



Płużnica, 15.12.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

na świadczenie usług cateringowych dla uczestników Klubu Samopomocy w Płachawach
w ramach projektu „Usługi opiekuńcze w Gminie Płużnica - II”

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

Zamówienie nie podlega przepisom Ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Zamówienie jest realizowane zgodnie z zasadą konkurencyjności w rozumieniu Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.

Zapytanie ofertowe jest opublikowane na stronie internetowej: [Baza Konkurencyjności \(https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/\)](https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/)

ZAMAWIAJĄCY:

Stowarzyszenie Towarzystwo Rozwoju Gminy Płużnica

Płużnica 37A

87-214 Płużnica

NIP: 878-15-76-399

KRS 0000047688

www.trgp.org.pl

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla uczestników Klubu Samopomocy w Płachawach w ramach projektu „Usługi opiekuńcze w Gminie Płużnica - II” na terenie Gminy Płużnica w województwie kujawsko-pomorskim.

umowa nr UM_WR.433.3.241.2024

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla maksymalnie 15 osób dorosłych, korzystających z Klubu Samopomocy w Płachawach, w postaci jednego posiłku dziennie - posiłek będzie dostarczany każdego dnia między godziną 12.30-13.30 w formie dwudaniowego obiadu.

Ilość posiłków ma charakter ryczałtowy, co oznacza, że Zamawiający wymaga dostarczania przez Wykonawcę maksymalnie 15 posiłków każdego dnia. Każdorazowo przewidywana liczba posiłków w danym dniu zostanie wskazana przez Zamawiającego telefonicznie do godziny 9.30.

2. Posiłki należy dostarczać od dnia 02.01.2026 r. do dnia 31.12.2026 r. do siedziby Klubu Samopomocy w Płachawach (Płachawy 14, I piętro), codziennie przez pięć dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz innych uprzednio zgłoszonych przez Zamawiającego przerw w realizowanych usługach.

3. Usługa obejmuje realizację zamówienia polegającą w szczególności na: przygotowywaniu posiłków z produktów zakupionych przez Wykonawcę, przygotowanie posiłków do transportu w pojemniki dopuszczone do kontaktu z żywnością gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury (zachowanie ciepła) potraw oraz ich jakości i estetyki, transport z zachowaniem zasad sanitarnych, przekazanie (wydanie) posiłków pracownikom Zamawiającego.

4. Zamawiający wymaga, aby:

- 1) dostarczane posiłki oraz ich poszczególne części żywnościowe były świeże, a potrawy przyrządzone nie wcześniej niż w dniu dostarczenia danego posiłku do Zamawiającego, za wyjątkiem





przygotowywania potraw, gdzie sztuka kulinarna nakazuje inaczej np. przy marynowaniu, kiszeniu, itp.;

