wersji „gotowe do odgrzania” w sposób pozwalający zachować ich najwyższą jakość i świeżość przy zachowaniu standardów higienicznych określonych w odpowiednich przepisach. Jeden zestaw cateringowy dla jednej osoby będzie się składał z trzech posiłków: śniadanie, obiad (dwudaniowy), kolacja;

8) w skład zestawu cateringowego wchodzi:



- a) śniadanie – np. pieczywo 200 g, masło 25 g, dodatek 1: wędlina/ser biały, żółty 100 g, dodatek 2: jajko/kielbasa/jogurt - 1 sztuka; warzywo: ogórek/pomidor/papryka 50 g;
 - b) obiad: I danie: zupa – ok 400 ml na osobę, np. rosół, krupnik, zupa pomidorowa.
 - c) obiad: II danie: mięso lub ryby – około 100-120 g na osobę; ziemniaki lub ryż/kasza/frytki/makaron – około 200 g na osobę; surówki/jarzyzny – około 150 g na osobę – w przypadku dań do których zwyczajowo nie wydaje się surówki zwiększona zostanie gramatura pozostałych składników;
 - d) kolacja: np. omlet 200 g lub sałatka warzywna z pieczywem i dodatkami lub parowane warzywa z kaszą;
- 9) Zestawy cateringowe będą:
- a) przygotowywane w oparciu o indywidualny jadłospis układany i dostosowany przez dietetyka klinicznego do indywidualnych potrzeb OPW. W skali tygodnia posiłki nie mogą powtarzać się rodzajowo;
 - b) wykonywane ze świeżych produktów, wysokiej jakości, z uwzględnieniem wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz.2021, z 2022r. poz. 24, 138), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, zasad żywienia i dietyki stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia;
 - c) przygotowywane z produktów pełnowartościowych, bez użycia produktów głęboko-mrożonych lub instant;
- 10) 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 zestawów cateringowych oraz wyrównkowej kontroli gramatury potraw;
- 11) zestawy cateringowe będą dostarczane przy wykorzystaniu pojazdów do tego przeznaczonych. Transport potraw do miejsca przeznaczenia, będzie odbywał się w warunkach gwarantujących pełne bezpieczeństwo zestawów cateringowych. Dotyczy to zabezpieczenia zarówno przed zagrożeniami biologicznymi, jak również fizycznymi i chemicznymi;
- 12) wykonawca dostarcza zestawy cateringowe własnym transportem i na własny koszt – samochodem spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności co wykonawca będzie zobowiązany potwierdzić przedkładając na każde wezwanie zamawiającego odpowiednie dokumenty, oraz odpowiada za podanie zestawów cateringowych;
- 13) wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia zestawów cateringowych w odpowiednich przeznaczonych do tego celu ekologicznych opakowaniach jednorazowych;
- 14) zamawiający w razie wystąpienia konieczności, najpóźniej do godziny 10:00, dnia poprzedzającego dostawę będzie informował o konkretnej liczbie zestawów cateringowych, w tym dla osób o specjalnych wymaganiach żywieniowych (np. zestawy cateringowe: wegetariańskie, wegańskie, diety eliminacyjne itp.). Faktyczna liczba zamówionych zestawów cateringowych będzie uzależniona od liczby OPW objętych wsparciem w projekcie w danym dniu. Wykonawca uwzględni te informacje i dostarczy odpowiednią liczbę zestawów cateringowych dostosowanych do potrzeb tych osób. Na tej samej zasadzie będzie przekazywał informację dotyczącą potencjalnej zmiany osób i adresów;
- 15) wykonawca zobowiązany jest przedkładać do piątku (lub w ostatni dzień roboczy poprzedzający piątek) do godziny 12-tej, przygotowane przez dietetyka klinicznego jadłospisy na kolejny tydzień ze wskazaniem gramatury, kaloryczności, składników zestawów cateringowych oraz zawartych w nich alergenów na każdy rodzaj diety zgodnie z indywidualnymi wymaganiami OPW. Jadłospisy będą zaakceptowane, a w razie potrzeby korygowane przez zamawiającego i dostosowane do potrzeb OPW, z uwzględnieniem wymogów żywieniowych OPW;
- 16) wykonawca jest zobowiązany do pobierania, przechowywania próbek produkowanych zestawów cateringowych zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (DZ.U. nr 80 poz. 545) i innymi obowiązującymi aktami;
- 17) zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowych kontroli w zakresie warunków określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym;
- 18) wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec zamawiającego i osób trzecich za wykonywane przez siebie i podwykonawców usługi;
- 19) zamawiający oświadcza, iż termin wykonania zamówienia oraz liczba zestawów cateringowych może ulec zmianie zgodnie z postępowaniem rekrutacji uczestników do projektu. W



szczegółności zmianie może ulec data początkowa dostarczania zestawów cateringowych;

20) wykonawca jest zobowiązany do odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w formie zgodnej z obowiązującymi przepisami najpóźniej w ciągu jednego dnia od dnia dostarczenia zestawów cateringowych, których odpady te dotyczą. Odbiór i unieszkodliwienie powstałych odpadów w całości obciążają wykonawcę i powinny być wliczone w cenę oferty;

21) zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji zestawów cateringowych do Sanepidu lub akredytowanego laboratorium w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami;

22) wykonawca jest zobligowany do informowania o wszelkich czynnikach mogących wpłynąć na kwalifikowalność wydatku ponoszonego przez zamawiającego w związku z realizacją niniejszej usługi w terminie do 1 dnia roboczego od dnia wystąpienia czynnika;

23) wykonawca jest zobligowany do dostarczania zamawiającemu potwierdzeń odbioru zestawów cateringowych oraz potwierdzeń zwrotu odpadów pokonsumpcyjnych przez OPW zgodnie ze wzorem dostarczoną przez zamawiającego. Wykonawca odpowiada za skuteczne pozyskanie potwierdzeń odbioru zestawów cateringowych oraz potwierdzeń zwrotu odpadów pokonsumpcyjnych przez OPW. Potwierdzenia odbioru/zwrotu będą przekazywane zamawiającemu przez wykonawcę co osiem dni lub na wezwanie zamawiającego i będą obejmowały siedem poprzednich dni dostaw zestawów cateringowych lub liczbę dni dostaw zgodną z wezwaniem zamawiającego;

24) wykonawca jest zobligowany do dostarczenia na żądanie zamawiającego innej dokumentacji związanej z realizacją niniejszej usługi w czasie obowiązywania umowy dotyczącej realizacji niniejszej usługi, jak i po jej zakończeniu w terminie do 2 dni roboczych od dnia poinformowania o żądaniu.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia polegającego na przygotowaniu i dostarczeniu dwudaniowego obiadu oraz przerwy kawowej na szkolenia i warsztaty:

1) okres realizacji usługi: od 06.11.2024 r. do 30.06.2026 r.;

2) wykonawca zobligowany jest do zapewniania gotowości do dostarczenia dwudaniowego obiadu oraz przerwy kawowej w całym okresie realizacji usługi wskazanym w punkcie 1) niniejszego ustępu w liczbie i zgodnie z harmonogramem określonym przez zamawiającego w porozumieniu z wykonawcą. W harmonogramie wskazane zostaną m.in. terminy oraz godziny dostarczania dwudaniowego obiadu oraz przerwy kawowej w okresie wskazanym w punkcie 1) niniejszego ustępu, oraz miejsca dostaw;

