



Toruń, dnia 03.02.2025r.

**Zapytanie ofertowe nr 2/MNS/2025 z dnia 03.02.2025. prowadzone w trybie zasady konkurencyjności na świadczenie usługi cateringowej dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Toruniu ul. Stokrotkowa 22**

W związku z realizacją projektu, pn. „Między nami seniorami.” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, w ramach Priorytetu 8 Fundusze europejskie na wsparcie w obszarze rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działania FEKP.08.24 Usługi społeczne i zdrowotne programu Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza 2021-2027- CISTOR Stowarzyszenie Partnerstwo Społeczne zaprasza do złożenia oferty.

**I. DANE ZAMAWIAJĄCEGO:**

CISTOR Stowarzyszenie Partnerstwo Społeczne  
Adres siedziby: 87 -100 Toruń ul, Stokrotkowa 22  
NIP: 956-220-69-12 REGON: 340316145 KRS: 0000268368

**II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników Dziennego Domu Pomocy w Toruniu ul. Stokrotkowa 22.

**III. TERMIN REALIZACJI UMOWY**

17.02.2025-31.12.2025

**IV. WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ:**

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków  
55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków  
55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

**V. PODSTAWA PRAWNA:**

Zamówienie powyżej 50 tys. PLN netto udzielane jest zgodnie z zasadą konkurencyjności. Dokumentem regulującym są Wytyczne dotyczące kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.

**VI. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników Dziennego Domu Pomocy znajdującego się w Toruniu – średnio 30 uczestników dziennie.
2. Miejsce zapewnienia usługi cateringowej - Dzienny Dom Pomocy w Toruniu przy ul. Stokrotkowej 22.
3. Ilość posiłków:
  - a) Śniadania -średnio 30 posiłków dziennie x średnio 220 dni roboczych w 2025 roku = 6 600 zestawów śniadaniowych
  - b) Obiady (2 dania) - średnio 30 posiłków dziennie x średnio 220 dni roboczych w 2025 roku = 6 600 zestawów obiadowych
4. Usługa obejmuje przygotowanie, przyrządzanie i dostarczenie posiłków w stanie gotowym do spożycia w formie śniadań i obiadów (zupa i drugie danie).



5. Uczestnikami DDP są osoby starsze, przewlekłe chore, z niepełnosprawnościami, potrzebujące wsparcia w codziennym funkcjonowaniu, w wieku powyżej 60 roku życia.
6. Planowany termin realizacji usługi cateringowej 17.02.2025 r.-31.12.2025 r.
7. Liczba posiłków może ulec zmniejszeniu z przyczyn niezależnych od Zamawiającego m.in. z powodu choroby uczestników lub z innego powodu, co nie skutkuje powstaniem żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy względem Zamawiającego. Zamawiający będzie zgłaszał telefonicznie na dzień przed planowanym posiłkiem ilość potrzebnych posiłków śniadaniowych na kolejny dzień, zaś ilość potrzebnych zestawów obiadowych zostanie zgłoszona najpóźniej do godziny 9.00 tego samego dnia. Ostateczne całkowite wynagrodzenie za dostarczone posiłki przez cały okres obowiązywania umowy wynikać będzie z faktycznej liczby wydanych posiłków. Wykonawcy nie przysługuje względem Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowanej pełnej liczby przedmiotu zamówienia.
8. Podstawą rozliczenia finansowego Zamawiającego z Wykonawcą będzie faktyczna liczba dostarczonych posiłków. Zapłata nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na rachunku/fakturze w terminie do 30 dni od daty złożenia faktury u Zamawiającego.
9. Zamawiający zastrzega sobie, aby w/w posiłki do Dziennego Domu Pomocy w Toruniu nie były przywożone w jednym transporcie (śniadanie + obiad).
10. Dostarczanie śniadań oraz obiadów do Dziennego Domu Pomocy musi odbywać się w naczyniach jednorazowych posiadających wszelkie niezbędne atesty i dopuszczone do kontaktu z żywnością oraz muszą być przewożone wyłącznie pojazdem dopuszczonym przez Sanepid do przewozu posiłków.
11. Posiłki będą dostarczane w dni powszednie, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i dni świątecznych. Codzienny dowóz posiłków przez Wykonawcę: śniadań i obiadów wraz z wniesieniem do Dziennego Domu Pomocy wskazanego w pkt 2, odbędzie się na koszt Wykonawcy w godzinach pomiędzy:
  - śniadania, między 8.00 a 9.00;
  - obiady między 12.00 a 13.00,Dokładna godzina będzie uzgodniona z Wykonawcą w trakcie realizacji usługi.
12. Przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno - higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatrucia i zakażeń pokarmowych.
13. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia wyłącznie z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2022 r., poz. 2132 ze zm.) dostosowanych do stanu zdrowia uczestników DDP, o czym Zamawiający poinformuje wybranego Wykonawcę.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków dla uczestników DDP z uwzględnieniem realizacji zarządzeń i zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.).
15. W przypadku wystąpienia ognisk epidemiologicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zlecone badania mikrobiologiczne na własny koszt.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.
17. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno- epidemiologicznych najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.
18. Zamawiający wymaga, aby surowe warzywa i owoce, które są surowcami do przygotowania potrawy były dokładnie myte w wodzie przed połączeniem z innymi składnikami posiłku. Posiłki



należy przygotowywać codziennie, na bieżąco, ze świeżych, naturalnych i sezonowych produktów wysokiej jakości (niemrożonych).

19. Temperatura ciepłych posiłków powinna wahać się w granicach od 67 do 75 stopni Celsjusza.

20. Zamawiający wymaga, aby posiłki były:

- a) przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- b) lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeże, posiadające aktualne terminy ważności, nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalne, mało przetworzone, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, ze zmniejszeniem zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych;
- c) w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syrop glukozowo-fruktozowy.
- d) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; planowane pod kątem żywieniowej grupy wiekowej (seniorzy, powyżej 60 r.ż.), z wykorzystaniem produktów sezonowych, sposobu ich przyrządzania i możliwości techniczno – organizacyjnych przewożonych posiłków.

21. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w jadłospisie dekadowym (dotyczy posiłków obiadowych);

22. W tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym i co najmniej 1 raz rybnym;

23. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu jadłospis tygodniowy najpóźniej do czwartku, przed rozpoczęciem kolejnego tygodnia, uwzględniając pory roku. Zatwierdzony jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia. Zamawiający ma prawo dokonywać korekty w jadłospisie za uprzednim zawiadomieniem Wykonawcy na co najmniej 24 godziny przed planowanym posiłkiem. Wykonawca przedstawia wykaz alergenów zawartych w dostarczanych posiłkach. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka i powinien uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych oraz potrzeb żywieniowych Uczestników w postaci alergii pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb podopiecznych zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

24. Zamawiający zgłosi Wykonawcy najpóźniej na 1 dzień przed planowanym posiłkiem szczególne potrzeby żywieniowe Uczestników w postaci alergii pokarmowych i ewentualnych diet - gdy takie wystąpią.

25. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przyjmowania wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych powstałych po spożyciu posiłków oraz odpowiednią ich segregację i utylizację na własny koszt. W tym celu dostarcza do Dziennego Domu Pomocy zamykany pojemnik na odpady, w którym będą składowane odpadki.

26. Przy wycenie śniadań dla Dziennego Domu Pomocy należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku: 2 x w tygodniu (w dni ustalone z Zamawiającym):

- 1) Zupa mleczna, dla diet bezmlecznych - zamiennik zupy mlecznej w ilości 400 ml na osobę lub płatki owsiane lub kukurydziane lub kaszka manna na mleku - w ilości 300 ml na osobę lub jajecznica - dla każdej osoby z 3 jajek;

Codziennie:

- 2) chleb zwykły lub razowy - 100 g na osobę;
- 3) masło 20 g na osobę - (porcjowane w kostkę, lub osobno zapakowane);
- 4) wędlina plastry (50 g na osobę) i ser plastry (50 g na osobę) lub pasztet (80 g na osobę) lub cienkie parówki (2 szt. na osobę) lub pasty np. rybne, jajeczne, (100 g na osobę) lub jajka gotowane 2 szt. na osobę (obrane) lub dżem - 80 g na osobę, lub serek topiony 50 g na osobę;
- 5) warzywa (ogórek, pomidor, sałata, papryka, inne np. rzodkiewka) na osobę np. 5 plasterków ogórka lub pół średniego pomidora lub 2 liście sałaty, mogą być pokrojone w słupki lub plastry;



6) piątki bezmięsne.

27. Przy wycenie obiadów dla Dziennego Domu Pomocy należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku:

1) zupa na wywarach mięsnych (np. rosół, pomidorowa) i na wywarach warzywnych (np. ogórkowa, barszcz czerwony, brokułowa, dyniowa, szpinakowa, kalafiorowa, ziemniaczana) - 400 ml na osobę + pieczywo (chleb zwykły lub razowy) lub bułka na osobę.

2) danie drugie składające się z porcji mięsa/ryba + ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron + surówka + sos+ kompot lub napój lub sok lub woda:

-gramatura porcji mięsa: to 100 g bez kości na osobę, lub 120 g z kością na osobę; (waga mięsa po przetworzeniu); lub gulasz 150 g na osobę;

- gramatura porcji ryby: 130 g na osobę;

- ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron lub frytki w ilości 150 g na osobę;

- potrawy typu fasolka po bretońsku, bigos, pierogi w ilości 300 g na osobę;

- surówka w ilości 150 g na osobę;

- sosy przyprawiane nisko tłuszczową śmietaną dodatkowo w ilości 40 ml na osobę;

- kompot lub napój lub sok lub woda 250 ml na osobę;

Należy zachować różnorodność napojów.

28. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków.

29. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania.

Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności odbywa się zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2022 r., poz. 2132) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 w sprawie obierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007, nr 80, poz. 545).

30. Wykonawca będzie zobowiązany do współpracy przedstawicielem Zamawiającego w zakresie ustalenia szczegółowego jadłospisu i liczby dostarczanych posiłków.

31. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.

32. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość obiadów, temperaturę w chwili dowozu oraz walory smakowe i estetyczne.

33. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. W wyjątkowych sytuacjach związanych ze zmianą organizacji dnia pracy Dziennego Domu Pomocy dostawa posiłków może odbyć się w innej godzinie o czym Zamawiający wcześniej poinformuje Wykonawcę.

34. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

## **VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU ICH OCENY**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają wszystkie warunki udziału w postępowaniu:

a) są uprawnieni do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymogami ustawowymi,

b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują odpowiednimi uprawnieniami do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej,

Warunek ten zostanie spełniony, jeśli wykonawca wykaże, że posiada uprawnienia stwierdzone aktualną decyzją terenowo podległego Państwowego Inspektora Sanitarnego dot. zakładu przygotowującego posiłki, o której mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 ze zm.) potwierdzające, że: Wykonawca może



produkować i obracać żywnością czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz. Decyzja musi dotyczyć prowadzenia żywienia zbiorowego i realizacji usługi w systemie cateringowym,

c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.

2. Do postępowania mogą przystąpić wyłącznie Wykonawcy, którzy nie podlegają 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 (Dz. U. z 2023 r., poz. 1497) - **Załącznik nr 4.**

3. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunki o których mowa z pkt.1 wykonawcy mogą spełniać łącznie, wymienione w pkt 2 - musi spełniać każdy z wykonawców.

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.

Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie (przez każdego z Wykonawców lub pełnomocnika).

