



Fundusze Europejskie
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



„Zdrowy pracownik Akademii”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze europejskie dla łódzkiego 2021-2027

Skierniewice, dnia 12.12.2025

Akademia Nauk Stosowanych Stefana Batorego

ul. Stefana Batorego 64C

96-100 Skierniewice

Nr sprawy: 13/Z2.2/ZPA/12/2025

ZAPYTANIE OFERTOWE

zgodnie z zasadą rozeznania rynku

w ramach umowy o dofinansowanie projektu nr FELD.08.04-IZ.00-0105/24
realizowanego w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego
2021-2027 współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego
Funduszu Społecznego Plus

Akademia Nauk Stosowanych Stefana Batorego, ul. Batorego 64C, 96-100 Skierniewice, NIP: 8361770723, REGON: 100095322 będąca wykonawcą projektu pn. „Zdrowy pracownik Akademii” zaprasza do składania ofert na zapewnienie usługi cateringowej, liczącej około 550 porcji cateringowych (lunch + przerwa kawowa) serwowanych dla 7 grup szkoleniowych (8-10 osobowych), łącznie 50 dni szkoleniowych w okresie od stycznia 2026 roku do października 2026 roku w Akademii Nauk Stosowanych Stefana Batorego.

I. Tryb udzielenia zamówienia:

Tryb udzielenia zamówienia:

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Plus oraz Fundusze

Akademia Nauk Stosowanych Stefana Batorego

96-100 Skierniewice ul. Batorego 64C

REGON: 100095322, NIP: 836-177-07-23

Biuro Projektu: tel. 46 834 40 21

www.ansb.pl/uczelnia/projekty



„Zdrowy pracownik Akademii”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze europejskie dla łódzkiego 2021-2027

Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027 i nie stanowi postępowania w rozumieniu Ustawy PZP.

II. Przedmiot i cel zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej, liczącej około 550 porcji cateringowych (lunch + przerwa kawowa) serwowanych dla grup szkoleniowych (8-10 osobowych), łącznie dla 70 uczestników, od stycznia 2026 roku do października 2026 roku w Akademii Nauk Stosowanych Stefana Batorego w ramach projektu nr FELD.08.04-IZ.00-0105/24 pn. „Zdrowy pracownik Akademii” zadanie 2.: Edukacja prozdrowotna w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027 współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

Celem realizacji zadania w projekcie „Zdrowy pracownik Akademii” jest: Podniesienie kompetencji zdrowotnych.

KOD CPV: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

III. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Planowana łączna wielkość zamówienia: maksymalnie 550 przerw kawowych oraz maksymalnie 550 lunchów (50 dni szkoleniowych po minimalnie 8, maksymalnie 10 Uczestników/czek).
2. Szczegółowe wymagania dotyczące lunchów i przerw kawowych:
 - lunch składa się z dwóch ciepłych dań (zupa i drugie danie).
 - przerwa kawowa składa się z kawy, herbaty, wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), przekąsek słonych i słodkich, cukru, śmietanki, cytryny – w ilości dostosowanej do liczby uczestników

Akademia Nauk Stosowanych Stefana Batorego

96-100 Skierniewice ul. Batorego 64C

REGON: 100095322, NIP: 836-177-07-23

Biuro Projektu: tel. 46 834 40 21

www.ansb.pl/uczelnia/projekty

„Zdrowy pracownik Akademii”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze europejskie dla łódzkiego 2021-2027

Gramatura zestawów obiadowych powinna być nie mniejsza niż zwyczajowo oferowana na rynku, dla tego typu usługi cateringowej. Wykonawca przedstawiając Zamawiającemu menu lunchu (jadłospis) na dany dzień, określi gramaturę każdego elementu lunchu.

3. W przypadku wystąpienia diet specjalistycznych, informacje o ich rodzajach występujących w danym dniu szkoleniowym, Zamawiający przekaze Wykonawcy wraz z harmonogramem szkoleń (w celu przygotowania jadłospisu). W przypadku pojawienia się diet specjalistycznych w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do ich uwzględnienia bez dodatkowego wynagrodzenia.