3) rozkład poszczególnych dowozów do miejsc docelowych oraz liczba dostarczanych dwudaniowych obiadów oraz przerw kawowych będą zmienne, w zależności od zrekrutowanych uczestników projektu oraz harmonogramów realizacji szkoleń i warsztatów. Oferta musi uwzględniać ryzyko związane z koniecznością dostarczania cateringu na obszarze wskazanym w części II, ustęp 5. nawet dla jednej grupy szkoleniowej (od 5 do 10 uczestników projektu). Na dzień przeprowadzanego postępowania zamawiający nie dysponuje listą uczestników projektu, a w trakcie realizacji całego zamówienia lista ta będzie ulegać zmianie tak by łącznie obejmowała liczbę osób wskazaną w części II ust. 1., pkt 1) lit. B). Przewidywana liczba dwudaniowych obiadów i przerw kawowych ma charakter szacunkowy, wyżywienie rozliczone będzie na podstawie liczby faktycznie dostarczonych dwudaniowych obiadów i przerw kawowych. Faktyczna ilość zamówionych posiłków będzie uzależniona od liczby osób objętych wsparciem. Dodatkowo zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia liczby dostarczanych posiłków w zależności od frekwencji uczestników projektu. Powiadomienie wykonawcy o ilości posiłków do przygotowania na dany dzień szkoleń będzie dokonywane z jednodniowym (najpóźniej do godziny 10:00 dnia poprzedzającego) wyprzedzeniem w formie e-mail lub telefonicznej;

4) dwudaniowe obiady i przerwy kawowe będą dostarczane we wskazanych godzinach pod wskazane w harmonogramach realizacji szkoleń i warsztatów adresy, z zastrzeżeniem że obiad powinien być dostarczony do miejsca, w którym odbywają się szkolenia i warsztaty nie później niż na 15 min. przed planowaną przerwą obiadową. Obiad powinien być wydany w przerwie obiadowej zgodnie ze zleceniem zamawiającego (odpowiednie zamówiony zestaw dla konkretnego uczestnika projektu). Obiad w chwili podania uczestnikom projektu musi być gorący. W przypadku opóźnień lub braków w dostawach zamawiający przewiduje kary umowne zgodnie z zapisami dalszej części niniejszego zapytania;

5) dwudaniowe obiady dostarczane będą w jednorazowych atestowanych i ekologicznych pojemnikach w wersji „gotowe do podania” w sposób pozwalający zachować ich najwyższą jakość i świeżość przy zachowaniu standardów higienicznych określonych w odpowiednich przepisach. Obiad składa się z dwóch ciepłych dań (zupa i drugie danie). Gramatura obiadu powinna być nie mniejsza niż zwyczajowo oferowana na rynku, dla tego typu usługi



cateringowej. Wykonawca przed przystąpieniem do realizacji usługi przedstawi zamawiającemu do akceptacji jadłospis na wszystkie dni szkoleniowe określając gramaturę każdego elementu obiadu, opis składników z wyszczególnieniem alergenów;

6) minimalny standard przerwy kawowej obejmuje kawę, herbatę, wodę, ciastka, soki, kanapki dostępne dwukrotnie w ciągu dnia szkoleniowego. Usługa obejmuje serwowanie przerwy kawowej oraz sprzątanie po konsumpcji;

7) w przypadku gdy w szkoleniach biorą udział osoby wymagające diet specjalnych (np. wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, wynikająca z zaleceń medycznych lub uwarunkowań kulturowych, wyznaniowych lub związanych z posiadaną niepełnosprawnością) informacje o rodzajach preferowanych przez nich diet w każdym dniu szkoleniowym zamawiający przekazuje wykonawcy wraz z harmonogramem realizacji szkoleń i warsztatów (w celu przygotowania jadłospisu, wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia i wydania Uczestnikowi Projektu posiłku dla tej diety, bez dodatkowego wynagrodzenia). W przypadku pojawienia się diet specjalnych w trakcie realizacji zamówienia, wykonawca jest zobowiązany do ich uwzględnienia bez dodatkowego wynagrodzenia;

8) wykonawca w ramach realizacji zamówienia ma obowiązek zapewnić:

a) przygotowanie stołów: stoły, obrusy, ekspozycja menu, lista alergenów;

b) sprzątanie po każdym dniu dostawy,

c) własne naczynia: termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze, sztućce itp. – zgodnie z menu w danym dniu dostawy;

d) odbiór odpadków pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

9) dostarczane zamawiającemu diety specjalne powinny być opakowane w indywidualne opakowania z atestami z czytelnym oznaczeniem rodzaju indywidualnej diety;

10) realizacja przedmiotu zamówienia będzie dokonywana na podstawie zleceń zamawiającego, w których będzie określał w szczególności ilość i rodzaj zestawów obiadowych oraz przerw kawowych na dany dzień oraz lokalizację, do której należy je dostarczyć, z podziałem na dania mięsne i bezmięsne, diety i inne;

11) wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i przekazywania do akceptacji zamawiającego jadłospisu (menu) na każdy dzień zajęć w taki sposób, aby proponowane obiady nie powtarzały się w trakcie dni szkoleniowych. W każdym jadłospisie powinny być zaproponowane co najmniej dwa rodzaje zestawów obiadowych tj.: zestaw z daniem mięsnym i bezmięsnym. Jadłospis powinien być przekazany zamawiającemu nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia / warsztatu. Zamawiający może wyrazić zgodę na inny termin przekazania jadłospisu. Każdorazowo w zamówieniu zamawiający będzie określał ilość obiadów w ramach konkretnych diet, na podstawie wcześniejszych wskazań uczestników projektu;

12) niezwłocznie po zakończeniu konsumpcji przez uczestników szkoleń i warsztatów wykonawca ma obowiązek posprzątać, odbierając naczynia oraz odpady pokonsumpcyjne;

13) dostawa cateringu odbywać się będzie w dni powszechne lub weekendy (sobota/niedziela) w zależności od harmonogramu realizacji szkoleń i warsztatów;

14) wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie oraz przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr. 171 poz. 1125 z późn zm.). Posiłki wykonywane będą ze świeżych produktów, wysokiej jakości, z uwzględnieniem wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz.2021, z 2022r. poz. 24, 138), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, zasad żywienia i diety stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki będą przygotowywane z produktów pełnowartościowych, bez użycia produktów głęboko-mrożonych lub instant;

15) ostateczne wynagrodzenie wykonawcy uzależnione będzie od faktycznie zamówionych przez zamawiającego i dostarczonych przez wykonawcę ilości dwudaniowych obiadów i przerw kawowych;

16) zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu dostarczonej żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, w szczególności wynikających z ustaleń kontroli, na podstawie protokołu rozbieżności. Za zwróconą żywność wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie;

17) wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) wydane w ramach realizowanej usługi cateringowej spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u uczestnika szkolenia, co będzie udokumentowane stosownym zaświadczeniem lekarskim bądź wynikami badań laboratoryjnych;



18) stwierdzenie wad w realizacji usługi bądź niedostosowanie się przez wykonawcę do potrzeb realizacyjnych projektu, skutkować będą rozwiązaniem umowy w trybie natychmiastowym;

19) usługi świadczone przez wykonawcę muszą być zgodne z aktualnie obowiązującymi Wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego;

20) wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek żywnościowych z każdego dnia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

a) zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C);

b) II danie - temperatura 65°C (+/-3°C),

c) dla potraw na zimno (surówki, sałatki, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 4°C;

21) transport gotowych potraw do miejsca przeznaczenia znajdującego się poza budynkiem, w którym zostały one przygotowane, powinien odbywać się w warunkach gwarantujących pełne bezpieczeństwo tych potraw. Dotyczy to zabezpieczenia zarówno przed zagrożeniami biologicznymi, jak również fizycznymi i chemicznymi. Dwudaniowe obiady i przerwy kawowe będą dostarczane przy wykorzystaniu pojazdów do tego przeznaczonych.

