



Ciechanów 27.07.2026

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 10/2026

**ZAPYTANIE OFERTOWE NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH DLA
UCZESTNIKÓW PROJEKTU PT. „DOM SPOKOJNYCH CHWIL – UTWORZENIE MDOM
DLA PACJENTÓW POWIATU MŁAWSKIEGO”**

ZAMAWIAJĄCY:

FAMAR Sp. z o.o.
ul. Gruduska 50
06-400 Ciechanów
NIP 5662012631

INFORMACJE PODSTAWOWE

1. Tytuł projektu: Dom spokojnych chwil – utworzenie MDOM dla pacjentów z powiatu mławskiego.
2. Nr Projektu: FEMA.08.05-IP.01-09F0/25
3. Priorytet, w ramach którego jest realizowany Projekt: Fundusze Europejskie dla aktywnej integracji oraz rozwoju usług społecznych i zdrowotnych na Mazowszu w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego +.
4. Działanie, w ramach którego jest realizowany Projekt: Usługi społeczne i zdrowotne.
5. Tryb postępowania: zasada konkurencyjności
6. Termin składania ofert: **do 04.08.2026 r. do godz. 8.00**
7. Postępowanie jest prowadzone na podstawie niniejszego zapytania ofertowego.
8. Niniejsze zapytanie ofertowe zostało upublicznione poprzez zamieszczenie go w bazie konkurencyjności, tj. na stronie internetowej
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla uczestników projektu pn. „Dom spokojnych chwil – utworzenie MDOM dla pacjentów z powiatu mławskiego”.
2. Zamawiający zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na realizację usług cateringowych zgodnie z poniższym zakresem.



- a. Usługa świadczona będzie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku, w okresie od podpisania umowy do 31.12.2028 r. Zamawiający zastrzega jednak, że zarówno termin rozpoczęcia, jak i zakończenia wykonywania zamówienia może ulec zmianie.
- b. Miejsce realizacji zamówienia: ul. Brukowa 4, 06-500 Mława.
- c. Tryb udzielenia zamówienia: Postępowanie o udzielenie zamówienia w oparciu o zasadę konkurencyjności zgodnie z Wytocznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021- 2027. Do niniejszego postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.
- d. Zamówienie realizowane z Europejskiego Funduszu Społecznego +.

KODY CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 - Usługa dostarczania posiłków

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wyżywienia w dni robocze dla uczestników Mazowieckiego Domu Opieki Medycznej. Przez usługę wyżywienia rozumie się: przygotowanie i dostarczanie zestawów cateringowych dla osób dorosłych będących uczestnikami projektu pn. „Dom spokojnych chwil – utworzenie MDOM dla pacjentów z powiatu mławskiego”.
2. Zestaw cateringowy składa się w danym dniu z II śniadania oraz dwudaniowego obiadu.
3. Usługa wyżywienia realizowana będzie w maksymalnej liczbie 16 zestawów cateringowych dziennie.
4. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację na temat dokładnej liczby zestawów cateringowych (odpowiadającej liczbie osób przebywających w danym dniu w MDOM) w dniu poprzedzającym świadczenie usługi wyżywienia do godziny 18.00 za pośrednictwem poczty e-mail lub telefonicznie.
5. Zamawiający nie gwarantuje, że zamówi usługę wyżywienia w łącznej liczbie 16 zestawów cateringowych dziennie, co będzie uzależnione m.in. od wyników rekrutacji do MDOM i frekwencji uczestników.
6. Wchodzące w skład usługi wyżywienia zestawy cateringowe powinny być dostarczane do siedziby MDOM (ul. Brukowa 4, 06-500 Mława) wg poniższego rozkładu godzin:
 - a. II śniadania – między 08.30 a 09.00 każdego dnia roboczego,



