



Bydgoszcz, 05.09.2024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE W ZAKRESIE ŚWIADCZENIA USŁUGI WYŻYWIENIA DLA UCZESTNIKÓW PROJEKTU „CENTRUM USŁUG SPOŁECZNYCH W GMINIE PRUSZCZ”

Wspólny Słownik zamówień CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 - Usługa dostarczania posiłków

Informacje ogólne:

1. Zamawiający: Agencja Analiz i Doradztwa Personalnego Psychological Solutions Group Remigiusz Koc, ul. Gdańska 105/4, 85-022 Bydgoszcz, NIP 8781695922, REGON 340623485.
2. Postępowanie na wykonanie usługi wyżywienia (przygotowanie i dostawa zestawów cateringowych) dla uczestników projektu „Centrum Usług Społecznych w Gminie Pruszcz” objętych wsparciem w Dziennym Domu Pomocy w Pruszczu.
3. Usługa świadczona będzie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku, w okresie od 19.09.2024 r. do 15.09.2026 r.
4. Tryb udzielenia zamówienia:
Postępowanie o udzielenie zamówienia w oparciu o zasadę konkurencyjności zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027. Do niniejszego postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.
5. Zamówienie realizowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza 2021-2027, priorytet 8 Fundusze Europejskie na wsparcie w obszarze rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działania 08.24 Usługi społeczne i zdrowotne.
6. Postępowanie dotyczy wyboru jednego wykonawcy. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
7. Zamówienia wariantowe: nie dotyczy

Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie w dni robocze usługi wyżywienia dla uczestników Dziennego Domu Pomocy. Przez usługę wyżywienia rozumie się: przygotowanie i dostarczanie zestawów cateringowych dla osób dorosłych będących uczestnikami projektu „Centrum Usług Społecznych w Gminie Pruszcz”. Zestaw cateringowy składa się w danym dniu ze śniadania, dwudaniowego obiadu z deserem oraz uzupełniającego zestawu produktów żywnościowych. Usługa wyżywienia realizowana będzie w maksymalnej liczbie 23 zestawów cateringowych dziennie - dla uczestników projektu pn. „Centrum Usług Społecznych w Gminie Pruszcz” objętych wsparciem w siedzibie Dziennego Domu Pomocy w Pruszczu (Plac Poniatowskiego 10). Zamawiający przekaże Wykonawcy informację na temat dokładnej liczby zestawów cateringowych (odpowiadającej liczbie osób przebywających w danym dniu w DDP) w dniu poprzedzającym świadczenie usługi wyżywienia do godziny 18:00 za pośrednictwem poczty e-mail lub telefonicznie.
 - a) Usługa wyżywienia w danym dniu obejmuje przygotowanie i dostarczenie zestawów cateringowych, składających się z:
 - 1) Śniadania – przykładowe menu: kawa mleczna, kakao, kawa zbożowa; mleko, parówki na ciepło, przetwory mięsne np. kiełbasa, wędliny, potrawy z jajek, ser biały, ser żółty,



drożdżówka, jogurt, płatki, owoce, warzywa, masło, pieczywo mieszane, dżem, miód, pasty.

- 2) Dwudaniowego obiadu z deserem – przykładowe menu: zupy różnego rodzaju; wyroby garmażeryjne kulinarne, ziemniaki, ryż, wyroby gotowe z mięsa i podrobów, wyroby garmażeryjne niemięsne, ryby, pierogi, sałatki, surówki i warzywa, sok/kompot, deser np. ciasto, budyń, kisiel, galaretka;
- 3) Uzupełniającego zestawu produktów żywieniowych dla każdego z uczestników przebywających w danym dniu w DDP.

W skład uzupełniającego zestawu produktów żywieniowych wchodzi:

- i. Herbata czarna – 1 saszetka/osoba dziennie
 - ii. Herbata zielona lub Herbata owocowa – 1 saszetka/osoba dziennie
 - iii. Cukier – 1 saszetka/porcja co najmniej 5 gramów na 1 osoba dziennie
 - iv. Kawa rozpuszczalna – 1 saszetka/porcja – co najmniej 8 gramów/osobę dziennie
 - v. Kawa sypana – 1 porcja – co najmniej 8 gramów/osobę dziennie
 - vi. Woda mineralna niegazowana butelkowana (pojemność co najmniej 500 ml na osobę dziennie dostarczana w zamkniętych opakowaniach/butelkach o pojemności nie większej niż 1,5l.)
 - vii. Jogurty owocowe – różne smaki lub naturalne, pojemność co najmniej 1 szt. (co najmniej 150 ml)/osoba dziennie
 - viii. Drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, kruche ciastka – co najmniej 50 gramów na osobę dziennie
 - ix. Owoce: banany lub jabłka lub gruszki – 2 szt./osoba dziennie
 - x. Sok warzywny (pojemność co najmniej 150 ml na osobę dziennie, dostarczane w zamkniętych opakowaniach o pojemności nie większej niż 1l.)
 - xi. Owoce suszone np. ananas, morele, mango – co najmniej 10 gramów na osobę dziennie;
- b) Wchodzące w skład usługi wyżywienia zestawy cateringowe powinny być dostarczane do Siedziby Dziennego Domu Pomocy w Pruszczu (Plac Poniatowskiego 10) wg poniższego rozkładu godzin:
- śniadania oraz uzupełniające zestawy produktów żywieniowych – między 8:15 a 8:45 każdego dnia roboczego;
 - obiady z deserem – między 12:15 a 12:45 każdego dnia roboczego.

