

Nowa Wieś Wielka, dnia 05.10.2024 r.

## **ZAPYTANIE OFERTOWE NA ŚWIADCZENIE USŁUGI WYŻYWIENIA DLA UCZESTNIKÓW PROJEKTU**

### **„ZAOPIEKOWANI - rozwój usług opiekuńczych na terenie Gminy Nowa Wieś Wielka”**

*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.*

- I. Zamawiający:** Fundacja Bezpieczny Świat, ul. Jagodowa 6, 86-060 Nowa Wieś Wielka, NIP:9671308741, REGON: 340562000.
- II. Kod Wspólnego Słownika Zamówień:** 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków; 55520000-1 - Usługa dostarczania posiłków
- III. Tryb udzielenia zamówienia:** Zamówienie jest udzielane zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027”.
- IV. Termin wykonania zamówienia:** Usługa świadczona będzie w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, w okresie od 16 października 2024 r. do 30 czerwca 2027 r.
- V. Informacja o możliwości składania ofert częściowych oraz wariantowych:** Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych.
- VI. Osoba do kontaktu:** Osobą przeprowadzającą postępowanie, w tym dokonującą wyboru Wykonawców oraz wyznaczoną do kontaktu w ramach niniejszego postępowania jest: Marcin Kociniowski, tel. 605 040 843, e-mail: [projekty@bezpiecznyswiat.pl](mailto:projekty@bezpiecznyswiat.pl).
- VII. Termin i sposób składania ofert**
  1. Ofertę, na którą składają się Formularz ofertowy (zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego) wraz z załącznikami, należy złożyć za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (BK2021) **do dnia 14 października 2024 roku do godz. 15.00.**
  2. Do Formularza ofertowego należy dołączyć wszystkie wymagane w Zapytaniu ofertowym załączniki, tj.
    - 1) Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym (zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego),
    - 2) Oświadczenia o braku przesłanek wykluczenia (zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 do Zapytania ofertowego),
    - 3) Menu (zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 5 do Zapytania ofertowego),
    - 4) Dokumenty potwierdzające spełnienie warunku wiedzy i doświadczenia (np. protokół, referencje),
    - 5) Pełnomocnictwo do podpisania oferty – jeśli dotyczy.
- VIII. Opis sposobu przygotowania ofert**
  1. Oferta powinna być:



- 1) sporządzona na podstawie niniejszego Zapytania ofertowego i załączników,
- 2) sporządzona w języku polskim,
- 3) podpisana przez osobę lub osoby upoważnione do występowania w obrocie prawnym w imieniu Wykonawcy, 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) na dokumencie oferty, a następnie zeskanowanie go do postaci elektronicznej.
2. Każdy z wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
5. W zaoferowaną cenę należy wliczyć wszystkie koszty jakie poniesie Wykonawca w związku z realizacją zamówienia określonego w zapytaniu ofertowym.
6. Zaoferowana przez Wykonawcę cena brutto wskazanej usługi za wyżywienie 1 uczestnika dziennie w postaci zestawu cateringowego zgodnie z wymogami opisanymi w opisie przedmiotu zamówienia 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 DDPS oraz koszt utylizacji odpadów.
7. Cenę brutto należy wyrazić w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
8. Cena podana w ofercie nie podlega zmianom przez cały okres trwania umowy.
9. Do oferty należy załączyć wszystkie wymagane załączniki. Brak złożenia wszystkich wymaganych załączników lub złożone załączniki niekompletne skutkować będzie odrzuceniem oferty.
10. W przypadku, gdy osoba podpisująca nie jest upoważniona do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo. Brak złożenia pełnomocnictwa będzie jednoznaczny z odrzuceniem oferty.
11. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między Zamawiającym a Wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą Bazy Konkurencyjności 2021: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>.
12. Pytania co do treści zapytania ofertowego Wykonawcy powinni kierować za pomocą Bazy Konkurencyjności 2021. Zamawiający udzieli odpowiedzi niezwłocznie na zadane pytania.

