

Elk, dn. 21.03.2022 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 3/WNB/2022

W ramach projektu „MAZURSKI UNIwersytet Ludowy Miejscem Integracji Mieszkańców Subregionu Elckiego” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanego przez Fundację Wsparcia Nauki i Biznesu

w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, Osi priorytetowej RPWM.11.00.00 Włączenie społeczne, Działania: RPWM.11.02.00 Ułatwienie dostępu do przystępnych cenowo, trwałych oraz wysokiej jakości usług, w tym opieki zdrowotnej i usług socjalnych świadczonych w interesie ogólnym, Poddziałania: RPWM.11.02.03 Ułatwienie dostępu do usług społecznych, w tym integracja ze środowiskiem lokalnym – projekty konkursowe

1. ZAMAWIAJĄCY:

Nazwa i adres zamawiającego:

Fundacja Wsparcia Nauki i Biznesu,

19-300 Elk,

ul. Jana i Hieronima Małeckich 3 lok. 2

NIP: 8481872225

REGON: 369886064

e-mail: a.waszkiwicz@fundacjawnb.org.pl

<http://www.fundacjawnb.org.pl/>

2. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Zamawiający otwiera postępowanie w trybie zasady konkurencyjności.
2. Do niniejszego zapytania ofertowego nie mają zastosowania przepisy Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych, natomiast nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany zapytania ofertowego, informując o zmianach dotychczasowych oferentów, przed upływem terminu do składania ofert bez podania przyczyny oraz do unieważnienia postępowania w każdym czasie.
6. Zamawiający informuje, że przez sformułowanie „Wykonawca/Oferent” rozumie osobę fizyczną prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która oferuje określone produkty lub usługi na rynku lub zawarła umowę w sprawie realizacji zamówienia publicznego będącego efektem działań podejmowanych przez Zamawiającego.

3. OKREŚLENIE TRYBU ZAMÓWIENIA:

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w „Wytocznych w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”.

4. RODZAJ ZAMÓWIENIA:

Usługi

5. WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV)

55510000-8 – Usługi bufetowe

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

55320000-9 – Usługi podawania posiłków

6. INFORMACJE O PROJEKCIE:

1. Projekt: „Mazurski Uniwersytet Ludowy miejscem integracji mieszkańców subregionu elckiego” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, Osi priorytetowej RPWM.11.00.00 Włączenie społeczne, Działania: RPWM.11.02.00 "Ułatwienie dostępu do przystępnych cenowo, trwałych oraz wysokiej jakości usług, w tym opieki zdrowotnej i usług socjalnych świadczonych w interesie ogólnym", Poddziałanie: RPWM.11.02.03 Ułatwienie dostępu do usług społecznych, w tym integracja ze środowiskiem lokalnym – projekty konkursowe.
2. Celem projektu jest podniesienie stopnia włączenia 16 rodzin wieloprobremowych, 88 osób (43K, 45M), w tym 50% rodzin wielodzietnych i min. 2 osób z niepełnosprawnościami, znajdujących się w trudnej sytuacji życiowej, zagrożonych ubóstwem i/lub wykluczeniem społecznym oraz zaktzywizowanie grupy 5 osób do poszukiwania pracy, podjęcia pracy lub rozpoczęcia kształcenia, zamieszkałych na terenie gmin: Kalinowo, Prostki, Stare Juchy (pow. elcki), Biała Piska (pow. piski), Świętajno, Kowale Oleckie, Wieliczki (pow. olecki), w okresie od 01.10.2021 r. do 31.03.2023 r., poprzez realizację wysokiej jakości usług społecznych świadczonych w interesie ogólnym oraz poprzez lokalne działania integracyjne w społeczności lokalnej, sprzyjające większemu włączeniu społecznemu i zastopowaniu kumulacji negatywnych zjawisk kryzysowych w tym obszarze.

7. OFERTY CZĘŚCIOWE

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Wykonawcy mogą złożyć oferty na jedną lub na dwie części zapytania ofertowego. Oferty częściowe muszą obejmować wszystkie pozycje określone w danej części. Wykonawca nie jest uprawniony do wprowadzania jakichkolwiek zmian w rubrykach formularzy wypełnionych przez Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza możliwość niewyłonienia Wykonawcy w jednej lub we wszystkich częściach.

8. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Część 1 – usługi cateringowe na terenie gminy Biała Piska

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas cykli edukacyjnych w zakresie kompetencji społecznych oraz warsztatów edukacyjnych w ramach projektu pn. „Mazurski Uniwersytet Ludowy miejscem integracji mieszkańców subregionu elckiego”. Niniejsza część zamówienia dotyczy realizacji usług cateringowych na terenie gminy Biała Piska (woj. warmińsko-mazurskie).
2. **Cykle edukacyjne w zakresie kompetencji społecznych**, będą odbywały się w okresie od 23 kwietnia 2022 r. do 30 czerwca 2022 r. i w okresie tym maksymalne zapotrzebowanie wyniesie **495 obiadów** przy założeniu minimum 11 dni warsztatowych.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany, zwiększenia liczby zajęć, odwołania i/lub zmniejszenia liczby zajęć oraz liczby uczestników w danym terminie bez konsekwencji finansowych dla Zamawiającego z tytułu zmiany/rezygnacji z zamówienia. Powyższe zastrzeżenie obowiązuje również w sytuacji nałożenia obostrzeń związanych z pandemią COVID-19, w wyniku których nastąpi ograniczenie w działalności Zamawiającego lub wybranych branż, świadczących usługi w zakresie przedmiotu zamówienia. Wszelkie zmiany będą ustalane w porozumieniu z wybranym Wykonawcą.

3. Natomiast warsztaty edukacyjne będą odbywały się w okresie od czerwca 2022 r. do 31 marca 2023r. Zrealizowane zostaną w tym okresie max. 32 spotkania warsztatowe dla ok. 23 osób każde, maksymalne zapotrzebowanie wyniesie 736 obiadów.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany, odwołania i/lub zmniejszenia liczby zajęć oraz liczby uczestników bez konsekwencji finansowych dla Zamawiającego z tytułu zmiany/rezygnacji z zamówienia. Powyższe zastrzeżenie obowiązuje również w sytuacji nałożenia obostrzeń związanych z pandemią COVID-19, w wyniku których nastąpi ograniczenie w działalności Zamawiającego lub wybranych branż, świadczących usługi w zakresie przedmiotu zamówienia. Wszelkie zmiany będą ustalane w porozumieniu z wybranym Wykonawcą.

4. Usługa cateringowa obejmuje przygotowanie i dostarczenie obiadów, składających się z:
- zupa – minimum 300 ml/osoba,
 - ciepłe danie główne (np. mięso, ryba, itp.) – minimum 150 g/osoba + dodatek skrobiowy (ziemniaki, makaron, kasza, itp.) – minimum 150 g/osoba, (w przypadku dań typu pierogi, placki, naleśniki, kartacze, itp. – minimum 300 g/osoba);
 - sałatka lub surówka – minimum 150 g/osoba,
 - zastawa i sztucce lub jednorazowe biodegradowalne naczynia i sztucce
5. Pozostałe wymagania co do realizacji usługi cateringowej:
- dania mają być dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej, bezlaktozowej lub innej każdorazowo podanej przed zajęciami. Zamawiający podaje wymagania w zakresie diet najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem zajęć;
 - catering musi być serwowany zgodnie z zachowaniem wszelkich przepisów związanych z ograniczeniami wynikającymi z pandemii COVID-19, obowiązującymi na dzień realizacji danej usługi cateringowej;
 - Zamawiający każdorazowo przed planowanymi zajęciami przekaże Wykonawcy informację o godzinach ich realizacji, w tym o planowanej godzinie obiadu;
 - posiłki powinny być przygotowane z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia, utrzymywane we właściwej temperaturze przez cały czas ich serwowania. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
 - Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia);
 - Wykonawca zobowiązany jest do sprzątnięcia po wykonanej usłudze w przypadku wykorzystania naczyń wielorazowych.
6. Wykonawca składający ofertę wyraża zgodę na proporcjonalne obniżenie ceny usługi w przypadku mniejszej liczby uczestników, co oznacza, że Wykonawca akceptuje możliwość realizacji zamówienia i zapłaty przez Zamawiającego za faktycznie uczestniczącą liczbę osób.
7. **Zamawiający dopuszcza także złożenie zamówień uzupełniających u wyłonionego Wykonawcy, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia określonej w umowie zawartej z tym Wykonawcą, w szczególności w wyniku wprowadzonych zmian do umowy o dofinansowanie/wniosku o dofinansowanie realizowanego projektu, rezygnacji**