2. Zakładana maksymalna liczba zestawów cateringowych obejmie w okresie obowiązywania umowy zamówienie łącznie 11592 zestawów. Zamawiający nie gwarantuje, że zamówi usługę wyżywienia w łącznej liczbie 11592 zestawów cateringowych, co będzie uzależnione m.in. od frekwencji Uczestników.
3. Cena brutto zestawu cateringowego winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia wraz opakowaniami, a także wniesienia i rozładunku posiłków oraz obioru i utylizacji resztek i odpadów.
4. Zamawiający zastrzega, że płatności dokonywane będą na podstawie rzeczywiście zamówionej liczby zestawów cateringowych. Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi po każdym miesiącu prawidłowo zrealizowanej usługi i potwierdzeniu odbioru przez Zamawiającego w formie protokołu zdawczo-odbiorczego.
5. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury wystawionej przez Wykonawcę w terminie 30 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym faktury VAT. W związku z realizacją zadania w ramach projektu współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus termin wypłaty uzależniony będzie od dostępności środków z dotacji na realizację projektu na rachunku Zamawiającego.



Szczegółowe warunki realizacji zamówienia:

1. Wykonawca zobowiązuje się w ramach ceny określonej w ofercie według wskazania Zamawiającego zastosować zamienniki produktów/substancji itp. dla osób (uczestników projektu uczęszczających do DDP), które cierpią na alergię lub z innych przyczyn zdrowotnych nie powinny spożywać określonych produktów/potraw (np. ryb, jajek, sera żółtego, wędlin, drobiu, mięsa itp.). Zamawiający zobowiązuje się do zgłoszenia Wykonawcy (telefonicznie lub za pośrednictwem poczty e-mail) nie później niż do godz. 18:00 dnia poprzedzającego o konieczności wprowadzenia zamienników/modyfikacji diety standardowej na dzień następny. Zamawiający w takim zgłoszeniu wskaże liczbę zestawów cateringowych wymagających modyfikacji wraz z charakterystyką zmian. Po zgłoszeniu przez Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do wprowadzenia zamienników, jak również dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych takich jak np.:
 - a) Dieta lekkostrawna
 - b) Dieta cukrzycowa
 - c) Dieta wątrobowa
 - d) Dieta indywidualna zgodnie z zaleceniami lekarza/dietetyka.
2. Wykonawca zobowiązuje się w przygotowywać zestawy cateringowe zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa m.in. zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Zestawy cateringowe mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia osób dorosłych dla danej grupy wiekowej. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
3. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów typu kawa zbożowa z mlekiem, kawa mleczna, kakao 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (np. surówki) 15°C.
4. Wykonawca zobowiązuje się w zapewnić usługę wyżywienia zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego zgłoszonym na dany dzień, z zastrzeżeniem, że dane co do liczby zestawów cateringowych oraz ich ewentualnych modyfikacji (wskazanych powyżej w punkcie 1.) Zamawiający przekaże nie później niż w dniu poprzedzającym realizację usługi do godz. 18.00 za pośrednictwem poczty e-mail lub telefonicznie. Brak przekazania informacji – zgłoszenia oznaczać będzie zamówienie 23 jednakowych zestawów cateringowych niewymagających zastosowania zamienników produktowych itp. Zamawiający nie gwarantuje zamówienia dokładnie 23 zestawów cateringowych dziennie, ponieważ uzależnione to będzie od frekwencji Uczestników w danym dniu.
5. Wykonawca zobowiązuje się w zapewnić zróżnicowanie diety w ramach usługi wyżywienia rozumiane jako dostarczenie w ramach zestawów cateringowych co najmniej dwa razy w tygodniu obiadu mięsnego i co najmniej raz w tygodniu obiadu z rybą.
6. Wykonawca zobowiązuje się w ramach usługi wyżywienia zapewnić zestawy cateringowe pokrywające zapotrzebowanie energetyczne dla jednej osoby dorosłej (śniadanie, dwudaniowy obiad z deserem oraz dodatkowe produkty), tj. dla kobiet powyżej 60 roku życia co najmniej 1550 kcal, a dla mężczyzn co najmniej 1750 kcal. Proporcje dostarczanych w zestawach cateringowych składników energetycznych, powinny wynosić około 50–60% dla węglowodanów, 25–30% dla tłuszczów i 12–15% dla białek.
7. Przykładowe typy produktów, wchodzące w skład zestawów cateringowych:



Lp.	GRUPY PRODUKTÓW	JEDNOSTKI	MINIMALNA ILOŚĆ NA OS.
ŚNIADANIE			
1.	Zupy mleczne	MI	300
2.	Pieczywo (pszenne, mieszane, razowe)	G	200
3.	Kawa zbożowa z mlekiem	MI	300
4.	Kakao	MI	300
5.	Kawa mleczna	MI	300
6.	Masło min. 82%	G	20
7.	Wędlina krojona, o zawartości mięsa min. 90% oznakowana datą przydatności do spożycia i informacją o składzie	G	55
8.	Ser biały	G	100
9.	Ser żółty krojony/ serek topiony itp.	G	70
10.	Kiełbasa, parówka na ciepło, o zawartości mięsa min. 90% oznakowana j.w.	G	100
11.	Pasty (rybne, serowe, jajeczne itd.)	G	120
12.	Jajko	szt. (g)	1szt (<50g)
13.	Dżem/ powidła /miód	G	25
14.	Pomidory, ogórek świeży, ogórek kiszony, ogórek konserwowy	G	100
15.	Chrzan, ketchup, musztarda	G	20
OBIAD DWUDANIOWY WRAZ Z DESEREM			
1.	Zupa obiadowa	MI	300
2.	Ziemniaki jadalne (tłuczone na puree – z wyjątkiem wczesnych)	G	250
3.	Potrawy półmięsne z zawartością mięsa min. 50g	G	250
4.	Ryże, kasze, makarony do drugiego dania,	G	300
5.	Porcje mięsa (wieprzowe/wołowe): schab, bitki, mielone, zrazy itp.	G	150
6.	Udko, pierś z kurczaka	G	150
7.	Ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana (przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie)	G	150
8.	Dania z makaronem	G	400
9.	Dania mączne	G	350
10.	Jarzyny gotowane	G	200
11.	Surówka warzywna	G	200
12.	Owoce sezonowe np. truskawki, śliwki itp.	G	200
13.	Owoce całoroczne np. pomarańcza, mandarynki (inne niż wchodzące w	szt.	1



	skład uzupełniającego zestawu żywniowego)		
14.	Ciasto, pieczywo cukiernicze	G	100
15.	Budyń, kisiel, kasza manna, galaretka (w opakowaniach jednorciovych)	G	200
16.	Kompot	MI	200
17.	Sok	MI	200