22) 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 oraz wrywkowej kontroli gramatury potraw;

23) wykonawca jest zobowiązany do pobierania, przechowywania próbek produkowanych posiłków zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (DZ.U. nr 80 poz. 545) i innymi obowiązującymi aktami;

24) zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowych kontroli w zakresie warunków określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym;

25) wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec zamawiającego i osób trzecich za wykonywane przez siebie i podwykonawców usługi;

wykonawca jest zobowiązany do odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w formie zgodnej z obowiązującymi przepisami. Odbiór i unieszkodliwianie powstałych odpadów w całości obciążają wykonawcę i powinny być wliczone w cenę oferty;

26) zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji dostarczonych posiłków do Sanepidu lub akredytowanego laboratorium w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami;

27) wykonawca jest zobligowany do informowania o wszelkich czynnikach mogących wpłynąć na kwalifikowalność wydatku ponoszonego przez zamawiającego w związku z realizacją niniejszej usługi w terminie do 1 dnia roboczego od dnia wystąpienia czynnika;

28) wykonawca jest zobligowany do dostarczenia na żądanie zamawiającego dokumentacji związanej z realizacją niniejszej usługi w czasie obowiązywania umowy dotyczącej realizacji niniejszej usługi, jak i po jej zakończeniu w terminie do 2 dni roboczych od dnia poinformowania o żądaniu.

4. Termin realizacji zamówienia:

1) zamówienie będzie zrealizowane w okresie od 06.11.2024 r. do 30.06.2026 r. wg harmonogramu określonego przez zamawiającego w porozumieniu z oferentem;

2) harmonogram realizacji usługi może ulec zmianie, jednak wskazane w nim terminy nie przekroczą dnia 30.06.2026 r.;

3) do godziny 10:00, dnia poprzedzającego dostawę zamawiającemu przysługuje prawo do informowania o konkretnej liczbie zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych, w tym dla osób o specjalnych wymaganiach żywieniowych (np. zestawów cateringowych: wegetariańskie, wegańskie, diety eliminacyjne itp.). Wykonawca uwzględni te informacje i dostarczy odpowiednią liczbę zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych, dostosowanych do potrzeb tych osób. Na tej samej zasadzie zamawiający będzie przekazywał informację dotyczącą potencjalnej zmiany osób i adresów.

5. Miejscem realizacji zamówienia jest województwo dolnośląskie.

6. Oferta wariantowa:

zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

7. Oferta częściowa:



zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

8. Oferta równoważna:

zamawiający nie dopuszcza składania ofert równoważnych.

Część III. Warunki umowy zawartej w wyniku niniejszego zapytania ofertowego

1. Oferent składający ofertę akceptuje, że w umowie zawartej w wyniku przeprowadzenia niniejszego zapytania ofertowego będą znajdowały się między innymi następujące zapisy:

- 1) Przewidujące karę umowną w wysokości do 5% łącznego wynagrodzenia wykonawcy brutto - w sytuacji niewykonania przez wykonawcę zlecenia lub podwykonawców w sposób zgodny z postanowieniami umowy, w szczególności w przypadku:
 - a) braku gotowości do dostarczenia zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych w całym okresie realizacji usługi wskazanym w punkcie 1), ustęp 2. i 3. część II w liczbie i zgodnie z harmonogramem określonym przez zamawiającego w porozumieniu z wykonawcą;
 - b) braku zapewnienia indywidualnej konsultacji dietetyka klinicznego z każdą osobą potrzebującą wsparcia w codziennym funkcjonowaniu przed rozpoczęciem dostaw zestawów cateringowych;
 - c) wystąpienia opóźnień lub braków w dostarczaniu zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych;
 - d) dostarczenia zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów w nieekologicznych lub niejednorazowych opakowaniach;
 - e) dostarczenia zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych bez zachowania standardów higienicznych określonych w odpowiednich przepisach;
 - f) dostarczania niekompletnych, w tym zbyt małych pod względem gramaturowym zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych;
 - g) braku stosowania się do wytycznych w zakresie jadłospisu określonych przez zamawiającego, w szczególności dostosowanie zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych do indywidualnych potrzeb uczestników projektu;
 - h) braku przygotowywania zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych ze świeżych produktów, wysokiej jakości, z uwzględnieniem wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz.2021, z 2022r. poz. 24, 138), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, zasad żywienia i dietyki stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia;
 - i) przygotowywania zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych z produktów niepełnowartościowych, przy użyciu produktów głęboko-mrożonych lub instant;
 - j) dostarczania zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych przy wykorzystaniu pojazdów do tego nieprzeznaczonych lub niespełniających wymogów sanitarno-technicznych do przewozu żywności lub w warunkach niegwarantujących pełnego bezpieczeństwa zestawów cateringowych;
 - k) dostarczania zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych niedostosowanych do potrzeb osób o specjalnych wymaganiach żywieniowych (np. posiłki wegetariańskie, wegańskie, diety itp.);
 - l) dostarczenia zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych pod adresy niewskazane przez zamawiającego;
 - m) nieprzedkładania do piątku (lub do ostatniego dnia roboczego poprzedzającego piątek) do godziny 12-stej jadłospisów na kolejny tydzień ze wskazaniem gramatury zestawów cateringowych lub braku wprowadzenia korekt określonych w jadłospisach przez zamawiającego;



- n) braku pobierania, przechowywania próbek produkowanych zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (DZ.U. nr 80 poz. 545) i innymi obowiązującymi aktami;
 - o) nieodebrania odpadków pokonsumpcyjnych najpóźniej w ciągu jednego dnia od dnia dostarczenia zestawów cateringowych, a w przypadku dwudaniowych obiadów i przerw kawowych – w tym samym dniu;
 - p) stwierdzenia przez Sanepid lub akredytowane laboratorium nieprawidłowości w próbkach zestawów cateringowych przygotowanych przez wykonawcę;
 - q) nieinformowania zamawiającego o wszelkich czynnikach mogących wpłynąć na kwalifikowalność wydatku ponoszonego przez zamawiającego w związku z realizacją niniejszej usługi w terminie do 1 dnia roboczego od dnia wystąpienia czynnika;
 - r) niedostarczania zamawiającemu potwierdzeń odbioru zestawów cateringowych, potwierdzeń zwrotu odpadków przez OPW, zgodnie ze wzorem dostarczonym przez zamawiającego;
 - s) wystąpienia opóźnień lub nieprawidłowości w przekazywaniu zamawiającemu potwierdzeń odbioru zestawów cateringowych oraz potwierdzeń zwrotu odpadków przez OPW;
 - t) wystąpienia opóźnień lub nieprawidłowości w dostarczaniu innej dokumentacji związanej z realizacją niniejszej usługi.
- 2) Zastrzegające możliwość wypowiedzenia przez zamawiającego umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku powtarzającego się (więcej niż jednokrotnego) istotnego naruszania przez wykonawcę postanowień Umowy, w tym w szczególności w przypadku:
- a) braku gotowości do dostarczenia zestawów cateringowych w całym okresie realizacji usługi wskazanym w punkcie 1), ustęp 2. część II niniejszego ustępu w liczbie i zgodnie z harmonogramem określonym przez zamawiającego w porozumieniu z wykonawcą;
 - b) braku zapewnienia indywidualnej konsultacji dietetyka klinicznego z każdą osobą potrzebującą wsparcia w codziennym funkcjonowaniu przed rozpoczęciem dostaw zestawów cateringowych;
 - c) wystąpienia opóźnień lub braków w dostarczaniu zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych;
 - d) dostarczenia zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów w nieekologicznych lub niejednorazowych opakowaniach;
 - e) dostarczenia zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych bez zachowania standardów higienicznych określonych w odpowiednich przepisach;
 - f) dostarczania niekompletnych, w tym zbyt małych pod względem gramaturowym zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych;
 - g) braku stosowania się do wytycznych w zakresie jadłospisu określonych przez zamawiającego, w szczególności dostosowanie zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych do indywidualnych potrzeb uczestników projektu;
 - h) braku przygotowywania zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych ze świeżych produktów, wysokiej jakości, z uwzględnieniem wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz.2021, z 2022r. poz. 24, 138), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, zasad żywienia i diety stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia;
 - i) przygotowywania zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych z produktów niepełnowartościowych, przy użyciu produktów głęboko-mrożonych lub instant;
 - j) dostarczania zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych przy