#### **IX. Warunki udziału w postępowaniu:**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki:
  - 1) Akceptują treść i warunki niniejszego zapytania ofertowego 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:
- a) Wykonawca spełni ten warunek jeżeli wykaże, że wykonał należycie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje co najmniej jedną usługę odpowiadającą przedmiotowi zamówienia, obejmującą żywienie zbiorowe co najmniej 10 (dziesięciu) osób polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu zestawów cateringowych złożonych z co najmniej z dwóch posiłków, w tym obiadu dwudaniowego oraz jednocześnie usługa ta realizowana była/jest w wymiarze co najmniej 10 (dziesięciu) dni w miesiącu przez okres co najmniej 6 miesięcy, a jej łączna wartość jest nie mniejsza niż 55 000,00 zł brutto w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.
  - b) Jedna usługa oznacza usługę wykonaną/wykonywaną na podstawie jednej umowy.
  - c) W przypadku usług będących w trakcie wykonywania, wymagane czasu wykazanej usługi dotyczy części umowy już zrealizowanej tj. od dnia rozpoczęcia wykonywania usługi do upływu terminu składania ofert.
  - d) Wykonawca zobowiązany jest wskazać w formularzu oferty dane podmiotu na rzecz którego usługi zostały wykonane, ogólny opis zakresu świadczonych usług i termin ich realizacji.
  - e) Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty potwierdzone za zgodność z oryginałem referencje lub inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane należycie (protokół odbioru, referencje), a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od siebie nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - inne odpowiednie dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług wystawione przez podmiot na rzecz którego usługi zostały wykonane i które zostały wykazane w opisie doświadczenia w formularzu ofertowym. Brak opisu przedstawiającego doświadczenie Wykonawcy oraz brak dołączenia dokumentów potwierdzających doświadczenie będzie równoznaczny z odrzuceniem oferty z powodu braków formalnych.
- 4) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonania zamówienia.
- 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 w związku z wystąpieniem konfliktu interesów, o którym mowa w rozdziale X niniejszego Zapytania ofertowego.
- 7) Nie podlegają wykluczeniu z postępowania z w zakresie następujących przesłanek:
- a) 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. z 2024, poz. 507 późn. zm.),
  - b) nie są osobą/podmiotem objętą/ym sankcjami, o których mowa w art. 5k ust. 1 Rozporządzenia (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie,
  - c) 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 1Doświadczenie w okresie 3 lat przed terminem składania ofert tj. 13.09.2021 r.-



13.09.2024 r. 6 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,

d) nie zostali wpisani na listę osób i podmiotów objętych sankcjami, prowadzoną przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji.

2. Wykonawcy są zobowiązani dołączyć do oferty oświadczenie o niewystępowaniu powyższych przesłanek wykluczenia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego. Niezłożenie oświadczenia będzie wiązało się z odrzuceniem oferty z powodu braków formalnych.
3. Na każdym etapie oceny ofert, przygotowania i podpisania umowy na realizację usługi i realizacji zamówienia Zamawiający ma prawo żądać dodatkowych 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 (dwa) 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 stosowne kary umowne.

#### **X. Informacja na temat zakazu konfliktu interesów**

1. W celu uniknięcia konfliktu interesów, niniejsze zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym: Fundacja Bezpieczny Świat, ul. Jagodowa 6, 86-060 Nowa Wieś Wielka, NIP:9671308741, REGON: 340562000 i Partnerem Projektu: Gminą Nowa Wieś Wielka, NIP: 5542863378, REGON:092350671 ul. Ogrodowa 2, 86-060 Nowa Wieś Wielka oraz Realizatorem w imieniu Partnera Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Nowej Wsi Wielkiej ul. Ogrodowa 2A, 86-060 Nowa Wieś Wielka NIP: 5542244267, REGON: 092374690 lub pomiędzy osobami wykonującymi czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania o udzielenia niniejszego zamówienia (Marcinem Kociniewskim) 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) pozostawaniu 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.
2. Wykonawcy 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 ofertowego. Niezłożenie oświadczenia będzie wiązało się z odrzuceniem oferty z powodu braków formalnych.

## XI. Kryteria oceny ofert

1. Zamawiający przy wyborze oferty będzie się kierował następującymi kryteriami i wagami oceny ofert:

- 1) Cena brutto – 50 %

- 2) Zatrudnienie pracowników w niekorzystnej sytuacji bezpośrednio do świadczenia usług wchodzących w zakres zamówienia – 10%

- 3) Przykładowe menu – 40 %

uznając za najkorzystniejszą ofertę z największą liczbą punktów, stanowiących sumę punktów w poszczególnych kryteriach.

2. W kryterium „cena brutto” Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę oferty brutto za zestaw cateringowy dla 1 uczestnika dziennie otrzyma 50 pkt., natomiast pozostali Wykonawcy proporcjonalnie mniej do ceny najniższej brutto stosownie do poniższego wzoru:

$$[(\text{cena oferty najniższej})/(\text{cena oferty badanej})] \times 50 = \text{liczba punktów}$$

3. W ramach kryterium „Zatrudnienie pracowników w niekorzystnej sytuacji bezpośrednio do świadczenia usług wchodzących w zakres zamówienia” Wykonawca otrzyma 10 punktów za zaangażowanie co najmniej 1 (jednej) osoby do realizacji zamówienia, spełniającej warunki, o których mowa w niniejszym rozdziale.

4. W ramach kryterium „Zatrudnienie pracowników w niekorzystnej sytuacji bezpośrednio do świadczenia usług wchodzących w zakres zamówienia” Zamawiający będzie ocenił ofertę pod kątem tego, czy Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia zadeklarował w formularzu ofertowym zatrudnienie bezpośrednio do wykonania przedmiotu zamówienia co najmniej 1 (jednej) 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).
5. W celu spełnienia **kryterium „Zatrudnienie pracowników w niekorzystnej sytuacji bezpośrednio do świadczenia usług wchodzących w zakres zamówienia”** niezbędne jest zatrudnienie:
- 1) na podstawie umowy o pracę, w wymiarze minimum 1/2 etatu na okres odpowiadający co najmniej okresowi realizacji zamówienia LUB
  - 2) 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).
6. W związku z **kryterium „Zatrudnienie pracowników w niekorzystnej sytuacji bezpośrednio do świadczenia usług wchodzących w zakres zamówienia”**:
- 1) 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 przynależeć do grupy osób defaworyzowanych określonych w treści kryterium, na pozostały okres realizacji zamówienia.
  - 2) w przypadku braku w formularzu ofertowym deklaracji ze strony Wykonawcy, dotyczącej zatrudnienia osób spełniających warunki wskazane powyżej, Zamawiający nie przyzna Wykonawcy punktów w ramach przedmiotowego kryterium.
  - 3) 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 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).

7. W ramach **kryterium 3 „przykładowego menu”** Zamawiający przyzna punkty Wykonawcom, którzy przedstawią jedno przykładowe tygodniowe menu, które jest zgodne z opisem przedmiotu zamówienia wraz ze wskazaniem kaloryczności menu (według wzoru, zgodnego z załącznikiem nr 5 do zapytania ofertowego), zgodnie z poniższymi zasadami:
  - 1) Poz.1 Najbardziej wartościowe menu / najwyższa kaloryczność menu – (waga punktowa 40)
  - 2) Poz. 2 Kolejne menu mniej wartościowe / kolejna mniejsza kaloryczność menu niższa niż Poz.1 – (waga punktowa 30)
  - 3) Poz.3 Kolejne menu mniej wartościowe / kolejna mniejsza kaloryczność menu niższa niż Poz. 2 – (waga punktowa 20)
  - 4) Poz. 4 Kolejne menu mniej wartościowe / kolejna mniejsza kaloryczność menu niż Poz. 3 – (waga punktowa 10)
  - 5) Poz. 5 Kolejne menu mniej wartościowe / kolejna mniejsza kaloryczność menu niż Poz. 4 – (waga punktowa 0)
8. Zamawiający zastrzega, że w ramach przedmiotowego kryterium będą brane pod uwagę wyłącznie takie menu zaproponowane przez Wykonawcę, które spełniają minimalne wymagania wskazane w Rozdziale XVII ust. 10 niniejszego zapytania ofertowego.
9. Wartościowość / kaloryczność oferowanego menu jest wiążąca dla Wykonawcy na etapie realizacji usługi.
10. W wyniku przeprowadzonej oceny zostanie sporządzony protokół zawierający wynik zapytania ofertowego.
11. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