8. Wykonawca zobowiązuje się w przygotować zestawy cateringowe o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
9. Wykonawca zobowiązuje się w przygotować zestawy cateringowe z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, naturalnych, małoprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Wykonawca na żądanie Zamawiającego (zgłoszone drogą elektroniczną lub telefoniczną) ma obowiązek przedstawić w ciągu 2 dni kalendarzowych wykaz użytych do przygotowania zestawów cateringowych produktów wraz z nazwami producentów oraz terminami przydatności do spożycia.
10. Wykonawca zobowiązuje się w dostarczyć produkty zapewniające zróżnicowanie diety. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu jednego tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku (przez posiłek rozumie się wchodzące w skład zestawu cateringowego śniadanie/dwudaniowy obiad z deserem).
11. Wykonawca zobowiązuje się w przestrzegać zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji zestawów cateringowych, utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków, przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.
12. Wykonawca zobowiązuje się w dostarczać i bez zbędnej zwłoki odbierać (utyliczować) jednorazowe naczynia oraz sztucce oraz resztki pokarmów, a także dostarczać pojemniki do higienicznego przechowywania żywności.
13. Wykonawca zobowiązuje się w dostarczać zestawy cateringowe pojazdem dostosowanym do tego typu usługi, w sposób higieniczny i z zapewnieniem wszelkich środków bezpieczeństwa, w szczególności zgodnie obowiązującymi przepisami prawa i wytycznymi instytucji państwowych odpowiedzialnych za nadzór sanitarny.
14. Wykonawca zobowiązuje się w zapewnić:
 - obsługę niezbędną do świadczenia usługi wyżywienia (Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia z aktualnymi badaniami lekarskimi do pracy z żywnością);
 - czyste opakowania do transportu, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do powstania zagrożenia epidemiologicznego;
15. Wykonawca zobowiązuje się w zachować szczególne względy bezpieczeństwa sanitarnego, w tym dezynfekowania pojazdu i respektowania wszelkich zaleceń i unormowań prawnych dotyczących świadczenia usług wyżywienia/dostarczania posiłków.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do monitorowania jakości zestawów cateringowych poprzez kwestionariusze ankietowe, które będą wypełniane przez uczestników projektu „Centrum Usług Społecznych w Gminie Pruszcz” objętych wsparciem w siedzibie Dziennego Domu Pomocy w Pruszczu.



17. Jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków oraz wykazem alergenów, układany ma być przez Wykonawcę na okres 5 dni i przedstawiany Zamawiającemu najpóźniej 2 dni robocze przed okresem jego obowiązywania.
18. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zestawy cateringowe o niegorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
19. Jeśli Wykonawca nie dostarczy zestawów cateringowych spełniających wyżej wymienione kryteria (jakościowe, ilościowe, dotyczące terminów dostawy) zostanie obciążony kosztami zamówienia przez Zamawiającego zestawów cateringowych u innego dostawcy w cenie rynkowej, ale nie większej niż dwukrotność stawki jednostkowej wskazanej w umowie.

Wymagania dotyczące wadium:

1. Zamawiający wymaga wniesienia wadium w wysokości 8500,00 zł (osiem tysięcy pięćset złotych 00/100) przed upływem terminu składania ofert określonym w niniejszym zapytaniu ofertowym.
2. Wadium może być wnoszone w następujących formach:
 - a) pieniądzu;
 - b) gwarancji bankowych;
 - c) gwarancji ubezpieczeniowych;
 - d) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2020 r. poz. 299 t.j.)
3. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić na rachunek bankowy Zamawiającego o numerze **84 1090 1072 0000 0001 1369 7934** z dopiskiem „**Wadium-catering DDP Pruszcz**”. Wadium wniesione w pieniądzu Zamawiający przechowuje na rachunku bankowym.
4. Skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu następuje z chwilą wpływu środków pieniężnych na rachunek bankowy Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.
5. Jeżeli wadium zostanie wniesione w pieniądzu, Zamawiający zaleca, aby Oferent dołączył do oferty potwierdzenie dokonanego przelewu wniesienia wadium z zaznaczeniem, że wpłata dotyczy przedmiotowego postępowania. W pozostałych przypadkach wymagane jest dołączenie do oferty oryginału dokumentu stanowiącego wadium wystawionego na rzecz Zamawiającego w postaci elektronicznej. W przypadku wniesienia wadium w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej lub poręczenia dokument (w postaci elektronicznej) musi być opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę upoważnioną do wystawienia gwarancji lub poręczenia.
6. W przypadku wnoszenia wadium w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej, lub poręczenia, gwarancja lub poręczenie musi być nieodwołalne, bezwarunkowe i płatne na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, sporządzone zgodnie z obowiązującymi przepisami i powinna zawierać następujące elementy:
 - a) nazwę: dającego zlecenie (Oferenta), beneficjenta gwarancji/poręczenia (Zamawiającego), gwaranta lub poręczyciela oraz wskazanie ich siedzib,
 - b) kwotę wadium,
 - c) termin ważności gwarancji/poręczenia w formule: „od dnia– do dnia”,
 - d) zobowiązanie gwaranta/poręczyciela do zapłacenia kwoty wskazanej w gwarancji/poręczeniu na pierwsze żądanie Zamawiającego
7. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.



8. Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami (jeżeli rachunek bankowy, na którym Zamawiający przechowuje wadium był oprocentowany), a w przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji lub poręczenia, występuje odpowiednio do gwaranta lub poręczyciela z żądaniem zapłaty wadium, w następujących przypadkach:
 - a) jeżeli Oferent nie złożył uzupełnienia lub wyjaśnienia treści oferty na wezwanie Zamawiającego lub nie wyraził zgody na poprawienie innej omyłki, co spowodowało brak możliwości wyboru oferty tego Wykonawcy jako najkorzystniejszej;
 - b) Oferent, którego oferta została wybrana, odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie;
 - c) Oferent, którego oferta została wybrana, nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
 - d) Zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Oferenta, którego oferta została wybrana.
9. Wadium zostanie zwrócone Oferentom niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, za wyjątkiem Oferenta, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.
10. Oferentowi, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwróci wadium niezwłocznie po zawarciu umowy.
11. Wadium zostanie niezwłocznie zwrócone Oferentom również w przypadku zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia. Z zastrzeżeniem pkt. 8 powyżej, wadium ponadto zostanie niezwłocznie zwrócone Oferentowi:
 - a) w stosunku do którego upłynął termin związania ofertą,
 - b) który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert,
 - c) którego oferta została odrzucona.
12. Zwrot wadium następuje na wniosek Oferenta.
13. Zamawiający zwraca wadium wniesione w pieniądzu wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane (jeżeli rachunek bankowy, na którym Zamawiający przechowuje wadium był oprocentowany), pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Oferenta.
14. Zamawiający zwraca wadium wniesione w innej formie niż w pieniądzu poprzez złożenie gwarantowi lub poręczycielowi oświadczenia o zwolnieniu wadium.
15. Oferty, które zostały złożone bez wadium nie będą podlegać ocenie.

Opis warunków zmiany umowy:

1. Zmiany mogą zostać wprowadzone, o ile nie prowadzą do zmiany charakteru umowy i w szczególności mogą dotyczyć:
 - a) liczby zamówionych zestawów cateringowych. Zakłada się możliwość zwiększenia liczby zamówionych zestawów cateringowych o maksymalnie 25% w ramach całego zamówienia. Warunkiem zmiany jest pozyskanie przez Zamawiającego dodatkowych środków na ten cel np. w sytuacji wystąpienia oszczędności w projekcie lub okoliczności zaistniałych po stronie Zamawiającego (np. potrzeby uczestników projektu, sytuacja konieczności zmiany harmonogramu, okresu realizacji projektu lub czasu jego trwania).
 - b) terminu realizacji usługi lub terminu obowiązywania umowy lub godzin dostarczania zestawów cateringowych. Warunkiem zmiany jest wystąpienie przyczyn wynikających z siły wyższej (np. obostrzeń wynikających ze stanu zagrożenia epidemicznego) lub okoliczności zaistniałych po stronie Zamawiającego (np. potrzeby uczestników projektu, sytuacja konieczności zmiany harmonogramu, okresu realizacji projektu lub czasu jego trwania).



c) innych przesłanek, których Zamawiający nie był w stanie przewidzieć na etapie ogłaszania zapytania np. obostrzeń wynikających ze stanu zagrożenia epidemicznego, siły wyższej, przyczyn losowych leżących po stronie uczestników, zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia w sytuacji.

Warunkiem zmiany jest wystąpienie powyższych okoliczności mających wpływ na świadczenie zamawianej usługi.

2. O wyżej wymienionych zmianach Zamawiający powiadomi pisemnie Wykonawcę w terminie nie późniejszym niż 7 dni kalendarzowych poprzedzających termin wprowadzenia zmian w umowie.
3. Powyższe zmiany wymagają zgody Stron wyrażonej pisemnie i zostaną dokonane w formie aneksu do umowy.
4. Zamawiający zastrzega, że płatności dokonywane będą na podstawie rzeczywiście zamówionej liczby zestawów cateringowych. Informacje o zmianie liczby zestawów cateringowych w poszczególnych dniach będą podawane Wykonawcy za pośrednictwem poczty e-mail lub telefonicznie do godz. 18.00 dnia poprzedzającego realizację usługi wyżywienia w dniu następnym.
5. Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy w przypadku wystąpienia istotnej okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
6. W wypadku określonym w pkt. 5 Zamawiający zobowiązany jest do zapłacenia Wykonawcy wyłącznie wynagrodzenie za wykonaną część umowy.

Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy spełniają poniższe warunki:

1. Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
2. Prowadzą działalność usługową w zakresie zgodnym z przedmiotem niniejszego postępowania oraz posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
3. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Zamawiający uzna warunek doświadczenia za spełniony jeżeli Oferent wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie wykonał co najmniej jedną usługę odpowiadającą przedmiotowi zamówienia, obejmującą żywienie zbiorowe co najmniej 15 osób dorosłych polegającą na dostarczeniu zestawów cateringowych złożonych co najmniej ze śniadania i obiadu oraz jednocześnie usługa ta realizowana była/jest w wymiarze co najmniej 10 dni w miesiącu przez okres co najmniej 6 miesięcy a jej łączna wartość jest nie mniejsza niż 55 000,00 zł brutto (słownie pięćdziesiąt pięć tysięcy złotych 00/100 brutto). Jedna usługa oznacza usługę wykonaną/wykonywaną na podstawie jednej umowy. W przypadku usług będących w trakcie wykonywania, wymagane czasu i wartości wykonywania wykazanej usługi dotyczy części umowy już zrealizowanej tj. od dnia rozpoczęcia wykonywania usługi do upływu terminu składania ofert. Oferent zobowiązany jest wskazać w formularzu oferty wartość zrealizowanych zamówień, dane podmiotu na rzecz którego usługi zostały wykonane, ogólny opis zakresu i charakterystyki świadczonych usług i termin ich realizacji. Oferent zobowiązany jest dołączyć do oferty potwierdzone za zgodność z oryginałem referencje lub inne dokumenty sporządzone przez



podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane potwierdzające należyte wykonanie usług i które zostały wykazane w opisie doświadczenia w formularzu ofertowym. Brak opisu przedstawiającego doświadczenie Oferenta oraz dołączenia dokumentów potwierdzających doświadczenie będzie równoznaczny z odrzuceniem oferty z powodu braków formalnych.

4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonania zamówienia. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Oferent posiada aktualne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, na kwotę nie mniejszą niż 500 000,00 złotych (słownie pięćset tysięcy złotych). Oferent zobowiązany jest wskazać w formularzu oferty kwotę posiadanego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej oraz nazwę towarzystwa ubezpieczeniowego, w którym zawarta została polisa.
5. Wyrażają zgodę na przetwarzanie danych w celu rozpatrzenia oferty i ewentualnej realizacji zamówienia (wymagane jest złożenie podpisanego załącznika nr 3).
6. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania z w zakresie następujących przesłanek:
 - nie są wskazani w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. Poz. 835),
 - nie są osobą/podmiotem objętą/ym sankcjami, o których mowa w art. 5 k ust. 1 Rozporządzenia (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie,
 - nie są osobą/podmiotem/organem posiadającym siedzibę w Rosji, który w ponad 50 % jest własnością publiczną lub jest pod kontrolą publiczną, objętym sankcjami zgodnie z art. 5 l ust 1 Rozporządzenia (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie,
 - nie zostali wpisani na listę osób i podmiotów objętych sankcjami, prowadzoną przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji.

Oferenci są zobowiązani dołączyć do oferty oświadczenie o niewystępowaniu powyższych przesłanek wykluczenia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 4 do niniejszego zapytania. Niezłożenie oświadczenia będzie wiązało się z odrzuceniem oferty z powodu braków formalnych.

7. W celu uniknięcia konfliktu interesów, niniejsze zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z Beneficjentem i Partnerami Projektu: **Agencją Analiz i Doradztwa Personalnego Psychological Solutions Group Remigiusz Koc** (NIP 8781695922, REGON 340623485), **Polskim Towarzystwem Ekonomicznym – Oddział w Bydgoszczy** (NIP: 5540312438, REGON: 090563606), **Gminą Pruszcz** (NIP: 5591241441, REGON: 092351050) lub osobami wykonującymi czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia (Agnieszka Wiechecka) a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) 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), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,



- c) pozostawianiu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Oferenci są zobowiązani dołączyć do oferty oświadczenie o niewystępowaniu w/w powiązań z Zamawiającym lub osobami wykonującymi czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do niniejszego zapytania. Niezłożenie oświadczenia będzie wiązało się z odrzuceniem oferty z powodu braków formalnych.

8. Na każdym etapie oceny ofert, przygotowania i podpisania umowy na realizację usługi i realizacji zamówienia Zamawiający ma prawo żądać dokumentów potwierdzających spełnienia warunków udziału w postępowaniu. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dokumenty w określonym przez Zamawiającego terminie (termin ten nie może być krótszy niż 2 dni robocze). W przypadku braku dostarczenia dokumentów potwierdzających spełnienia warunków udziału w postępowaniu oferta może zostać odrzucona lub umowa na realizację usługi może być rozwiązana z winy Wykonawcy bez okresu wypowiedzenia a na Wykonawcę mogą być nałożone stosownej kary umowne.

Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Ofertę należy przygotować w języku polskim.
2. Zaoferowana cena brutto wskazanej usługi za wyżywienie 1 uczestnika dziennie w postaci zestawu cateringowego zgodnie z wymogami opisanymi w przedmiocie zamówienia. Cena brutto powinna uwzględniać również wykonanie wszystkich prac i czynności świadczonych przez cały okres realizacji zamówienia i na warunkach określonych w ofercie, w tym koszty dostawy do siedziby DDP oraz koszt utylizacji odpadów.
3. Cenę należy wyrazić w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Cena podana w ofercie nie podlega zmianom przez cały okres trwania umowy.
5. Ofertę należy składać wyłącznie na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
6. Do oferty należy załączyć wszystkie wymagane załączniki. Brak złożenia wszystkich wymaganych załączników skutkować będzie odrzuceniem oferty.
7. Oferta powinna posiadać datę sporządzenia oraz powinna być podpisana przez osoby upoważnione do działania w imieniu Oferenta.
8. W przypadku, gdy osoba podpisująca nie jest upoważniona do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta należy dołączyć właściwe pełnomocnictwo. Brak złożenia pełnomocnictwa będzie jednoznaczny z odrzuceniem oferty.
9. Złożona oferta powinna zawierać, co najmniej nazwę i adres Oferenta, opis nawiązujący do specyfikacji zawartej w Zapytaniu, wartość oferty, termin ważności oferty. Wskazane jest, aby oferta zawierała także inne informacje niezbędne do jej oceny z punktu widzenia kryteriów wskazanych w Zapytaniu.
10. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia (ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między Zamawiającym a Oferentem oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń) odbywa się za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności 2021 <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
11. Osobą przeprowadzającą postępowanie, w tym dokonującą wyboru Wykonawcy oraz wyznaczoną do kontaktu w ramach niniejszego postępowania jest:
 - Agnieszka Wiechecka, tel. 601 832 653, e-mail: agnieszka.wiechecka@psg.edu.pl



12. Pytania co do treści zapytania ofertowego Oferenci powinni kierować za pomocą Bazy Konkurencyjności 2021. Zamawiający udzieli odpowiedzi niezwłocznie na zadane pytania.

