



Rypin, dnia 25.01.2022 r.

FR.272.1.3.2022

Powiat Rypiński
ul. Warszawska 38
87-500 Rypin
tel. 54 280 2432, 54 280 2433
sekretariat@powiatrypinski.pl

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. INFORMACJE OGÓLNE

Powiat Rypiński jako Partner nr 11 projektu nr RPKP.09.03.02-04-0034/18 zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty na świadczenie usług cateringowych, tzn. usługi przygotowania i dostarczania posiłków (wyżywienia) dla zadania pn. Usługi cateringowe - wyżywienie dla 30 podopiecznych Dziennego Domu Pobytu Senior+ w Rypinie realizowanego w ramach projektu „Utworzenie 13 Dziennych Domów Pobytu na terenie województwa kujawsko-pomorskiego” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego. Wykonawca będzie dostarczał posiłki dobrej jakości zgodne z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020 poz. 2021, z późn. zm.), normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP.

Wybór jest dokonywany w ramach projektu nr RPKP.09.03.02-04-0034/18 pn. „Utworzenie 13 Dziennych Domów Pobytu na terenie województwa kujawsko-pomorskiego”, współfinansowanego ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020 oraz Programu Wieloletniego Senior+ na lata 2021-2025.

Nazwa i adres Zamawiającego: Powiat Rypiński, ul. Warszawska 38, 87-500 Rypin.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, ZAKRES ZAMÓWIENIA

Główne kody we Wspólnym Słowniku Zamówień CPV dotyczące przedmiotu zamówienia:

55321000-6	usługi przygotowania posiłków
55520000-1	usługi dostarczania posiłków

55300000-3	usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55322000-3	usługi gotowania posiłków

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa wyżywienia dziennego w postaci śniadań i obiadów (dwudaniowych) dla uczestników Dziennego Domu Pobytu Senior + w Rypinie w formie cateringu na potrzeby realizacji projektu „Utworzenie 13 Dziennych Domów Pobytu na terenie województwa kujawsko-pomorskiego współfinansowanego przez Unię Europejską oraz Programu Wieloletniego Senior+ na lata 2021-2025”.

Okres, miejsce i sposób świadczenia usługi

1. Usługa świadczona będzie w okresie od podpisania umowy do 31 marca 2022 roku zgodnie z harmonogramem dostarczania posiłków.
2. Zasady świadczenia usługi:
 - 1) Podczas realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się:
 - a) przygotowywać i dowozić posiłki w formie cateringu dla maksymalnie 30 osób – Seniorów Dziennego Domu Pobytu Senior+ w Rypinie z zastrzeżeniem jak w pkt. 1 b,
 - b) ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w związku z frekwencją uczestników placówki. Ilość może również ulec zmianie np. w związku z jego zamknięciem, którego wcześniej Zamawiający nie był w stanie przewidzieć, a także w związku z sytuacją pandemiczną,
 - c) Zamawiający będzie informował o ilości zamówionych śniadań do godz. 14.00 w dniu poprzedzającym odbiór posiłku, a o zmianie ilości zamówionych obiadów do godz. 9.00 w dniu realizacji zamówienia,
 - d) posiłki, o których mowa w ust. 1 a) mają być dostarczane pięć razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, w dni robocze, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, do Dziennego Domu Pobytu Senior + w Rypinie, 87-500 Rypin, ul. Mławska 54,
 - e) odstępstwo od wymagań określonych w przedmiocie zamówienia (np. ilość, gramatura, temperatura) skutkować będzie odmową przyjęcia zamówienia i koniecznością dostarczenia prawidłowo przygotowanego zamówienia do czasu wydawania posiłków,
 - f) posiłki mają być dowieszone nie wcześniej niż 15 minut przed planową porą podania, czyli
 - śniadanie godz. 8:45 czas podania posiłku godz. 9:00,
 - obiad godz. 12:45 czas podania posiłku godz. 13:00.W wyjątkowych sytuacjach, po wcześniejszym uzgodnieniu, dowóz może się odbywać w innych godzinach, np. ze względu na różnorodne uroczystości organizowane w Dziennym Domu Pobytu Senior + w Rypinie, wycieczki itp. O wszelkich zmianach Wykonawca będzie informowany z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem.
 - g) Wykonawca ma przygotować posiłki w zakładzie posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dostarczy je do DDP w Rypinie w stanie gotowym do spożycia, własnym środkiem transportu i na własny koszt,
 - h) Zamawiający wymaga, aby osoby dostarczające posiłki i dostawy posiłków były realizowane przy zachowaniu zaleceń higieniczno-sanitarnych w celu zapobieżenia zakażeniom w tym m.in. koronawirusem SARS-CoV-2,
 - i) jadłospis na dany miesiąc należy przedłożyć Zamawiającemu z 2-dniowym wyprzedzeniem, z wykazem produktów, alergenów i wyliczoną wartością odżywczą,



j) przygotowywać i dostarczać posiłki o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.

k) dbać o właściwy stan dostarczanych posiłków tj. w odpowiedniej temperaturze:

- zupa min. 75 °C,
- drugie danie min. 65° C,
- napoje gorące min. 80° C,
- napoje zimne 4- 14° C,
- sałatki i surówki 4-8° C.

2) Specyfikacja posiłków (nie częściej, niż co 10 dni ten sam rodzaj):

I. Śniadanie:

a) nabiał:

- zupy mleczne 350g/osobę, jeden raz w tygodniu,
- jogurt lub kefir – 1 raz w tygodniu, min 150g/osobę,

b) ser:

- ser twardy lub podpuszczkowy półtwardy- 3 razy w tygodniu 50g/osobę,
- serek homogenizowany 1 raz w tygodniu, min 150g/osobę,

c) pieczywo:

- pszenne - razowe, żytnie – codziennie min 200g/osobę,
- pszenne jasne min 100 g/osobę, codziennie,

d) masło min. 20g/osobę – codziennie,

e) wędlina min. 30g/osobę (minimum 2 plastry) – 2-3 razy w tygodniu,

f) jaja – 100g/osobę 1 raz w tygodniu,

g) pieczywo cukiernicze trwałe – 1 raz w tygodniu min 100g/osobę,

h) pasty, sałatki - min 100g/osobę, raz w tygodniu,

i) kawa zbożowa z mlekiem/herbata/ kakao min 250ml/osobę,

j) warzywa surowe: min. 50g/osobę, codziennie-minimum dwa rodzaje,

k) owoce – minimum 2 razy w tygodniu,

l) codziennie: dżem – 30g/osobę lub miód 30g/osobę,

ł) cytryna – codziennie min 10g/osobę,

II. Obiad: Gorący posiłek składający się z dwóch dań i napoju np.:

1. Pierwsze danie: codziennie:

- zupa różnego rodzaju na wywarze mięsnym lub warzywnym/zupa krem min. 350ml/osobę + 80 g/osobę dodatku skrobiowego, pieczywo min 50g/osobę,

2. Drugie danie np.:

a) dodatek skrobiowy min 200g/osobę, codziennie,

b) danie główne (potrawy z mięsa, ryb, zwierząt rzeźnych, drobiu):

- dania mączne – 1 raz w tygodniu, 300g/osobę,
- dania półmięsne lub warzywne – 1 raz w tygodniu 300g/osobę,
- danie mięsne – trzy razy w tygodniu, 100g/osobę,
- dania w sosie: 100g mięsa/osobę – 100 g sosu/osobę,

c) dodatek warzywny: surówka, sałatka, warzywa gotowane – codziennie 80-100g/osobę,

- d) napój: kompot lub sok min 250ml/osobę,
- 3) Oferowana gramatura nie może być mniejsza niż gramatura wskazana przez Zamawiającego.
- 4) Posiłki powinny być przygotowane tylko i wyłącznie ze świeżych (sezonowych i nieprzeterminowanych) produktów/ komponentów z uwzględnieniem prawidłowych wartości odżywczych i kalorycznych.
- 5) Posiłki przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, tygodniowy jadłospis powinien zawierać 2 posiłki mięsne duszone, 2 mięsne pieczone i 1 posiłek mączny/jarski, bez mięsa.
- 6) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych tj. konserwantów, zagęszczaczy, sztucznych barwników lub sztucznych aromatów.
- b) wyklucza się posiłki typu Fast Food oraz z mięsem MOM
- c) do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli
- d) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno – mięsnym,
- e) bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku uczestników (osoby starsze i niepełnosprawne) i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywienia i Żywności.
- 7) Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
- 8) Mycie i dezynfekcja naczyń transportowych (m.in. termosów), w których dostarczana będzie żywność należy do Wykonawcy. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego i ponosi tym samym pełną odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (Dz. U. 2021, poz. 1779 z późn. zm.). Wykonawca zapewni we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
- Zamawiający zwróci Wykonawcy naczynia, o których mowa ze śniadania po dostarczeniu obiadu w danym dniu, zaś z obiadu najpóźniej w dniu następnym po dostarczeniu śniadania.
- 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
- 10) Wykonawca w przypadku awarii pojazdu nie jest zwolniony z wykonania usługi. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie pogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
- 11) Zakwestionowane przez Zamawiającego pod względem ilościowym lub jakościowym posiłki, np. smak, zapach, wygląd posiłku) podlegają natychmiastowej wymianie na koszt Wykonawcy. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy towary będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy towar wolny od wad.
- 12) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

