



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



ZAPYTANIE OFERTOWE nr 05/KIS2/FISE

na świadczenie usługi cateringowej dla uczestników projektu „Katalizator innowacji społecznych 2”, finansowanego ze środków programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-27.

Kody CPV zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień:

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

55320000-9 Usługi podawania posiłków

Postępowanie prowadzone będzie w ramach zasady konkurencyjności, na podstawie Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021 – 2027.

I. ZAMAWIAJĄCY:

Fundacja Inicjatyw Społeczno-Ekonomicznych,
Aleje Jerozolimskie 123A, 02-017 Warszawa

KONTEKST

Istotą projektu „Katalizator innowacji społecznych 2” są działania na rzecz tworzenia przyjaznego, zróżnicowanego i współpracującego ekosystemu innowacji społecznych. W swoje działania chcemy włączać nie tylko innowatorów i innowatorki, ale też podmioty wspierające je we wdrażaniu nowatorskich rozwiązań, w tym zespoły inkubatorów innowacji społecznych, pozostałych ekspertów(ki) oraz przedstawiciel(ki) samorządów i administracji. Ogromną wartość widzimy w sieciowaniu ze sobą osób i instytucji działających w obszarze innowacji społecznych – budowaniu nowych relacji i wzmacnianiu tych istniejących.

W ramach projektu organizujemy stacjonarne spotkania sieciujące, debaty i warsztaty podnoszące kompetencje potrzebne do rozwijania innowacji społecznych.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej wraz z dowozem, przygotowaniem stołów, obrusów, wyłożeniem jedzenia, obsługą kelnerską, posprzątaniem po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego spotkania (w zakresie dotyczącym cateringu), podczas wydarzenia pod nazwą „wymlaNna”, które odbędzie się w Toruniu 17 i 18 września 2025 r.

Spotkanie organizowane jest we współpracy z Urzędem Miasta Torunia i weźmie w nim udział około 280-310 osób.

III. WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

1. Spotkanie odbędzie się w Centrum Targowym PARK, ul. Szosa Bydgoska 3, 87-100 Toruń.

2. **W trakcie pierwszego dnia (17 września) serwowana będzie przerwa kawowa ciągła, a także lunch** (zupa i drugie danie) w formie stołu szwedzkiego. **Podczas drugiego dnia spotkania (18 września) serwowane będzie śniadanie, przerwa kawowa ciągła, a także lunch** (zupa i drugie danie) w formie stołu szwedzkiego.

3. Menu będzie podlegało wyborowi i akceptacji przez Zamawiającego. Propozycje menu Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru i akceptacji w terminie 14 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia spotkania. Zamawiający poinformuje wykonawcę o dokładnej liczbie osób uczestniczących oraz zatwierdzi menu zaproponowane przez Wykonawcę do 10 dni kalendarzowych przed spotkaniem.

4. **Przerwa kawowa** – serwis kawowy dostępny dla uczestników bez ograniczeń przez cały czas trwania spotkania obejmować będzie:

- świeżo parzone, gorące napoje: herbata czarna (klasyczna czarna i earl grey, zielona oraz owocowa w formie torebek) i kawa z ekspresu,
- napoje zimne: sok, woda niegazowana i woda gazowana w pojemnikach szklanych,
- dodatki: cukier, cytryna, mleko do kawy krowie i co najmniej 2 rodzaje roślinnego,
- słodkie/słone przekąski (np. w formie ciastek kruchych, owoców, suszonych owoców, świeżych owoców, past warzywnych, przekąsek warzywnych (np. pokrojone w słupki warzywa) - 80 g. na osobę, minimum 2 rodzaje przekąsek słonych i 2 rodzaje przekąsek słodkich).