Informacja dla Oferentów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

1. Oferenci mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. jako konsorcjum). W takim przypadku oferta powinna spełniać poniższe wymagania.
2. Oferenci wspólnie ubiegający się o zamówienie przedłożą wraz z ofertą pełnomocnictwo wszystkich stron, ustanawiające pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo może wynikać albo z dokumentu pod taką samą nazwą albo z umowy łączącej podmioty wspólnie ubiegające się o zamówienie.
3. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Oferentów występujących wspólnie (przez każdego z Oferentów lub pełnomocnika).
4. Każdy z podmiotów wchodzących w skład konsorcjum musi oddzielnie udokumentować, że nie podlega wykluczeniu.
5. W przypadku składania oferty wspólnej potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu, brak powiązań z podmiotami sankcjonowanymi oraz brak podstaw wykluczenia dokumentuje się zgodnie z poniższymi zasadami:
 - a) każdy z Oferentów wspólnie składających ofertę nie może podlegać wykluczeniu z postępowania oraz nie może posiadać powiązań z podmiotami sankcjonowanymi co oznacza, iż oświadczenie w tym zakresie musi złożyć każdy z Oferentów składających ofertę wspólną;
 - b) spełnienie warunków udziału w postępowaniu deklaruje podmiot, który w odniesieniu do danego warunku udziału w postępowaniu potwierdza jego spełnianie.
6. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z wyznaczonym pełnomocnikiem.
7. Wypełniając formularz ofertowy oraz inne dokumenty powołujące się na Oferenta, w miejscu np. „nazwa i adres oferenta” należy wpisać dane dotyczące wszystkich uczestników konsorcjum, a nie tylko pełnomocnika konsorcjum.
8. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Oferentów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający będzie żądał przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Oferentów. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres czynności przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregośkolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia oraz zawierającą upoważnienie dla jednego z Oferentów do składania i przyjmowania oświadczeń wobec Zamawiającego w imieniu wszystkich Oferentów, a także do otrzymywania należnych płatności.

Termin i miejsce składania oferty:

1. Oferty należy przestać za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności 2021 do dnia 13.09.2024 r. do godz. 9.00. Formularz oferty oraz załączniki/dokumenty/oświadczenia składające się na ofertę muszą być podpisane przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w obrocie prawnym w imieniu oferenta, przy czym dopuszczalne jest:
 - a) podpisanie oferty kwalifikowanym podpisem elektronicznym,
 - b) podpisanie oferty podpisem zaufanym lub podpisem osobistym,



- c) złożenie własnoręcznego podpisu (podpis musi być czytelny i zawierać co najmniej nazwisko i stanowisko danej osoby) na dokumencie oferty, a następnie zeskanowanie go do postaci elektronicznej.
2. Oferent może, przed upływem terminu przysyłania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
 3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Kryteria oceny ofert:

Kryterium 1 (K1) – cena brutto za zestaw cateringowy dla 1 uczestnika dziennie (waga punktowa 80)

Najwyższą ocenę otrzyma oferta o najniższej cenie brutto za zestaw cateringowy dla 1 uczestnika dziennie.

Punkty za kryterium „cena” zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$[(\text{cena oferty najniższej})/(\text{cena oferty badanej})] \times 80 = \text{liczba punktów}$$

Zamawiający zastrzega, że Wykonawca rozliczany będzie na podstawie rzeczywistej liczby zamówionych zestawów cateringowych wg stawki wskazanej w formularzu oferty.

Kryterium 2 (K2) – Zatrudnienie pracowników w niekorzystnej sytuacji bezpośrednio do świadczenia usług wchodzących w zakres zamówienia (waga punktowa 15)

W ramach przedmiotowego kryterium oceny Zamawiający będzie ocenił ofertę pod kątem tego, czy Oferent ubiegający się o udzielenie zamówienia zadeklarował zatrudnienie bezpośrednio do wykonania przedmiotu zamówienia co najmniej 1 osoby spośród poniższych grup:

- 1) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1172, 1495, 1696 i 1818),
- 2) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1482, 1622 i 1818),
- 3) osób poszukujących pracy, niepozostających w zatrudnieniu lub niewykonujących innej pracy zarobkowej, w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
- 4) osób usamodzielnianych, o których mowa w art. 140 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 9 czerwca 2011 r. o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej (Dz.U. z 2019 r.poz. 1111, 924 i 1818),
- 5) osób pozbawionych wolności lub zwalnianych z zakładów karnych, o których mowa w ustawie z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny wykonawczy (Dz.U. z 2019 r. poz. 676, 679 i 1694), mających trudności w integracji ze środowiskiem,
- 6) osób z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (Dz.U. z 2018 r. poz. 1878 oraz z 2019 r.poz. 730 i 1690),
- 7) osób bezdomnych w rozumieniu ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz.U. z 2019 r. poz. 1507, 1622, 1690 i 1818),
- 8) osób, które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o udzielaniu cudzoziemcom ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. z 2019 r. poz. 1666),
- 9) osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia,



- 10) osób będących członkami mniejszości znajdujące się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2017 r. poz. 823).