## **XII. Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. jako konsorcjum). W takim przypadku oferta powinna spełniać poniższe wymagania.
2. Wykonawcy 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 Wykonawców występujących wspólnie (przez każdego z Wykonawców 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:
  - 1) każdy z Wykonawców 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 Wykonawców składających ofertę wspólną,

- 2) 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 Wykonawcę, w miejscu np. „nazwa (firma)”, „adres siedziby” należy wpisać dane dotyczące wszystkich uczestników konsorcjum, a nie tylko pełnomocnika konsorcjum.
8. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający będzie żądał przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. 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 Wykonawców do składania i przyjmowania oświadczeń wobec Zamawiającego w imieniu wszystkich Wykonawców, a także do otrzymywania należnych płatności.

### **XIII. Informacje dotyczące wyboru oferty**

1. O wyborze najkorzystniejszych ofert Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkie podmioty, które przestały oferty, a także zamieści rozstrzygnięcie zapytania ofertowego zamieści na stronie internetowej <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>.
2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferował najkorzystniejszą ofertę zgodnie z przedstawionymi wyżej kryteriami.
3. W przypadku niewybrania Wykonawcy (np. brak ofert, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo unieważnienia niniejszego postępowania bez wybrania którejkolwiek z ofert.
5. 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 Wykonawcami.
6. Nie przewiduje się procedury odwoławczej.

### **XIV. Przestanki odrzucenia oferty:**

1. 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) Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w rozdziale IX zapytania ofertowego,



- 5) 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 wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z wykonawcą 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 Wykonawcy,
  - 6) Wykonawca nie udzieli wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
  - 7) będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
  - 8) wystąpią powiązania kapitałowe lub osobowe pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym, lub osobami wykonującymi czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania o udzielenia niniejszego zamówienia,
  - 9) Wykonawca złoży więcej niż jedną ofertę,
  - 10) Wykonawca złoży ofertę po terminie,
  - 11) Wykonawca złoży ofertę poza Bazą Konkurencyjności 2021.
2. Z tytułu odrzucenia oferty, Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.

#### **XV. Inne postanowienia w zakresie postępowania:**

1. Zamawiający może unieważnić postępowanie, gdy:
  - 1) 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,
  - 2) postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy,
  - 3) w przypadku zaistnienia innej ważnej przyczyny niezależnej od Zamawiającego.
2. Jeżeli w wyniku prawidłowego zastosowania zasady konkurencyjności nie wpłynęła żadna oferta, lub wpłynęły jedynie oferty podlegające odrzuceniu, albo żaden wykonawca nie spełnił warunków udziału w postępowaniu, o ile zamawiający stawiał takie warunki wykonawcom, zawarcie umowy w sprawie realizacji zamówienia z pominięciem zasady konkurencyjności jest możliwe, gdy pierwotne warunki zamówienia nie zostały 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 Wykonawców, którzy już zgłosili swoje oferty.
4. Zapytanie ofertowe może zostać zmienione przed upływem terminu składania ofert. Zamawiający informuje w zapytaniu ofertowym o zakresie zmian. Zamawiający przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne z uwagi na zakres wprowadzonych zmian.



5. W przypadku gdy wybrany Wykonawca odstąpi od zawarcia umowy w sprawie zamówienia, Zamawiający może zawrzeć umowę z Wykonawcą, który w prawidłowo przeprowadzonym postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
6. Umowa zostanie zawarta w terminie do 5 dni od zakończenia postępowania. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę.
7. Zamawiający zastrzega, że w umowie na realizację usługi określone zostaną kary umowne za niewłaściwą i nieterminową realizację usługi.
8. Wykaz kar umownych:
  - 1) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za opóźnienie w dostarczeniu zestawów cateringowych do siedziby DDPS w wysokości 500,00 zł (słownie: pięćset złotych 00/100), za każdorazowe 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. 36 Przedmiotu zamówienia,
  - 2) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 zł (słownie: pięćset złotych 00/100) za każdorazowe dostarczenie zestawów cateringowych niezgodnie z zamówioną liczbą i/lub warunkami jakościowymi określonymi w Opisie przedmiotu zamówienia (rozdział XVII zapytania ofertowego) oraz dodatkowo mogą mieć zastosowanie zapisy określone w pkt. 36 Przedmiotu zamówienia,
  - 3) 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 przez Wykonawcę zamówienia niezgodnie z przedłożoną ofertą. W takich okolicznościach Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 3% całkowitej wartości zamówienia, rozumianej jako iloczyn maksymalnej liczby zestawów cateringowych określonych w umowie i ceny jednostkowego dziennego zestawu cateringowego na osobę.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia należności z tytułu kary umownej z faktur wystawianych przez Wykonawcę.

## **XVI. Warunki istotnych zmian umowy**

1. Zmiany mogą zostać wprowadzone, o ile nie prowadzą do zmiany charakteru umowy i w szczególności mogą dotyczyć:
  - 2) 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),
  - 3) terminu realizacji usługi, 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),
  - 4) 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 (siedmiu) dni kalendarzowych poprzedzających termin wprowadzenia zmian w umowie.
3. Zamawiający zastrzega, że płatności dokonywane będą na podstawie rzeczywiście zamówionej liczby zestawów cateringowych.
4. Zamawiający zastrzega, że płatności dokonywane będą na podstawie rzeczywiście zamówionej liczby zestawów cateringowych.
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 ust. 5 Zamawiający zobowiązany jest do zapłacenia Wykonawcy wyłącznie wynagrodzenie za wykonaną część umowy.

## **XVII. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiot zamówienia dotyczy świadczenia usługi wyżywienia (przygotowanie i dostawa zestawów cateringowych) dla uczestników projektu **„ZAOPIEKOWANI - rozwój usług opiekuńczych na terenie Gminy Nowa Wieś Wielka”** objętych wsparciem w Dziennym Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi Wielkiej prowadzonym przez Fundację Bezpieczny Świat (dalej: Projekt).
2. Przez usługę wyżywienia rozumie się: przygotowanie i dostarczanie zestawów cateringowych dla podopiecznych będących uczestnikami projektu.
3. Miejsce dostarczania zestawów cateringowych w ramach usługi wyżywienia: ul. Jagodowa 6, 86-060 Nowa Wieś Wielka.
4. Usługa wyżywienia ma być świadczona w dni robocze.
5. Zestawy cateringowe, które wchodzi w skład usługi wyżywienia, powinny być dostarczane do siedziby Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi Wielkiej (ul. Jagodowa 6) prowadzonym przez Fundację Bezpieczny Świat (dalej: DDPS) między godziną 11.30 a 12.30.
6. Zestaw cateringowy każdorazowo składa się z dwudaniowego obiadu oraz podwieczorku.
7. Usługa wyżywienia realizowana będzie w maksymalnej liczbie 10 (dziesięciu) zestawów cateringowych dziennie (zakłada się, że średnio zamawianych będzie 8 (osiem) zestawów cateringowych dziennie) dla uczestników Projektu objętych wsparciem w siedzibie DDPS.
8. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy informację na temat dokładnej liczby zestawów cateringowych (odpowiadającej liczbie osób, które będą przebywały w danym dniu w DDPS) w dniu świadczenia usługi wyżywienia do godziny 9.00 za pośrednictwem poczty e-mail lub telefonicznie.
9. Zakładana maksymalna liczba zestawów cateringowych obejmie w okresie obowiązywania umowy zamówienie 6820 zestawów. Zamawiający nie gwarantuje, że zamówi usługę wyżywienia w łącznej liczbie 6820 zestawów cateringowych, co będzie uzależnione m.in. od

wyników rekrutacji do DDPS i frekwencji uczestników. W związku z powyższym ostateczna wysokość wynagrodzenia przysługująca Wykonawcy będzie uzależniona od liczby zamówionych zestawów cateringowych w toku realizacji przedmiotu umowy.