- 2) potrawy były sporządzane z naturalnych produktów metodą tradycyjną;
- 3) wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczania posiłków smacznych i odpowiednio doprawionych. Zamawiający zastrzega sobie możliwość żądania zmiany doprawiania poszczególnych potraw oraz rezygnacji z poszczególnych potraw, wskutek ewentualnych skarg uczestników projektu (odbiorców posiłków);
- 4) przedmiot zamówienia był wykonywany: zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, wymaganiami Zamawiającego oraz zgodnie ze złożoną ofertą, w szczególności z należytą starannością, bezpieczeństwem, dobrą jakością, właściwą organizacją oraz postanowieniami zawartej umowy na realizację przedmiotu zamówienia;
- 5) podczas przygotowywania i dostarczania posiłków były zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji;
- 6) jadłospisy były sporządzane przez wykwalifikowaną i doświadczoną osobę;
- 7) Wykonawca przygotowywał jadłospis z tygodniowym wyprzedzeniem i przedkładał go Zamawiającemu do akceptacji. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego na zaproponowane przez siebie menu. Propozycję jadłospisu na dany tydzień należy dostarczyć Zamawiającemu co najmniej na 4 dni przed jego planowanym wprowadzeniem. Dostarczany Zamawiającemu jadłospis musi zawierać informacje o potencjalnych alergenach. Terminy zawarte w niniejszym punkcie nie dotyczą pierwszego jadłospisu;
- 8) rodzaj oraz gramatury posiłków były odpowiednio dostosowane do wieku oraz zaleceń dietetycznych uczestników projektu Zamawiającego;
- 9) każda z osób przygotowujących posiłki oraz mająca kontakt bezpośredni z dostarczaną żywnością do Zamawiającego miała aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne;
- 10) przygotowywanie i dostarczanie posiłków było realizowane przez Wykonawcę w warunkach zgodnych z wymaganiami sanitarnymi i epidemiologicznymi, z zachowaniem zasad właściwego przechowywania produktów niezbędnych do przygotowywanych posiłków;
- 11) Wykonawca przez cały okres realizacji umowy będzie zapewniał transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym zgodnie z obowiązującym prawem środkiem transportu do przewozu żywności. Przez środek transportu należy rozumieć: pojazd (samochód) spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności. Koszty transportu stanowią jeden z elementów cenotwórczych i należy je doliczyć do ceny wskazanej w formularzu ofertowym Wykonawcy;
- 12) posiłki były dostarczane do wyznaczonego obiektu Zamawiającego w odpowiednich pojemnikach termoizolacyjnych, gdzie będzie utrzymana wymagana temperatura serwowanego dania dla poszczególnych posiłków. Wykonawca będzie dostarczał posiłki o wymaganej w niniejszym zapytaniu temperaturze i zapewniał jej utrzymanie na wymaganym przez Zamawiającego poziomie, we wszystkich dostarczonych posiłkach co najmniej do momentu wydania ich do konsumpcji o ustalonej w umowie godzinie;
- 13) posiłki były wyporcjowane w jednorazowych pojemnikach do konsumpcji oraz po jednym zestawie sztućców zawierających co najmniej po 1 sztuce: łyżki do zupy, noża i widelca do drugiego dania.
5. Zamawiający wymaga, aby posiłek w formie dwudaniowego obiadu był dostarczany codziennie w postaci:
 - 1) zupy z wkładką – przygotowywanej każdorazowo na wywarach z jarzyn świeżych lub mrożonych lub wywarach mięsno-jarzynowych lub rybno-jarzynowych, w ilości co najmniej 300 ml na każdą osobę. Zupa musi zawierać dodatki w postaci: składnika mięsnego lub rybnego, skrobiowego np. ziemniaki, ryż, makaron, kasza oraz jarzynowego. Zamawiający wymaga, aby każdego dnia była inna zupa oraz aby każda porcja zupy dla podopiecznego zawierała co najmniej 25% ze swej objętości: składniki jarzynowe lub mięsne. Powyższy wymóg 25% nie musi dotyczyć rosółu i barszczu. Dany rodzaj zupy nie może się powtórzyć w tym samym tygodniu. Zamawiający nie