4. W przypadku zgłoszenia przez Uczestnika/czkę szkolenia konieczności zastosowania specjalistycznej diety wynikającej z zaleceń medycznych lub uwarunkowań kulturowych, wyznaniowych lub związanych z posiadaną niepełnosprawnością (o ile osoby niepełnosprawne znajdują się w grupie szkoleniowej), Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia i wydania Uczestnikowi/czce szkolenia zestawów lunchowych dla tej diety, bez dodatkowego wynagrodzenia.

5. Wykonawca w ramach realizacji zamówienia ma obowiązek zapewnić:

- przygotowanie stołów (stoły zapewnia Zamawiający bądź Wykonawca): obrusy, dekoracje, serwetki, ekspozycja menu;
- posprzątkania po każdym dniu dostawy;
- własne naczynia: termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze, sztuce obiadowe itp. - zgodnie z menu w danym dniu dostawy.

6. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie dokonywana na podstawie zleceń Zamawiającego, w których będzie określał w szczególności: ilość i rodzaj lunchów na dany dzień szkoleniowy, z podziałem na dania mięsne i bezmięsne, dieta i in.

7. Przedmiot zamówienia powinien być dostarczony bezpośrednio do siedziby Akademii Nauk Stosowanych Stefana Batorego do miejsca, wyznaczonego przez Zamawiającego, dokładna lokalizacja szkolenia (numer sali i budynek) zostanie wskazana na minimum 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany miejsca dostarczenia zamówienia.



„Zdrowy pracownik Akademii”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze europejskie dla łódzkiego 2021-2027

8. Zamówienie będzie przekazywane do Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Biura Projektu na 2 dni robocze przed planowanym dniem szkolenia.
9. Lunche powinny być dostarczone do miejsca, w którym odbywają się szkolenia nie później niż na 15 min. przed planowaną przerwą obiadową, zaś przerwa kawowa powinna być dostępna dla uczestników/czek przez cały dzień szkoleniowy z koniecznością ewentualnego uzupełnienia gorącej wody, kawy, herbaty oraz wody gazowanej i niegazowanej, ciastek (minimum 2 rodzaje), cukru, śmietanki, cytryny – w ilości dostosowanej do liczby uczestników szkolenia.
10. Lunche powinny być wydane w przerwie obiadowej zgodnie ze zleceniem Zamawiającego (odpowiedni zamówiony lunch dla konkretnego uczestnika/czki projektu) oraz powinny być gorące w chwili wydawania uczestnikom szkolenia.
11. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania i przekazywania do akceptacji Zamawiającego menu na każdy dzień szkoleniowy w taki sposób, aby proponowane potrawy (lunche) nie powtarzały się więcej niż pięć razy w trakcie dni szkoleniowych, chyba że Zamawiający wyrazi na to zgodę.
12. W każdym jadłospisie powinny być zaproponowane co najmniej dwa rodzaje lunchu ,tj.: zestaw z daniem mięsnym i bezmięsnym.
13. Menu powinno być przekazane Zamawiającemu nie później niż 1 dzień przed rozpoczęciem szkolenia w danym dniu. Zamawiający może wyrazić zgodę na inny termin przekazania jadłospisu.
14. Każdorazowo w zamówieniu Zamawiający będzie określał ilości zestawów obiadowych w ramach konkretnej diety, na podstawie wcześniejszych wskazań uczestników szkolenia.
15. Niezwłocznie po zakończeniu dnia szkoleniowego Wykonawca ma obowiązek posprzątać, odbierając naczynia oraz odpady pokonsumpcyjne.
15. Dostawa cateringu będzie się odbywać w dni powszednie lub weekendowe (sobota/niedziela).
16. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z

„Zdrowy pracownik Akademii”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze europejskie dla łódzkiego 2021-2027

obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie oraz przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).

17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości dostarczanych lunchów oraz przerw kawowych w związku z frekwencją Uczestników/czek szkoleń lub ich zwiększenia w odniesieniu dodanej grupy szkoleniowej, o czym będzie powiadamiał w dniu wykonania dostawy.

18. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy uzależnione będzie od faktycznie zamówionych przez Zamawiającego i dostarczonych przez Wykonawcę ilości lunchów i przerw kawowych, zgodnie ze zgłoszeniem, o którym mowa w pkt. 6.

19. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu dostarczonej żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, w szczególności wynikających z ustaleń kontroli, na podstawie protokołu rozbieżności. Za zwróconą żywność Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie.

20. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) wydane w ramach realizowanej usługi cateringowej spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u uczestnika szkolenia, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.

21. Stwierdzenie wad w realizacji usługi bądź niedostosowanie się przez Wykonawcę do potrzeb realizacyjnych projektu, skutkować będzie zerwaniem umowy wraz z naliczeniem kar umownych do 100% wartości zlecenia.

IV. Termin realizacji zamówienia:

Realizacja zamówienia powinna nastąpić w okresie od stycznia roku do października 2026 roku, z możliwością przesunięcia terminu realizacji umowy.

V. Warunki udziału w postępowaniu:

Akademia Nauk Stosowanych Stefana Batorego
96-100 Skierniewice ul. Batorego 64C
REGON: 100095322, NIP: 836-177-07-23
Biuro Projektu: tel. 46 834 40 21
www.ansb.pl/uczelnia/projekty

„Zdrowy pracownik Akademii”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze europejskie dla łódzkiego 2021-2027

1. Wykonawca wykaże, że posiada wiedzę i doświadczenie niezbędne do należytego wykonania zamówienia, tj. wykaże, że w okresie ostatnich 12 miesięcy przed terminem składania ofert należycie zrealizował co najmniej 2 usługi cateringowe dla co najmniej 13 osób każda. **Weryfikacja spełnienia warunku:** na podstawie dołączonych do oferty kserokopii za zgodność z oryginałem umów/referencji/poświadczenia należytego wykonania usługi lub protokołów odbioru usług wykazanych w ofercie.
2. Wykonawca deklaruje gotowość wykonania zamówienia w terminach i na warunkach wskazanych w niniejszym zapytaniu ofertowym.
3. Wykonawca zapewni, że łączne zaangażowanie wszystkich osób zaangażowanych w realizację zadań projektowych finansowanych ze środków zewnętrznych, w tym z funduszy strukturalnych i Funduszu Spójności oraz czynności wynikających z innych tytułów zaangażowania nie przekracza 276 godzin miesięcznie, zgodnie z wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
4. Wykonawca złoży Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym (załącznik nr 2). Z udziału w postępowaniu wykluczone są wszystkie podmioty powiązane osobowo i kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumiane są wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w jego imieniu lub osobami wykonującymi w jego imieniu czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru oferty a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,



„Zdrowy pracownik Akademii”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze europejskie dla łódzkiego 2021-2027

- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
5. W przypadku podmiotów prowadzących działalność gospodarczą, Wykonawca dostarczy wraz z ofertą odpis z właściwego rejestru lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji) w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia z postępowania.

VI. Sposób przygotowania oferty:

Prawidłowo złożona przez Wykonawcę oferta powinna zawierać następujące elementy:

1. Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego: Formularz oferty.
2. Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego: Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych.
3. Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego: Oświadczenie o łącznym zaangażowaniu.
4. Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego: Oświadczenie o spełnieniu klauzuli społecznej.
5. Załącznik nr 5 Oświadczenie o wypełnieniu obowiązków informacyjnych (RODO)
6. Dokumenty potwierdzające posiadaną wiedzę i doświadczenie.
7. Aktualny odpis z KRS lub wydruk z CEIDG (w przypadku podmiotów prowadzących działalność gospodarczą).

VII. Dodatkowe informacje dotyczące sposobu przygotowania oferty:

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie więcej niż jednej oferty spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.