10. Usługa wyżywienia w danym dniu obejmuje przygotowanie i dostarczenie zestawów cateringowych, składających się z:

- 1) dwudaniowego obiadu (zapakowanego w pojemniki jednorazowego użytku) – przykładowe składowe menu: zupy różnego rodzaju, wyroby garmażeryjne kulinarne, ziemniaki jadalne tłuczone na puree, ryż, kasza, wyroby gotowe z mięsa i podrobów, porcje mięsa (wieprzowe/wołowe): schab, bitki, mielone, zrazy, udko, pierś z kurczaka, wyroby garmażeryjne niemięsne, ryby filetowane pieczone, smażone, gotowane, pierogi, dania mączne, dania z makaronem, jarzyny gotowane, sałatki, surówki i warzywa, sok lub kompot lub nektar owocowy; Przykładowa minimalna gramatura/ml:
  - a) zupę – jedna porcja min. 300 ml/os.
  - b) drugie danie / danie główne:
    - i. danie mięsne – jedna porcja/min.200g/os.,
    - ii. danie nie mięsne – jedna porcja/min.200g/os. (o konieczności przygotowania dania nie mięsnego Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie po otrzymaniu informacji od Uczestniczki/Uczestnika projektu),
    - iii. dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie – jedna porcja/min.200g/os.
    - iv. dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja/min.150g/os.,
  - c) napój (zamiennie: kompot, sok bądź nektar owocowy) – min. 200 ml na osobę.
- 2) podwieczorku – przykładowe składowe menu: kanapki (np. pieczywo pszenne, mieszane, razowe, bezglutenowe), różne pasty(rybne, serowe, jajeczne), sałatki, ser biały, ser żółty krojony/serek topiony, wędliny (zaw. mięsa min. 90%), warzywa(pomidory, ogórek świeży, ogórek kiszony), sałaty, porcja ciasta lub słodkie przekąski oraz przykładowe dodatkowe produkty żywieniowe dla każdego z uczestników przebywających w danym dniu w DDPS, np.:
  - a) herbata (np. czarna, zielona, owocowa – 2 saszetki/osobę dziennie),
  - b) cukier – 1 saszetka/porcja co najmniej 5 gramów/osobę dziennie,
  - c) kawa rozpuszczalna – 1 saszetka/porcja – co najmniej 8 gramów/osobę dziennie,
  - d) kawa sypana – 1 porcja – co najmniej 8 gramów/osobę dziennie,
  - e) woda mineralna niegazowana butelkowana (pojemność co najmniej 1000 ml/osobę dziennie dostarczana w zamkniętych opakowaniach/butelkach o pojemności nie większej niż 1,5 l),
  - f) jogurty owocowe – różne smaki lub naturalne, pojemność co najmniej 1 szt. (co najmniej 150 ml/osobę dziennie) lub sok warzywny (pojemność co najmniej 150 ml/osobę dziennie, dostarczane w zamkniętych opakowaniach o pojemności nie większej niż 1 litr),

- g) owoce: np. banany, jabłka, gruszki, nektarynka, pomarańcza, mandarynka– co najmniej 1 szt./osobę dziennie,
11. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temp. produktów zimnych (np. surówki) 15°C.
  12. Wykonawca zobowiązuje się w ramach ceny określonej w ofercie według wskazania Zamawiającego zastosować zamienniki produktów/substancji itp. Dla uczestników Projektu, które mają alergię pokarmową lub z innych powodów nie powinny spożywać określonych produktów/potrav (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. 9.00 w dniu świadczenia usługi wyżywienia o konieczności wprowadzenia zamienników/modyfikacji diety standardowej na dzień następny. Zamawiający w takim zgłoszeniu wskaże liczbę zestawów cateringowych wymagających modyfikacji wraz charakterystyką zmian. Po zgłoszeniu przez Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do wprowadzenia zamienników, jak również: dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych takich jak np.: dieta lekkostrawna, dieta cukrzycowa, dieta wątrobowa, dieta indywidualna zgodnie z zaleceniami lekarza/dietetyka.
  13. Wykonawca zobowiązuje się 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 w ust. 12) Zamawiający przekaze Wykonawcy informację na temat dokładnej liczby zestawów cateringowych (odpowiadającej liczbie osób, które będą przebywały w danym dniu w DDPS) w dniu świadczenia usługi wyżywienia do godziny 9.00 za pośrednictwem poczty e-mail lub telefonicznie.
  14. Brak przekazania informacji, o których mowa w ust. 12 i 13 oznaczać będzie zamówienie 10 jednakowych zestawów cateringowych niewymagających zastosowania zamienników produktowych itp. Zamawiający nie gwarantuje zamówienia dokładnie 10 zestawów cateringowych dziennie, ponieważ uzależnione jest to od frekwencji uczestników w danym dniu.
  15. 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.
  16. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać zestawy cateringowe zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa m.in. zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25.08.2006r. 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. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.