- dopuszcza wkładki w postaci parówek;
- 2) danie główne – składające się z porcji o gramaturze min. 150 g na każdą osobę: pieczonego lub duszonego lub smażonego lub gotowanego mięsa lub ryby bez ości oraz dodatku w postaci: ziemniaków lub makaronu lub ryżu lub kaszy każde o gramaturze min. 200 g na każdą osobę oraz dodatku jarzynowego lub surówki warzywnej lub warzywno-owocowej lub sałatki każde o gramaturze min. 100 g na każdą osobę;
 - podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
6. Zamawiający w trakcie realizacji umowy zawartej z Wykonawcą na realizację tego zamówienia, zastrzega sobie możliwość zmiany liczby podopiecznych korzystających z posiłków oraz ilości i rodzaju serwowanych potraw. Wykonawca nie będzie z tego tytułu wnosił żadnych roszczeń.
7. Posiłki dostarczane w ramach przedmiotu zamówienia muszą mieć odpowiednią temperaturę do spożycia, tj. zupa min. 75 stopni C, danie główne (oprócz surówki) min. 60 stopni C. Dania podawane na zimno i surówki min. 4 stopnie C.
8. Zamawiający zabrania:
- 1) stosowania w dostarczanych posiłkach: wędlin z puszek konserwowych, produktów seropodobnych, produktów nieświeżych, zepsutych, po upływie terminu ważności, z nieznanymi źródłami lub o wątpliwym pochodzeniu, bez wymaganych badań lub decyzji, niedopuszczonych do sprzedaży lub konsumpcji, niedopuszczonych do stosowania w żywieniu zbiorowym;
 - 2) dostarczania oraz stosowania przy sporządzaniu posiłków: produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.), produktów gotowych (np. mrożone gołąbki/zrazy, pulpety i zupy w słoikach/torebkach, itp.), produktów na bazie gotowych półproduktów lub zawierających preparaty białkowe (soję modyfikowaną), skrobię modyfikowaną, produktów z glutaminianem sodu;
 - 3) podgrzewania posiłków wydawanych na ciepło ani schładzania posiłków wydawanych na zimno, od momentu ich przygotowania, w tym ugotowania lub smażenia do czasu ich dostarczenia do obiektu Zamawiającego i podania do konsumpcji, chyba że sztuka kulinarna tego wymaga. Zamawiający nie dopuszcza przepakowywania posiłków od momentu ich ugotowania i smażenia oraz przygotowania do transportu w pojemniki termoizolacyjne.
9. Zamawiający zastrzega sobie:
- 1) możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji umowy;
 - 2) prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu oraz obsługi, w trakcie realizacji umowy, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić;
 - 3) prawo niewykorzystania zakresu kwotowego i/lub ilościowego przedmiotu zamówienia związanego np. z frekwencją uczestników którzy będą korzystali z posiłków, możliwości finansowych Zamawiającego, a także prawo do zmian ilości i terminów zamawianych posiłków, bez ponoszenia dodatkowych opłat ani wysuwania jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy;
10. Wykonawca będzie zobowiązany przygotowywać i dostarczać posiłki zgodnie z: aktualnie obowiązującymi standardami sanitarnymi, zasadami żywienia zbiorowego, przepisami prawa oraz wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia.
11. Posiłki każdorazowo muszą być przygotowane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej oraz z zasadami racjonalnego żywienia zbiorowego, sporządzone nie wcześniej niż w dniu dostawy z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualnie obowiązujące terminy ważności.
12. Posiłki muszą być dostarczane codziennie dla każdego podopiecznego w takiej samej postaci, tj. o takiej samej wadze oraz z tych samych składników, za wyjątkiem sytuacji gdy pośród uczestników zajęć zostanie potwierdzone uczulenie lub nietolerancja na używany przez Wykonawcę składnik pokarmowy. Zamawiający dopuszcza wówczas modyfikację menu poprzez jego dostosowanie do wymogów żywienia danego podopiecznego, o czym Wykonawca zostanie poinformowany.





13. Zamawiający nie dopuszcza sytuacji dostarczania posiłków lub ich części, w ilości mniejszej niż liczba zgłoszonych Wykonawcy podopiecznych. W sytuacji: niedostarczenia posiłku/-ów lub dostarczenia ich w mniejszej ilości niż wymagana lub niezgodnych jakościowo z niniejszym zapytaniem bądź umową, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego usunięcia zgłoszonych nieprawidłowości, w tym dostarczenia brakującego posiłku/-ów, w czasie nie dłuższym niż 60 minut liczonych od momentu zgłoszenia nieprawidłowości, na swój koszt i ryzyko. W przypadku niewywiązywania się Wykonawcy z obowiązków w tym zakresie, Zamawiający będzie miał prawo do nałożenia kar umownych, rozwiązania umowy z winy Wykonawcy.
14. Zamawiający będzie weryfikował prawidłowość realizowanych dostaw w zakresie zgodności z postanowieniami zawartej umowy oraz warunkami zamówienia.
15. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego, w tym wykonywać usługi w sposób: profesjonalny, rzetelny, terminowy, z zachowaniem należytej staranności, przy pełnym wykorzystaniu posiadanej wiedzy oraz doświadczenia.
16. Wykonawca przez cały okres realizacji umowy zawartej z Zamawiającym będzie zobowiązany do dysponowania osobami zdolnymi do należytego wykonania przedmiotu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za przygotowanie i transport posiłków.
17. Wykonawca odpowiada w całości za: ilość, jakość, temperaturę oraz estetykę każdego dostarczonego posiłku.
18. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw dostarczonych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
19. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
20. Wykonawca będzie odpowiedzialny za ewentualne uszkodzenia mienia oraz szkody wyrządzone osobie korzystającej z posiłku np. wskutek zatrucia pokarmowego, jeśli szkody powstaną wskutek działania, zaniechania lub niedbalstwa pracowników bądź kontrahentów Wykonawcy, w związku z realizacją niniejszego zamówienia.
21. Rozliczenie dostaw odbywać się będzie raz w miesiącu.
22. Zatrudnienie/oddelegowanie osoby z niepełnosprawnościami.
W powyższym postępowaniu Zamawiający zastosował klauzulę - zatrudnienie osoby z niepełnosprawnościami, za spełnienie której zgodnie z deklaracją złożoną w formularzu oferty Wykonawca otrzyma punkty w kryterium oceny ofert „Zatrudnienie osoby z niepełnosprawnościami” - zgodnie z punktem XIV. 2) niniejszego Zapytania.
Wykonawca w ofercie cenowej składał będzie deklarację o zatrudnieniu/oddelegowaniu, bądź niezastosowaniu ww.
W przypadku, gdy Wykonawca zobowiąże się do zatrudnienia/oddelegowania osoby z niepełnosprawnościami do realizacji niniejszego zamówienia będzie zobowiązany do:
 - 1) Zatrudnienia/oddelegowania do realizacji przedmiotu zamówienia 1 osoby z niepełnosprawnością w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 1997 r., nr 123, poz. 776). Zamawiający informuje, że nie muszą to być osoby nowo zatrudnione, ale też





takie, które już pracują na rzecz Wykonawcy. Ważne jest aby osoba ta, brała udział w realizacji przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie określa wymiaru etatu zatrudnienia osoby z niepełnosprawnością jak również sposobu/zakresu i terminów realizacji przez nią przedmiotu zamówienia.

- 2) Kryterium będzie weryfikowane na podstawie Oświadczenia zawartego w Formularzu oferty – załącznik nr 1
- 3) W przypadku zadeklarowania przez Wykonawcę spełnienia kryterium „Zatrudnienie osoby z niepełnosprawnościami”, Wykonawca jest zobowiązany na wezwanie Zamawiającego do przedstawienia Zamawiającemu na etapie realizacji umowy, dowodów na potwierdzenie zatrudnienia 1 osoby z niepełnosprawnością. W tym celu Wykonawca przedstawi do wglądu i oceny dokumenty odnoszące się do spełnienia powyższego wymogu.
- 4) W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego braku zatrudnienia osoby z niepełnosprawnością zgodnie z przyjętym kryterium, Wykonawca zapłaci karę umowną zgodnie z zapisami zawartymi w Umowie zgodnie z punktem V.2 zapytania ofertowego.

Przedmiotowe zadanie jest realizowane w ramach Priorytetu 8 Fundusze europejskie na wsparcie w obszarze rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działanie 08.24 Usługi społeczne i zdrowotne programu Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza 2021-2027

II. Kod CPV

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

III. ZADANIA PO STRONIE WYKONAWCY

Zgodnie z treścią niniejszego Zapytania ofertowego Wykonawca zobowiązany jest do świadczenie usług cateringowych dla uczestników Klubu Samopomocy w Płachawach zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

IV. ZADANIA PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający zobowiązuje się do:

1. Sporządzenie umowy z Wykonawcą na świadczenie usług cateringowych dla uczestników Klubu Samopomocy w Płachawach.
2. Udzielenie wszelkich informacji oraz wyjaśnień podczas realizacji zamówienia, dotyczących świadczenia usług cateringowych dla uczestników Klubu Samopomocy w Płachawach.
3. Wyboru najkorzystniejszej oferty dotyczącej świadczenia usług cateringowych dla uczestników Klubu Samopomocy w Płachawach spełniającej warunki określone w zapytaniu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podjęcia negocjacji z Wykonawcą w przypadku gdy zaproponowana najkorzystniejsza oferta przekroczy kwotę, jaka Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia.

V. WARUNKI ZMIANY UMOWY

1. Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia zmian w umowie, w szczególności w zakresie:
 - a) ewentualnych zamówień uzupełniających niezbędnych do sprawnego realizacji projektu;
 - b) terminów realizacji zamówienia.
2. W przypadku braku wykonywania lub nienależytego wykonywania niniejszego przedmiotu zamówienia, zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia Wykonawcy kary umownej w wysokości 10% wartości kwoty brutto za całość zamówienia (cena brutto za 1 posiłek x maksymalna ilość uczestników Klubu Samopomocy w Płachawach x ilość dni roboczych w roku 2026).
W razie zagrożeń, o których mowa, i nieusunięcia ich w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym.





VI. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: od dnia 02.01.2026 do 31.12.2026 r.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie pozwalające na prawidłowe wykonanie zamówienia.

Zamawiający nie dokonuje opisu sposobu oceny spełnienia tego warunku. Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie tego warunku.

2. Znajdują się w dobrej sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. Zamawiający nie dokonuje opisu sposobu oceny spełnienia tego warunku. Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie tego warunku.

3. Posiadają zdolności techniczne i zawodowe, w tym osoby zdolne do wykonania zamówienia. Zamawiający nie dokonuje opisu sposobu oceny spełnienia tego warunku. Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie tego warunku.

4. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności zgodnie z wpisem do właściwego rejestru prowadzonej działalności gospodarczej powyżej 1 roku od daty złożenia oferty.

Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawcę tego warunku według formuły spełnia/nie spełnia – na podstawie analizy przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów o prowadzeniu działalności gospodarczej z uwzględnieniem PKD, potwierdzenie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności powyżej 1 roku od daty złożenia oferty.

5. Nie są powiązani kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym.

Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawcę tego warunku według formuły spełnia/nie spełnia – na podstawie analizy przedstawionego przez Wykonawcę oświadczenia, według wzoru załączonego do niniejszego zapytania ofertowego.

6. Nie zachodzą w stosunku do nich przesłanki wykluczenia 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 (Dz.U. z 2023 r. poz. 1497 z późn. zm.)

Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawcę tego warunku według formuły spełnia/nie spełnia – na podstawie analizy przedstawionego przez Wykonawcę oświadczenia, według wzoru załączonego do niniejszego zapytania ofertowego.

7. Nie zachodzą w stosunku do nich przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 5k Rozporządzenia (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 roku dotyczące środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE L 229 z 31.07.2014, str. 1, z późn. zm.)

Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawcę tego warunku według formuły spełnia/nie spełnia – na podstawie analizy przedstawionego przez Wykonawcę oświadczenia, według wzoru załączonego do niniejszego zapytania ofertowego.