W celu spełnienia kryterium niezbędne jest zatrudnienie:

- a) na podstawie umowy o pracę, w wymiarze minimum $\frac{1}{2}$ etatu na okres odpowiadający co najmniej okresowi realizacji zamówienia LUB
- b) na podstawie umowy cywilnoprawnej w wymiarze minimum 80 godzin (w odniesieniu do miesięcznego okresu zaangażowania) na okres odpowiadający co najmniej okresowi realizacji zamówienia (w wymiarze proporcjonalnym do okresu zaangażowania).

Pod pojęciem zatrudnienia należy rozumieć zatrudnienie nowej osoby bezpośrednio do realizacji zamówienia.

Zatrudnienie osoby zadeklarowanej przez Wykonawcę w ofercie powinno trwać przez cały okres realizacji zamówienia, z zastrzeżeniem, że zatrudnienie, o którym mowa powyżej, powinno nastąpić po złożeniu oferty, jednak nie później niż w terminie do 5 dni od dnia podpisania umowy na realizację zamówienia.

W przypadku wygaśnięcia lub rozwiązania stosunku pracy lub rozwiązania umowy cywilnoprawnej przed zakończeniem okresu realizacji zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby, która będzie przynależać do grupy osób defaworyzowanych określonych w treści kryterium, na pozostały okres realizacji zamówienia.

Oferent otrzyma w ramach kryterium 15 pkt. za zaangażowanie co najmniej 1 osoby do realizacji zamówienia, spełniającej warunki, o których mowa powyżej.

Ocena oferty w niniejszym kryterium dokonana zostanie na podstawie informacji zawartych w formularzu ofertowym.

W przypadku braku w formularzu ofertowym deklaracji ze strony Oferenta, dotyczącej zatrudnienia osób spełniających warunki wskazane powyżej, Zamawiający nie przyzna Oferentowi punktów w tym kryterium.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli spełniania przez Wykonawcę w/w warunku przez cały okres realizacji zamówienia. Stwierdzenie przez Zamawiającego braku spełnienia powyżej opisanych warunków może zostać uznane za naruszenie zapisów umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz skutkować odpowiedzialnością Wykonawcy za w/w naruszenia postanowień zawartej umowy na podstawie odpowiednich zastrzeżeń umownych.

W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w terminie wskazanym w wezwaniu oświadczenie o spełnieniu wymogu zatrudniania osób z grup wskazanych powyżej wraz z dokumentami potwierdzającymi spełnienie warunku np. zaświadczenie o zatrudnieniu, kopia umowy o pracę, umowy cywilnoprawnej itp. (jeśli dotyczy).

Kryterium 3 (K3) Deklaracja dostarczania zestawów cateringowych do siedziby DDP z wykorzystaniem aut nisko lub zeroemisyjnych na poziomie minimum 10% dostaw w miesiącu (waga punktowa 5)

W ramach przedmiotowego kryterium oceny Zamawiający będzie ocenił ofertę pod kątem tego, czy Oferent ubiegający się o udzielenie zamówienia zadeklarował dostarczanie zestawów cateringowych do siedziby DDP z wykorzystaniem pojazdu/pojazdów niskoemisyjnego lub zeroemisyjnego na



poziomie minimum 10% dostaw w miesiącu. Do kategorii aut nisko i zeroemisyjnych, zgodnie z Dyrektywą 2019/1161 zalicza się:

- **POJAZDY NISKOEMISYJNE:** pojazdy kategorii M1, M2 lub N1 zeroemisyjne, przy czym w okresie do 31 grudnia 2025 r. są to również pojazdy o maksymalnej emisji z rury wydechowej do 50 g CO₂/km i emisji zanieczyszczeń powietrza (liczby cząstek - PM i tlenków azotu - NO_x) w rzeczywistych warunkach jazdy poniżej 80% wartości dopuszczalnej, oraz pojazdy kategorii M3, N2 lub N3 zeroemisyjne oraz wykorzystujące paliwa alternatywne, zdefiniowane w art. 2 pkt 1) i 2) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/94/UE, z wyjątkiem paliw produkowanych z surowców o wysokim ryzyku spowodowania pośredniej zmiany użytkowania gruntów, w przypadku których obserwuje się znaczną ekspansję obszaru produkcji na tereny zasobne w pierwiastek węgla, zgodnie z art. 26 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/2001. Za paliwa alternatywne uznawane są: energia elektryczna, wodór, sprężony i skroplony gaz ziemny w tym biometan, gaz płynny LPG oraz biopaliwa ciekłe, paliwa syntetyczne i parafinowe, przy czym tych trzech ostatnich nie można mieszać z konwencjonalnymi paliwami kopalnymi.
- **POJAZDY ZEROEMISYJNE** – tj. pojazdy nieposiadające silnika spalinowego wewnętrznego spalania lub posiadające silnik spalinowy wewnętrznego spalania, z którego emisje mierzone zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 595/2009 i środkami wykonawczymi do niego nie przekraczają 1 g CO₂/kWh lub z którego emisje mierzone zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 715/2007 i środkami wykonawczymi do niego nie przekraczają 1g CO₂/km. Obecnie są to pojazdy napędzane energią elektryczną, w tym wytwarzaną w ogniwach paliwowych, z baterii lub trakcji.

Oferent otrzyma w ramach kryterium 5 pkt. za deklarację dostarczania do siedziby DDP zestawów cateringowych przez cały okres realizacji zamówienia na poziomie minimum 10% dostaw w miesiącu autem spełniającym kryteria niskoemisyjności lub zeroemisyjności.

Ocena oferty w niniejszym kryterium dokonana zostanie na podstawie informacji zawartych w formularzu ofertowym.

W przypadku braku w formularzu ofertowym deklaracji ze strony Oferenta dostarczania do siedziby DDP zestawów cateringowych z wykorzystaniem aut niskoemisyjnych lub zeroemisyjnych Zamawiający nie przyzna Oferentowi punktów w tym kryterium.