- b. Obiad – między 13.00 a 13.30 każdego dnia roboczego.
7. Wykonawca zobowiązuje się w ramach ceny określonej w ofercie według wskazania Zamawiającego zastosować zamienniki produktów/substancji itp. dla osób (uczestników projektu uczęszczających do MDOM), które cierpią na alergię lub z innych przyczyn zdrowotnych nie powinny spożywać określonych produktów/potraw (np. ryb, jajek, sera żółtego, wędlin, drobiu, mięsa itp.).
8. Zamawiający zobowiązuje się do zgłoszenia Wykonawcy (telefonicznie lub za pośrednictwem poczty e-mail) nie później niż do godz. 18.00 dnia poprzedzającego o konieczności wprowadzenia zamienników/modyfikacji diety standardowej na dzień następny. Zamawiający w takim zgłoszeniu wskaże liczbę zestawów cateringowych wymagających modyfikacji wraz z charakterystyką zmian.
9. Po zgłoszeniu przez Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do wprowadzenia zamienników, jak również dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych takich jak np.:
- a. dieta lekkostrawna,
 - b. dieta cukrzycowa,
 - c. dieta bezglutenowa,
 - d. dieta indywidualna zgodnie z zaleceniami lekarza/dietetyka.
10. Wykonawca zobowiązuje się w ramach usługi wyżywienia zapewnić zestawy cateringowe pokrywające zapotrzebowanie energetyczne dla jednej osoby dorosłej (II śniadanie, dwudaniowy obiad), tj.
- a. Kobieta (60+):
 - II Śniadanie: ok. 450 – 550 kcal
 - Obiad: ok. 600 – 750 kcal
 - b. Mężczyzna (60+):
 - II Śniadanie: ok. 550 – 650 kcal
 - Obiad: ok. 750 – 900 kcal
11. Wykonawca zobowiązuje się w przygotowywać zestawy cateringowe zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa m.in. zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Zestawy cateringowe mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia osób dorosłych dla danej grupy wiekowej. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w

zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

12. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (np. surówki) 15°C.
13. Wykonawca zobowiązuje się w przygotować zestawy cateringowe o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
14. Wykonawca zobowiązuje się w przygotować zestawy cateringowe z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Wykonawca na żądanie Zamawiającego (zgłoszone drogą elektroniczną lub telefoniczną) ma obowiązek przedstawić w ciągu 2 dni kalendarzowych wykaz użytych do przygotowania zestawów cateringowych produktów wraz z nazwami producentów oraz terminami przydatności do spożycia.
15. Wykonawca zobowiązuje się w dostarczyć produkty zapewniające zróżnicowanie diety. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu jednego tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku (przez posiłek rozumie się wchodzące w skład zestawu cateringowego II śniadanie/dwudaniowy obiad).
16. Wykonawca zobowiązuje się w przestrzegać zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji zestawów cateringowych, utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków, przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.
17. Wykonawca zobowiązuje się w dostarczać zestawy cateringowe pojazdem dostosowanym do tego typu usługi, w sposób higieniczny i z zapewnieniem wszelkich środków bezpieczeństwa, w szczególności zgodnie obowiązującymi przepisami prawa i wytycznymi instytucji państwowych odpowiedzialnych za nadzór sanitarny.
18. Wykonawca zobowiązuje się w zapewnić:
 - obsługę niezbędną do świadczenia usługi wyżywienia (personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia z aktualnymi badaniami lekarskimi do pracy z żywnością),



- czyste opakowania do transportu, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do powstania zagrożenia epidemiologicznego.
19. Wykonawca zobowiązuje się w zachować szczególne względy bezpieczeństwa sanitarnego, w tym dezynfekowania pojazdu i respektowania wszelkich zaleceń i unormowań prawnych dotyczących świadczenia usług wyżywienia/dostarczania posiłków.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do monitorowania jakości zestawów cateringowych poprzez kwestionariusze ankietowe, które będą wypełniane przez uczestników projektu „Dom spokojnych chwil – utworzenie MDOM dla pacjentów powiatu mławskiego” objętych wsparciem w siedzibie MDOM (ul. Brukowa 4, 06-500 Mława).
21. Jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków oraz wykazem alergenów, układany ma być przez Wykonawcę na okres 5 dni i przedstawiany Zamawiającemu najpóźniej 2 dni robocze przed okresem jego obowiązywania.
22. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zestawy cateringowe o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
23. Jeśli Wykonawca nie dostarczy zestawów cateringowych spełniających wyżej wymienione kryteria (jakościowe, ilościowe, terminowe) zostanie obciążony kosztami zamówienia przez Zamawiającego zestawów cateringowy u innego dostawcy w cenie rynkowej, ale nie większej niż dwukrotność stawki jednostkowej wskazanej w umowie.