Uczestników z dalszego udziału w projekcie i potrzeby przeprowadzenia zajęć dla nowych uczestników, po rezygnacji pierwotnie zakwalifikowanych do projektu, jak również w sytuacjach, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć.

8. Realizacja zamówień uzupełniających nastąpi w okresie od dnia zawarcia umowy do 31 marca 2023 r.
9. Realizując przedmiot zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do zgłaszania ewentualnych problemów, nieprawidłowości niezwłocznie po zaobserwowaniu ich występowania, w formie pisemnej.
10. Realizując przedmiot zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do ścisłej współpracy z Zamawiającym.

Część 2 – usługi cateringowe na terenie gminy Wieliczki

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas cykli edukacyjnych w zakresie kompetencji społecznych oraz warsztatów edukacyjnych w ramach projektu pn. „Mazurski Uniwersytet Ludowy miejscem integracji mieszkańców subregionu ełckiego”. Niniejsza część zamówienia dotyczy realizacji usług cateringowych na terenie gminy Wieliczki (woj. warmińsko-mazurskie).
2. **Cykle edukacyjne w zakresie kompetencji społecznych**, będą odbywały się w okresie od 23 kwietnia 2022 r. do 30 czerwca 2022 r. i w okresie tym maksymalne zapotrzebowanie wyniesie **385 obiadów** przy założeniu minimum 11 dni warsztatowych.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany, zwiększenia liczby zajęć, odwołania i/lub zmniejszenia liczby zajęć oraz liczby uczestników w danym terminie bez konsekwencji finansowych dla Zamawiającego z tytułu zmiany/rezygnacji z zamówienia. Powyższe zastrzeżenie obowiązuje również w sytuacji nałożenia obostrzeń związanych z pandemią COVID-19, w wyniku których nastąpi ograniczenie w działalności Zamawiającego lub wybranych branż, świadczących usługi w zakresie przedmiotu zamówienia. Wszelkie zmiany będą ustalane w porozumieniu z wybranym Wykonawcą.

3. Natomiast warsztaty edukacyjne będą odbywały się w okresie od czerwca 2022 r. do 31 marca 2023 r. Zrealizowane zostaną w tym okresie max. 32 spotkania warsztatowe dla ok. 17 osób każde, maksymalne zapotrzebowanie wyniesie **544 obiady**.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany, odwołania i/lub zmniejszenia liczby zajęć oraz liczby uczestników bez konsekwencji finansowych dla Zamawiającego z tytułu zmiany/rezygnacji z zamówienia. Powyższe zastrzeżenie obowiązuje również w sytuacji nałożenia obostrzeń związanych z pandemią COVID-19, w wyniku których nastąpi ograniczenie w działalności Zamawiającego lub wybranych branż, świadczących usługi w zakresie przedmiotu zamówienia. Wszelkie zmiany będą ustalane w porozumieniu z wybranym Wykonawcą.

4. Usługa cateringowa obejmuje przygotowanie i dostarczenie obiadów, składających się z:
 - e) zupa – minimum 300 ml/osoba,
 - f) ciepłe danie główne (np. mięso, ryba, itp.) – minimum 150 g/osoba + dodatek skrobiowy (ziemniaki, makaron, kasza, itp.) – minimum 150 g/osoba, (w przypadku dań typu pierogi, placki, naleśniki, kartacze, itp. – minimum 300 g/osoba);
 - g) sałatka lub surówka – minimum 150 g/osoba,
 - h) zastawa i sztucce lub jednorazowe naczynia i sztucce biodegradowalne
5. Pozostałe wymagania co do realizacji usługi cateringowej:
 - a) dania mają być dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej, bezlaktozowej lub innej każdorazowo podanej przed zajęciami. Zamawiający podaje wymagania w zakresie diet najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem zajęć;

- b) catering musi być serwowany zgodnie z zachowaniem wszelkich przepisów związanych z ograniczeniami wynikającymi z pandemii COVID-19, obowiązującymi na dzień realizacji danej usługi cateringowej;
 - c) Zamawiający każdorazowo przed planowanymi zajęciami przekaże Wykonawcy informację o godzinach ich realizacji, w tym o planowanej godzinie obiadu;
 - d) posiłki powinny być przygotowane z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia, utrzymywane we właściwej temperaturze przez cały czas ich serwowania. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
 - e) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia);
 - f) Wykonawca zobowiązany jest do sprzątania po wykonanej usłudze w przypadku wykorzystania naczyń wielorazowych.
6. Wykonawca składający ofertę wyraża zgodę na proporcjonalne obniżenie ceny usługi w przypadku mniejszej liczby uczestników, co oznacza, że Wykonawca akceptuje możliwość realizacji zamówienia i zapłaty przez Zamawiającego za faktycznie uczestniczącą liczbę osób.
7. **Zamawiający dopuszcza także złożenie zamówień uzupełniających u wyłonionego Wykonawcy, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia określonej w umowie zawartej z tym Wykonawcą,** w szczególności w wyniku wprowadzonych zmian do umowy o dofinansowanie/wniosku o dofinansowanie realizowanego projektu, rezygnacji Uczestników z dalszego udziału w projekcie i potrzeby przeprowadzenia zajęć dla nowych uczestników, po rezygnacji pierwotnie zakwalifikowanych do projektu, jak również w sytuacjach, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć.
8. Realizacja zamówień uzupełniających nastąpi w okresie od dnia zawarcia umowy do 31 marca 2023 r.
9. Realizując przedmiot zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do zgłaszania ewentualnych problemów, nieprawidłowości niezwłocznie po zaobserwowaniu ich występowania, w formie pisemnej.
10. Realizując przedmiot zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do ścisłej współpracy z Zamawiającym.

9. CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA/TERMIN REALIZACJI UMOWY

1. Usługa realizowana będzie dnia od podpisania umowy (jednak nie później niż od 23 kwietnia 2022r.) do 31 marca 2023 r. z możliwością zmiany/przedłużenia tego okresu.
2. Terminy, miejsca realizacji usługi oraz ilość obiadów wskazywał będzie Zamawiający każdorazowo z min. 3-dniowym wyprzedzeniem.
3. W ramach przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się do terminowego wykonania czynności.

10. MIEJSCE REALIZACJI, HARMONOGRAM ZAMÓWIENIA:

1. Usługi realizowane będą na terenie gmin, z których pochodzą zakwalifikowani uczestnicy i uczestniczki projektu, tj. Biała Piska (pow. piski), Wieliczki (pow. olecki).
2. Dokładne miejsca realizacji usługi będą wskazywane przez Zamawiającego w trakcie realizacji projektu.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany miejsca realizacji usługi w szczególności w wyniku wprowadzonych zmian do umowy o dofinansowanie/wniosku o dofinansowanie realizowanego

projektu, przy czym zmiana miejsca realizacji może dotyczyć jedynie wskazanej gminy, a nie województwa.

11. ZALICZKI:

1. Nie przewiduje się udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
2. Zamawiający przewiduje płatności częściowe – za wykonanie części zamówienia za każdy miesiąc świadczenia usługi.
3. W związku z realizacją zadania w ramach projektu współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego termin wypłaty uzależniony będzie od dostępności środków z dotacji na realizację projektu na rachunku Zamawiającego.

12. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

W postępowaniu mogą uczestniczyć Wykonawcy, którzy:

- 1) **Posiadają uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności określonych w przedmiocie zamówienia, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie warunku szczegółowego. Wykonawca składa Oświadczenie sporządzone według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego**.