5. **Śniadanie - dania zimne i ciepłe w formie stołu szwedzkiego** obejmuje:

- świeżo parzone, gorące napoje: herbata czarna (klasyczna czarna i earl grey, zielona oraz owocowa w formie torebek) i kawa z ekspresu,
- napoje zimne: sok, woda niegazowana i woda gazowana w pojemnikach szklanych,
- dodatki: cukier, cytryna, mleko do kawy krowie i co najmniej 2 rodzaje roślinnego,
- dania śniadaniowe ciepłe i zimne (bez mięsa i ryb), na przykład: różnorodne pieczywo, jajecznica, twarożek, konfitury, sery, pasty roślinne, warzywa (np. ogórek, pomidor, papryka), minimum 3 dania na zimno i 1 danie na ciepło.

6. **Lunch w formie stołu szwedzkiego** składający się z dwóch dań (zupa i drugie danie) i napojów, obejmujący:

- napoje zimne, np. woda w pojemnikach szklanych i/lub kompot,
- I danie: co najmniej dwa rodzaje zup do wyboru (min. 300 g/os) – minimum 1 opcja wegetariańska i 1 opcja wegańska,
- II danie: dania główne na gorąco minimum 2 opcje wegetariańskie i 1 opcja wegańska (min. 300 g/os),
- do każdego obiadu powinny być serwowane 2 co najmniej rodzaje dodatków (np. kasza, ryż, ziemniaki) oraz co najmniej 2 świeże sałatki lub surówki ze świeżych warzyw.

7. Wszystkie posiłki i przekąski będą wegetariańskie i wegańskie. Dania wegańskie i wegetariańskie należy oznaczyć na czas ich podania.

8. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania, w razie wystąpienia takiej potrzeby, menu uwzględniającego specjalne potrzeby uczestników dotyczących diety (np. bezglutenowa, dla osób chorujących na cukrzycę), które zostaną mu przedstawione przez Zamawiającego do 7 dni kalendarzowych przed planowanym spotkaniem.

9. Przerwa kawowa, śniadanie oraz lunch będą serwowane w wydzielonym dla uczestników miejscu w bezpośrednim sąsiedztwie sal, w których będą się odbywać spotkania, na stołach do obsługi cateringowej, przygotowanych przez Wykonawcę.

10. Wykonawca zapewni własny sprzęt niezbędny do podawania serwisu kawowego, śniadania oraz lunchu uczestnikom spotkań (tj. garnki/termosy/podgrzewacze, mleczniki (należy oznaczyć mleko roślinne i mleko krowie), cukiernice, sztucce, talerze, filiżanki/szklanki, obrusy). Na prośbę zamawiającego, w zależności od zapotrzebowania, Wykonawca zapewni także stoliki eventowe w liczbie 1 stół na ok 30 uczestników.

11. Zamawiający zapewni nieodpłatnie dostęp do bieżącej wody, prądu i pomieszczenia gospodarczego do przechowywania sprzętu wykorzystywanego przez Wykonawcę.

12. Wykonawca zapewni transport własny oraz obsługę odpowiedzialną za ustawienie i uprzątnięcie sprzętu cateringowego po serwowanym posiłku oraz jego podanie.

13. Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie oraz przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i 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.),
- b) świadczenia usługi wyżywienia z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych,
- c) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- d) serwowania posiłków oraz napoi w co najmniej 3 punktach (tak, by nie tworzyły się długie kolejki),
- e) serwowania jedzenia i napoi w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztuców,

14. Maksymalne kwoty brutto świadczenia usługi cateringu przez Wykonawcę wynoszą:

- ciągła przerwa kawowa – 62 zł brutto na 1 uczestnika spotkania dziennie.
- śniadanie - dania zimne i ciepłe w formie stołu szwedzkiego - 75 złotych brutto na 1 uczestnika spotkania na dzień.
- lunch - 90 złotych brutto na 1 uczestnika spotkania dziennie.

15. Zamawiający zastrzega sobie prawo ingerowania w przebieg realizacji zamówienia na każdym jego etapie i zgłaszania zastrzeżeń oraz sugestii, do stosowania których Wykonawca jest zobowiązany.