PODSTAWA PROWADZENIA POSTĘPOWANIA

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytocznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021–2027 dla projektów współfinansowanych ze środków Funduszy Europejskich. Zamawiający nie jest podmiotem zobowiązanym do stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych, jednak postępowanie prowadzone jest z zachowaniem zasad:

- uczciwej konkurencji,
- równego traktowania wykonawców,
- przejrzystości,
- proporcjonalności,



- efektywnego gospodarowania środkami publicznymi. Postępowanie realizowane jest za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności.

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w aktualnych Wytocznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021–2027. Zamówienie realizowane jest w ramach projektu współfinansowanego ze środków Funduszy Europejskich dla Mazowsza 2021–2027. Zamawiający nie jest podmiotem zobowiązanym do stosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z późn. zm.). Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytocznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021–2027.

WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Zakłada się realizację płatności częściowych, co do zasady w okresach miesięcznych, na podstawie protokołu odbioru usługi wyżywienia.
2. Cena brutto zestawu cateringowego winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia wraz z opakowaniami, a także wniesienia i rozładunku posiłków.
3. Rozliczenie nastąpi na podstawie faktury VAT wystawionej po wykonaniu przedmiotu zamówienia. Wynagrodzenie zostanie wypłacone przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze VAT. Termin płatności wynosi 30 dni kalendarzowych od dnia doręczenia prawidłowo wystawionej faktury. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy spełniają poniższe warunki:

1. Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
2. Prowadzą działalność usługową w zakresie zgodnym z przedmiotem niniejszego postępowania oraz posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
3. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.



4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonania zamówienia.
5. Wyrażają zgodę na przetwarzanie danych w celu rozpatrzenia oferty i ewentualnej realizacji zamówienia.
6. **Nie podlegają wykluczeniu z postępowania z w zakresie następujących przesłanek:**
 - a. Nie są wskazani w 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 2025 r. poz. 514),
 - b. Nie są osobą/podmiotem objętą/ym sankcjami, o których mowa w art. 5 k ust. 1 Rozporządzenia (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie,
 - c. Nie są osobą/podmiotem/organem posiadającym siedzibę w Rosji, który w ponad 50 % jest własnością publiczną lub jest pod kontrolą publiczną, objętym sankcjami zgodnie z art. 5 l ust 1 Rozporządzenia (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie,
 - d. Nie zostali wpisani na listę osób i podmiotów objętych sankcjami, prowadzoną przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji. Oferenci są zobowiązani dołączyć do oferty oświadczenie o niewystępowaniu powyższych przesłanek wykluczenia. Niezłożenie oświadczenia będzie wiązało się z odrzuceniem oferty z powodu braków formalnych.
7. **W celu uniknięcia konfliktu interesów**, niniejsze zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z Beneficjentem Projektu pt. „Dom spokojnych chwil – utworzenie MDOM dla pacjentów z powiatu mławskiego” FAMAR Sp. z o.o. ul. Gruduska 50 06-400 Ciechanów NIP 5662012631- a Wykonawcą polegające w szczególności na:
 - a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - b. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli

albo pozostawianiu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,

- c. pozostawianiu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Oferenci są zobowiązani dołączyć do oferty oświadczenie o niewystępowaniu w/w powiązań z Zamawiającym lub osobami wykonującymi czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania. Niezłożenie oświadczenia będzie wiązało się z odrzuceniem oferty z powodu braków formalnych.

- 8. Na każdym etapie oceny ofert, przygotowania i podpisania umowy na realizację usługi i realizacji zamówienia Zamawiający ma prawo żądać dokumentów potwierdzających spełnienia warunków udziału w postępowaniu. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dokumenty w określonym przez Zamawiającego terminie (termin ten nie może być krótszy niż 2 dni robocze). W przypadku braku dostarczenia dokumentów potwierdzających spełnienia warunków udziału w postępowaniu oferta może zostać odrzucona lub umowa na realizację usługi może być rozwiązana z winy Wykonawcy bez okresu wypowiedzenia a na Wykonawcę mogą być nałożone stosownej kary umowne.