Ocena warunku wg formuły: spełnia – nie spełnia.

Należy wypełnić **Załącznik nr 2** do Zapytania ofertowego.

- 2) **Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia.**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie warunku szczegółowego. Wykonawca składa Oświadczenie sporządzone według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego**.

Ocena warunku wg formuły: spełnia – nie spełnia.

Należy wypełnić **Załącznik nr 2** do Zapytania ofertowego.

- 3) **Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie warunku szczegółowego. Wykonawca składa Oświadczenie sporządzone według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego**.

Ocena warunku wg formuły: spełnia – nie spełnia.

Należy wypełnić **Załącznik nr 2** do Zapytania ofertowego.

- 4) **Dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie warunku szczegółowego. Wykonawca składa Oświadczenie sporządzone według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego**.

Ocena warunku wg formuły: spełnia – nie spełnia.

Należy wypełnić **Załącznik nr 2** do Zapytania ofertowego.

5) Posiadają wiedzę i doświadczenie zapewniające wykonanie zamówienia.

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca w okresie ostatnich 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), wykaże należyłą realizację min. 4 usług cateringowych, każda dla co najmniej 20-osobowych grup wraz z dowodami potwierdzającymi, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie – weryfikacja na podstawie oświadczenia stanowiącego **Załącznik nr 3** do niniejszego zapytania oraz dowodów potwierdzających należyte wykonanie usługi. Dowodami potwierdzającymi należyte wykonanie usługi są np.:

- referencje, rekomendacje, protokoły odbioru i inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane.

Z załączonych dokumentów powinna jasno wynikać liczba zrealizowanych usług i ilość osób, dla których były przygotowane usługi cateringowe, aby nie było żadnych wątpliwości co do spełnienia wymaganego doświadczenia.

Ocena warunku wg formuły: spełnia – nie spełnia.

- 6) Złożyć **Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego - Formularz Ofertowy.
- 7) Złożyć **Załącznik nr 2** do zapytania ofertowego – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku innych podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu.
- 8) Złożyć **Załącznik nr 3** do zapytania ofertowego - Wykaz zrealizowanych usług cateringowych wraz z kserokopiami dokumentów potwierdzających wymagane doświadczenie.
- 9) Złożyć **Załącznik nr 4** do zapytania ofertowego - Klauzula informacyjna dla osoby, której dane są przetwarzane w ramach realizacji Projektu.

Załączniki należy wypełnić tak, by jednoznacznie wskazywały na spełnianie opisanych warunków udziału w postępowaniu. Oferty, które nie spełniają tego wymagania zostaną odrzucone na etapie oceny formalnej.

Nie złożenie wyżej wymienionych dokumentów będzie skutkowało odrzuceniem Oferty Wykonawcy. Oferta Wykonawcy wykluczonego z postępowania z powodu niespełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie traktowana, jako nieważna.

Wszystkie wymagane załączniki muszą być podpisane przez Wykonawcę. Oferta musi być wypełniona w sposób czytelny w języku polskim.

13. ZAKRES WYKLUCZENIA WYKONAWCÓW W PRZEDMIOTOWYM ZAPYTANIU OFERTOWYM - INFORMACJA NA TEMAT ZAKAZU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH:

Wykonawca nie jest powiązany kapitałowo lub osobowo z Beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu Beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy. 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, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,
- 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.

14. KRYTERIA OCENY OFERTY ORAZ OPIS SPOSOBU PRYZNAWANIA I OBLICZANIA PUNKTACJI:

Cena oferty musi być podana w PLN cyfrowo w kwocie brutto. Należy podać cenę brutto za przygotowanie i dostarczenie 1 obiadu zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

Cena – 100% „C”

Liczba punktów za cenę będą obliczane według następującego wzoru:

$$C = \frac{\text{Najniższa cena jednostkowa brutto oferty niepodlegającej odrzuceniu}}{\text{Cena jednostkowa brutto oferty badanej}} \times 100 \% \times 100 \text{ pkt}$$

Cenę za przedmiot zamówienia Wykonawca przedstawi w formularzu oferty (**załącznik nr 1** do niniejszego zapytania).

Wszystkie ceny jednostkowe i wartości należy podawać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

15. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w zamówieniu i przygotować Ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.
2. Ofertę można składać wyłącznie na formularzu, którego wzór przedstawiono w **Załączniku nr 1** do niniejszego zapytania ofertowego. Wraz z Ofertą konieczne jest złożenie dołączonych jako wzór **Załączników nr 2, 3 (wraz z kserokopiami dokumentów potwierdzających wymagane doświadczenie) i 4.**
3. Nie dołączenie do oferty któregośkolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem oferty.
4. Zamawiający zastrzega możliwość weryfikacji złożonych oświadczeń i danych w tych oświadczeniach na każdym etapie oceny oferty i realizacji zamówienia.
5. Ofertę zatrzymuje Zamawiający. Złożone wraz z ofertą dokumenty lub oświadczenia nie podlegają zwrotowi.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w tekście przesłanej oferty oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Wykonawcę.
7. Pytania w kwestii merytorycznej można kierować na adres e-mail: a.waskiewicz@fundacjawnb.org.pl lub za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Wyjaśnienia Zamawiającego zostaną udzielone tylko i wyłącznie tą samą drogą elektroniczną. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w treści powyżej lub dotyczy już udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
8. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na realizację zamówienia.

9. Zamawiający zabrania jakichkolwiek modyfikacji treści dokumentów, za wyjątkiem miejsc służących do wypełnienia oferty.
10. Jakiegokolwiek odstępstwo od wyżej opisanego sposobu przygotowania oferty jest równoznaczne z jej odrzuceniem, ze względu na niespełnienie kryteriów formalnych.
11. Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lub uzupełnienia treści niniejszego zapytania ofertowego. W tej sytuacji Wykonawcy, którzy złożyli ofertę zostaną poinformowani o nowym terminie składania ofert oraz o dokonanej zmianie treści zapytania ofertowego.
12. W przypadku składania Oferty w wersji papierowej należy umieścić dopisek na kopercie: „Oferta do Zapytania ofertowego nr **3/WNB/2022**”.
13. W przypadku składania Oferty w wersji elektronicznej należy przesłać skany w formacie PDF wymaganych dokumentów w tytule wiadomości e-mail należy wpisać: „Oferta do Zapytania ofertowego nr **3/WNB/2022**”. Każdy załącznik wielostronicowy powinien być zapisany w jednym pliku. Każdy załączony plik powinien być opisany inną nazwą własną, zgodnie ze schematem: „Nazwa Wykonawcy_nazwa pliku”. W treści wiadomości należy podać informację o liczbie i nazwach przesyłanych plików. Dopuszczalna maksymalna wielkość wiadomości wraz z załącznikami wynosi 25 MB. W związku z tym w razie konieczności ofertę należy przesłać w kilku wiadomościach. Tytuły poszczególnych wiadomości powinny zawierać informację o liczbie wysłanych maili (np. 1 z 4, 2 z 4 itd.). W przypadku problemów technicznych związanych z brakiem możliwości przesłania pliku przez Wykonawcę lub z jego otwarciem lub wydrukiem e-maila przez Zamawiającego, spowodowanych niezastosowaniem się do zaleceń wskazanych powyżej, konsekwencje powyższego obciążają Wykonawcę, który przyjmuje do wiadomości i oświadcza, że nie będzie z tego tytułu wysuwał roszczeń względem Zamawiającego.

16. INFORMACJE ADMINISTRACYJNE:

Miejsca, gdzie opublikowano niniejsze zapytanie ofertowe:

1. <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
2. <https://fundacjawnb.org.pl/>

17. TERMIN ORAZ MIEJSCE SKŁADANIA OFERT:

1. Ofertę należy złożyć najpóźniej **do końca dnia 29 marca 2022 r.**
2. W formie pisemnej za pośrednictwem poczty, kuriera lub osobiście na adres Biura Projektu - Fundacja Wsparcia Nauki i Biznesu, ul. Jana i Hieronima Małeckich 3 lok. 2, 19-300 Elk (od poniedziałku do piątku w godz. 8.30-16.30).
3. W formie elektronicznej w postaci skanu/skanów podpisanych dokumentów lub dokumentów podpisanych kwalifikowanym podpisem elektronicznym/profilem zaufanym na adres e-mail:
a.waszkiewicz@fundacjawnb.org.pl
4. Za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności
5. Wiążąca jest data wpływu Oferty do Zamawiającego.
6. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

18. OSOBY DO KONTAKTU:

Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcą i do kontaktu jest Pani Monika Chmielewska-Sujata, tel. 664 176 494.

19. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA:

Termin związania ofertą ustala się na 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert wskazanego w pkt. 17.

20. TERMIN OCENY NADEŚLANYCH OFERT:

Oferty zostaną ocenione do 14 dni kalendarzowych od upływu terminu składania ofert.

Zamawiający niezwłocznie upubliczni wyniki oceny na:

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/> oraz <https://fundacijawnb.org.pl/>

21. WARUNKI ZAWARCIA UMOWY:

1. W terminie wyznaczonym przez Zamawiającego należy zgłosić się w celu podpisania umowy. Jeżeli Wykonawca będzie uchylał się od podpisania umowy dotyczącej realizacji usług i nie stawi się w terminie do 5 dni kalendarzowych od daty wyznaczonej przez Zamawiającego na podpisanie umowy lub odstąpi od jej podpisania, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
2. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że Zamawiający z tytułu realizacji przedmiotu umowy przez Wykonawcę ponosi pełną odpowiedzialność finansową. Wynika to z zapisów umowy o dofinansowanie projektu zawartej pomiędzy Zamawiającym a Województwem Warmińsko-Mazurskim oraz z odpowiednich reguł i warunków regulujących realizację projektu w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, przepisów prawa unijnego i prawa krajowego oraz właściwych wytycznych związanych z realizacją projektu. Z uwagi na powyższe, Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż Zamawiający określił możliwe do zastosowania warunki zabezpieczenia prawidłowej realizacji umowy przez Wykonawcę w niżej określony sposób.
3. Zamawiający informuje, a Wykonawca składając ofertę, akceptuje, że w umowie będą znajdowały się między innymi następujące zapisy:
 - a) przewidujące karę umowną w wysokości 30% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku braku możliwości realizowania umowy na rzecz Zamawiającego w wymaganym maksymalnym zakresie;
 - b) przewidujące karę umowną w wysokości 30% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – każdorazowo w przypadku niezrealizowania usługi w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego;
 - c) przewidujące karę umowną w wysokości 30% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku wykonywania przez Wykonawcę usługi w sposób niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia, z postanowieniami umowy oraz bez zachowania należytej staranności.
4. Zastrzegające Zamawiającemu możliwość potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.
5. Zastrzegające prawo do dochodzenia odszkodowania przez Zamawiającego do wysokości faktycznych strat jakie poniósł Zamawiający na skutek działania lub zaniechania Wykonawcy (określona w pkt. 2 odpowiedzialność finansowa Zamawiającego przewyższająca wartość umowy Zamawiającego z Wykonawcą) oraz pokrycia wszelkich kosztów poniesionych przez Zamawiającego w związku z przygotowaniem zajęć w innym terminie.
6. Zastrzegające możliwość niezwłocznego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w przypadku naruszenia przez Wykonawcę warunków podpisanej umowy, w tym m.in.:
 - a) stwierdzenia przez Zamawiającego jakiegokolwiek uchybienia, zmiany, opóźnienia i realizacji przedmiotu umowy niezgodnie z przedstawianym przez Zamawiającego harmonogramem oraz nieuwzględniania dodatkowych wymagań Zamawiającego zgłaszanych podczas realizacji usługi dotyczących indywidualnych potrzeb Uczestników;

- b) uznania bądź kwestionowania przez Instytucję Zarządzającą poszczególnych wydatków związanych z realizacją Projektu, w tym zadań, bądź ich części za niekwalifikowane z uwagi na uchybienia Wykonawcy w trakcie realizacji przedmiotu umowy.