IV. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

1. Wykonawca jest zobowiązany wykonać zamówienie w dniach 17-18 września 2025 r. Spotkanie odbędzie się w godzinach od około 10:00 do około 18:00 pierwszego dnia i od około 8:00 do około 16:00 drugiego dnia.
2. Dokładna liczba uczestników oraz godziny spotkania będą uzgodnione przez Zamawiającego z Wykonawcą z co najmniej 10-dniowym wyprzedzeniem (dni kalendarzowe).

V. WARUNKI UDZIAŁU W ZAMÓWIENIU:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - a) **posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie w realizacji co najmniej 3 usług obejmujących usługi cateringu zorganizowanych dla minimum 150 osób, w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.**

W celu potwierdzenia spełnienia tego warunku Wykonawca musi dołączyć do oferty wykaz zrealizowanych usług (Załącznik nr 2).

Ocena spełnienia przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana wg formuły: spełnia – nie spełnia na podstawie wykazu usług. Oferta Zleceniobiorcy, który nie spełni powyższego warunku zostanie odrzucona.
 - b) **dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,**

Zamawiający nie dokonuje opisu sposobu oceny spełnienia tego warunku. Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie tego warunku.
 - c) **znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie Zamówienia.**

Zamawiający nie dokonuje opisu sposobu oceny spełnienia tego warunku. Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie tego warunku.
 - d) **posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek ich posiadania tj. posiada aktualne zezwolenie Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego/możliwości prowadzenia cateringu**

Zamawiający nie dokonuje opisu sposobu oceny spełnienia tego warunku. Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie tego warunku.
2. Zamawiający nie może udzielić zamówienia Wykonawcom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Poprzez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegających w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - b) posiadaniu co najmniej 10 proc. udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa),

- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku 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,
- e) 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.

Potwierdzeniem spełniania ww. warunku udziału w postępowaniu jest złożenie przez Wykonawcę oświadczenia o braku powiązań (załącznika nr 4).

3. Wykonawca nie może podlegać wykluczeniu z postępowania na podstawie 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, (tj. Dz.U. 2024 r. poz. 507). Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć wraz z ofertą wypełnione i podpisane oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy, zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 3 do niniejszego zapytania.
4. Niespełnienie jednego z wyżej wymienionych warunków opisanych w pkt. 2 i 3 skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania.
5. Odrzuceniu podlega oferta Wykonawcy, który:
 - a) złoży ofertę niezgodną z treścią niniejszego zapytania ofertowego, a niezgodność ma charakter istotny,
 - b) przedstawi nieprawdziwe informacje,
 - c) nie spełnia warunków udziału w postępowaniu,
 - d) złożył ofertę, która zawiera rażąco niską cenę (zgodnie z określonymi w zapytaniu wytycznymi),
 - e) podlega wykluczeniu.
6. Zamawiający przewiduje uzupełnienie, wyjaśnienie treści dokumentów składanych przez Wykonawców, z tym, że uzupełnienie nie może dotyczyć danych ocenianych w ramach kryterium oceny ofert.
7. W związku z wykluczeniem Wykonawcy lub odrzuceniem oferty, Wykonawcy nie przysługują środki ochrony prawnej.

VI. KRYTERIA OCENY OFERTY:

1. Ocena ofert zostanie dokonana przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria:

A: przykładowe menu

AS: aspekt społeczny i środowiskowy

C: cena brutto

Oferta, która uzyska największą liczbę punktów, stanowiącą sumę punktów (S) przyznanych w poszczególnych kryteriach (wskazanych powyżej) zostanie uznana za najkorzystniejszą. Punkty będą liczone według następującego wzoru: $S = A + AS + C$.

Łączna maksymalna liczba punktów możliwa do zdobycia – 100 punktów.