wykorzystaniu pojazdów do tego nieprzeznaczonych lub niespełniających wymogów sanitarno-technicznych do przewozu żywności lub w warunkach niegwarantujących pełnego bezpieczeństwa zestawów cateringowych;

- k) dostarczania zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych niedostosowanych do potrzeb osób o specjalnych wymaganiach żywieniowych (np. posiłki wegetariańskie, wegańskie, diety itp.);
- l) dostarczenia zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych pod adresy niewskazane przez zamawiającego;
- m) nieprzedkładania do piątku (lub do ostatniego dnia roboczego poprzedzającego piątek) do godziny 12-stej jadłospisów na kolejny tydzień ze wskazaniem gramatury zestawów cateringowych lub braku wprowadzenia korekt określonych w jadłospisach przez zamawiającego;
- n) braku pobierania, przechowywania próbek produkowanych zestawów cateringowych, dwudaniowych obiadów i przerw kawowych zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (DZ.U. nr 80 poz. 545) i innymi obowiązującymi aktami;
- o) nieodebrania odpadków pokonsumpcyjnych najpóźniej w ciągu jednego dnia od dnia dostarczenia zestawów cateringowych, a w przypadku dwudaniowych obiadów i przerw kawowych – w tym samym dniu;
- p) stwierdzenia przez Sanepid lub akredytowane laboratorium nieprawidłowości w próbkach zestawów cateringowych przygotowanych przez wykonawcę;
- q) nieinformowania zamawiającego o wszelkich czynnikach mogących wpłynąć na kwalifikowalność wydatku ponoszonego przez zamawiającego w związku z realizacją niniejszej usługi w terminie do 1 dnia roboczego od dnia wystąpienia czynnika;
- r) niedostarczania zamawiającemu potwierdzeń odbioru zestawów cateringowych, potwierdzeń zwrotu odpadków przez OPW, zgodnie ze wzorem dostarczonym przez zamawiającego;
- s) wystąpienia opóźnień lub nieprawidłowości w przekazywaniu zamawiającemu potwierdzeń odbioru zestawów cateringowych oraz potwierdzeń zwrotu odpadków przez OPW;
- t) wystąpienia opóźnień lub nieprawidłowości w dostarczaniu innej dokumentacji związanej z realizacją niniejszej usługi.

3. Zastrzegające zamawiającemu możliwość potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia wykonawcy.

4. Przewidujące możliwość dochodzenia przez zamawiającego odszkodowania przewyższającego zastrzeżone kary umowne na zasadach ogólnych do wartości rzeczywiście poniesionej szkody.

5. Zastrzegające przeniesienie pełni autorskich praw majątkowych do wszelkich materiałów wytworzonych i wykorzystanych podczas realizacji umowy przez wykonawcę. Wykonawcy nie będzie przysługiwać dodatkowe wynagrodzenie z tego tytułu.

6. Warunkujące zapłatę za usługę w terminie do 90 dni po odbiorze poprawnie zrealizowanej usługi.

7. W przypadku stwierdzenia przez zamawiającego rażących uchybień w trakcie wykonywania przedmiotu umowy ma on prawo do jej wypowiedzenia w trybie natychmiastowym bez prawa wykonawcy do odszkodowania.

8. Warunkujące zapłatę wynagrodzenia na podstawie protokołów odbioru usługi podpisanych przez zamawiającego i wykonawcę, wystawionych na podstawie dostarczonych przez wykonawcę protokołów zdawczo-odbiorczych podpisanych przez wykonawcę oraz osoby odbierające zestawy cateringowe, przekazujące odpadki pokonsumpcyjne tj.: OPW lub ich opiekunowie prawni, na podstawie dostarczonych przez wykonawcę protokołów zdawczo-odbiorczych podpisanych przez wykonawcę oraz osoby odbierające dwudaniowe obiady i przerwy kawowe, a także na podstawie prawidłowo wystawionej oraz skutecznie doręczonej zamawiającemu faktury.



Część IV. Warunki udziału w postępowaniu i opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

1. Do udziału w zapytaniu ofertowym dopuszczone zostaną podmioty, które spełniają łącznie następujące warunki:

- 1) złożą zamawiającemu ofertę wraz z wymaganymi dokumentami;
- 2) posiadają uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 3) znajdują się w sytuacji ekonomiczno-finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie Zamówienia;
- 4) nie otwarto wobec nich likwidacji, ani nie ogłoszono upadłości;
- 5) nie zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne;
- 6) nie zostały prawomocnie skazane za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych,
- 7) wobec których sąd nie orzekł zakazu ubiegania się o zamówienia, na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary;
- 8) w przypadku których wspólnik spółki jawnej, partner lub członek zarządu spółki partnerskiej; komplementariusz spółki komandytowej oraz spółki komandytowo-akcyjnej; członek organu zarządzającego osoby prawnej nie został prawomocnie skazany za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
- 9) spełniają wymóg braku powiązań osobowych lub kapitałowych z zamawiającym – Realizatorem projektu;
- 10) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia we wskazanych przez zamawiającego terminach opisanych w części II ust. 4 punkt 1) niniejszego zapytania ofertowego;
- 11) posiadają aktualną i opłaconą polisę lub inny dokument ubezpieczeniowy, co ma potwierdzić, że oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z wykonaniem niniejszego zamówienia, o wartości sumy ubezpieczenia nie niższej, niż 190 000,00 zł;
- 12) złożą Oświadczenie oferenta o niepodleganiu wykluczeniu stanowiące załącznik nr 5 do niniejszego zapytania ofertowego;
- 13) posiadają wpis do *Rejestru podmiotów wprowadzających produkty, produkty w opakowaniach i gospodarujących odpadami* (rejestr BDO) – w przypadku obowiązku jego posiadania zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami;
- 14) w okresie 3 lat poprzedzających dzień ogłoszenia zapytania ofertowego, a w przypadku krótszego okresu działalności – w okresie działalności oferenta, oferent zrealizował (lub jest w trakcie realizacji) co najmniej dwa zamówienia polegające na świadczeniu usługi cateringowej obejmującej co najmniej okres 6 miesięcy każde, w formie regularnych dostaw zestawów cateringowych dla co najmniej 20 osób jednocześnie, co najmniej w dni robocze w tygodniu.