22. WARUNKI ZMIANY UMOWY:

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy, w przypadku:

- 1) wystąpienia oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych w treści umowy,
- 2) rozbieżności lub niejasności w rozumieniu pojęć użytych w umowie, których nie można usunąć w inny sposób, a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej zapisów przez strony,
- 3) zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy,
- 4) zaistnienia okoliczności spowodowanych czynnikami zewnętrznymi np.: termin realizacji zamówienia (rozpoczęcie/zakończenie), warunki płatności, zmiana wartości zamówienia wynikająca ze zmniejszenia/zwiększenia zakresu rzeczowego.

23. UNIEWAŻNIENIE:

Zamawiający zastrzega możliwość odwołania (unieważnienia) postępowania na każdym jego etapie, także bez wyboru Wykonawcy. Zamawiający nie jest zobowiązany do podawania przyczyny odwołania (unieważnienia) postępowania. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany warunków postępowania oraz prawo przedłużenia terminu składania ofert bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.

24. WARUNKI I INFORMACJE DODATKOWE:

1. Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.
2. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Wykonawcę.
3. W przypadku, gdy zaproponowane oferty przekroczą kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia, tj. kwotę przekraczającą stawki założone w szczegółowym budżecie projektu, Zamawiający powtórzy postępowanie w trybie zasady konkurencyjności.
4. W przypadku uchylania się Wykonawcy od podpisania umowy, Zamawiający zastrzega możliwość podpisania umowy w następnym w kolejności Wykonawcą.
5. Płatność za realizację przedmiotu zamówienia będzie dokonywana na podstawie rachunków/ faktur, wystawianych przez Wykonawcę nie częściej niż raz w miesiącu, w terminie 21 dni od otrzymania rachunku/faktury przez Zamawiającego oraz po sporządzeniu protokołu wskazującego prawidłowe wykonanie zadań i podpisaniu go bez zastrzeżeń przez obie strony, lecz nie wcześniej niż po otrzymaniu przez Zamawiającego środków z Instytucji Zarządzającej z przeznaczeniem na pokrycie zobowiązania wynikającego z niniejszej umowy.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień zawartej umowy, na podstawie aneksu do umowy, w zakresie:
 - a) terminu realizacji usługi – w sytuacji rezygnacji Uczestników z dalszego udziału w projekcie, zgłoszonych przez Uczestników uzasadnionych potrzeb w zakresie organizacji wsparcia, w wyniku wprowadzonych zmian do umowy o dofinansowanie/ wniosku o dofinansowanie realizowanego projektu, jak również w sytuacjach, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć;

- b) zmniejszenia wymiaru zamówienia – w sytuacji wprowadzenia zmian do umowy o dofinansowanie/ wniosku o dofinansowanie realizowanego projektu, rezygnacji Uczestników z dalszego udziału w projekcie, jak również w sytuacjach, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć – a co za tym idzie, zmniejszeniem wysokości wynagrodzenia, która będzie uzależniona od faktycznie zrealizowanego wymiaru usługi;
- c) zwiększenia wymiaru zamówienia – w sytuacji wprowadzenia zmian do umowy o dofinansowanie/ wniosku o dofinansowanie realizowanego projektu oraz w wyniku skierowania na daną formę wsparcia większej liczby Uczestników w oparciu o dokumenty opracowywane w ramach projektu;
- d) sposobu wykonania przedmiotu zamówienia – w sytuacji wprowadzenia zmian do umowy o dofinansowanie/ wniosku o dofinansowanie realizowanego projektu;
- e) wysokości łącznego wynagrodzenia Wykonawcy spowodowanego wprowadzeniem zmian, o których mowa w pkt b i c, przy zachowaniu niezmiennych stawek jednostkowych;
- f) oczywistych omyłek pisarskich.

25. ZAŁĄCZNIKI:

1. Formularz ofertowy - załącznik nr 1.
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku innych podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu - załącznik nr 2.
3. Wykaz zrealizowanych usług cateringowych - załącznik nr 3.
4. Klauzula informacyjna dla osoby, której dane są przetwarzane w ramach realizacji Projektu – załącznik nr 4.