„Zdrowy pracownik Akademii”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze europejskie dla łódzkiego 2021-2027

2. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w formie pisemnej, w języku polskim, z podaniem ceny brutto przedstawionej w polskich złotych (PLN).
3. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
4. Treść oferty musi być zgodna z zawartością Zapytania ofertowego.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych ani wariantowych.
6. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w sposób czytelny, na kolejno ponumerowanych stronach.
7. Oferta musi być oznaczona właściwą pieczęcią i podpisana przez osobę (osoby) reprezentującą lub upoważnioną przez Wykonawcę do jego reprezentowania.
8. Zaleca się, aby każda strona oferty zawierająca jakkolwiek treść była podpisana lub parafowana przez Wykonawcę.
9. Oferty niekompletne lub dostarczone po terminie określonym w zapytaniu nie będą podlegać ocenie przez Zamawiającego.
10. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania zapytania ofertowego na każdym etapie bez podania przyczyny.

VIII. Informacje na temat sposobu realizacji zamówienia:

1. Usługa realizowana będzie w siedzibie Zamawiającego, tj. Akademii Nauk Stosowanych Stefana Batorego w Skierniewicach, ul. Batorego 64C, 96-100 Skierniewice.

„Zdrowy pracownik Akademii”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze europejskie dla łódzkiego 2021-2027

2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za niewykonanie lub za nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia a także za narażenie Zamawiającego na wszelkie ewentualne szkody spowodowane w trakcie realizacji zamówienia.
3. W określonych przypadkach, które zostaną szczegółowo określone w umowie z Wykonawcą, związanych z nienależytym wykonywaniem zadań w ramach zamówienia lub złożenia fałszywych bądź stwierdzających nieprawdę dokumentów, Zamawiający przewiduje możliwość nałożenia kar umownych na Wykonawcę na każdym etapie realizacji zamówienia.

IX. Kryteria oceny ofert:

1. Ocena ofert jest dwuetapowa: I etap – ocena formalna i II etap – ocena merytoryczna.
2. Zamawiający odrzuca oferty, jeżeli:
 - oferta została złożona po wyznaczonym terminie lub/i w niewłaściwym miejscu,
 - do oferty nie załączono wszystkich wymaganych dokumentów wymienionych w XV,
 - oferta nie jest zgodna z wymaganiami wynikającymi z zapytania ofertowego,
 - oferta nie spełnia wymagań formalnych tj. brak odpowiednich podpisów itd.
3. Oferty spełniające kryteria oceny formalnej zostaną dopuszczone do oceny merytorycznej i wyboru oferty najkorzystniejszej.
4. Ocena merytoryczna - Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru oferty najkorzystniejszej w oparciu o następujące kryteria i ich wagi:
 - A. CENA – 80%
 - B. KLAUZULE SPOŁECZNE – 20%

Sposób przyznawania punktacji:

$$P = C + KS$$

gdzie:

- P - uzyskana liczba punktów
- C - liczba punktów uzyskana za kryterium "cena"
- KS - liczba punktów uzyskana za kryterium "klauzule społeczne"

Akademia Nauk Stosowanych Stefana Batorego

96-100 Skierniewice ul. Batorego 64C

REGON: 100095322, NIP: 836-177-07-23

Biuro Projektu: tel. 46 834 40 21

www.ansb.pl/uczelnia/projekty

„Zdrowy pracownik Akademii”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze europejskie dla łódzkiego 2021-2027

Maksymalna ilość punktów, którą będzie mógł uzyskać Wykonawca wynosi 100 pkt.

Ocena ofert zostanie dokonana w oparciu o następujące kryteria:

1. Kryterium ceny:

Cena brutto (C) w zł za zapewnienie cateringu (lunchu oraz przerwy kawowej) dla 1 uczestnika/czki szkolenia za jeden dzień szkolenia– waga: 80% (max. 80 pkt.):

W ramach przedmiotowego kryterium maksymalną ilość punktów otrzyma najtańsza oferta (cena brutto) według wzoru (pozostałe oferty otrzymają odpowiednio niższą ilość punktów):

$$C = (CN : COB) \times 80$$

gdzie:

- C – cena brutto
- CN – cena najniższa spośród badanych ofert
- COB – cena oferty badanej

2. Kryterium „Klauzule społeczne” (KS) – waga: 20% (max. 20 pkt.):

Spełnienie klauzuli społecznej oznacza, że wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonywaniu przedmiotu zamówienia zostanie zatrudniona co najmniej 1 osoba niepełnosprawna zgodnie z wymogami określonymi w rozdziale XI Ocena ofert, „Klauzule społeczne” niniejszego zapytania. Punkty za kryterium zostaną przyznane na podstawie Oświadczenia o spełnieniu klauzuli społecznej stanowiącej Załącznik Nr 4 do niniejszego zapytania, wg założenia: Oferta, która będzie spełniała kryterium otrzyma 20 pkt. Oferta, która nie będzie spełniała kryterium otrzyma 0 pkt. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty tj. oferty, która uzyska najwyższą ilość punktów w oparciu o ustalone wyżej kryteria.

Wymagania w ramach kryterium „Klauzule społeczne”:

1. Zamawiający wymaga, aby wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonywaniu przedmiotu zamówienia była zatrudniona co najmniej 1 osoba niepełnosprawna w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych; ustawa z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji



„Zdrowy pracownik Akademii”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze europejskie dla łódzkiego 2021-2027

zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t. j. Dz. U. z 2018 r., poz. 511).

2. Wykonawca zobowiązuje się do:

a. zapewnienia czynnego udziału przy realizacji przedmiotu zamówienia co najmniej 1 osoby niepełnosprawnej (zatrudnionej na podstawie umowy o pracę nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy na realizację usługi) – od pierwszego dnia realizacji przedmiotu zamówienia;

b. przedłożenia Zamawiającemu – w terminie do 7 dni od daty podpisania umowy na realizację usługi - kserokopii (potwierdzonych za zgodność z oryginałem) dokumentów poświadczających fakt zatrudniania osoby niepełnosprawnej, tj.: - orzeczenia o niepełnosprawności, - umowę o pracę wraz z zakresem obowiązków, jakie osoba niepełnosprawna będzie pełnić przy realizacji przedmiotu zamówienia oraz oświadczenia dot. wyrażenia zgody na przetwarzanie danych osobowych przez daną osobę niepełnosprawną. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę niepełnosprawną biorącą udział przy realizacji przedmiotu zamówienia lub przez pracodawcę (Wykonawcę) przed zakończeniem okresu realizacji usługi (określonego w umowie na realizację usługi), Wykonawca zobowiązany jest powiadomić o tym fakcie Zamawiającego (forma pisemna/fax/e-mail) w terminie do 3 dni licząc od dnia, w którym nastąpiło rozwiązanie stosunku pracy, a także do zatrudnienia na to miejsce innej osoby spełniającej warunki określone w pkt. 1 oraz dostarczenie dokumentów wymienionych w pkt. 2 pkt b – w terminie do 14 dni od ustania stosunku pracy z poprzednią osobą;

c. uzyskania od osoby, o której mowa w pkt. 1 oraz pkt. 2, zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z obowiązującymi przepisami. Osoba, która takiej zgody nie wyrazi, nie może brać udziału przy realizacji przedmiotu zamówienia;

d. prowadzenia imiennej miesięcznej ewidencji czasu pracy osoby niepełnosprawnej zatrudnionej przy realizacji przedmiotu zamówienia, dokumentującej świadczenie pracy przy realizacji przedmiotu zamówienia, wraz ze wskazaniem liczby godzin przepracowanych każdego dnia miesiąca i wykonywanych przez nią czynnościach

„Zdrowy pracownik Akademii”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze europejskie dla łódzkiego 2021-2027

na rzecz realizacji przedmiotu zamówienia. Imienna miesięczna ewidencja czasu pracy osoby niepełnosprawnej zatrudnionej przy realizacji przedmiotu zamówienia powinna być podpisana przez osobę niepełnosprawną zatrudnioną przy realizacji przedmiotu zamówienia oraz przez Wykonawcę;

e. dostarczania Zamawiającemu kserokopii (potwierdzonej za zgodność z oryginałem) imiennej miesięcznej ewidencji czasu pracy, o której mowa w pkt. 2 ppkt d wraz z fakturą.

3. Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczących zapewnienia czynnego udziału osoby, o której mowa w pkt 1 oraz pkt. 2 przez cały okres trwania umowy na realizację przedmiotu zamówienia.