2. Kryteria punktujące:

a) **przykładowe menu:** 15% (max. 15 pkt):

Przerwa kawowa

- brak przykładowego menu serwisu kawowego - 0 punktów
- przykładowe menu serwisu kawowego uwzględniające punkt 4 warunków zamówienia - 5 punktów

Lunch

- brak przykładowego menu lunchu - 0 punktów
- przykładowe menu lunchu uwzględniające punkt 6 warunków zamówienia - 5 punktów

Śniadanie - dania zimne i ciepłe w formie stołu szwedzkiego

- brak przykładowego menu śniadania - 0 punktów
- przykładowe menu śniadania uwzględniające punkt 5 warunków zamówienia - 5 punktów

b) **aspekt społeczny i środowiskowy** - 35% (max. 35 pkt):

1. zaangażowanie bezpośrednio do realizacji przedmiotu zamówienia minimum jednej osoby, zatrudnionej na podstawie umowy o pracę, w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz.U.2014.1502 z późn. zm.) (5 pkt);
2. i/lub posiadanie cech przedsiębiorstwa społecznego (posiadanie statusu m.in. spółdzielni socjalnej, Zakładu Aktywizacji Zawodowej, spółki pożytku publicznego, non-profit lub tych należących do organizacji pozarządowych, spółdzielni pracy, organizacji pozarządowej prowadzącej działalność gospodarczą) (20 pkt);
3. posiadanie oraz stosowanie praktyk związanych z przeciwdziałaniem marnowaniu żywności (10 pkt).

W przypadku potwierdzenia spełnienia kryterium społecznego i środowiskowego Zamawiający może poprosić o dodatkowe dokumenty potwierdzające oświadczenia zawarte w formularzu ofertowym.

c) **cena brutto usługi:** (łączna cena za: ciągłą przerwę kawową 17 i 18 września, śniadanie w formie zimnego i ciepłego bufetu 18 września i lunch 17 i 18 września, **na 1 uczestnika** spotkania) - 50% (max. 50 pkt). Punktacja w ramach kryterium „Cena” będzie przyznawana wg formuły:

$$C = \frac{C_m \times W_1 \times 100}{C_x}$$

C – oznacza liczbę punktów przyznanych danej ofercie w ramach kryterium ceny;
C_m – oznacza minimalną cenę zaoferowaną w odpowiedzi na zaproszenie do składania ofert;
C_x – cena rozpatrywanej oferty;
W₁ – waga 0,5

3. W toku weryfikacji i oceny ofert Zamawiający może prosić Oferentów o wyjaśnienia dotyczących treści złożonych ofert.
4. Zaoferowana cena jest ceną ryczałtową i musi zawierać wszelkie koszty Wykonawcy związane z prawidłową i właściwą realizacją przedmiotu zamówienia, przy zastosowaniu obowiązujących norm, z uwzględnieniem ewentualnego ryzyka wynikającego z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili składania oferty.
5. Zamawiający ma prawo dokonywać poprawek oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych.

VII. TRYB I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

1. Wykonawca składa Ofertę według wzoru zgodnego z:
 - a) Załącznikiem nr 1 - Formularz ofertowy z wymaganymi załącznikami (Uwaga! Propozycja przykładowego menu dla przerwy kawowej, zimnego bufetu i lunchu nie jest obowiązkowa!),
 - b) Załącznikiem nr 2 - Wykaz usług oraz referencje poświadczające należyte wykonanie usługi cateringowej przez Wykonawcę na rzecz innego Zamawiającego,
 - c) Załącznikiem nr 3 - Oświadczeniem o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie 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,
 - d) Załącznikiem nr 4 - Oświadczeniem o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym.
2. Ofertę należy przestać za pomocą Bazy konkurencyjności BK2021 (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) w terminie **do 8 sierpnia 2025 r. do godz. 12:00.**

Zamawiający zastrzega, że Wykonawcy mogą zadawać pytania najpóźniej do **6 sierpnia 2025 roku**. Zamawiający udzieli odpowiedzi na zadane w terminie pytania do 7 sierpnia 2025 roku. Zadawanie pytań możliwe jest wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności. Zamawiający zastrzega, że na pytania zadane po 6 sierpnia 2025 roku, może nie udzielić odpowiedzi.