VIII. DOKUMENTY WYMAGANE W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW

Dokumenty wymagane w celu potwierdzenia spełnienia warunków:

1. Wypełniony formularz oferty (załącznik nr 1),





2. Wydruk z właściwego rejestru o prowadzeniu przez Wykonawcę działalności gospodarczej z uwzględnieniem PKD, jako potwierdzenie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności powyżej 1 roku od daty złożenia oferty.
4. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym (załącznik nr 2),
5. Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia Wykonawcy z postępowania (załącznik nr 3).
6. Pełnomocnictwo do reprezentowania Wnioskodawcy – jeśli dotyczy.

IX. WALUTA W JAKIEJ BĘDĄ PROWADZONE ROZLICZENIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ NINIEJSZEGO ZAMÓWIENIA

Rozliczenia związane z realizacją zamówienia będą prowadzone w PLN.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta musi być przygotowana w formie pisemnej lub elektronicznie, na wzorze załączonym do niniejszego zapytania. Oferta powinna zostać sporządzona w języku polskim. Postępowanie ofertowe prowadzone jest w języku polskim.
2. Zamawiający wymaga przesłania oferty w jednym pliku (formularz oferty i załączniki w jednym pliku).
3. Oferta musi być podpisana przez osobę do tego uprawnioną/upoważnioną. W razie podpisania oferty przez pełnomocnika – wymagane jest przedłożenie do oferty pełnomocnictwa.
4. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być złożona pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej, za pośrednictwem aplikacji BK2021 (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) oraz podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub profilem zaufanym lub podpisana odręcznie i przesłana jako odwzorowanie graficzne (tzw. scan) z podpisem odręcznym.
5. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie lub w inny sposób niż przez Bazę Konkurencyjności. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia.
6. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.

XI. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z POTENCJALNYMI WYKONAWCAMI

Agnieszka Huzarska, tel. 608-759-795

XII. TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY

Oferty należy składać do dnia 23.12.2025 do godz. 10.00

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

XIII. KRYTERIA OCENY OFERT I WYBORU WYKONAWCY

1. Wszystkie oferty, które nie spełniają warunków udziału w postępowaniu, zgodnie z punktem VII zapytania ofertowego lub nie będą kompletne zostaną odrzucone na etapie weryfikacji formalnej.
2. Oferty pozostałe zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o kryterium:
 - a) cena
 - b) zatrudnienie osoby z niepełnosprawnościami

Sposób oceny ofert:

Maksymalna liczba punktów: 100

1. Oferta powinna zawierać koszt całkowity łącznie z dostawą.
2. Cena w ofercie powinna zostać podana cyfrowo i słownie.
3. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.





4. Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji ceny z Wykonawcą, którego oferta uzyskała najwyższą liczbę punktów, w przypadku gdy cena zaoferowana przez Wykonawcę przekracza kwotę przeznaczoną przez Zamawiającego na realizację zamówienia.

XIV. SPOSÓB OBLICZANIA OFERTY

1) OPIS SPOSOBU OBLICZANIA KRYTERIUM „CENA”:

Waga kryterium 80% = 80 punktów.

Kryterium oceniane jest według wzoru:

$PC = ((C_{min} / C_{of}) * 80\%) * 100$, gdzie:

PC - liczba punktów przyznanych ofercie,

C_{min} – najniższa zaoferowana cena,

C_{of} – cena oferty ocenianej,

100 – współczynnik stały.

2) OPIS SPOSOBU OBLICZANIA KRYTERIUM „ZATRUDNIENIE OSOBY Z NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIAMI”

Waga kryterium – 20% = 20 punktów.

Punkty zostaną przyznane według kryterium:

- Zatrudnienie/oddelegowanie jednej osoby z niepełnosprawnościami – 20 pkt.

- Nie zatrudnienie/nie oddelegowanie jednej osoby z niepełnosprawnościami – 0 pkt.

XV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

Termin związania ofertą wynosi 15 dni kalendarzowych od dnia upływu terminu składania ofert.

XVI. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.