2. zamawiający ustala następujący sposób dokonania oceny ogólnych warunków udziału w postępowaniu:

- 1) w zakresie warunku wskazanego w część IV. ustęp 1 pkt 1) niniejszego zapytania ofertowego, warunek ten zostanie spełniony, jeżeli oferent pisemnie za pomocą BK2021 złoży zamawiającemu ofertę na formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego wraz z dokumentami określonymi w części IV, ust. 5. niniejszego zapytania ofertowego. Ocena spełnienia ww. warunków zostanie dokonana zgodnie z formułą „spełnia – nie spełnia”;
- 2) w zakresie warunku wskazanego w część IV. ustęp 1 pkt od 2) do 10) i 12), 13) niniejszego zapytania ofertowego, warunek ten zostanie spełniony, jeżeli oferent złoży stosowne oświadczenia oraz w zakresie warunku wskazanego w część IV. ustęp 1 pkt 5) złoży stosowne zaświadczenia. Ocena spełnienia warunku nastąpi na podstawie przedstawionego przez oferenta Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (załącznik nr 3 – Oświadczenie o możliwości wykonania zamówienia), Oświadczenia oferenta o niepodleganiu wykluczeniu (Załącznik nr 5 – Oświadczenia oferenta o niepodleganiu wykluczeniu), aktualnego zaświadczenia właściwego oddziału Zakład Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego



Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że oferent nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, aktualnego zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że oferent nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż, 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Ocena spełnienia ww. warunków zostanie dokonana zgodnie z formułą „spełnia – nie spełnia”;

3) w zakresie wskazanego w część IV. ustęp 1 pkt 11) niniejszego zapytania ofertowego, warunek ten zostanie spełniony, jeżeli oferent złoży polisę lub inny dokument potwierdzający, że oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 190 000,00 PLN (w formie kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez upoważnione osoby do reprezentowania oferenta oraz potwierdzenie opłacenia ww. polisy lub innego dokumentu potwierdzającego, że oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności). Ocena spełnienia ww. warunku zostanie dokonana zgodnie z formułą „spełnia – nie spełnia”;

4) w zakresie wskazanego w część IV. ustęp 1 pkt 14) niniejszego zapytania ofertowego, warunek ten zostanie spełniony, jeżeli oferent podpisze oświadczenie znajdujące się w formularzu ofertowym (Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy) oraz złoży wraz z ofertą: Wykaz zrealizowanych lub będących w trakcie realizacji usług (Załącznik nr 6 – Wykaz zrealizowanych usług lub usług będących w trakcie realizacji) wraz z podaniem nazwy zamówienia (przedmiotu usługi), wartości brutto usługi, daty realizacji (rozpoczęcie, zakończenie), nazwy zamawiającego wraz z podaniem adresu, numeru telefonu do kontaktu, którego zamówienie dotyczy wraz z załączonymi dowodami potwierdzającymi, że usługi te zostały zrealizowane lub są realizowane prawidłowo np.: referencje, protokoły odbioru lub inne równoważne dokumenty w formie skanów potwierdzonych za zgodność z oryginałem. Ocena spełnienia ww. warunku zostanie dokonana zgodnie z formułą „spełnia – nie spełnia”;

3. Wymagania dotyczące zabezpieczeń:

Oferent wraz z ofertą złoży pisemne zobowiązanie dotyczące podpisania weksla in blanco stanowiącego zabezpieczenie poprawnej realizacji umowy w przypadku wyboru oferty. Zabezpieczenie w formie weksla ustanowione zostanie najpóźniej w terminie 3 dni od podpisania umowy.

4. Opis sposobu przygotowania oferty:

1) Przystępując do postępowania oferent akceptuje warunki opisane w niniejszym zapytaniu ofertowym. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta musi zostać sporządzona w języku polskim na formularzu ofertowym załączonym do niniejszego zapytania ofertowego (załącznik nr 1) Ofertę wraz ze wszystkimi załącznikami należy złożyć w formie elektronicznej, podpisaną kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub poprzez profil zaufany przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania oferenta. Brak podpisu oferty i załączników w wyżej wymienionych formach będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Złożenie oferty w sposób odbiegający od wskazanego w niniejszym zapytaniu ofertowym jest równoznaczne z jej odrzuceniem, ze względu na niespełnienie kryteriów formalnych bez wzywania do uzupełnienia. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyników postępowania.

2) Oferta musi zawierać:

- a) nazwę i adres oferenta;
- b) datę sporządzenia;
- c) termin związania ofertą. Termin ten wynosi 30 dni;

d) wartość oferty (netto oraz brutto), przy czym cena brutto zawiera podatek VAT, który oferent jest zobowiązany obliczyć zgodnie z obowiązującymi przepisami. Cena uwzględnia wykonanie wszystkich czynności oraz zawiera wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia świadczonego przez okres i na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym;

e) oferta musi zostać podpisana poprzez kwalifikowany podpis elektroniczny lub profil zaufany przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania oferenta.

5. Do oferty przygotowanej na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego należy dołączyć następujące dokumenty:

- 1) załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z



zamawiającym – Realizatorem projektu;

2) załącznik nr 3 – Oświadczenie o możliwości wykonania zamówienia;

3) załącznik nr 4 – Klauzula informacyjna RODO;

4) Załącznik nr 5 – Oświadczenia oferenta o niepodleganiu wykluczeniu;

5) Załącznik nr 6 – Wykaz zrealizowanych usług lub usług będących w trakcie realizacji;

6) dokumenty rejestrowe firmy (wpis do ewidencji lub odpowiedniego rejestru sądowego);

7) pisemne zobowiązanie dotyczące podpisania weksla in blanco, o którym mowa w części IV ustęp 3;

8) polisę lub inny dokument potwierdzający, że oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 190 000,00 PLN (w formie kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez upoważnione osoby do reprezentowania oferenta oraz potwierdzenie opłacenia ww. polisy lub innego dokumentu potwierdzającego, że oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności);

9) aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że oferent nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert (w formie skanu);

10) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że oferent nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż, 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert (w formie skanu).

Zamawiający zastrzega sobie, że tylko ww. dokumenty będą podlegały ocenie. Dokumenty nie sporządzone na wzorach udostępnionych w zapytaniu ofertowym lub dodatkowe, nie wskazane w zapytaniu – nie będą brały udziału w ocenie.

Część V. Miejsce oraz termin składania i rozpatrzenia ofert:

1. Oferta musi zostać złożona zgodnie z wymogami wskazanymi w niniejszym zapytaniu ofertowym w nieprzekraczalnym terminie do 04.11.2024 r. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między zamawiającym, a oferentem oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą Bazy Konkurencyjności (BK2021) – strony internetowej – <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/> – prowadzonej przez ministra właściwego do spraw rozwoju regionalnego przeznaczonej do zamieszczania zapytań ofertowych zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w podrozdziale 3.2 *Wytyczne dotyczące kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027*;

2. oferta powinna być złożona za pośrednictwem platformy Baza konkurencyjności (w zakładce „Oferty”), zgodnie z instrukcją zamieszczoną na Bazie konkurencyjności;

3. o ważności składanej oferty decyduje data i godzina wpływu oferty poprzez moduł składania ofert w portalu BK2021;

4. w toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert;

5. zamawiający dopuszcza możliwość wycofania ofert przez oferenta poprzez złożenie oświadczenia w formie pisemnej przed upływem terminu na składanie ofert określonego w części V. ustęp 1. niniejszego zapytania ofertowego.

Część VI. Kryteria wyboru ofert i sposób oceny oferty.

1. W przedmiotowym postępowaniu zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w następujący sposób:

1) oferty zostaną ocenione pod względem stawianych im w zapytaniu ofertowym wymogów opisanych w części IV zgodnie z formułą: „spełnia – nie spełnia” w oparciu o informacje zawarte w ofercie, załącznikach, oświadczeniach, zaświadczeniach i dokumentach określonych w części IV, ustęp 5 niniejszego zapytania ofertowego. W przypadku, gdy oferta nie będzie spełniać wymogów zostanie odrzucona,

2) oferty, które spełnią warunki udziału w postępowaniu, będą podlegać dalszej ocenie wg następujących kryteriów:

Kryterium A – cena oferty – waga 60% (maks. 60 pkt.) – P₁

Kryterium B – klauzula społeczna – oferent – waga 30% (maks. 30 pkt.) – P₂



Kryterium C – klauzula społeczna – pracownicza – waga 10% (maks. 10 pkt.) – P_3

Łączna liczba możliwych do uzyskania punktów: 100 (100%)

Właściwa dla każdej oferty liczba punktów (P) będzie obliczana na podstawie następującego wzoru:

$$P = P_1 + P_2 + P_3$$

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ta, która uzyskała największą liczbę punktów.

Obliczenia wartości punktowej oferty dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania).

Ponadto, zamawiający przy dokonywaniu wyboru wykonawcy będzie kierować się elementarnymi zasadami udzielania zamówień, obowiązującymi na wspólnotowym, jednolitym rynku europejskim, w tym:

- zasadą przejrzystości i jawności prowadzonego postępowania,
- zasadą ochrony uczciwej konkurencji,
- zasadą swobody przepływu kapitału, towarów, dóbr i usług,
- zasadą niedyskryminacji i równego traktowania potencjalnych wykonawców,
- zasadą zapobiegania konfliktom interesów.

3) Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienia danego kryterium oceny oferty:

a) Kryterium A – cena oferty – waga 60% (maks. 60 pkt.) – P_1

Punkty za kryterium A zostaną przyznane na podstawie łącznej ceny brutto podanej przez oferenta w Formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego. Cenę należy podać w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Podana cena powinna zawierać wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.

Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną liczbę punktów za spełnienie Kryterium A, tj. 60 pkt.

Pozostałym ofertom w zakresie kryterium A – cena oferty – zostanie przyznana liczba punktów zgodnie z poniższym wzorem:

$$P_1 = (C_n : C_b) \times 60$$

Gdzie:

P_1 – oznacza liczbę punktów przyznanych ofercie w kryterium A

C_n – oznacza łączną cenę brutto najniższą spośród złożonych ofert podlegających ocenie

C_b – oznacza cenę brutto podaną w badanej ofercie

60 – oznacza wagę kryterium (znaczenie tego kryterium w %)

Oferent w przedłożonej ofercie wskazuje łączną cenę brutto podaną w PLN (wraz z podaniem cen jednostkowych). Wskazana cena za 1 zestaw cateringowy brutto PLN, 1 dwudaniowy obiad brutto PLN, 1 przerwę kawową brutto PLN stanowi cenę ryczałtową, kompletną, jednoznaczną, niepodlegającą waloryzacji i obejmuje cenę jednostkową usługi opisanej w zapytaniu ofertowym.

Punkty zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku będą stanowiły punktację P_1 oferty za kryterium A.

b) Kryterium B – klauzula społeczna – oferent – waga 30% (maks. 30 pkt.) – P_2

$$P_2 = K_B$$

Kryterium B (K_B) oceniane będzie na podstawie deklaracji złożonej w formularzu ofertowym i będzie podlegało ocenie wg wzoru poniżej:

$K_B = 30$ pkt. oferent jest podmiotem ekonomii społecznej

$K_B = 0$ pkt. oferent nie jest podmiotem ekonomii społecznej

Podmiotem ekonomii społecznej jest:

- przedsiębiorstwo społeczne, w tym spółdzielnia socjalna, o której mowa w ustawie z dnia 27 kwietnia 2006 r. o spółdzielniach socjalnych (Dz. U. poz. 651, z późn. zm.);
- podmiot reintegracyjny, realizujący usługi reintegracji społecznej i zawodowej osób zagrożonych wykluczeniem społecznym;
- organizacja pozarządowa lub podmiot, o którym mowa w art. 3 ust. 3 pkt 1 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. z



2016 r. poz. 239, z późn. zm.);

dd) podmiot sfery gospodarczej utworzony w związku z realizacją celu społecznego bądź dla którego leżący we wspólnym interesie cel społeczny jest racją bytu działalności komercyjnej. Grupę tę można podzielić na następujące podgrupy:

aaa) organizacje pozarządowe, o których mowa w ustawie z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie, prowadzące działalność gospodarczą, z której zyski wspierają realizację celów statutowych;

bbb) spółdzielnie, których celem jest zatrudnienie tj. spółdzielnie pracy, inwalidów i niewidomych, działające w oparciu o ustawę z dnia 16 września 1982 r. – Prawo spółdzielcze (Dz. U. z 2016 r. poz. 21, z późn. zm.);

ccc) spółki non-profit, o których mowa w ustawie z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie, o ile udział sektora publicznego w spółce wynosi nie więcej niż 50%.

c) Kryterium C – klauzula społeczna – pracownicza – waga 10% (maks. 10 pkt.) – P₃

P₃= K_c

Kryterium C (K_c) oceniane będzie na podstawie deklaracji złożonej w formularzu ofertowym i będzie podlegało ocenie wg wzoru poniżej:

K_c = 10 pkt. – oferent wykaże zatrudnienie na podstawie umowy o pracę osoby/osób wykonującej/-ych czynności (przygotowującej/-ych lub dostarczającej/-ych zestawy cateringowe/dwudaniowe obiady/przerwy kawowe) w trakcie realizacji zamówienia, o których mowa w art. 96 ust. 2 PZP;

K_c = 0 pkt. – oferent nie wykaże zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osobę/osób wykonującej/-ych czynności (przygotowującej/-ych lub dostarczającej/-ych zestawy cateringowe/dwudaniowe obiady/przerwy kawowe) w trakcie realizacji zamówienia, o których mowa w art. 96 ust. 2 PZP.

Osoby, o których mowa w art. 96 ust. 2, punkt 2) ustawy PZP to:

aa) bezrobotni w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy;

bb) osoby poszukujące pracy, niepozostające w zatrudnieniu lub niewykonujące innej pracy zarobkowej, w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy;

cc) osoby usamodzielniane, o których mowa w art. 140 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 9 czerwca 2011 r. o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej;

dd) młodociani, o których mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego;

ee) osoby niepełnosprawne w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych;

ff) inne osoby niż określone w podliterach aa)–ee), o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (Dz.U. z 2022 r. poz. 2241) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego;

gg) osoby do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadające status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia.

Wykonawca w terminie 7 dni od podpisania umowy zobowiązuje się do przekazania zamawiającemu listy osób, które będą zaangażowane w realizację zamówienia. Wykonawca będzie informować zamawiającego o każdej zmianie niezwłocznie. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wskazanych w podliterach od aa) do gg), litera c), punkt 3), część VI. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

aa) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,

bb) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,

cc) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę osoby/osoby wykonującej/-ych czynności (przygotowujących lub dostarczających



zestawy cateringowe/dwudaniowe obiady/przerwy kawowe) w trakcie realizacji zamówienia:

aa) oświadczenie o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy;

bb) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;

cc) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy; poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.

dd) Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności przygotowania lub dostarczania zestawów cateringowych przy zamówieniu zgodnie z ofertą, zamawiający przewiduje sankcje:

aaa) kary umownej w wysokości miesięcznego minimalnego wynagrodzenia za pracę w danym roku (zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów),

bbb) odstąpienia od umowy w przypadku trzykrotnego stwierdzenia przez zamawiającego zatrudnienia przez wykonawcę osoby do wykonywania czynności w ramach realizacji zamówienia na innej podstawie niż umowa o pracę.

Nie złożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby lub osób wskazanych w podliterach aa) do gg), litera c), punkt 3), ust. 1. część VI.

W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

Część VII Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty oraz ogłoszenia wyników

1. Zamawiający sporządzi pisemny protokół z postępowania i wyboru najkorzystniejszej oferty;
2. informacja o wyborze oferty zostanie upubliczniona niezwłocznie po rozstrzygnięciu postępowania poprzez zamieszczenie informacji o rozstrzygnięciu postępowania na stronie internetowej www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl;
3. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów w oparciu o ustalone powyżej kryteria i podpisze umowę z wybranym wykonawcą na realizację zamówienia;
4. w przypadku, gdy najniższa oferta złożona przez oferentów przekroczy możliwości finansowe zamawiającego, dopuszcza się przeprowadzenie negocjacji z wybranymi oferentami. Jeśli oferent, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert;
5. informacje dotyczące procesu oceny oraz wyboru ofert nie zostaną ujawnione oferentom lub innym osobom, niez zaangażowanym oficjalnie w proces oceny i wyboru oferty. Na wniosek oferenta, który złożył ofertę, zamawiający udostępni protokół postępowania o udzielenie zamówienia, z wyłączeniem części ofert stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu tajemnicy przedsiębiorstwa zgodnie z przepisami o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (ustawa z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913).



6. jeżeli w wyniku przeprowadzenia niniejszego zapytania do zamawiającego nie wpłynie żadna oferta, lub oferty, które wpłyną zostaną odrzucone, albo żaden oferent nie spełni warunków udziału w postępowaniu, zawarcie umowy w sprawie realizacji zamówienia z pominięciem zasady konkurencyjności jest możliwe, gdy pierwotne warunki zamówienia nie zostaną zmienione.

Część VIII. Unieważnienie postępowania i odrzucenie ofert

1. Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli:

- 1) jej treść lub forma nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego;
- 2) zostanie złożona po terminie składania ofert;
- 3) będzie zawierała rażąco niską cenę. Za cenę rażąco niską uznaje się cenę odbiegającą o 30% od średniej ceny wszystkich złożonych ofert lub szacunkowej ceny obliczonej przez zamawiającego. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwróci się w formie pisemnej do Oferenta o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Zamawiający weźmie ponadto pod uwagę obiektywne czynniki, w szczególności oszczędność metody wykonania zamówienia, wybrane rozwiązania techniczne, wyjątkowo sprzyjające warunki wykonywania zamówienia dostępne dla Oferenta, oryginalność projektu oraz wpływ pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów. Zamawiający odrzuci ofertę Oferenta, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
- 4) będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
- 5) będzie niekompletna, tj. nie zawierająca wszystkich dokumentów, oświadczeń i załączników wymaganych w niniejszym zapytaniu ofertowym;
- 6) nie zostaną złożone wyjaśnienia w wymaganej formie bądź terminie lub w sytuacji niewyczerpującego złożenia wyjaśnień;
- 7) zostanie złożona przez oferenta niespełniającego warunków udziału w postępowaniu;
- 8) Oferent, który mimo wybrania jego oferty uchylił się od podpisania umowy/ i lub ustanowienia zabezpieczenia w terminie uniemożliwiającym rozpoczęcie realizacji usługi w okresie wskazanym w niniejszym zapytaniu ofertowym w części II ust. 3 niniejszego zapytania ofertowego.

2. Zamawiający unieważni postępowanie, gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższy limit dostępnych środków finansowych w ramach projektu, którą zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia i w toku podjętych negocjacji nie dojdzie do porozumienia lub postępowanie obciążone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy;

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty lub do odwołania postępowania bez podania przyczyny. W takim przypadku oferentom nie przysługują jakiegokolwiek roszczenia względem zamawiającego;

4. Zamawiający jest uprawniony do unieważnienia postępowania w przypadku wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie zamówienia nie leży w interesie zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć;

5. Zamawiający jest uprawniony do unieważnienia postępowania w przypadku, gdy postępowanie obciążone jest wadą lub stwierdzono błędy, które mogą mieć wpływ na wynik postępowania;

6. w związku z unieważnieniem postępowania lub odrzuceniem oferty oferentom nie przysługują środki ochrony prawnej. Ponadto zamawiający przeprowadza zapytanie ofertowe na podstawie Zasady Konkurencyjności określonej w obowiązujących na dzień ogłoszenia niniejszego zapytania ofertowego „Wytucznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027”. Postępowanie nie jest prowadzone w oparciu o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych. Tym samym nie ma obowiązku wezwania oferenta do uzupełnień braków mających miejsce w ofercie oraz załącznikach do oferty.

Część IX. Wykluczenia z postępowania

1. Z postępowania wyłączone są podmioty powiązane z zamawiającym – Realizatorem projektu osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między zamawiającym – Realizatorem projektu lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającego – Realizatora projektu lub osobami wykonującymi w imieniu zamawiającego – Realizatora projektu czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a oferentem polegające w szczególności na:

- 1) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,



- 2) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa,
- 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- 4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli,
- 5) pozostawaniu we wspólnym pożyciu z oferentem, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych oferentów ubiegających się o udzielenie zamówienia,
- 6) pozostawaniu z oferentem w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Do oferty należy dołączyć oświadczenie o braku istnienia albo braku wpływu powiązań osobowych lub kapitałowych z zamawiającym – Realizatorem projektu stanowiące załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

2. Zgodnie z art. 1 pkt 3 ustawy w celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę rozpoczętej w dniu 24 lutego 2022 r., wobec osób i podmiotów wpisanych na listę, o której mowa w art. 2 ustawy, wyklucza się z postępowania:

- 1) oferenta wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 2) oferenta, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 3) oferenta, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

Ww. warunki, określone w niniejszym ustępie w punktach 1)–3) dotyczą również podwykonawców oferenta.

Na potwierdzenie braku podstaw do wykluczenia oferent przedstawia Oświadczenie oferenta o niepodleganiu wykluczeniu stanowiące załącznik nr 5 do niniejszego zapytania ofertowego.