3. Odstąpienie od komunikacji, w tym przesłanie oferty, poprzez Bazę, jest dopuszczalne, jeżeli liczba lub rozmiar załączników przekroczy techniczne możliwości Bazy. Wystąpienie tej przesłanki należy zgłosić Zamawiającemu, aby móc złożyć ofertę za pośrednictwem poczty elektronicznej. Zgłoszenie prosimy wysłać na adres krzysztof.alcer@fise.org.pl.
4. Oferta powinna być podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w krajowym rejestrze sądowym, innym dokumencie lub rejestrze właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez pełnomocnika umocowanego przez

osobę uprawnioną, przy czym pełnomocnictwo musi być załączone do oferty. W sytuacji, gdy Wykonawcą jest spółka cywilna należy dołączyć umowę spółki cywilnej regulującej sposób reprezentacji spółki na zewnątrz.

5. Dokumenty stanowiące załączniki, wchodzące w skład oferty, **powinny być wypełnione elektronicznie (w edytorze tekstu), wydrukowane i ręcznie podpisane, a następnie zeskanowane i przedstawione w formie pliku PDF** (formularz oferty i załączniki razem - preferowane) lub plików PDF (formularz oferty i oddzielnie załączniki do oferty). Skany muszą być czytelne. Za podpisanie uznaje się własnoręczny podpis z pieczętką imienną lub czytelnie imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania lub podpis elektroniczny. Za ofertę złożoną skutecznie poprzez Bazę Konkurencyjności.
6. Zamawiający uzna także ofertę przedstawioną wraz załącznikami w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem osobistym lub podpisem zaufanym.
7. **Każdy załącznik musi być podpisany. Brak złożenia załącznika w formie podpisanego skanu oferty z załącznikami lub w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem osobistym lub podpisem zaufanym spowoduje odrzucenie oferty.**
8. Brak załączenia propozycji przykładowego menu dla przerwy kawowej, zimnego bufetu i lunchu nie spowoduje odrzucenia oferty.
9. W przypadku rozbieżności pomiędzy ceną wpisaną w formularzu Bazy Konkurencyjności, a w formularzu oferty Zamawiający uzna za prawidłową cenę w formularzu oferty.
10. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.

VIII. WARUNKI ZMIANY UMOWY

1. Dopuszcza się zmianę istotnych warunków umowy w przypadku:
 - a) zmiany przepisów powszechnie obowiązującego prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy,
 - b) braku możliwości organizacji spotkania w terminach umownych z każdej innej przyczyny nie leżącej po stronie Wykonawcy, polegający na zmianie terminu realizacji zamówienia, jeżeli z przyczyn organizacyjnych/technicznych bezpośrednio wpływających na prawidłową realizację zamówienia, nie będzie możliwości przeprowadzenia spotkania w założonym terminie. Przy wyznaczeniu nowego terminu spotkania, nie później niż w terminie 7 dni względem terminu pierwotnego spotkania,
 - c) z innych przyczyn niż określone powyżej nie leżących po stronie Wykonawcy, z powodu których udział Zamawiającego lub uczestników w spotkaniu nie będzie możliwy,
 - d) wystąpienia zdarzeń siły wyższej, przez które należy rozumieć zdarzenia nagłe, wywołane przyczyną zewnętrzną, pozostające poza kontrolą obu stron umowy,
 - e) wystąpienia zdarzeń niezależnych od Zamawiającego, których nie dało się przewidzieć na dzień zawarcia umowy, a których wystąpienie powoduje konieczność zmiany umowy.