W przypadku deklaracji wykorzystania do dostarczania zestawów cateringowych do siedziby DDP pojazdem nisko lub zeroemisyjnym Oferent/Wykonawca zobowiązany będzie przez cały okres realizacji zamówienia do zapewnienia minimum 10% dostaw w miesiącu z wykorzystaniem ww. aut. Powyższe odnotowane zostanie w protokole odbioru usługi. Protokół odbioru będzie podpisywany przez Zamawiającego i Wykonawcę, co będzie stanowić potwierdzenie realizacji ww. warunku.

Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania: K1 + K2 + K3 = 100 punktów

Następnie zostanie sporządzony protokół zawierający wynik zapytania ofertowego.

Informacje dotyczące wyboru oferty:

1. O wyborze najkorzystniejszych ofert Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkie podmioty, które przesłały oferty.



2. Zamawiający udzieli zamówienia Oferentowi, który zaoferował najkorzystniejszą ofertę zgodnie z przedstawionymi wyżej kryteriami.
3. W przypadku niewybrania Oferenta (np. brak ofert, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego.
4. Rozstrzygnięcie zapytania Zamawiający zamieści na stronie internetowej <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
5. Zamawiającemu przysługuje prawo zamknięcia niniejszego postępowania bez wybrania którejkolwiek z ofert.
6. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający przeprowadzi negocjacje z Oferentami.
7. Nie przewiduje się procedury odwoławczej.

Przesłanki odrzucenia oferty:

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

1. jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego,
2. nie zostanie złożona na odpowiednich formularzach,
3. nie będzie kompletna i nie będzie spełniała wymogów formalnych,
4. będzie zawierała rażąco niską cenę – Zamawiający uzna ofertę zawierającą rażąco niską cenę jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający żąda od Oferenta złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z Oferentem i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Oferencie.
5. Oferent nie udzieli wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
6. będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
7. wystąpią powiązania kapitałowe lub osobowe pomiędzy Oferentem a Zamawiającym lub osobami wykonującymi czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania o udzielenia niniejszego zamówienia,
8. wystąpią przesłanki wykluczenia Oferenta związane z przeciwdziałaniem wspieraniu agresji na Ukrainę,
9. nie zostanie skutecznie wniesione wadium do upływu terminu składania ofert.

Inne postanowienia w zakresie postępowania:

1. Zamawiający może unieważnić postępowanie, gdy:
 - cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia a w wyniku negocjacji nie będzie możliwe ustalenie ceny możliwej do zaakceptowania przez Zamawiającego,
 - postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy,
 - w przypadku zaistnienia innej ważnej przyczyny niezależnej od Zamawiającego.
2. Zamawiający przy udzielaniu zamówienia dopuszcza niestosowanie procedur określonych w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków, jeżeli nie wpłynęła żadna oferta, lub



wpłynęły tylko oferty podlegające odrzuceniu, albo wszyscy Oferenci zostali wykluczeni z postępowania lub nie spełnili warunków udziału w postępowaniu, pod warunkiem, że pierwotne warunki zamówienia nie zostały w istotny sposób zmienione.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania zapytania ofertowego przed terminem jego zakończenia bez podawania przyczyny. Zamawiający pozostawia sobie prawo zamknięcia zapytania bez rozstrzygnięcia także po upływie terminu składania ofert. O sytuacji takiej niezwłocznie poinformuje Oferentów, którzy już zgłosili swoje oferty.
4. 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 w Bazie Konkurencyjności 2021.
5. Umowa zostanie zawarta w terminie maksymalnie 3 dni od zakończenia postępowania, a rozpoczęcie świadczenia usługi nastąpi w okresie nie krótszym niż 2 dni od podpisania umowy. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę.
6. Zamawiający zastrzega, że w umowie na realizację usługi określone zostaną kary umowne za niewłaściwą i nieterminową realizację usługi.
7. Wykaz kar umownych:
 - a) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za opóźnienie w dostarczeniu zestawów cateringowych do siedziby DDP w wysokości 500,00 zł (słownie: pięćset złotych), za opóźnienie do 30 minut względem godzin określonych w zapytaniu ofertowym. Opóźnienie powyżej 30 minut skutkować będzie naliczeniem kary oraz upoważniają Zamawiającego do zastosowania zapisów określonych w pkt. 19 Szczegółowych warunków realizacji zamówienia.
 - b) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 zł (słownie: pięćset złotych) za każdorazowe dostarczenie zestawów cateringowych niezgodnie z zamówioną liczbą i/lub warunkami jakościowymi określonymi w Szczegółowych warunkach realizacji zamówienia oraz dodatkowo mogą mieć zastosowanie zapisy określone w pkt. 19 Szczegółowych warunków realizacji zamówienia,
 - c) w przypadku odstąpienia od umowy, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Wykonawcę oraz w przypadku konieczności odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z powodu realizacji zamówienia niezgodnie z przedłożoną przez Wykonawcę ofertą. W takich okolicznościach Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 5% całkowitej wartości zamówienia określonej w umowie, rozumianego jako iloczyn maksymalnej liczby zestawów cateringowych określonych w umowie i ceny jednostkowego dziennego zestawu cateringowego na osobę.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia należności z tytułu kary umownej z faktur wystawianych przez Wykonawcę.

Załączniki do Zapytania ofertowego:

Załącznik nr 1 – Wzór Formularza ofertowego

Załącznik nr 2 – Wzór Oświadczenia o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym

Załącznik nr 3 – Klauzula informacyjna (ochrona danych osobowych)

Załącznik nr 4 – Wzór Oświadczenia o braku przesłanek wykluczenia