Wypełniając formularz ofertowy oraz inne dokumenty powołujące się na Wykonawcę, w miejscu np. „nazwa i adres wykonawcy” należy wpisać dane dotyczące wszystkich uczestników konsorcjum, a nie tylko pełnomocnika konsorcjum.

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.

4. Wykonawcy, którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu. Ofertę wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

5. Wykonawca składając ofertę, akceptuje treść zapytania wraz z załącznikami bez zastrzeżeń.

## **VIII. KRYTERIA OCENY OFERTY WRAZ Z OPISEM SPOSOBU PRYZYNAWANIA PUNKTACJI, WAGI POSZCZEGÓLNYCH KRYTERIÓW**

1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierował następującymi kryteriami:

| KRYTERIUM                                                                                                                           | WAGA (%) | MAKSYMALNA LICZBA PKT |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------|
| Cena ofertowa brutto K1                                                                                                             | 60%      | 60                    |
| Deklaracja zatrudnienia pracowników w niekorzystnej sytuacji, bezpośrednio do świadczenia usługi wchodzących w zakres zamówienia K2 | 40%      | 40                    |



## 2. Sposób oceny ofert:

a) Ocena złożonych ofert w kryterium K1 - Cena zostanie dokonana wg następującego wzoru:

$$K1 = \frac{\text{najniższa oferowana cena spośród wszystkich cen ofert podlegających ocenie}}{\text{cena ocenianej oferty}} \times 60 \text{ pkt}$$

b) Zamawiający wymaga, aby wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonywaniu zamówienia zatrudniona była co najmniej:

- 1) 1 osoba bezrobotna na podstawie skierowania urzędu pracy, zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2017 r., poz. 1065 ze zm.) lub na podstawie właściwego dokumentu kierującego bezrobotnych do pracodawcy, wystawionego przez organ zajmujący się realizacją zadań z zakresu rynku pracy, określony w analogicznych przepisach państwa członkowskiego UE lub EOG lub
- 2) 1 osoba z niepełnosprawnościami w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. 1997 nr 123 poz. 776 ze zm.) lub
- 3) 1 osoba, niewymieniona w kategoriach wskazanych wyżej, o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. z Dz. U. 2003 Nr 122 poz. 1143 ze zm. ) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego;

Zatrudnienie osoby wskazanej wyżej przez Wykonawcę nastąpi w terminie nie dłuższym niż 7 dni od dnia zawarcia umowy w sprawie zamówienia i będzie trwało przez cały okres trwania umowy w sprawie zamówienia ; zatrudnienie nastąpi na podstawie umowy o pracę, minimum na 1/2 etatu; Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu w terminie 21 dni od dnia zawarcia umowy odpowiednio: zgłoszeń ofert pracy przedstawionych urzędowi pracy, odpisu skierowania bezrobotnego przez urząd pracy do pracodawcy, umowy o pracę;

Dopuszcza się zmianę osoby wykonującej przedmiot zamówienia, z zastrzeżeniem wymagań określonych w pkt. b); w przypadku wypowiedzenia lub rozwiązania stosunku pracy z osobą biorącą udział w realizacji zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do powiadomienia Zamawiającego o tym fakcie w terminie 3 dni od dnia rozwiązania stosunku pracy, a następnie w terminie 14 dni od dnia w/w powiadomienia Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia jednej z osób wskazanych w pkt b) i przedstawienia w terminie 21 dni od zatrudnienia odpowiednich dokumentów potwierdzających spełnienie tego wymogu;

W przypadku niezatrudnienia przez Wykonawcę w sposób nieprzerwany wymaganej osoby przy realizacji zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej w wysokości 10% ceny brutto zamówienia;

Wykonawca jest zobowiązany do złożenia wraz z ofertą oświadczenia, że spełni dodatkowe wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia, tj. zapewni, że wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonywaniu zamówienia zatrudniona będzie co najmniej jedna osoba bezrobotna/niepełnosprawna/inna osoba, o której mowa w pkt b) – treść oświadczenia zawarta jest w załączniku nr 1 do Zapytania.