XVII. UWAGI KOŃCOWE

1. Z możliwości realizacji zamówienia będą wyłączeni Wykonawcy, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu zgodnie z opisem pkt. VII zapytania ofertowego.
2. Niniejsze ogłoszenie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych, a propozycje składane przez zainteresowane podmioty nie są ofertami w rozumieniu kodeksu cywilnego. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Towarzystwo Rozwoju Gminy Płużnica do zawarcia umowy. Towarzystwo Rozwoju Gminy Płużnica może odstąpić od podpisania umowy bez podania uzasadnienie swojej decyzji.
3. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między zamawiającym a wykonawcą odbywa się za pomocą BK2021 (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>)
4. Komunikacja z Wykonawcą po upływie terminu składania ofert, w tym wezwanie do złożenia wyjaśnień lub przedłożenia dokumentów oraz składanie wyjaśnień, przedkładanie dodatkowych dokumentów przez Wykonawców, będzie odbywała się drogą mailową.
5. Informacja o wyniku postępowania zostanie opublikowana na stronie zapytania ofertowego w serwisie Baza Konkurencyjności w zakładce „Oferty”.
6. Wybrany Wykonawca zostanie poinformowany telefonicznie lub mailowo o terminie i miejscu podpisania umowy.
7. Zamawiający jest uprawniony do poprawiania w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Wykonawcę.





XVIII. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Zamawiający wypełnia obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), zwane dalej „RODO”, odnoszący się do informacji podawanych w przypadku zbierania danych od osoby, której dane dotyczą, w szczególności:

- a) Wykonawcy będącego osobą fizyczną,
- b) Wykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą,
- c) pełnomocnika Wykonawcy będącego osobą fizyczną,
- d) członka organu zarządzającego Wykonawcy, będącego osobą fizyczną,
- e) osoby fizycznej skierowanej do przygotowania i przeprowadzenia postępowania,
- f) osoby fizycznej, której dane osobowe przekazane przez Wykonawcę w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w przedmiotowym postępowaniu lub do zawarcia i realizacji umowy.

2. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 RODO Zamawiający informuje, że:

- a) administratorem Pana/i danych osobowych jest: Zamawiający, tj. jest Stowarzyszenie Towarzystwo Rozwoju Gminy Płużnica, Płużnica 37A, 87-214 Płużnica, NIP: 8781576399, REGON: 871183552, KRS: 0000047688
- b) kontakt z osobą odpowiedzialną za ochronę danych osobowych: Agnieszka Huzarska, tel. 728-088-408, mail: trgp@trgp.org.pl
- c) Pana/i dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem prowadzonym w trybie zapytania ofertowego
- d) odbiorcami Pana/i danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o odrębne przepisy
- e) Pana/i dane osobowe będą przechowywane przez okres archiwizacji dokumentacji postępowania, wynikający z odrębnych przepisów
- f) obowiązek podania przez Pana/ią danych osobowych bezpośrednio Pana/i dotyczących jest wymogiem wynikającym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonego w oparciu o zasadę konkurencyjności
- g) w odniesieniu do Pana/i danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

3. Posiada Pan/i:

- a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pana/i dotyczących;
- b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pana/i danych osobowych;
- c) podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO 2;
- d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pan/i, że przetwarzanie danych osobowych Pana/i dotyczących narusza przepisy RODO;

4. Nie przysługuje Panu/i:

- 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;
- c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pana/i danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

5. Równocześnie Wykonawca ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego zobowiązany jest do wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w przedmiotowym postępowaniu.

6. Pani/Pana dane nie będą udostępniane podmiotom trzecim.

7. Dane udostępnione przez Panią/ Pana nie będą podlegały profilowaniu.

8. Administrator nie ma zamiaru przekazywać danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.





Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

XIX. ZAŁĄCZNIKI

Do zapytania ofertowego dołączono następujące załączniki:

1. Załącznik 1 – Formularza oferty
2. Załącznik 2 – Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym
3. Załącznik 3 – Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia Wykonawcy z postępowania

PREZES

Towarzystwa Rozwoju Gminy Płużnica
Mirośława Tomasik