4. Zamawiający na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia ma prawo zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie dokumentacji poświadczającej zatrudnianie osoby, o której mowa pkt. 1 oraz pkt. 2 (umowy o pracę, zakresu obowiązków, orzeczenia o niepełnosprawności) wraz z imienną miesięczną ewidencją czasu pracy.

5. W przypadku niezatrudniania/niezaangażowania w sposób nieprzerwany przy realizacji przedmiotu zamówienia wymaganej przez Zamawiającego liczby osób niepełnosprawnych oraz w przewidzianej przez Zamawiającego formie bądź nie dostarczenia w wymaganym terminie w/w dokumentacji potwierdzającej zatrudnienie osoby niepełnosprawnej, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia Zamawiającemu kary umownej w wysokości iloczynu kwoty minimalnego miesięcznego wynagrodzenia za pracę (wraz z należnymi składkami na ubezpieczenia społeczne), obowiązującego na dzień dokonania naruszenia oraz liczby miesięcy w okresie realizacji przedmiotu zamówienia, w którym osoba ta nie brała czynnego udziału/nie była zatrudniana, chyba że Wykonawca wykaże, że niezatrudnienie osoby niepełnosprawnej nastąpiło z przyczyn nieleżących po jego stronie i na zwolnionym stanowisku zostanie zatrudniona inna osoba spełniająca warunki określone w pkt. 1 oraz pkt. 2.

„Zdrowy pracownik Akademii”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze europejskie dla łódzkiego 2021-2027

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu wykonywania przedmiotu zamówienia w każdym momencie jego realizacji. Kontrola może być przeprowadzana bez wcześniejszego powiadamiania Wykonawcy o zamiarze jej przeprowadzenia, w miejscach realizacji przedmiotu zamówienia i ma na celu weryfikację rzeczywistych warunków jego wykonywania, w szczególności weryfikację udziału w realizacji przedmiotu zamówienia osób niepełnosprawnych wskazanych przez Wykonawcę.

X. Sposób wyboru wykonawcy:

1. Do realizacji zamówienia zostanie wybrany Wykonawca, którego oferta uzyska najwyższą łączną sumę punktów, a jego oferta nie zostanie odrzucona lub wykluczona z postępowania.
2. W przypadku wyboru oferty, której cena przewyższać będzie zaplanowane na ten cel środki w budżecie Projektu, Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji wysokości zaproponowanej przez Wykonawcę ceny. W przypadku nieosiągnięcia porozumienia z Wykonawcą, Zamawiający przystąpi do negocjacji z Oferentami z kolejnych miejsc z listy rankingowej.
3. W przypadku uzyskania identycznej, najwyższej łącznej liczby punktów przez większą liczbę Oferentów, Zamawiający wezwie ich do złożenia ofert dodatkowych, polegających na przedstawieniu nowej, nie wyższej niż pierwotnie zaproponowana, propozycji cenowej.
4. W przypadku odmowy podpisania umowy na realizację zamówienia przez wybranego Wykonawcę, Zamawiający wybierze ofertę Wykonawcy, który zajął drugie miejsce w rankingu.

XI. Sposób złożenia oferty:

„Zdrowy pracownik Akademii”

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze europejskie dla łódzkiego 2021-2027

Przygotowana zgodnie z powyższymi wytycznymi oferta wraz z wszystkimi wymaganymi przez Zamawiającego załącznikami i innymi dokumentami musi zostać dostarczona w formie:

- zamieszczenia w zakładce „oferty” za pośrednictwem platformy Baza Konkurencyjności pod adresem: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>

Nieprzekraczalny termin składania ofert upływa dn. 19.12.2025 r.

Osobami upoważnionymi do kontaktu ws. szczegółów niniejszego zapytania po stronie Zamawiającego są:

Kinga Kwiatkowska

Adres:

ul. Batorego 64C Budynek F, 96-100 Skierniewice

Pokój 30 (parter)

Tel. 46 834 40 21

e-mail: biuroprojektu@ansb.pl

Ewa Świderek

Adres:

ul. Batorego 64C Budynek F, 96-100 Skierniewice

Pokój 30 (parter)

Tel. 46 834 40 21

e-mail: biuroprojektu@ansb.pl