Część X. Warunki zmian umowy

1. Oferent, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, podpisze umowę zgodną z zapisami niniejszego zapytania ofertowego, w wyznaczonym przez zamawiającego miejscu i terminie umożliwiającym rozpoczęcie realizacji usługi w okresie wskazanym w niniejszym zapytaniu ofertowym w części II ustęp 4 punkt 1) niniejszego zapytania ofertowego;
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem warunków ich wprowadzenia:
 - 1) zmiana sposobu rozliczania umowy lub dokonywania płatności na rzecz wykonawcy - np. na skutek zmian zawartej przez zamawiającego umowy o dofinansowanie projektu lub zmian wytycznych dotyczących realizacji projektu,
 - 2) zmiana terminu realizacji przedmiotu zamówienia,
 - 3) wystąpienia siły wyższej – jako „siły wyższe” uznaje się klęski żywiołowe, huragan, powódź, katastrofy transportowe, pożar, eksplozje, wojna i inne nadzwyczajne wydarzenia, których zaistnienie leży poza zasięgiem i kontrolą układających się stron („siła wyższa” – to zdarzenie (a) zewnętrzne, (b) niemożliwe lub prawie niemożliwe do przewidzenia, (c) którego skutkiem nie można zapobiec),
 - 4) konieczność zrealizowania przedmiotu zamówienia przy zastosowaniu innych rozwiązań technicznych, technologicznych lub materiałowych niż wskazane w dokumentacji – w sytuacji, gdyby zastosowanie przewidzianych rozwiązań groziło niewykonaniem lub wadliwym wykonaniem przedmiotu zamówienia,
 - 5) w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla zamawiającego – np. powoduje skrócenie terminu realizacji umowy, zmniejszenie wartości zamówienia, wydłużenie terminu



realizacji, zwiększenie wartości zamówienia,

6) realizacji dodatkowych dostaw, usług lub robót budowlanych od dotychczasowego wykonawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:

- a) zmiana wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,
- b) zmiana wykonawcy spowodowałaby istotną niezgodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla zamawiającego,
- c) wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

7) warunki oraz terminy płatności w szczególności w przypadku konieczności uwzględnienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, jak również w przypadku, gdy ze względu na interes zamawiającego zmiana warunków oraz terminów jest konieczna.

8) zmiana taka wynikać będzie z błędu lub konieczności dodatkowego doprecyzowania warunków realizacji umowy lub w przypadku kiedy konieczność zmiany istotnych warunków umowy wynikać będzie z wprowadzonych i zaakceptowanych zmian wniosku o dofinansowanie lub w przypadku zmiany formy prawnej oferenta/wykonawcy lub innych zdarzeń o których zamawiający i/lub wykonawca nie wiedział w chwili podpisania umowy dotyczącej realizacji usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy. Zmiana istotnych warunków umowy dopuszczalna jest na zasadach opisanych w wytycznych kwalifikowalności obowiązujących w dniu wszczęcia procedury;

9) zmiana powszechnie obowiązującego prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umów,

10) zmiana sposobu rozliczania umowy lub dokonywania płatności na rzecz Wykonawcy - np. na skutek zmian zawartej przez Realizatora Projektu umowy o dofinansowanie projektu lub zmian wytycznych dotyczących realizacji projektu;

11) zmiana terminu realizacji przedmiotu zamówienia;

12) zmiana danych teleadresowych osób reprezentujących zamawiającego lub wykonawcę.

3. Zamawiający dopuszcza zmianę istotnych warunków umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania w przypadku kiedy zmiana taka wynikać będzie z błędu lub konieczności dodatkowego doprecyzowania warunków realizacji umowy lub w przypadku kiedy konieczność zmiany istotnych warunków umowy wynikać będzie z wprowadzonych i zaakceptowanych zmian wniosku o dofinansowanie lub w przypadku zmiany formy prawnej oferenta/wykonawcy lub innych zdarzeń o których zamawiający i/lub wykonawca nie wiedział w chwili podpisania umowy dotyczącej realizacji usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy.

4. Zmiany postanowień zawartej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności, podpisanego przez obie strony.

5. Zmiana istotnych warunków umowy dopuszczalna jest wyłącznie na zasadach opisanych w wytycznych kwalifikowalności obowiązujących w dniu wszczęcia procedury.

Część XI. Dodatkowe informacje

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia, w tym wymiana informacji między zamawiającym a oferentem oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą Bazy Konkurencyjności (BK2021) – strony internetowej – <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

2. zamawiający zastrzega, że oferenci mogą zadawać pytania najpóźniej do dnia 29.10.2024 r.;

3. zamawiający oświadcza, że wszyscy potencjalni oferenci mają taki sam dostęp do informacji dotyczących przedmiotowego zamówienia publicznego i żaden oferent nie jest uprzywilejowany względem drugiego, a postępowanie prowadzone jest w sposób transparentny.

Część XII. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO

1. Zgodnie z art. 13 ust.1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”,



informuję, że:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest EDUKACJA-PRO z siedzibą we Wrocławiu, 50-203; ul. Dmowskiego 17f/7, telefon: 71 799 99 73, e-mail: info@edukacja-pro.pl
- 2) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia, prowadzonym w trybie zasady konkurencyjności w szczególności w celu potwierdzenia kwalifikowalności wydatków, udzielenia dofinansowania, zarządzania, monitoringu, ewaluacji, kontroli, audytu i sprawozdawczości oraz działań informacyjno-promocyjnych w ramach FEDS 2021-2027.
- 3) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania;
- 4) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres trwałości projektu wyznaczony przez Wytyczne dotyczące kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027;
- 5) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem związanym z udziałem w postępowaniu;
- 6) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 7) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 8) nie przysługuje Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Część XIII. Klauzula informacyjna dla osoby, której dane są przetwarzane w ramach realizacji projektu

W związku z Państwa udziałem w realizacji Projektu, świadczeniem pracy, wykonywaniem, świadczeniem lub dostarczeniem robót, usług lub produktów w ramach Projektu/złożeniem oferty w ramach projektu pt.: „Wspieramy poprzez działanie: wzmocnienie usług społecznych i zdrowotnych w woj. dolnośląskim” na podstawie art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), informuję iż:

- 1) Administratorem Państwa danych osobowych w odniesieniu do zbioru „Fundusze europejskie Dolnego Śląska na lata 2021 - 2027” jest Województwo Dolnośląskie reprezentowane przez Zarząd Województwa Dolnośląskiego z siedzibą w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Dolnośląskiego we Wrocławiu wybrzeże Juliusza Słowackiego 12/14, 50-411 Wrocław, będący Instytucją Zarządzającą FEDS na lata 2021 - 2027 (dalej: Instytucja Zarządzająca).
- 2) Administratorem Państwa danych osobowych w odniesieniu do zbioru „Centralny system Teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych” jest Minister właściwy do spraw rozwoju regionalnego.



Część XIV. Załączniki

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku istnienia albo braku wpływu powiązań osobowych lub kapitałowych z zamawiającym – Realizatorem projektu
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie o możliwości wykonania zamówienia
5. Załącznik nr 4 – Klauzula informacyjna RODO
6. Załącznik nr 5 – Oświadczenia oferenta o niepodleganiu wykluczeniu
7. Załącznik nr 6 – Wykaz zrealizowanych usług lub usług będących w trakcie realizacji

Do oferty należy ponadto dołączyć:
dokumenty wskazane w części IV ust. 5 pkt. 6) – 10)

Złożenie oferty w sposób odbiegający od wskazanego w niniejszym zapytaniu ofertowym jest równoznaczne z jej odrzuceniem, ze względu na niespełnienie kryteriów formalnych.

Prezes Fundacji

EDUKACJA-PRO

Joanna Biegała