OPIS WARUNKÓW ZMIANY UMOWY

- 1. Zmiany mogą zostać wprowadzone, o ile nie prowadzą do zmiany charakteru umowy i w szczególności mogą dotyczyć:
 - a. Liczby zamówionych zestawów cateringowych. Zakłada się możliwość zwiększenia liczby zamówionych zestawów cateringowych o maksymalnie 25% w ramach całego zamówienia. Warunkiem zmiany jest pozyskanie przez Zamawiającego dodatkowych środków na ten cel np. w sytuacji wystąpienia oszczędności w projekcie lub okoliczności zaistniałych po stronie Zamawiającego (np. potrzeby uczestników projektu, sytuacja konieczności zmiany harmonogramu, okresu realizacji projektu lub czasu jego trwania),
 - b. Terminu realizacji usługi lub terminu obowiązywania umowy. Warunkiem zmiany jest wystąpienie przyczyn wynikających z siły wyższej (np. obostrzeń wynikających ze stanu zagrożenia epidemicznego) lub okoliczności zaistniałych po stronie Zamawiającego (np. potrzeby uczestników projektu,



sytuacja konieczności zmiany harmonogramu, okresu realizacji projektu lub czasu jego trwania),

- c. Innych przesłanek, których Zamawiający nie był w stanie przewidzieć na etapie ogłaszania zapytania np. obostrzeń wynikających ze stanu zagrożenia epidemicznego, siły wyższej, przyczyn losowych leżących po stronie uczestników, zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia w sytuacji. Warunkiem zmiany jest wystąpienie powyższych okoliczności mających wpływ na świadczenie zamawianej usługi.
2. O wyżej wymienionych zmianach Zamawiający powiadomi pisemnie Wykonawcę w terminie nie późniejszym niż 7 dni kalendarzowych poprzedzających termin wprowadzenia zmian w umowie.
3. Zamawiający zastrzega, że płatności dokonywane będą na podstawie rzeczywiście zamówionej liczby zestawów cateringowych.
4. Informacje o zmianie liczby zestawów cateringowych w poszczególnych dniach będą podawane Wykonawcy za pośrednictwem poczty e-mail lub telefonicznie do godz. 18.00 dnia poprzedzającego realizację usługi wyżywienia w dniu następnym.
5. Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy w przypadku wystąpienia istotnej okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
6. W wypadku określonym w pkt. 5 Zamawiający zobowiązany jest do zapłacenia Wykonawcy wyłącznie wynagrodzenie za wykonaną część umowy.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy przygotować w języku polskim.
2. Zaoferowana cena brutto wskazanej usługi za jeden zestaw, składających się z II śniadania oraz obiad (zupa i drugie danie) zgodnie z wymogami opisanymi w przedmiocie zamówienia. Cena brutto powinna uwzględniać również wykonanie wszystkich prac i czynności świadczonych przez cały okres realizacji zamówienia i na warunkach określonych w ofercie.
3. Cenę należy wyrazić w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Cena podana w ofercie nie podlega zmianom przez cały okres trwania umowy.



5. Ofertę należy składać wyłącznie na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
6. Do oferty należy załączyć wszystkie wymagane załączniki. Brak złożenia wszystkich wymaganych załączników skutkować będzie odrzuceniem oferty.
7. Oferta powinna posiadać datę sporządzenia oraz powinna być podpisana przez osoby upoważnione do działania w imieniu Oferenta.
8. W przypadku, gdy osoba podpisująca nie jest upoważniona do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta należy dołączyć właściwe pełnomocnictwo. Brak złożenia pełnomocnictwa będzie jednoznaczny z odrzuceniem oferty.
9. Złożona oferta powinna zawierać, co najmniej nazwę i adres Oferenta (Wykonawcy), wartość oferty, termin ważności oferty. Wskazane jest, aby oferta zawierała także inne informacje niezbędne do jej oceny z punktu widzenia kryteriów wskazanych w zapytaniu.
10. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia (ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi) odbywa się za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności 2021
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>.
11. Osobą przeprowadzającą postępowanie, w tym dokonującą wyboru wykonawców oraz wyznaczoną do kontaktu w ramach niniejszego postępowania jest: Agnieszka Wajmer, adres e-mail: agnieszka.wajmer@arnica.pl.
12. Komunikacja z Oferentami po terminie składania ofert realizowana będzie mailowo (na adres mailowy wskazany w formularzu ofertowym), telefonicznie lub osobiście.