2. Zmianie mogą ulec: liczba uczestników, termin realizacji umowy, możliwość udzielenia zamówień uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia określonej w umowie zawartej z Wykonawcą, o ile te zamówienia będą zgodne z przedmiotem zamówienia podstawowego lub możliwość udzielenia Wykonawcy wyłonionemu w trybie niniejszego postępowania zamówień dodatkowych, nieobjętych zamówieniem podstawowym i nieprzekraczających 50% wartości realizowanego zamówienia, niezbędnych do jego prawidłowego wykonania, których wykonanie stało się konieczne na skutek sytuacji niemożliwej wcześniej do przewidzenia.
3. Zmiana umowy może zostać zainicjowana zarówno na wniosek Zamawiającego, jak i na wniosek Wykonawcy, po przeprowadzeniu przez Strony negocjacji i ustaleń.
4. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Zmiana umowy może nastąpić również w innych przypadkach określonych w „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021 – 2027” Wersja obowiązująca od 25.11.2022 r.

IX. INNE ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA:

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone w Zapytaniu musi spełniać co najmniej jeden Wykonawca samodzielnie lub wszyscy Wykonawcy łącznie.
3. Zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w rozumieniu art.66 § 1k.c. Zapytanie nie jest postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego w rozumieniu przepisów Prawa zamówień publicznych oraz nie kształtuje zobowiązania Zamawiającego do przyjęcia którejkolwiek z ofert.
4. Wykonawcy uczestniczą w postępowaniu ofertowym na własne ryzyko i koszt, nie przysługują im żadne roszczenia z tytułu odstąpienia przez Zamawiającego od postępowania ofertowego w sytuacji, gdyby Zamawiający unieważnił niniejsze postępowanie.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania, na każdym etapie, bez podawania przyczyny.
6. Ocena zgodności ofert z wymaganiami Zamawiającego przeprowadzona zostanie na podstawie analizy dokumentów i materiałów, jakie Wykonawca zawarł w swej ofercie. Ocenie podlegać będzie zarówno formalna, jak i merytoryczna zgodność z wymaganiami zamówienia.
7. Zamawiający ma prawo zmiany treści zapytania ofertowego przed upłynięciem terminu składania ofert. W tej sytuacji Zamawiający zastrzega, iż termin składania ofert zostanie przedłużony o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne z uwagi na zakres wprowadzonych zmian.
8. Zamawiający może wypłacić Wykonawcy zaliczkę na poczet wykonania usługi, w wysokości ustalonej z Wykonawcą, na podstawie wystawionej faktury. Termin płatności zaliczki wynosi 7 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
9. Rozliczenie następuje za faktycznie zrealizowaną usługę tj. na podstawie zamówienia złożonego przez Zamawiającego oraz po doręczeniu prawidłowo wystawionej, po wykonaniu usługi, faktury. Termin płatności za realizację przedmiotu zamówienia: 14 dni od daty przekazania rachunku/faktury Zamawiającemu.

10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania z Wykonawcą, który spełnia warunki udziału w postępowaniu i złoży najkorzystniejszą ofertę (negocjacje mogą dotyczyć kryterium „cena”).

X. RAŻĄCO NISKA CENA

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. Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

XI. KONTAKT:

Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między zamawiającym a wykonawcą (pytania i odpowiedzi) oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą Bazy konkurencyjności BK2021 (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>).

XII. DANE OSOBOWE

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia „**świadczenie usługi cateringowej** dla uczestników projektu „Katalizator innowacji społecznych 2”, finansowanego ze środków programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-27.

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania.

Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem wynikającym z przepisów prawa.

W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.

Dane osobowe są przechowywane przez okres niezbędny do przeprowadzenia niniejszego postępowania oraz przechowywania dokumentów projektowych.

Posiada Pani/Pan:

a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących.

b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z obowiązującymi przepisami oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników).

c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego). prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

Nie przysługuje Pani/Panu:

a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych.

b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO; na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.