Przyznana ocena – 40 pkt.

3. Ocena punktowa przyznana ofercie w danej części zamówienia będzie sumą punktów przyznanych w ramach kryteriów oceny ofert K1+K2.

4. Punktacja przyznana ofertom w danych częściach zamówienia w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.



5. Za najkorzystniejszą ofertę w danej części zamówienia zostanie uznana oferta niepodlegająca odrzuceniu, która otrzyma największą ilość punktów zgodnie z kryteriami oceny ofert określonymi w pkt 1 i sposobem ich oceny, określonym w pkt 2.
6. Cena obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia i jest ceną brutto.
7. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty, którym przyznano identyczną ilość punktów i o takiej samej cenie ofertowej, wezwie on Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w określonym terminie ofert dodatkowych.
8. Wykonawcy składający oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

## **IX. INFORMACJA NA TEMAT ZAKAZU KONFLIKTU INTERESÓW:**

W celu uniknięcia konfliktu interesów, zamówienia nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo.

Czynności związane z przygotowaniem oraz przeprowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia wykonują osoby zapewniające bezstronność i obiektywizm.

Wykonawca podjął odpowiednie środki, aby skutecznie zapobiegać konfliktom interesów, a także rozpoznawać i likwidować je, gdy powstają w związku z prowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia lub na etapie wykonywania zamówienia – by nie dopuścić do zakłócenia konkurencji oraz zapewnić równe traktowanie wykonawców.

## **X. OFERTA I ZAŁĄCZNIKI**

Kompletna oferta powinna zawierać:

1. Ofertę Wykonawcy wg formularza załączonego do Zapytania ofertowego [załącznik nr 1].
2. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu [załącznik nr 2].
3. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przetwarzania danych [załącznik nr 3].
4. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia [załącznik nr 4].
5. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 3 m-ce przed upływem terminu do składania ofert.
6. Pełnomocnictwo – w przypadku, gdy oferta jest podpisana przez inną osobę niż przedstawiciel/e prawny/i Wykonawcy.
7. Decyzję terenowo podległego Państwowego Inspektora Sanitarnego dot. zakładu przygotowującego posiłki, o której mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. 6 U. z 2018 r., poz. 1541 ze zm.) potwierdzająca, że Wykonawca może produkować i obracać żywnością czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz. Decyzja musi dotyczyć prowadzenia żywienia zbiorowego i realizacji usług w systemie cateringowym.

Wykonawcy, którzy nie złożą wszystkich wymaganych załączników podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu. Ofertę wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

## **XI. OSOBY DO KONTAKTU**

Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami jest Joanna Danicka, tel. 512 329 085

## **XII. MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY**

1. Kompletna oferta powinna zostać złożona na formularzu ofertowym wraz z załącznikami do 11.02.2025r. przez portal **Baza Konkurencyjności**.
2. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, pytania i odpowiedzi w sprawach zamówienia, wymiana informacji między Zamawiającym a Wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą BK2021.



3. Zasady i sposób korzystania z Bazy Konkurencyjności znajdują się w regulaminie pod linkiem: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/regulamin>
4. Pytania i oferty, które wpłyną do Zamawiającego innym kanałem niż przez portal Baza Konkurencyjności, pozostaną bez odpowiedzi. Takie oferty podlegają odrzuceniu.
5. Po upływie terminu składania ofert komunikacja między Wykonawcą a Zamawiającym odbywać się będzie mailowo na adres: [cistor@cistorsps.pl](mailto:cistor@cistorsps.pl)
6. Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki, składające się na ważną ofertę.