OFERTY CZĘŚCIOWE

1. Zamawiający **nie dopuszcza składania ofert częściowych.**
2. Zamawiający **nie dopuszcza składania ofert wariantowych.**
3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert wspólnych (w konsorcjum osób fizycznych, osób prawnych i/lub jednostek nieposiadających osobowości prawnej). W przypadku składania ofert wspólnych oświadczenie Wykonawcy o braku wykluczenia (zawarte w Formularzu Ofertowym stanowiącym załącznik nr 1) musi zostać podpisane osobno przez każdego członka konsorcjum we własnym imieniu.



TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy przesłać za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności 2021 do dnia **04.08.2026 r. do godz. 8.00**. Formularz oferty oraz dokumenty/oświadczenia składające się na ofertę muszą być podpisane przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w obrocie prawnym w imieniu Oferenta, przy czym dopuszczalne jest:
 - a. podpisanie oferty kwalifikowanym podpisem elektronicznym
 - b. podpisanie oferty podpisem zaufanym,
 - c. złożenie własnoręcznego podpisu (czytelny podpis lub podpis z czytelnym wskazaniem imienia i nazwiska) na dokumencie oferty a następnie zeskanowanie dokumentu do postaci elektronicznej.
2. Oferent może, przed upływem terminu przesyłania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

KRYTERIA OCENY OFERT

1. Ocenie według kryteriów będą podlegały jedynie oferty niepodlegające odrzuceniu.
2. Oceny złożonych ofert dokona komisja powołana przez Zamawiającego. Ocena zamówienia zostanie przeprowadzona w oparciu o wymienione poniżej kryterium.
3. Spośród ofert, które pozytywnie przejdą ocenę formalną, Zamawiający wybierze oferty Wykonawców w ramach danej części zamówienia w oparciu o poniższe kryteria:

KRYTERIUM I:

Cena brutto za 1 zestaw cateringowy (II śniadanie, obiad dwudaniowy) – waga 100%

Punkty (wartość punktowa oferty) przyznaje się w skali od 1 do 100 w następujący sposób:

- oferta z najniższą ceną (dla danej części zamówienia) otrzymuje 100 punktów,
- pozostałe oferty (dla tej samej części zamówienia) są punktowane według poniższego wzoru (z dokładnością do 2 miejsc po przecinku):

$$\text{Liczba punktów (KI)} = \frac{\text{Cena najtańszej oferty}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 100$$

Zamawiający zastrzega, że Wykonawca rozliczany będzie na podstawie rzeczywistej liczby zamówionych zestawów cateringowych wg stawki wskazanej w formularzu oferty.



Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania: **KI = 100 punktów.**

Następnie zostanie sporządzony protokół zawierający wynik zapytania ofertowego.

INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU OFERTY

1. O wyborze najkorzystniejszych ofert Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkie podmioty, które przesłały oferty.
2. Zamawiający udzieli zamówienia Oferentowi, który zaoferował najkorzystniejszą ofertę zgodnie z przedstawionymi wyżej kryteriami.
3. W przypadku niewybrania Oferenta (np. brak ofert, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego.
4. Rozstrzygnięcie zapytania Zamawiający zamieści na stronie internetowej <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo zamknięcia niniejszego postępowania bez wybrania którejkolwiek z ofert.
6. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający przeprowadzi negocjacje z Oferentami.
7. Nie przewiduje się procedury odwoławczej.

WARUNKI ODRZUCENIA OFERTY

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

1. Jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego,
2. Nie zostanie złożona na odpowiednich formularzach,
3. Nie będzie kompletna i nie będzie spełniała wymogów formalnych,
4. Nie będzie zawierała wszystkich wymaganych załączników,
5. Będzie zawierała rażąco niską cenę – Zamawiający uzna ofertę zawierającą rażąco niską cenę jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający żąda od Oferenta złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w



przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Oferencie,

6. Oferent nie udzieli wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską ceną w stosunku do przedmiotu zamówienia,
7. Będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
8. Wystąpią powiązania kapitałowe lub osobowe pomiędzy Oferentem a Zamawiającym lub osobami wykonującymi czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania o udzielenia niniejszego zamówienia,
9. Wystąpią przesłanki wykluczenia Oferenta związane z przeciwdziałaniem wspieraniu agresji na Ukrainę,
10. Oferent na wezwanie Zamawiającego nie dostarczy dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu. Przy czym w toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

