



## ZAPYTANIE OFERTOWE z dnia 09.12.2025 r.

### I. Dane Zamawiającego:

Stowarzyszenie Dolnośląski Inkubator Przedsiębiorczości  
ul. Kolejowa 8, 58-100 Świdnica  
NIP: 8842752408  
e-mail: [biuro@dolnoslaskiinkubator.pl](mailto:biuro@dolnoslaskiinkubator.pl)

Zamówienie realizowane w ramach projektu „Opieka, wsparcie, aktywność – nowoczesne usługi społeczne” nr FEDS.09.01-IP.02-0022/25, współfinansowanego ze środków Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji, Priorytet 9 – Działanie 9.1 A i 9.1 B programu Fundusze Europejskie dla Dolnego Śląska 2021–2027.

II. Tryb udzielenia zamówienia Postępowanie prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków 2021–2027 (wersja z 14.03.2025 r.). Oferty należy składać wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności pod adresem: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>. Nie dopuszcza się ofert częściowych ani wariantowych. **Wykonawca jest związany ofertą przez 30 dni** od upływu terminu składania ofert.

III. Opis przedmiotu zamówienia Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi Załącznik nr 7 – Specyfikacja Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ).

Kody CPV: • 55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

1. Zakres zamówienia Przedmiotem zamówienia jest dostarczenie i obsługa usług cateringowych podczas szkoleń realizowanych w ramach projektu: • Szkolenia dla kandydatów na asystentów osobistych osób z niepełnosprawnościami (64 h), • Szkolenia dla kandydatów na opiekunów osób potrzebujących wsparcia (80 h), • Szkolenia dla opiekunów faktycznych (56 h).

**Lokalizacje szkoleń:** Świdnica, Strzegom, Pieszyce, Dzierżonów, Wałbrzych.

2. Zakres usług cateringowych Wykonawca zapewni każdego dnia szkoleniowego: • przerwę kawową (kawa, herbata, woda, soki, ciastka, serwetki), • obiad dwudaniowy (zupa min. 400 ml + drugie danie mięsne lub wege + napój min. 0,3 l), • biodegradowalną zastawę.

Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z systemem HACCP oraz dostarczane w warunkach gwarantujących właściwą jakość i temperaturę. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zasad **DNSH**.

3. Liczebność grup i osobodni Każda grupa szkoleniowa liczy 5 osób, z wyjątkiem szkoleń OF (3 grupy × 10 osób). Szkolenia realizowane są w blokach 8-godzinnych. • Szkolenia AOON: 8 dni × 4 grupy × 5 osób = 160 osobodni, • Szkolenia OPW: 10 dni × 4 grupy × 5 osób = 200 osobodni, • Szkolenia OF: 7 dni × 3 grupy × 10 osób = 210 osobodni. Łącznie: 570 osobodni cateringowych. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany liczby osobodni o **±50%**.

IV. Termin realizacji grudzień 2025 – marzec 2026. Harmonogram dostaw będzie przekazywany z 7-dniowym wyprzedzeniem.

V. Warunki udziału w postępowaniu



1. Warunki, które musi spełnić Wykonawca: • prowadzić działalność gastronomiczną lub cateringową minimum 2 lata (potwierdza wydruk CEIDG/KRS), • posiadać zaświadczenie o wpisie zakładu do rejestru zakładów podlegających kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SANEPID), • posiadać wdrożony system HACCP, • posiadać zdolność techniczną do realizacji zamówienia, • znajdować się w sytuacji ekonomicznej pozwalającej na realizację zamówienia, • nie podlegać wykluczeniu na podstawie obowiązujących przepisów.
2. Sposób potwierdzenia spełnienia warunków Wykonawca potwierdza spełnienie powyższych warunków poprzez złożenie oświadczeń w Formularzu Oferty (Załącznik nr 1).
3. Dokumenty i oświadczenia wymagane w ofercie: • Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych – Załącznik nr 2, • Oświadczenie RODO – Załącznik nr 3, • Oświadczenie o spełnieniu kryterium klauzuli społecznej – Załącznik nr 4, • Oświadczenie o braku przesłanek wykluczenia – Załącznik nr 5, • Zaświadczenie SANEPID, • Oświadczenie o wdrożeniu HACCP, • Oświadczenie o zdolności technicznej, • Oświadczenie o sytuacji ekonomicznej, • Zaparaflowany wzór umowy – Załącznik nr 6, • Zaparaflowany SOPZ – Załącznik nr 7.

#### VI. Sposób przygotowania kalkulacji cenowej

1. Kalkulacja ceny powinna zawierać cenę brutto za realizację całości zamówienia.
2. Cena musi obejmować wszystkie koszty, w tym transport, serwis, opakowania ekologiczne oraz VAT.

#### VII. Kryteria oceny ofert

1. Kryteria: A. Cena brutto – 95 pkt, B. Klauzula społeczna – 5 pkt.
2. Wzór oceny:  $K = A + B$
3. Kryterium A:  $A = (C_{min} / C_{bad}) \times 95$
4. Kryterium B: Za zatrudnienie min. 1 osoby z grup: • osoby z niepełnosprawnościami, • osoby bezrobotne, • osoby do 30 lub powyżej 50 roku życia, • osoby o statusie uchodźcy, • osoby z mniejszości narodowych i etnicznych, wymiar min. 1/4 etatu – 5 pkt.

VIII. Miejsce i termin składania ofert Ofertę należy złożyć poprzez Bazę Konkurencyjności do dnia 17.12.2025 r. do godz. 23:59. Dokumenty muszą być podpisane podpisem kwalifikowanym, zaufanym lub osobistym. Oferta nie może stanowić skanów

IX. Warunki płatności Określone w Załączniku nr 6 – wzorze umowy.

X. Informacja o RODO Przetwarzanie danych odbywa się zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c RODO. Szczegółowa klauzula informacyjna znajduje się w Załączniku nr 3.

#### XI. Pozostałe informacje

1. Pytania do treści zapytania należy kierować poprzez Bazę Konkurencyjności.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
4. Zamawiający może prowadzić negocjacje z wybranym wykonawcą.
5. Zamawiający może poprawić omyłki pisarskie i rachunkowe w ofertach.
6. **Oferty niekompletne mogą zostać odrzucone.**



XII. Wyniki postępowania i podpisanie umowy Informacja o wynikach zostanie opublikowana w Bazie Konkurencyjności. **Z wybranym wykonawcą zostanie podpisana umowa** zgodnie z Załącznikiem nr 6.

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Formularz oferty

Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań

Załącznik nr 3 – Oświadczenie RODO

Załącznik nr 4 – Oświadczenie o spełnianiu klauzuli społecznej

Załącznik nr 5 – Oświadczenie dot. art. 7 ust. 1 ustawy z 13.04.2022 r.

Załącznik nr 6 – Wzór umowy

Załącznik nr 7 – Specyfikacja Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ)