Powiatowy Zespół Szpitali w Oleśnicy
ul. Armii Krajowej 1
56-400 Oleśnica

Oleśnica, 24 maj 2023 r.

Nr postępowania: RPDS.09.03.00-02-0010/20-23/01

ZAPYTANIE OFERTOWE
Dostawa posiłków do Dziennego Domu Opieki Medycznej w Sycowie

W związku z realizacją projektu postępowaniu o udzielenie zamówienia w oparciu o zasadę konkurencyjności określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020" na wybór Dostawy posiłków do Dziennego Domu Opieki Medycznej w Sycowie, usług związanych z wykonywaniem przez Zamawiającego zadań w ramach projektu pn. „Utworzenie Dziennego Domu Opieki Medycznej w Sycowie" w ramach Osi Priorytetowej: 9 Włączenie społeczne, Poddziałania: 9.3 Dostęp do wysokiej jakości usług zdrowotnych – konkursy horyzontalne Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020 zamawiający składa zapytanie ofertowe na **„Dostawa posiłków dla Dziennego Domu Opieki Medycznej w Sycowie"**

Link do bazy konkurencyjności gdzie zamieszczone jest zapytanie ofertowe i załączniki
https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/ogloszenia/159798

1. ZAMAWIAJĄCY:
Powiatowy Zespół Szpitali
ul. Armii Krajowej1
56-400 Oleśnica
tel.71 7767427
e-mail: sekretariat@pzsolesnica.pl

2. Postępowanie toczy się o udzielenie zamówienia w oparciu o zasadę konkurencyjności określoną w „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020" Ministerstwa Infrastruktury i Rozwoju.

Postępowanie nie jest prowadzone w oparciu o przepisy Ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 poz. 2019 ze zm.).

3. Ogólna charakterystyka projektu, w ramach którego realizowany będzie przedmiot zamówienia objęty niniejszym zapytaniem ofertowym: Zamawiający w ramach Osi Priorytetowej: 9 Włączenie społeczne, Działania: 9.3 Dostęp do wysokiej jakości usług zdrowotnych, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020, realizuje projekt pn. „Utworzenie Dziennego Domu Opieki Medycznej (DDOM) w Sycowie" (dalej jako „projekt"). Celem projektu jest zwiększenie dostępnościwysokiej jakości usług zdrowotnych dla osób niesamodzielnych, w tym osób starszych z terenu powiatu oleśnickiego poprzez utworzenie 20 miejsc zdeinstytucjonalizowanej opieki nad osobami zależnymi i rozwój systemu świadczeń zdrowotnych dla 320 pacjentów DDOM w Sycowiew latach 2020-2023.

4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1) Nazwa i kod przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):
55321000-6 usługa przygotowywania posiłków
55521200-0 usługa dowożenia posiłków
2) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dowiezienie posiłków złożonych z trzech części, tj.: śniadanie, obiad (zupa, drugie danie), podwieczorek, plus kompot/sok dla maksymalnie 10 osób dziennie oraz dostarczanie ich w przeznaczonych do żywności pojemnikach jednorazowego użytku, wraz z jednorazowymi sztućcami w sposób ciągły przez 5 dni w tygodniu tj. w dni robocze od poniedziałku do piątku. Usługa jest przeznaczona dla Dziennego Domu Opieki Medycznej w Sycowie, ul. Oleśnicka 25, 56-500 Syców, utworzonego w ramach Osi Priorytetowej: 9 Włączenie społeczne, Działania: 9.2 Dostęp do wysokiej jakości usług społecznych, Poddziałania: 9.3 Dostęp do wysokiej jakości usług społecznych – konkursy horyzontalne Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020. 4.9. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych.

1) Procedura realizacji dostaw:
   a) Strony są zobowiązane do wskazania w umowie osób uprawnionych do wykonywania czynności w ramach umowy takich jak składanie zamówień, sporządzanie jadłospisów akceptacja jadłospisów i potwierdzania dostaw, realizacja procedur reklamacyjnych,
   b) ilość dostarczanych posiłków ustalać będą przedstawiciele zamawiającego i wykonawcy codziennie, według codziennych zamówień i dowodów dostaw, co będzie podstawą do wystawienia faktur przez wykonawcę, wraz z rozliczeniem,
   c) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i dostarczenia zamawiającemu w każdy poniedziałek tygodniowych jadłospisów, a zlecenie ilościowe na dzień bieżący będzie podawał wykonawcy wyznaczony

pracownik zamawiającego na druku „zapotrzebowanie dzienne", e-mailowo, do godziny 12:00 poprzedniego dnia roboczego,

d) Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji dostaw dziennych posiłków w formie pisemnej w dwóch egzemplarzach, potwierdzanych w każdym dniu przez osobę upoważnioną przez zamawiającego, z czego jeden egzemplarz jest przeznaczony dla wykonawcy i jeden dla zamawiającego.

2) Procedura dostarczania posiłków:

a) dowiezienie posiłków w godzinach:
- śniadanie godz. 9:30 -10:00
- obiad: godz.13:00 - 13:30
- podwieczorek dostarczony razem z obiadem

b) dostarczane posiłki powinny mieć temperaturę:
- gorące zupy minimum 75 °C
- gorące drugie dania i inne gorące posiłki minimum 63°C
- gorące napoje minimum 80°C
- surówki i sałatki maksimum 15°C

c) śniadania i obiady wraz z podwieczorkiem będą dostarczane w zamykanych pojemnikach jednorazowych, biodegradowalnych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością (np. styropianowe lub do zgrzewu),

d) pojemniki jednorazowe będą przewożone w opakowaniach zbiorczych transportowych typu termobox, z pokrywami zapobiegającymi ich stygnięciu, spełniającymi wymogi sanitarno-epidemiologiczne,

e) owoce mogą być dostarczone w opakowaniu zbiorczym, przystosowanym do kontaktu z żywnością, spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne,

f) posiłki wydawane będą przez personel zamawiającego.

1) Zasady obowiązujące przy przygotowaniu posiłków:

a) do przygotowania posiłków wykonawca jest zobowiązany używać wyłącznie świeżych produktów, wysokiej jakości. Proces produkcji i dystrybucji odbywać się będzie zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r tj. z dnia 8 października 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021) oraz przepisami Rozporządzenia WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do spraw bezpieczeństwa Żywności oraz ustanowienia procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz.Urz.WE L 31 z 01.02.2002),

b) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia udziału w jadłospisie każdej z grup żywności (warzywa i owoce, produkty zbożowe, nabiał, jaja, mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych, tłuszcze) według zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia,

c) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków metodą tradycyjną z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, kluski, czy puree itp.),

d) Wykonawca jest zobowiązany do stosowania do smarowania pieczywa produktów zawierających minimum 82% tłuszczu, margaryny ze sterolami/stanolami roślinnymi. Tłuszcz palmowy jest wykluczony,
e) Wykonawca jest zobowiązany do smażenia produktów na wysokiej jakości oleju w wysokiej temperaturze dymienia (np. na oleju rzepakowym o obniżonej zawartości kwasu erukowego),
f) Wykonawca jest zobowiązany do stosowania się do zaleceń zawartych w jadłospisach dla diety podstawowej (przyprawianie, gotowanie, duszenie, itd.), a w przypadku występowania u uczestników schorzeń wykluczających dietę podstawową dopuszcza się zastosowanie diet specjalnych (np. dieta cukrzycowa, wątrobowa, lekkostrawna itd.), zamówienie opiera się na dietach standardowej i dietach specjalnych zleconych przez lekarza (jeśli dotyczy). UWAGI: W przypadku diet specjalnych (eliminacyjnych) np. cukrzycowa, wątrobowa, bezglutenowa, bezlaktozowa itp., posiłki należy przygotowywać z wykorzystaniem odpowiednich zamienników dostępnych na rynku np. mleko bez laktozy, sojowe, ryżowe, ser i jogurt bez laktozy; chleb bezglutenowy makaron bezglutenowy itp. Każda z diet musi spełniać wymogi aktualnie obowiązującej wiedzy i przyjętych standardów żywienia ludzi,
g) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania jadłospisów na okresy 10-dniowe i przedłożenia ich zamawiającemu najpóźniej na 3 dni przed początkiem okresu, w jakim jadłospisy mają obowiązywać, e-mailem, lub w formie pism składanych osobie sprawującej nadzór nad dostawą. Zamawiający jest zobowiązany do ich akceptacji, lub wniesienia uwag z zastrzeżeniem, że zaakceptowanie przedstawionych jadłospisów nie wyłącza, w przypadku szczególnie uzasadnionych okoliczności prawa zamawiającego do zobowiązania wykonawcy do ich zmiany, w trakcie okresu, w którym będą obowiązywać,
h) w przypadku konieczności skorygowania zamówienia (zapotrzebowania dziennego) na poszczególne posiłki i ewentualne diety w związku ze zmianą liczby osób, zamawiający informuje o tym wykonawcę telefonicznie z co najmniej 3 godzinnym wyprzedzeniem przed wymaganą porą danej dostawy dziennej. Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia zmiany zakresu zapotrzebowania w powyższym zakresie,
i) Wykonawca jest zobowiązany do zamieszczenia w jadłospisie informacji o wartości odżywczej posiłków z wyliczeniem ilości białka, tłuszczu, węglowodanów, kalorii, obecności i rodzaju alergenów - dla każdej przygotowanej diety. Każdy z jadłospisów musi uwzględniać urozmaicenie planowanych w danym okresie posiłków, w tym w szczególności poprzez eliminację powtarzalności dań oraz uwzględnienie owoców i warzyw tzw. sezonowych. W jadłospisie należy uwzględnić:
   - zupę mleczną, jogurty naturalne, kefiry,
   - pieczywo: pszenno-żytnie, pełnoziarniste, graham, żytnie, pszenne,
   - masło /tłuszcze roślinne (zawierające sterole/stanole roślinne),
   - wędliny o zawartości min. 80 % mięsa, sery, jaja,
   - dodatki warzywno - owocowe (do każdego posiłku),

- zróżnicowane potrawy mięsne, półmięsne, bezmięsne, dania rybne (co najmniej raz w tygodniu),
- rośliny strączkowe,
- ziemniaki kasze, ryże (jaśminowy, basmati, brązowy, dziki), makarony,
- dodatek do śniadań - dżem, powidła niskosłodzone.

j) Wykonawca jest zobowiązany do podawania do obiadów świeżych sezonowych warzyw, a poza sezonem ma prawo do podawania produkty konserwowe i mrożone,

k) Wykonawca jest zobowiązany do podawania co najmniej jeden raz w tygodniu potraw z ryb,

l) Wykonawca jest zobowiązany do zaplanowania w jadłospisach 10-dniowych minimum 4 dań mięsnych, 3 dań półmięsnych, 1 dania bezmięsnego oraz 1 dania z rybą,

m) obowiązkowy skład śniadania to: pieczywo, herbata ziołowa/owocowa „sucha" (herbata tzw. ekspresowa 1 torebka = 1 uczestnik + cukier), masło i dwa dodatki, owoce,

n) obowiązkowy skład obiadu to: zupa, drugie danie, kompot niesłodzony (+ cukier),

o) niezależnie od posiłków Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia napojów w ilości minimum 1 litr na osobę (woda, sok).

2) Zasady postępowania z opakowaniami zbiorczymi transportowymi:

a) mycie i dezynfekcja opakowań zbiorczych transportowych, w których dostarczane będą posiłki, w tym mycie i dezynfekcja termoboxów preparatami dezynfekcyjnymi dopuszczonymi do stosowania w kontakcie z żywnością,

b) odbiór brudnych termosów i opakowań zbiorczych transportowych oraz nadzór na własny koszt i ryzyko nad pozostawionymi u Zamawiającego pojemnikami.

3) Czynności związane z przeprowadzanymi kontrolami przez Zamawiającego oraz przez uprawnione organy administracyjne:

a) Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw,

b) próbki potraw będą pobierane i przechowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. z dnia 8 października 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021) i w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie,

c) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy (w tym do regularnej kontroli gramatury, kaloryczności oraz wartości odżywczej dostarczonych posiłków.

d) Zamawiający przewiduje możliwość wykonania prób czystościowych, mikrobiologicznych pojemników zbiorczych i jednostkowych służących do transportu przedmiotu zamówienia,

e) Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów i opinii pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce,

urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków,

f) Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego przekazania Zamawiającemu kopii protokołu po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny,

g) Wykonawcy jest zobowiązany do ponoszenia kosztów mandatów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące za nieprzestrzeganie przepisów w zakresie objętym zamówieniem,

h) Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia na żądanie zamawiającego szczegółowej analizy każdego jadłospisu złożonego zamawiającemu, lub jego części poprzez podanie składników i zawartości dań, kaloryczności i wartości odżywczej oraz innych żądanych przez zamawiającego danych. W przypadku złożenia przez zamawiającego zastrzeżeń wynikających z zapoznania się przez zamawiającego z analizą, o której mowa w zdaniu poprzednim, wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostosowania danego jadłospisu lub jego części do wytycznych zamawiającego, przed wprowadzeniem tego jadłospisu do stosowania,

i) Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet, w tym poprzez porównanie umówionej i rzeczywistej wielkości poszczególnych dostaw, faktycznej gramatury posiłków z deklarowaną w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, ich oceny organoleptycznej oraz estetyki przyrządzenia i podania,

j) Wykonawca jest zobowiązany, aby środek transportu, którym wykonawca posługuje się przy dowożeniu posiłków był w całym okresie realizacji umowy dopuszczony ważną decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków, a w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia dowiezienia posiłków na swój koszt z innego źródła,

k) Wykonawca jest zobowiązany do posiadania dokumentów potwierdzających wykonywanie badań mikrobiologicznych środowiska w kuchni (min. 3 próby czystościowe jednorazowo w szczególności ze sprzętu i naczyń kuchennych – termoporty, pojemniki na posiłki, w tym inne pojemniki np. kosze transportowe, w których dostarczane są posiłki do zamawiającego), potwierdzone przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną lub laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji,

l) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność w przypadku w przypadku zawinionych przez niego zatruć, bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości dostarczonych przez wykonawcę,

m) Wykonawca jest zobowiązany do pokrycia szkód powstałych w trakcie wykonywania usługi u zamawiającego. Szkoda zostanie udokumentowana w protokole sporządzonym przez zamawiającego i potwierdzona przez pracownika wykonawcy.

7. Termin wykonania zamówienia:

Od dnia 01.06.2022 r. do dnia 30.09.2023 r.

5.WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

1) w odniesieniu do warunku posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, za spełnienie warunku udziału w postępowaniu zamawiający uzna wykonawcę, który wykaże, że posiada zarejestrowaną działalność gospodarczą z przedmiotem działalności PKD obejmującej świadczenie usług kateringowych. W ofercie należy wskazać dane organu rejestrowego,
2) w odniesieniu do warunku posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia, za spełnienie warunku udziału w postępowaniu zamawiający uzna wykonawcę, który wykaże w formie oświadczenia z podaniem danych podmiotu, na rzecz którego świadczy usługę, że w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - to w tym okresie, wykonał i/lub wykonuje w sposób należyty minimum dwie usługi polegające na żywieniu zbiorowym, stanowiące przedmiot zamówienia tj. wykonywanie usługi gastronomicznej, polegającej na przygotowaniu i dostawie gorących posiłków w ilości (jeżeli usługi są w trakcie wykonywania bierze się pod uwagę zrealizowane na dzień składania ofert w ilości nie mniejszej, niż 10 000 posiłków o wartości nie mniejszej niż 200.000,- zł. brutto, trwającej nieprzerwanie przez okres co najmniej 6 miesięcy,
3) w ramach posiadania zdolności technicznej , Wykonawca wykaże że posiada decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności w zakresie żywienia zbiorowego , dystrybucji żywienia w ramach cateringu do innych zakładów posiłków w naczyniach transportowych oraz posiadanie środka transportu dopuszczonego odpowiednią decyzją Inspektora Sanitarnego do dowożenia posiłków w ramach postępowania
4) oświadczy że nie jest związany z federacją Rosyjska oraz nie podlega wykluczeniu z postepowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

6. UDZIAŁ PODWYKONAWCÓW:

Zamawiający nie dopuszcza udziału Podwykonawców w realizacji zamówienia.

7. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Termin realizacji zamówienia: od momentu zawarcia umowy do dnia 30.09.2023 r. W sytuacji pojawienia się problemów związanych z realizacją projektu związanych z COVID-19 Dostawa posiłków dla Dziennego Domu Opieki Medycznej w Sycowie mogą zostać wydłużone lub skrócone.

8. KRYTERIA OCENY OFERT ORAZ INFORMACJE NA TEMAT WAG PUNKTOWYCH LUB PROCENTOWYCH PRZYPISYWANYCH DO POSZCZEGÓLNYCH KRYTERIÓW OCENY OFERT:

Nr	Nazwa kryterium	Waga
1.	Cena (za 1 osobodzień – śniadanie, obiad, podwieczorek)	100%

Wygrywa oferent, który zaoferował najniższą cenę.

9. ODRZUCENIE OFERTY I WYKLUCZENIE WYKONAWCY

9.1.Odrzuceniu podlegają oferty:

a) niekompletne, nieczytelne lub niepodpisane,
b) złożone po terminie, lub które wpłynęły po terminie,
c) stanowiące czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
d) zawierające rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
e) niespełniające wymagań wskazanych w ogłoszeniu.

9.2. Z postępowania wykluczone są podmioty, które są powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym, lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego, lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, w szczególności poprzez:

a) uczestniczenie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej
b) posiadanie co najmniej 10 % udziałów lub akcji
c) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
d) pozostawanie 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.

9.3. Z postępowania wyklucza się ponadto:

A. Wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) o którym mowa w art. 165a, art. 181-188, art. 189a, art. 218-221, art. 228-230a, art. 250a, art. 258lub art. 270-309ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. –Kodeks karny (Dz. U. z 2016 r. poz. 1137, z późn. zm.) lub art. 46lub art. 48ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176, 1170 i 1171 oraz z 2017 r. poz. 60 i 1051),
b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. –Kodeks karny,
c) skarbowe,

d) o którym mowa w art. 9,lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);

B. Wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt A.

C. Wykonawcę, który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.

9.4. Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu oferty i/lub wykluczeniu Wykonawcy jest decyzją ostateczną. Z tytułu odrzucenia oferty i/lub wykluczenia Wykonawcy, nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

10. RAŻĄCO NISKA CENA.

Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonaniaprzedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia (powiększonej o podatek od towarów i usług) lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny, w szczególności w zakresie:

oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2015 r. poz. 2008 oraz z 2016 r. poz. 1265, z póź.zm.).

Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy. W przypadku gdy oferta wykonawcy budzi wątpliwości Zamawiającego co do rażąco niskiej ceny, Zamawiający wzywa wykonawcę do wyjaśnień. Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

11.TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ, TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

11.1. Oferty, wg. wzoru stanowiącego załącznik do niniejszego zapytania ofertowego, należy składać osobiście, pocztą w formie pisemnej (decyduje data wpływu) na adres

Zamawiającego: ul. Armii Krajowej 1, 56-400 Oleśnica lub pocztą elektroniczną na adres e-mail: sekretariat@pzsolesnica.pl

11.2. Oferta powinna być doręczona w zamkniętej kopercie z „Dostawa posiłków dla Dziennego Domu Opieki Medycznej w Sycowie". W przypadku składania oferty drogą elektroniczną powyższy dopisek należy wskazać w tytule wiadomości.

11.3. Oferta wraz z załącznikami powinna być podpisana przez Wykonawcę. W przypadku składania oferty drogą elektroniczną należy przesłać zeskanowane dokumenty, podpisane przez Wykonawcę.

11.4. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.

11.5. Termin złożenia oferty: do dnia 30 maj 2023 r.

11.6. Oferty złożone po terminie składania ofert nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone Wykonawcom.

11.7. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 14 dni.

11.8. Oferta powinna zostać złożona na Formularzu oferty cenowej stanowiącym –Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.

11.9. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.

Do formularza oferty cenowej należy również załączyć:

1. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych oraz braku wykluczenia z postępowania – Załącznik nr 3 do niniejszego zapytania.
2. Dokumenty poświadczające wiedzę i doświadczenie – załącznik nr 2 do niniejszego zapytania, zgodny z warunkami udziału w postepowaniu
3. Kopie odpisu z KRS, CEIDG lun innego rejestru oraz inne dokumenty potwierdzające możliwość świadczenia usług dostarczania posiłków do Dziennego Domu Opieki Medycznej w Sycowie na podstawie PKD wykonawcy będącego przedsiębiorcą (jeśli dotyczy)
4. Oświadczenie Wykonawcy, że środek transportu, którym wykonawca posługuje się przy dowożeniu posiłków jest dopuszczony ważną decyzją właściwego inspektora sanitarnego - załącznik nr 4 do niniejszego zapytania
5. Oświadczenie Wykonawcy o posiadaniu decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności w zakresie obejmującej przedmiot zapytania ofertowego tj. produkcji żywienia zbiorowego, dystrybucji w ramach cateringu do innych zakładów posiłków w naczyniach transportowych – Załącznik nr 5 do niniejszego zapytania
6. Pełnomocnictwo osobowe w przypadku ustanowienia pełnomocnika Wykonawcy

11.9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zagubienie lub otwarcie oferty w przypadku nie oznakowania lub nie opieczętowania oferty zgodnie z wymaganiami niniejszego zapytania ofertowego.

12.OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

12.1. Oferty należy składać:
a) osobiście,
b) pocztą w formie pisemnej (decyduje data wpływu) na adres Zamawiającego,
c) pocztą elektroniczną na adres e-mail Zamawiającego.

12.2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.

12.3. Oferta wraz z załącznikami powinna byś podpisana przez wykonawcę (w przypadku składania oferty drogą elektroniczną należy przesłać zeskanowane dokumenty, podpisane przez wykonawcę).

12.4. Wszystkie kopie załączone do oferty powinny być oznaczone „Za zgodność z oryginałem”,zawierać datę i podpis Oferenta. Dopuszcza się możliwość stosowania zwrotu „Za zgodność z oryginałem od nr str…. do nr str….”. Oferta powinna zawierać datę sporządzenia oraz czytelny podpis Oferenta.