17. Cena brutto zestawu cateringowego wskazanego w formularzy ofertowym powinna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia wraz opakowaniami, a także wniesienia i rozładunku posiłków oraz obioru i utylizacji resztek i odpadów.
18. Zakłada się realizację płatności częściowych, co do zasady w okresach miesięcznych, na podstawie protokołu odbioru usługi wyżywienia.
19. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury VAT 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.
20. Zamawiający zastrzega, że płatności dokonywane będą na podstawie rzeczywiście zamówionej liczby zestawów cateringowych wg stawki wskazanej w formularzu oferty.
21. Wykonawca zobowiązuje się przygotować zestawy cateringowe o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
22. Wykonawca zobowiązuje się przygotować zestawy cateringowe z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
23. Wykonawca na żądanie Zamawiającego (zgłoszone drogą elektroniczną lub telefoniczną) ma obowiązek przedstawić w ciągu 2 (dwóch) dni kalendarzowych wykaz użytych do przygotowania zestawów cateringowych produktów wraz z nazwami producentów oraz terminami przydatności do spożycia.
24. Wykonawca zobowiązuje się 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 dwudaniowy obiad / podwieczorek).
25. Wykonawca zobowiązuje się 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.
26. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać i bez zbędnej zwłoki odbierać (utylizować) jednorazowe naczynia oraz resztki pokarmów.
27. Wykonawca zobowiązuje się 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.
28. Wykonawca zobowiązuje się 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). Zamawiający zastrzega możliwość weryfikacji przedmiotowej dokumentacji.
29. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić czyste opakowania do transportu, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do powstania zagrożenia epidemiologicznego.



30. Wykonawca zobowiązuje się zachować szczególne względy bezpieczeństwa sanitarnego, w tym dezynfekowania pojazdu i respektowania wszelkich zaleceń i unormowań prawnych dotyczących świadczenia usług wyżywienia/dostarczania posiłków.
31. Zamawiający zastrzega sobie prawo do monitorowania jakości zestawów cateringowych poprzez kwestionariusze ankietowe, które będą wypełniane przez uczestników Projektu objętych wsparciem w siedzibie DDPS. Badany poziom jakości, satysfakcji usługi wyżywienia obejmie jakość i ilość posiłków, zadowolenie uczestników, walory smakowe, wartość kaloryczną. Każde badanie ankietowe obejmie okres dwutygodniowy (10 dni roboczych).
32. W sytuacji dwukrotnego potwierdzenia obniżenia jakości usługi u 25% ankietowanych w okresie realizacji usługi Zamawiający zastrzega sobie prawo do zerwania umowy.
33. Jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków, gramaturę oraz wykazem alergenów, powinien być układany przez Wykonawcę na okres 5 (pięciu) dni i przedstawiany Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej 2 (dwa) dni robocze przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający zastrzega możliwość wnoszenia uwag do jadłospisu, które powinny być uwzględnione przez Wykonawcę.
34. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zestawy cateringowe o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

Jeśli Wykonawca nie dostarczy zestawów cateringowych spełniających wyżej wymienione kryteria (jakościowe, ilościowe, dotyczące terminów dostaw) zostanie obciążony kosztami zamówienia przez Zamawiającego zestawów cateringowy u innego dostawcy w cenie rynkowej, ale nie większej niż dwukrotność stawki jednostkowej wskazanej w umowie.

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

Załącznik nr 5 – Wzór przykładowego oferowanego Menu