KARY UMOWNE

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy.
 - 1.1. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić kary umowne:
 - a. w wysokości 10% wartości przedmiotu umowy w razie odstąpienia przez Wykonawcę od umowy z powodu okoliczności, za którą odpowiedzialność ponosi Zamawiający.
 - 1.2. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić kary umowne:
 - a. w wysokości 0,1% wartości przedmiotu umowy za każdy dzień zwłoki w terminie zakończenia realizacji przedmiotu umowy.
 - b. wysokości 10% wartości przedmiotu umowy w razie odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
2. Każdej ze stron przysługuje prawo odstąpienia od umowy po bezskutecznym upływie 3-miesięcy od ustalonego terminu wykonania zobowiązań przez drugą stronę.
3. Zamawiający uprawniony jest do wypowiedzenia niniejszej Umowy, ze skutkiem natychmiastowym, w każdym czasie, bez ponoszenia jakichkolwiek kosztów, kar



umownych, odszkodowań, w przypadku, gdy dla urzędów objętych powyższą umową zostanie pozyskany inny nabywca. W takim przypadku Strony zgodnie potwierdzają, że Wykonawca nie będzie dochodził od Zamawiającego żadnych roszczeń, wynikających z rozwiązania Umowy z tej przyczyny.

4. Strony dopuszczają możliwość odstąpienia od naliczenia kar umownych na zasadach określonych w odrębnym porozumieniu jak też dochodzenia odszkodowania ponad wysokość kar umownych.
5. Wysokość kar nie może przekroczyć 10% wartości przedmiotu umowy.



KLAUZULA INFORMACYJNA

Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych osób fizycznych w ramach postępowania o udzielenie zamówienia

Na podstawie art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE. L2016 Nr 119), zwanego dalej RODO, informujemy, iż:

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest FAMAR Sp. z o.o. ul. Gruduska 50 06-400 Ciechanów NIP 5662012631

Z Administratorem może Pani/Pan skontaktować się bezpośrednio, korespondencję

kierując na adres: ul. Ciechanów 06-400 ul. Gruduska 50 lub za pośrednictwem

powołanego Inspektora Ochrony Danych Osobowych wysyłając wiadomość email:

abiarnica@arnica.pl. Do inspektora ochrony danych osobowych należy kierować wyłącznie sprawy dotyczące przetwarzania Pani/Pana danych osobowych, w tym sprawy dotyczące realizacji przysługujących Pani/Panu praw.

1. Administrator przetwarza Pani/Pana dane osobowe podane w formularzu ofertowym oraz pozostałych dokumentach załączonych do postępowania o udzielenia zamówienia.
2. Dane osobowe, o których mowa powyżej, będą przetwarzane przez Administratora przez okres wymagany przepisami prawa, w szczególności wskazany w art. 140 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 roku.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie:
 - a) art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w celu związanym z prowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia
 - b) art. 6 ust. 1 lit. f) RODO - prawnie uzasadnionym interesem Administratora jest możliwość ustalenia, dochodzenia lub obrony przed ewentualnymi roszczeniami w przypadku powstania sporu dotyczącego prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia.
4. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
5. Przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do treści danych osobowych oraz ich poprawiania, sprostowania, ograniczenia przetwarzania oraz do ich usunięcia.



6. W sytuacji, w której podstawą przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. f RODO przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych.
7. Nie przysługuje Pani/Panu prawo do przenoszenia danych osobowych.
8. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
podmioty świadczące na rzecz FAMAR Sp. z o.o. ul. Gruduska 50 06-400 Ciechanów NIP 5662012631
 - a. usługi księgowe, audyt, badania jakości obsługi,
 - b. dochodzenia należności, usługi prawne, analityczne, doradcze;
 - c. dostawcy systemów informatycznych oraz usług IT;
 - d. operatorzy pocztowi i kurierzy;
 - e. organy uprawnione do otrzymania danych osobowych na podstawie przepisów prawa.
9. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego, nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym nie będą profilowane.

W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych w FAMAR Sp. z o.o. ul. Gruduska 50, 06-400 Ciechanów NIP 5662012631 przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

ZAŁĄCZNIKI

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Wzór umowy

Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z
Zamawiającym

Załącznik nr 4 – Oświadczenie o braku przesłanek wykluczenia

Załącznik nr 5 - Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

Załącznik nr 6 – Klauzula informacyjna

Załącznik nr 7 – Klauzula informacyjna Instytucji Pośredniczącej

Załącznik nr 8 – Klauzula informacyjna Instytucji Zarządzającej