12.5. Złożona oferta winna zawierać co najmniej:
a) wypełniony formularz ofertowy–Załącznik nr 1;
b) Załączniki nr 2, Załącznik nr 3 oraz Załącznik nr 4, Załącznik nr 5, Załącznik nr 6

13. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

13.1. Zaoferowana cena jest ceną ryczałtową i musi zawierać wszelkie koszty wykonawcy związane z prawidłową i właściwą realizacją przedmiotu zamówienia, przy zastosowaniu obowiązujących norm, z uwzględnieniem ewentualnego ryzyka wynikającego z okoliczności, których nie można byłoprzewidzieć w chwili składania oferty.

13.2. Zamawiający będzie brał pod uwagę cenę brutto za wykonanie przedmiotu niniejszego zamówienia.

13.3. Cenę deklaruje się na formularzu oferty, zgodnie z wymaganiami Zamawiającego określonymi w formularzu ofertowym.

14. OKREŚLENIE WARUNKÓW ISTOTNYCH ZMIAN UMOWY

14.1. W przypadku zaistnienia sytuacji związanej z potrzebą dokonania stosownych zmian w umowie w celu właściwej realizacji zamówienia publicznego zastrzega się możliwość dokonania niniejszych zmian w drodze aneksu do umowy. Zakres zmian może dotyczyć:
c) ostatecznej ilości uczestników,
d) zmian wynikających z powszechnie obowiązującego prawa i/lub wytycznych z zakresu realizacji projektu.

15. INFORMACJE DODATKOWE

15.1. Cena musi być wyrażona w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

15.2. Zamawiający zastrzega, że nie przewiduje uzupełniania i wyjaśniania treści dokumentów składanych przez wykonawców.

15.3. Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lub uzupełnienia treści niniejszego zapytania ofertowego. W tej sytuacji Zamawiający zastrzega, że termin składania ofert zostanie przedłużony o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne z uwagi na zakres wprowadzonych zmian.

15.4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w tekście przysłanej oferty oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Wykonawcę.

15.5. Zamawiający przewiduje karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku nie przestrzegania przez Wykonawcę zapisów Wytycznych w zakresiekwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego,Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

15.6. Zamawiający przewiduje karę umowną w wysokości 30% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy –w przypadku braku możliwości realizowania umowy na rzecz Zamawiającego .

15.7. Zamawiający przewiduje karę umowną w wysokości 15% wartości zamówienia – za każdy przypadek nie wykonywania przez Wykonawcę umowy w sposób zgodny z jej postanowieniami oraz bezzachowania należytej staranności .

15.8. Zamawiający przewiduje karę umowną w wysokości 15 % łącznego wynagrodzenia Wykonawcy–za każdy przypadek realizowania przez Wykonawcę umowy niezgodnie z jej zapisami

15.9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania do wysokości faktycznych strat, jakie poniósł Zamawiający na skutek działania lub zaniechania Wykonawcy oraz pokrycia wszelkich kosztów poniesionych przez Zamawiającego w związku z nieprawidłowym świadczeniem usług .

15.10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niezwłocznego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w przypadku poważnego naruszenia przez Wykonawcę warunków podpisanej umowy.

15.11. Wykonawca składając ofertę jednocześnie zobowiązuje się do: rzetelnej i terminowej, zgodnej z wymogami projektowymi realizacji przedmiotu umowy, w tym prowadzenia dokumentacji, w szczególności dokumentacji sprawozdawczej (dokumentacja sprawozdawcza składa się m.in. z protokołów, faktur VAT/rachunków, formularzy wykonania usług, itp.), wraz z załącznikiem dziennych ilości dostarczanych posiłków zamówionych przez Zamawiającego

15.12. Wykonawca pozostawania w okresie realizacji przedmiotu zapytania ofertowego w pełnej dyspozycyjności Zamawiającego rozumianej, jako:

a) realizacja przedmiotu zamówienia w miejscu i czasie ściśle określonym przez Zamawiającego,
b) prawidłowej realizacji umowy w okresie trwania umowy,

c) comiesięcznego przekazywania dokumentacji sprawozdawczej z wykonanych działań w terminie do 5 dni roboczych po zakończeniu każdego miesiąca,
d) informowania uczestników, że projekt jest realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

15.13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania bez podawania przyczyny, na każdym jego etapie, aż do momentu wyboru wykonawcy.

