



Białystok, 17-06-2021 r.

**Podlaski Uniwersytet Trzeciego Wieku**  
ul. Warszawska 44/1 (III piętro)  
15-077 Białystok  
KRS 0000701299  
NIP 9662116232  
REGON 368624706

### **ZAPYTANIE OFERTOWE NR 4/WER19SZA0036/2021**

Podlaski Uniwersytet Trzeciego Wieku w ramach Projektu „Szansa – nowe możliwości dla dorosłych” realizowanego przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji w partnerstwie z Instytutem Badań Edukacyjnych, testuje model edukacyjny:

#### ***Aktywni po pięćdziesiątce – rozwój umiejętności cyfrowych i kompetencji społecznych.***

Jego celem jest podniesienie poziomu umiejętności podstawowych wśród osób dorosłych. Model jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

#### **I. Zamawiający:**

**Podlaski Uniwersytet Trzeciego Wieku**  
ul. Warszawska 44/1 (III piętro)  
15-077 Białystok

#### **II. Miejsce publikacji ogłoszenia:**

Grantobiorca jest zobowiązany do wysłania zapytania ofertowego do co najmniej 3 potencjalnych oferentów oraz dodatkowo do zamieszczenia zapytania ofertowego na swojej stronie internetowej <https://seniorcyfrowy.pl/aktywni-po-piecudziesiatce/>.

#### **III. Informacje ogólne:**

1. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oraz dostarczeniem oferty ponosi Wykonawca.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia.
4. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę, składając pisemne oświadczenie. Oferta wycofana - nie będzie rozpatrywana.
5. Wykonawca powinien uzyskać na swoją odpowiedzialność i ryzyko wszelkie informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty.
6. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian warunków zapytania ofertowego, a także jego odwołania lub unieważnienia oraz zakończenia postępowania bez wyboru ofert, w szczególności gdy



wartość ofert przekracza wielkość środków przeznaczonych przez Zamawiającego na sfinansowanie zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie ponadto uprawnienie do powtórzenia czynności w postępowaniu albo unieważnienia postępowania, jeżeli podmiot lub podmioty biorące udział w postępowaniu wpłynęły na jego wynik w sposób sprzeczny z prawem lub Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności w lata 2014-2020.

#### **IV. Opis przedmiotu zamówienia**

**Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie dostawa i serwowanie wyżywienia i napojów dla uczestników projektu w toku realizowanych zadań projektu (szkolenia, warsztaty, spotkania animacyjno-integracyjne).** Szkolenia będą prowadzone dla 20 grup, składających się z 5 osób (łącznie 100 osób) na terenie województwa lubelskiego i mazowieckiego, w powiatach zamieszkałych przez uczestników projektu. Warsztaty oraz spotkania integracyjno-animacyjne będą prowadzone dla 10 grup składających się średnio z 10 osób (łącznie 100 osób) na terenie województwa lubelskiego lub mazowieckiego, w powiatach zamieszkałych przez uczestników projektu.

Liczba dostarczanych posiłków uzależniona będzie od liczebności grup, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w trakcie realizacji usługi.

#### **V. Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

15894200-3 - Posiłki gotowe

#### **VI. Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

Zamawiający daje możliwość składania ofert na przerwy kawowe oraz catering (obiady) dla uczestników szkoleń oraz warsztatów w podziale następujące części:

##### **CZĘŚĆ I**

Dostawa i serwowanie wyżywienia dla uczestników projektu w toku realizowanych zadań projektu **na terenie powiatu lubelskiego**, w trybie ciągłym w okresie wskazanym w punkcie VI zapytania, w którego zakres wchodzi:

1. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 20 osób (4 grupy szkoleniowe po 5 osób). Każdy uczestnik przejdzie 20 dni szkoleniowych.
2. Serwis kawowy (w skład serwisu wchodzi: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone/słodkie przekąski/krucze ciastka/paluszki/owoce) dla 20 osób (2 grupy szkoleniowe po 10 osób) podczas spotkań animacyjno-integracyjnych. Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.

\*Liczba grup może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od uwarunkowań projektowych oraz liczby zgłoszeń.

##### **CZĘŚĆ II**



Dostawa i serwowanie wyżywienia dla uczestników projektu w toku realizowanych zadań projektu **na terenie powiatu puławskiego**, w trybie ciągłym w okresie wskazanym w punkcie VI zapytania, w którego zakres wchodzi:

1. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób podczas szkoleń cyfrowych i matematycznych (2 grupy szkoleniowe po 5 osób). Każdy uczestnik przejdzie 20 dni szkoleniowych.
2. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób podczas warsztatów kompetencji i umiejętności społecznych. (1 grupa szkoleniowa 10 osób). Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.
3. Serwis kawowy na spotkania integracyjno-edukacyjne (w skład serwisu wchodzi: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone/słodkie przekąski/krucze ciastka/paluszki/owoce) dla 10 osób (1 grupa szkoleniowa 10 osób) podczas spotkań animacyjno- integracyjnych. Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.

\*Liczba grup może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od uwarunkowań projektowych oraz liczby zgłoszeń.

### **CZĘŚĆ III**

Dostawa i serwowanie wyżywienia dla uczestników projektu w toku realizowanych zadań projektu **na terenie powiatu łęczyńskiego**, w trybie ciągłym w okresie wskazanym w punkcie VI zapytania, w którego zakres wchodzi:

1. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób (2 grupy szkoleniowe po 5 osób). Każdy uczestnik przejdzie 20 dni szkoleniowych.
2. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób podczas warsztatów kompetencji i umiejętności społecznych. (1 grupa szkoleniowa 10 osób). Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.
3. Serwis kawowy (w skład serwisu wchodzi: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone/słodkie przekąski/krucze ciastka/paluszki/owoce) dla 10 osób (1 grupa szkoleniowa 10 osób) podczas spotkań animacyjno- integracyjnych. Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.

\*Liczba grup może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od uwarunkowań projektowych oraz liczby zgłoszeń.

### **CZĘŚĆ IV**

Dostawa i serwowanie wyżywienia dla uczestników projektu w toku realizowanych zadań projektu **na terenie powiatu lubartowskiego**, w trybie ciągłym w okresie wskazanym w punkcie VI zapytania, w którego zakres wchodzi:

1. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób (2 grupy szkoleniowe po 5 osób). Każdy uczestnik przejdzie 20 dni szkoleniowych.
2. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób podczas warsztatów kompetencji i umiejętności społecznych. (1 grupa szkoleniowa 10 osób). Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.



3. Serwis kawowy (w skład serwisu wchodzi: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone/słodkie przekąski/krucze ciastka/paluszki/owoce) dla 10 osób (1 grupa szkoleniowa 10 osób) podczas spotkań animacyjno- integracyjnych. Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.

\*Liczba grup może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od uwarunkowań projektowych oraz liczby zgłoszeń.

## **CZĘŚĆ V**

Dostawa i serwowanie wyżywienia dla uczestników projektu w toku realizowanych zadań projektu **na terenie powiatu węgrowskiego**, w trybie ciągłym w okresie wskazanym w punkcie VI zapytania, w którego zakres wchodzi:

1. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 20 osób (4 grupy szkoleniowe po 5 osób). Każdy uczestnik przejdzie 20 dni szkoleniowych.
2. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 20 osób podczas warsztatów kompetencji i umiejętności społecznych. (2 grupa szkoleniowa po 10 osób). Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.
3. Serwis kawowy (w skład serwisu wchodzi: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone/słodkie przekąski/krucze ciastka/paluszki/owoce) dla 20 osób (2 grupy szkoleniowe po 10 osób) podczas spotkań animacyjno- integracyjnych. Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.

\*Liczba grup może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od uwarunkowań projektowych oraz liczby zgłoszeń.

## **CZĘŚĆ VI**

Dostawa i serwowanie wyżywienia dla uczestników projektu w toku realizowanych zadań projektu **na terenie powiatu wołomińskiego**, w trybie ciągłym w okresie wskazanym w punkcie VI zapytania, w którego zakres wchodzi:

1. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób (2 grupy szkoleniowe po 5 osób). Każdy uczestnik przejdzie 20 dni szkoleniowych.
2. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób podczas warsztatów kompetencji i umiejętności społecznych. (1 grupa szkoleniowa 10 osób). Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.
3. Serwis kawowy (w skład serwisu wchodzi: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone/słodkie przekąski/krucze ciastka/paluszki/owoce) dla 10 osób (1 grupa szkoleniowa po 10 osób) podczas spotkań animacyjno- integracyjnych. Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.

\*Liczba grup może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od uwarunkowań projektowych oraz liczby zgłoszeń.

## **CZĘŚĆ VII**



Dostawa i serwowanie wyżywienia dla uczestników projektu w toku realizowanych zadań projektu **na terenie powiatu otwockiego**, w trybie ciągłym w okresie wskazanym w punkcie VI zapytania, w którego zakres wchodzi:

1. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób (2 grupy szkoleniowe po 5 osób). Każdy uczestnik przejdzie 20 dni szkoleniowych.
2. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób podczas warsztatów kompetencji i umiejętności społecznych. (1 grupa szkoleniowa 10 osób). Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.
3. Serwis kawowy (w skład serwisu wchodzi: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone/słodkie przekąski/krucho ciastka/paluszki/owoce) dla 10 osób (1 grupa szkoleniowa po 10 osób) podczas spotkań animacyjno- integracyjnych. Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.

\*Liczba grup może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od uwarunkowań projektowych oraz liczby zgłoszeń.

## **CZĘŚĆ VIII**

Dostawa i serwowanie wyżywienia dla uczestników projektu w toku realizowanych zadań projektu **na terenie powiatu grójeckiego**, w trybie ciągłym w okresie wskazanym w punkcie VI zapytania, w którego zakres wchodzi:

1. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób (2 grupy szkoleniowe po 5 osób). Każdy uczestnik przejdzie 20 dni szkoleniowych.
2. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób podczas warsztatów kompetencji i umiejętności społecznych. (1 grupa szkoleniowa 10 osób). Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.
3. Serwis kawowy (w skład serwisu wchodzi: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone/słodkie przekąski/krucho ciastka/paluszki/owoce) dla 10 osób (1 grupy szkoleniowe po 10 osób) podczas spotkań animacyjno- integracyjnych. Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.

\*Liczba grup może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od uwarunkowań projektowych oraz liczby zgłoszeń.

## **CZĘŚĆ VIII**

Dostawa i serwowanie wyżywienia dla uczestników projektu w toku realizowanych zadań projektu **na terenie powiatu grójeckiego**, w trybie ciągłym w okresie wskazanym w punkcie VI zapytania, w którego zakres wchodzi:

1. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób (2 grupy szkoleniowe po 5 osób). Każdy uczestnik przejdzie 20 dni szkoleniowych.
2. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób podczas warsztatów kompetencji i umiejętności społecznych. (1 grupa szkoleniowa 10 osób). Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.



3. Serwis kawowy (w skład serwisu wchodzi: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone/słodkie przekąski/krucze ciastka/paluszki/owoce) dla 10 osób podczas spotkań animacyjno-integracyjnych (1 grupy szkoleniowe po 10 osób). Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.

\*Liczba grup może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od uwarunkowań projektowych oraz liczby zgłoszeń.

## CZĘŚĆ IX

Dostawa i serwowanie wyżywienia dla uczestników projektu w toku realizowanych zadań projektu **na terenie powiatu m. Warszawa**, w trybie ciągłym w okresie wskazanym w punkcie VI zapytania, w którego zakres wchodzi:

1. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób (2 grupy szkoleniowe po 5 osób). Każdy uczestnik przejdzie 20 dni szkoleniowych.
2. Serwis obiadowy (zupa oraz drugie danie) dla 10 osób podczas warsztatów kompetencji i umiejętności społecznych. (1 grupa szkoleniowa 10 osób). Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.
3. Serwis kawowy (w skład serwisu wchodzi: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone/słodkie przekąski/krucze ciastka/paluszki/owoce) dla 10 osób (1 grupy szkoleniowe po 10 osób) podczas spotkań animacyjno-integracyjnych. Każdy uczestnik przejdzie 4 spotkania warsztatowe.

\*Liczba grup może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od uwarunkowań projektowych oraz liczby zgłoszeń.

Podsumowaniem powyższego zamówienia jest poniższa tabela:

Catering podczas szkoleń (zupa oraz drugie danie)			
POWIATY	liczba osób	liczba spotkań	liczba posiłków
lubelski	20	20	400
puławski	10	20	200
łęczyński	10	20	200
lubartowski	10	20	200
węgrowski	10	20	200
wołomiński	10	20	200
otwocki	10	20	200
Warszawa	10	20	200
grójecki	10	20	200



<b>Catering podczas warsztatów kompetencji i umiejętności społecznych (zupa oraz drugie danie)</b>			
lubelski	20	4	80
puławski	10	4	40
łęczyński	10	4	40
lubartowski	10	4	40
węgrowski	10	4	40
wołomiński	10	4	40
otwocki	10	4	40
grójecki	10	4	40
Warszawa	10	4	40
<b>Serwis kawowy (w skład serwisu wchodzi: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone/słodkie przekąski/krucze ciastka/paluszki/owoce)</b>			
lubelski	20	4	80
puławski	10	4	40
łęczyński	10	4	40
lubartowski	10	4	40
węgrowski	10	4	40
wołomiński	10	4	40
otwocki	10	4	40
grójecki	10	4	40
Warszawa	10	4	40

### Opis przedmiotu zamówienia

- Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie, dostawę i serwowanie wyżywienia dla uczestników projektu, zależnie od zapotrzebowania serwisu kawowego i/lub dwudaniowego obiadu.
  - serwis kawowy (kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone/słodkie przekąski/krucze ciastka/paluszki/owoce).
  - dwudaniowy obiad (zupa + drugie danie)
- Okres współpracy zawierać się będzie w okresie od lipca 2021 do 31 marca 2022.
- Liczba dni szkoleniowych, liczba uczestników, szczegółowe terminy, obiadów oraz przerwy kawowe będą każdorazowo ustalane na bieżąco z Wykonawcą zgodnie z min. 5 dni przed danym wydarzeniem.
- Planowane zajęcia będą się odbywać od poniedziałku do piątku oraz w weekendy, w godzinach od 8:00 do 20:00, w terminach uzgodnionych uprzednio z uczestnikami projektu. **UWAGA – Zamawiający**



zastrzega sobie prawo do zmiany wstępnie zaplanowanych terminów w zależności od harmonogramu realizacji projektu.

5. Wykonawca zapewni dowóz cateringu o ustalonej godzinie oraz na miejsce wskazane przez Zamawiającego, zgodnie z terytorium i częścią zapytania, dla której złożył swoją ofertę.
6. Szkolenia będą się odbywać w miejscowościach najbliższych topograficznie kursantom tj. na terenie powiatów: lubelski, puławski, łęczyński, lubartowski, węgrowski, wołomiński, otwocki, grójecki, m. Warszawa.
7. Wykonawca dostarcza serwis kawowy na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć, natomiast obiad najpóźniej 5 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.
8. Wykonawca zapewnienia odpowiednie urządzenia grzewcze w tym przedłużacze, kable niezbędne do ich podłączenia i do wykonania usługi.
9. Menu obiadowe nie może powtórzyć się w tym samym tygodniu (w przypadku szczególnego zapotrzebowania - osoby niepełnosprawne, dieta uzasadniona medycznie, wegetarianizm, itp. - dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez uczestników).
10. Wykonawca jest zobowiązany do estetycznego dostarczania i podawania posiłków.
11. Wykonawca zapewnia transport cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
12. Wykonawca zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami w menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów.
13. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską rozumianą jako działanie osoby lub osób odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw, uprzątnięcie naczyń i sprzętu po zakończeniu wydarzenia oraz wywiezienie śmieci pozostałych po posiłkach.
14. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych oraz przygotowania posiłków w dniu świadczenia usługi cateringowej.
15. Wykonawca deklaruje gotowość do realizacji wskazanych zadań w miejscu, terminach i wymiarze godzinowym uzgadnianych każdorazowo z Zamawiającym.
16. Koszt dowozu musi być uwzględniony w cenie oferty. Prosimy o wycenę kosztów kompleksowej realizacji zamówienia.

## **VII. Miejsce wykonania zamówienia**

Województwo lubelskie i mazowieckie, teren obejmujący powiaty:

CZEŚĆ I: powiat lubelski;

CZEŚĆ II: powiat puławski;

CZEŚĆ III: powiat łęczyński;

CZEŚĆ IV: powiat lubartowski;

CZEŚĆ V: powiat węgrowski;

CZEŚĆ VI: powiat wołomiński;

CZEŚĆ VII: powiat otwocki;





CZEŚĆ VIII: powiat grójecki;

CZEŚĆ IX: powiat m. Warszawa.

### **VIII. Termin wykonania zamówienia (realizacji umowy):**

Okres współpracy zawierać się będzie w okresie od lipca 2021 do 31 marca 2022.

Szczegółowe terminy, obiadów oraz przerwy kawowe będą każdorazowo ustalane na bieżąco z Wykonawcą zgodnie z min. 5 dni przed danym wydarzeniem.

Planowane zajęcia będą się odbywać od poniedziałku do piątku oraz w weekendy, w godzinach od 8:00 do 20:00, w terminach uzgodnionych uprzednio z uczestnikami projektu.

UWAGA – Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wstępnie zaplanowanych terminów w zależności od harmonogramu realizacji projektu.

### **IX. Warunki udziału w postępowaniu**

Oudzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

1. są osobami fizycznymi prowadzącymi działalność gospodarczą lub osobami prawnymi, dysponującymi potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
2. używają wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, zgodnie z przepisami prawnymi w tym zakresie (załącznik nr 2).
3. kontrolują aktualność badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków (załącznik nr 2).

Niespełnienie warunków udziału w postępowaniu skutkuje wykluczeniem Wykonawcy z postępowania. Oferta Wykonawcy wykluczonego zostanie odrzucona.

### **X. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania oraz dokonania oceny złożonej oferty:**

- a) oświadczenie o używaniu wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, zgodnie z przepisami prawnymi w tym zakresie (załącznik nr 2),
- b) oświadczenie o kontrolowaniu aktualności badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków (załącznik nr 2).
- c) oświadczenie dotyczące braku powiązań osobowych lub kapitałowych – sporządzone według wzoru stanowiącego załącznik nr 3,
- d) oświadczenie o spełnieniu klauzuli społecznej oznaczającej zatrudnienie przy realizacji zamówienia na umowę o pracę co najmniej 1 osoby bezrobotnej, niepełnosprawnej lub osoby, o której mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym (art. 1 ust. 2 ustawy o zatrudnieniu socjalnym) według załącznika nr 4;

### **XI. Wykluczenia z możliwości realizacji zamówienia**

Niniejsze zamówienie nie może być udzielone osobom ani podmiotom powiązanim osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:



- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
  - b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
  - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
  - d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
1. W przypadku złożenia oferty przez osobę/podmiot spełniający przesłanki określone w punktach a-d, zostanie on wykluczony z postępowania, a jego oferta zostanie odrzucona.
  2. W razie wątpliwości co do informacji zawartych w ofercie, Zamawiający wystąpi z żądaniem ich wyjaśnienia. Udzielone wyjaśnienia nie mogą powodować zmiany złożonej oferty.
  3. Zamawiający wykluczy z udziału w postępowaniu Wykonawców, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu poprzez niezłożenie dokumentów potwierdzających ich spełnienie lub z przedłożonych dokumentów wynika fakt istnienia podstaw do wykluczenia z postępowania.

## **XII. Pozostałe informacje**

1. Wykonawca w cenie oferty musi uwzględnić wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.
2. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich.
3. Z Wykonawcą zostanie podpisana umowa.
4. Zapłata za wykonane zamówienie nastąpi na podstawie sporządzonego przez Wykonawcę dokumentu księgowego.
5. Zamawiający zastrzega, iż wynagrodzenie z tytułu umowy wypłacane będzie pod warunkiem posiadania środków finansowych, przekazanych przez Instytucję Pośredniczącą na rachunek bankowy projektu. W sytuacji opóźnień w przekazaniu transz dotacji przez Instytucję Pośredniczącą, wypłata wynagrodzenia nastąpi niezwłocznie po wpływnięciu środków z kolejnej transzy. W przypadku, o którym mowa Wykonawcy nie przysługują odsetki z tytułu opóźnienia w zapłacie.
6. Wykonawca składając ofertę jednocześnie zobowiązuje się do terminowej, zgodnej z wymogami projektowymi realizacji przedmiotu umowy.
7. W ramach składania wniosku o płatność oferta oraz dane Wykonawcy mogą zostać przekazane w celu weryfikacji do właściwej instytucji publicznej uprawnionej do kontroli sposobu realizacji projektu.
8. Wykonawca oraz osoby wyznaczone przez Wykonawcę do realizacji zamówienia muszą złożyć oświadczenie, iż w odniesieniu do jego/ich zaangażowania do realizacji przedmiotu zamówienia nie występuje konflikt interesów. Konflikt interesów poddaje w wątpliwość zdolność Wykonawcy bądź osób wyznaczonych przez Wykonawcę do wykonywania zadań i obowiązków w obiektywny sposób.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niezwłocznego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w przypadku istotnego naruszenia przez Wykonawcę warunków podpisanej umowy, w tym m.in. stwierdzenia przez Zamawiającego jakiegokolwiek uchybienia, zmiany, opóźnienia, nie wywiązywania się z realizacji przedmiotu umowy lub niezgodnie z przedstawianym przez Zamawiającego harmonogramem uznania bądź kwestionowania przez Instytucję Pośredniczącą poszczególnych wydatków związanych z realizacją Projektu, w tym zadań, bądź ich części za niekwalifikowane z uwagi na uchybienia Wykonawcy w trakcie realizacji przedmiotu umowy oraz za zatajenie lub nieprawdziwe oświadczenie o braku konfliktu interesów.



10. Termin związania ofertą: 30 dni od dnia złożenia oferty.

11. Osobą uprawnioną do kontaktu w sprawie zapytania ofertowego jest Krzysztof Mnich, tel. 85/732 02 58.

Wszelkie pytania dotyczące niniejszego zapytania ofertowego można kierować także na adres e-mail: krzysztof.mnich81@gmail.com.

### **XIII. KRYTERIA OCENY OFERT I WYBORU WYKONAWCY**

Ocenie zostaną podane jedynie oferty spełniające wszystkie wymogi formalne. Dokonując wyboru oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

KRYTERIUM A: Cena za realizację zamówienia – 70%

KRYTERIUM B: Klauzule społeczne – 30%

#### OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE KRYTERIÓW OCENY OFERT:

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie zsumowanej liczby punktów w oparciu o przedstawione kryteria i ustaloną punktację. Maksymalnie oferta może uzyskać 100 pkt.

Do porównania ofert będzie brana pod uwagę wartość brutto zamówienia. Oferta musi uwzględniać wszystkie opłaty i koszty konieczne do prawidłowego zrealizowania przedmiotu zamówienia.

#### **KRYTERIUM A:**

Cena (C) – 70% - oferta najkorzystniejsza cenowo (najtańsza) oferta otrzyma 70 pkt. Ilość punktów dla każdej ocenianej oferty w kryterium zostanie wyliczona według wzoru:

$$C = \frac{C_{\min.}}{C_{\text{bad.}}} \times 70 \text{ pkt.}$$

gdzie:

C – liczba punktów oferty badanej za kryterium „cena”

$C_{\min.}$  – najniższa cena brutto oferty za wykonanie przedmiotu zamówienia wśród wszystkich nadesłanych ofert nie podlegających odrzuceniu

$C_{\text{bad.}}$  – cena brutto oferty badanej za wykonanie przedmiotu zamówienia.

#### **KRYTERIUM B:**

Klauzule społeczne – 30% maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania w ramach kryterium to 30.

Zasady szczegółowej oceny kryterium Klauzul społecznych:



W przypadku ofert, które spełniły kryterium klauzul społecznych: zatrudnienie na umowę o pracę co najmniej 1 osoby bezrobotnej, niepełnosprawnej lub osoby, o której mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym (art. 1 ust. 2 ustawy o zatrudnieniu socjalnym) przy realizacji zamówienia*	
niezatrudnianie przy realizacji zamówienia osób bezrobotnych, niepełnosprawnych lub osób, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym	0 pkt
zatrudnianie przy realizacji zamówienia jednej osoby bezrobotnej, niepełnosprawnej lub osoby, z katalogu osób, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym	15 pkt
zatrudnianie przy realizacji zamówienia dwóch lub więcej osób bezrobotnych, niepełnosprawnych lub osób, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym	30 pkt

\*W przypadku osoby bezrobotnej lub długotrwale bezrobotnej kryterium może zostać uznane za spełnione w momencie zatrudnienia do realizacji niniejszego zamówienia nowej osoby, natomiast w pozostałych przypadkach wystarczającym jest oddelegowanie do realizacji przedmiotu zamówienia pracownika Wykonawcy, posiadającego wymagany status.

W przypadku uzyskania przez dwóch oferentów takiej samej ilości punktów, wybrany zostanie oferent zatrudniający więcej osób bezrobotnych, niepełnosprawnych lub osób, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym, a jeśli nadal nie będzie możliwy wybór oferenta, zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia negocjacji z oferentami, zajmującymi najwyższe miejsce w liście rankingowej.

SUMA PUNKTÓW OFERTY ZOSTANIE OBLICZONA WEDŁUG WZORU:  $S_{„x”} = C + KS$ , gdzie:

$S_{„x”}$  – suma punktów oferty;

C – punkty za kryterium „cena za realizację zamówienia”;

KS – punkty za kryterium „Klauzule społeczne”.

Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej spośród ofert niepodlegających odrzuceniu. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą liczbą punktów uzyskaną łącznie za wszystkie kryteria oceny ofert. Jeżeli dwie lub więcej ofert uzyska taką samą liczbę punktów, Zamawiający spośród nich wybierze ofertę z niższą ceną.

Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian warunków zapytania ofertowego, a także jego odwołania lub unieważnienia oraz zakończenia postępowania bez wyboru ofert, w szczególności gdy wartość ofert przekracza wielkość środków przeznaczonych przez Zamawiającego na sfinansowanie



zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie ponadto uprawnienie do powtórzenia czynności w postępowaniu albo unieważnienia postępowania, jeżeli podmiot lub podmioty biorące udział w postępowaniu wpłynęły na jego wynik w sposób sprzeczny z prawem lub Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności w lata 2014-2020.

#### **XIV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Wymagania podstawowe:
  - a. oferta powinna być sporządzona w języku polskim, w formie pisemnej (na komputerze lub odręcznie drukowanymi literami) w sposób czytelny i przejrzysty - według wzoru: FORMULARZ OFERTOWY (Załącznik nr 1);
  - b. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z opracowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania;
  - c. do oferty muszą być załączone wszystkie dokumenty wymagane odpowiednimi postanowieniami zapytania ofertowego oraz przedstawionymi przez Zamawiającego wzorami - załącznikami.
2. Cena:

Oferta powinna zawierać cenę jednostkową przerwy kawowej dla jednego uczestnika projektu, cenę jednostkową dla jednego uczestnika projektu oraz **cenę łączną usługi wszystkich posiłków**, podaną w polskich złotych (PLN) w kwocie brutto. Cena brutto musi uwzględniać podatek VAT, którego obowiązek regulowania wynika z aktualnie obowiązujących przepisów. Do oceny oferty brana będzie pod uwagę łączna cena brutto przerwy kawowej i obiadu.
3. Tryb udzielania wyjaśnień do oferty.
  - a. każdy Wykonawca ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści przedmiotowego zapytania ofertowego.
  - b. osobą uprawnioną do kontaktów w sprawie zapytania ofertowego jest:  
**Krzysztof Mnich, tel. 85/732 02 58, e- mail: krzysztof.mnich81@gmail.com**
4. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę (z jedną ostateczną ceną), na każdą część zapytania ofertowego, bądź tylko na wybraną przez niego część; złożenie przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej rozwiązania alternatywne lub wariantowe (w tym tzw. oferty wariantowej) – spowoduje odrzucenie ofert złożonych przez tego Wykonawcę.
5. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
6. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę (wskazane, by była również opieczetowana) lub przez osobę(y) uprawnioną(e) oraz oznaczona co do nazwy i adresu Wykonawcy np. przez opatrzenie oferty pieczęcią firmową. Przez osobę(y) uprawnioną(e) należy rozumieć odpowiednio:
  - a) osobę(y), która(e) zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowym i oraz odpowiednimi przepisami jest uprawniona do reprezentowania Wykonawcy, w obrocie gospodarczym;



- b) pełnomocnika lub pełnomocników, którym Wykonawca udzielił pełnomocnictwa. Pełnomocnictwo (kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem) musi zostać załączona do oferty.
  - c) pełnomocnika ustanowionego przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Pełnomocnictwo (kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem) musi zostać załączona do oferty.
7. Do oferty muszą być załączone wszystkie dokumenty wymagane odpowiednimi postanowieniami zapytania ofertowego oraz przedstawionymi przez Zamawiającego wzorami: załącznikami, a w szczególności zawierać wszystkie informacje i dane.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
- Żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od oferentów na każdym etapie zamówienia,
  - Unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty,
  - Odrzucenia oferty z rażąco niską ceną,
  - Odrzucenia ofert, których wartość przekroczy kwotę możliwą do zakontraktowania określoną we wniosku o dofinansowanie projektu (kwota wartości zamówienia).
9. Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.
10. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

## **XV. Termin i miejsce składania ofert**

1. Oferty można składać za pośrednictwem: poczty tradycyjnej, kuriera lub też dostarczyć osobiście na adres: Podlaski Uniwersytet Trzeciego Wieku, ul. Warszawska 44/1 (III piętro), 15-077 Białystok, **w terminie do dnia 25.06.2021r.** Oferty można dostarczać osobiście od poniedziałku do piątku, w godzinach pracy biura od 08.00 do 16.00.
2. Zamawiający poinformuje w formie pisemnej (za pośrednictwem poczty elektronicznej lub faxu) bądź telefonicznie Oferenta, którego oferta zostanie wybrana, o wyniku postępowania i zaprosi do podpisania umowy.

## **XVI. Określenie istotnych warunków zmiany umowy**

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień umowy w przypadku zaistnienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności w przypadku:

- a. zmiany okresu i harmonogramu realizacji umowy;
- b. zmiany obowiązujących przepisów, jeżeli konieczne będzie dostosowanie treści umowy do aktualnego stanu prawnego
- c. zaistnienia omyłki pisarskiej,
- d. zmiany danych teleadresowych,



- e. zaistnienia siły wyższej (np. powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej) mającej wpływ na realizację umowy,
- f. dopuszcza się możliwość zmiany terminu dostawy posiłków składających się na przedmiot umowy z następujących przyczyn: jeżeli ze względu na dłuższe pozyskiwanie uczestników projektu zostanie przesunięty termin szkoleń lub doradztwa; jeżeli ze względu na wypadek losowy nie będzie możliwe przeprowadzenie szkolenia/doradztwa (w szczególności: choroba trenera/doradcy, siła wyższa); jeżeli Zamawiający w dniu wykonania usługi nie będzie posiadał niezbędnych zezwoleń, umów, akredytacji.
- g. Strony umowy zobowiązują się do niezwłocznego wzajemnego informowania o każdej zmianie danych w dokumentach rejestracyjnych oraz innych danych wymienionych w umowie a mających wpływ na jej ważność.
- h. Wszelkie zmiany do umowy wymagają formy pisemnego aneksu, potwierdzonego podpisami przez obie strony.
- i. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązywania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku braku decyzji o dofinansowaniu lub wstrzymaniu dofinansowania projektu.

## **XVII. Uwagi końcowe**

- a) Zamawiający zawrze umowę na wykonanie zamówienia w terminie 7 dni roboczych od dnia dokonania wyboru oferty, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego. W przypadku gdy wybrany wykonawca odstąpi od podpisania umowy z zamawiającym, umowa podpisana zostanie z kolejnym wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
- b) Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w tekście przysłanej oferty oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Wykonawcę.
- c) W niniejszym postępowaniu wymagane jest składanie ofert w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
- d) Oferty złożone po terminie nie będą badane i oceniane.
- e) Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany lub uzupełnienia treści niniejszego zapytania ofertowego. O dokonanych zmianach w treści zapytania ofertowego i ewentualnym wydłużeniu terminu składania ofert Zamawiający informuje Wykonawców poprzez umieszczenie informacji o zmianie ogłoszenia na stronie www Bazy Konkurencyjności wraz z opisem dokonanych zmian w treści zapytania.
- f) Wybór Wykonawcy nastąpi z zachowaniem zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania ubiegających się o zamówienia.
- g) Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie udokumentowany protokołem.



**Fundusze  
Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



## **I. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

Do zapytania ofertowego dołączono:

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (wzór)

Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych (wzór)

Załącznik nr 4 - Oświadczenie o spełnieniu kryterium klauzuli społecznej