### **XIII. POZOSTAŁE INFORMACJE I WARUNKI UNIEWAŻNIENIA POSTĘPOWANIA**

1. W toku oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Wykonawcy będą zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie określonym przez Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a w szczególności w przypadku, gdy:
  - a) wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
  - b) postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą, uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia;
  - c) jeżeli Zamawiający uzna, że oferta, którą musiałby wybrać jako najkorzystniejszą nie gwarantuje uzyskania założonego efektu merytorycznego;
  - d) jeśli Zamawiający uzna, że udzielenie zamówienia w bieżącym postępowaniu nie doprowadzi do realizacji jego celu.

### **XIV. WARUNKI DOKONANIA ZMIANY UMOWY**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w przypadku, gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy, w przypadku okoliczności, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,
3. Nie jest możliwe dokonywanie istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, chyba że:
  - 1) zmiany zostały przewidziane w zapytaniu ofertowym w postaci jednoznacznych postanowień umownych, które określają ich zakres i charakter oraz warunki wprowadzenia zmian,
  - 2) zmiany dotyczą realizacji dodatkowych dostaw, usług lub robót budowlanych od dotychczasowego wykonawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
    - i) zmiana wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,
    - ii) zmiana wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla zamawiającego,
    - iii) wartość zmian nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
  - 3) zmiana nie prowadzi do zmiany ogólnego charakteru umowy i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
    - i) konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,
    - ii) wartość zmian nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- 4) wykonawcę, któremu zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy wykonawca:
  - i) w wyniku sukcesji, wstępując w prawa i obowiązki wykonawcy, w następstwie przejęcia, połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji, dziedziczenia lub nabycia dotychczasowego wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy



wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy, a także nie ma na celu uniknięcia stosowania zasady konkurencyjności, lub

- ii) w wyniku przejęcia przez zamawiającego zobowiązań wykonawcy względem jego podwykonawców – w przypadku zmiany podwykonawcy, zamawiający może zawrzeć umowę z nowym podwykonawcą bez zmiany warunków realizacji zamówienia z uwzględnieniem dokonanych płatności z tytułu dotychczas zrealizowanych prac,

- 5) zmiana nie prowadzi do zmiany ogólnego charakteru umowy, a łączna wartość zmian jest mniejsza niż 5 382 000 EUR w przypadku robót budowlanych, a 140 000 EUR w przypadku dostaw i usług i jednocześnie jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie w przypadku zamówień na usługi lub dostawy albo, w przypadku zamówień na roboty budowlane, jest mniejsza od 15% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

Zmiana umowy w sprawie zamówienia jest istotna, jeżeli powoduje, że charakter umowy zmienia się w sposób istotny w stosunku do pierwotnej umowy, w szczególności jeżeli zmiana: wprowadza warunki, które gdyby zostały zastosowane w postępowaniu o udzielenie zamówienia, to wzięliby w nim udział lub mogliby wziąć udział inni wykonawcy lub przyjęte zostałyby oferty innej treści; narusza równowagę ekonomiczną stron umowy na korzyść wykonawcy, w sposób nieprzewidziany w pierwotnej umowie; w sposób znaczny rozszerza albo zmniejsza zakres świadczeń i zobowiązań wynikający z umowy; polega na zastąpieniu wykonawcy, któremu zamawiający udzielił zamówienia, nowym wykonawcą w przypadkach innych, niż wskazane w pkt 4.

#### **Załączniki:**

1. Oferta Wykonawcy wg formularza załączonego do Zapytania ofertowego [załącznik nr 1].
2. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu [załącznik nr 2]
3. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przetwarzania danych [załącznik nr 3].
6. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia [załącznik nr 4].
7. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 3 m-ce przed upływem terminu do składania ofert.
8. Pełnomocnictwo – w przypadku, gdy oferta jest podpisana przez inną osobę niż przedstawiciel/e prawny/i Wykonawcy.

**Zatwierdzono: 03.02.2025r.**

**Małgorzata Kowalska - prezes**

**Joanna Danicka- sekretarz**