15.14. Zamawiający powiadomi niezwłocznie o wynikach rozstrzygnięcia zapytania wszystkich wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia. Oferent, który wygrał postępowanie zobowiązany jest do zgłoszenia się do Zamawiającego w terminie do dnia 31 stycznia 2022 r. w celu podpisania umowy o wykonanie zamówienia. W przypadku niezgłoszenia się, lub odmowy podpisania umowy we wskazanym powyżej terminie, Zamawiający zawrze umowę z kolejnym na liście oferentem z najwyższą punktacją.

16. RODO

1. Wykonawca wdraża i stosuje adekwatne środki techniczne i organizacyjne, w celu zapewnienia stopnia bezpieczeństwa odpowiedniego do ryzyka naruszenia praw lub wolności osób fizycznych, których dane osobowe są przetwarzane na podstawie Umowy, w tym zapewniające możliwość ciągłego zapewnienia poufności, integralności, dostępności i odporności systemów służących do przetwarzania danych osobowych oraz usług przetwarzania oraz zapewniające możliwość szybkiego przywrócenia dostępności danych osobowych i dostępu do nich w razie incydentu fizycznego lub technicznego.
2. Zamawiający informuje, że zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 zdnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku zprzetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej RODO:
   <u>administratorem Pani/Pana danych osobowych jest:</u>
   Powiatowy Zespół Szpitali w Oleśnicy
   ul. Armii Krajowej 1,56-400Oleśnica
   NIP: 9111847075, REGON: 932966540
   e-mail: sekretariat@pzsolesnica.pl
   numer telefonu: 717767427,
   Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia na Dostawę posiłków do Dziennego Domu Opieki Medycznej w Sycowie dla 20 miejsc zdeinstytucjonalizowanej opieki nad osobami zależnymi i rozwój systemu świadczeń zdrowotnych dla 320

pacjentów DDOM w Sycowie w latach 2020-realizowanego przez Zamawiającego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020

- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania,
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane do momentu zakończenia realizacji i rozliczenia projektu i zamknięcia i rozliczenia Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020 oraz zakończenia okresu trwałości dla projektu i okresu archiwizacyjnego, w zależności od tego, która z tych dat nastąpi później,
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiemokreślonym Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 wydanych na podstawie art. 5 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014-2020 (tzw. ustawa wdrożeniowa), związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowychdecyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO,
- posiada Pani/Pan:
- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych

  *(wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wynikupostępowaniao udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników)

  na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO**

  **(wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania niema zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony prawnej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego),

  prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

  *nie przysługuje Pani/Panu:

w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

ZAŁĄCZNIKI:

1) Zał. Nr 1. Formularz oferty cenowej.
2) Zał. nr 2 . Dokumenty poświadczające wiedzę i doświadczenie opisane w warunkach udziału w postępowaniu
3) Zał. Nr 3. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych i braku podstaw do wykluczenia;
4) Zał. Nr 4. Oświadczenie wykonawcy, ze środek transportu , którym Wykonawca posługuje się przy przewożeniu posiłków jest dopuszczony ważna decyzją właściwego inspektora sanitarnego
5) Zał. Nr 5. Oświadczenie Wykonawcy, o posiadaniu decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności w zakresie obejmującej przedmiot zapytania ofertowego- tj. żywienia zbiorowego, dystrybucji w ramach cateringu do innych zakładów posiłków w naczyniach transportowych
6) Zał. Nr 6. oświadczenie że nie jest związany z federacją Rosyjska oraz nie podlega wykluczeniu z postepowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego
7) KRS/CIDG

Zatwierdziła
p.o. Dyrektora
Powiatowego Zespołu Szpitali
Agnieszka Cholewińska