- 13) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi, tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno - sanitarnymi i porządkowymi.
- 14) Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
- 15) Rozliczenie za realizację zamówienia odbywać się będzie raz w miesiącu na koniec miesiąca na podstawie faktycznej liczby zamówionych i dostarczonych posiłków. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia. Faktura VAT zostanie wystawiona na podstawie przedstawionych po zakończeniu każdego miesiąca wykazów dostarczonych posiłków, tj. w pierwszym dniu roboczym po upływie danego miesiąca.
- 16) Przez cały okres trwania umowy obowiązuje stała stawka brutto za 1 obiad (dwudaniowy) i śniadanie (zgodnie ze złożoną ofertą).
- 17) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność materialną za szkody powstałe na skutek niewłaściwego wykonania umowy.
- 18) Zamawiający oczekuje elastyczności w dowozie gotowych posiłków ze względu na zmienną ilość osób w placówce.
- 19) Jeżeli w przedmiocie zamówienia Zamawiający wskazuje markę bądź wskazane są znaki towarowe, patenty lub źródło pochodzenia (nazwy producentów lub produktów), postanowienia te należy odczytywać, jako określenie wymaganych cech funkcjonalnych i jakościowych, a Wykonawca ma każdorazowo prawo zastosowania rozwiązania nie gorszego niż te, które zostało zastosowane lub użyte przez Zamawiającego w Opisie warunków zamówienia. Wszelkie nazwy własne użyte w opisach warunków zamówienia, określają wymagany standard, jakości towarów i usług. Dopuszcza się możliwość przedstawienia w ofercie rozwiązań równoważnych o walorach nie gorszych niż opisane w Opisie warunków zamówienia. Za równoważne uznaje się rozwiązania, jak również elementy, materiały o właściwościach funkcjonalnych i jakościowych takich samych, które zostały określone w Opisie warunków zamówienia, lecz oznaczonych innym znakiem towarowym, patentem lub pochodzeniem. Przy czym istotne jest to, że produkt równoważny to produkt, który nie jest identyczny, tożsamy z produktem referencyjnym, ale posiada pewne, istotne dla Zamawiającego, zbliżone do produktu referencyjnego cechy i parametry. Ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin wykonania zamówienia: w okresie od podpisania umowy do 31.03.2022 r.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany terminu realizacji usługi.
3. Termin rozpoczęcia świadczenia usługi ustala się na dzień podpisania umowy. Jeżeli jednak w dniu podpisania umowy będzie obowiązywał na terenie Polski stan epidemii lub stan zagrożenia epidemicznego z powodu COVID-19, a przepisy prawa zakazywać będą wykonywanie tego rodzaju usługi, termin rozpoczęcia świadczenia usługi ustala się na niezwłocznie po zniesieniu stanu epidemii lub stanu zagrożenia epidemicznego z powodu COVID –19 w Polsce lub w przypadku trwania stanu epidemii lub stanu zagrożenia epidemicznego z powodu COVID-19 niezwłocznie po wprowadzeniu przepisów prawnych pozwalających na rozpoczęcie świadczenia usługi.

IV. ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających. Wartość zamówienia nie przekroczy 10% wartości zamówienia podstawowego. Zamówienie polegać będzie na powtórzeniu podobnych usług, czyli na świadczeniu usług cateringowych, tzn. usług przygotowania i dostarczania posiłków (wyżywienia).

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się oferenci, którzy spełniają następujące warunki:

1. Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty oznacza akceptację treści zapytania bez zastrzeżeń.
2. Zapoznali się z projektem umowy i akceptują jej treść- za spełnienie warunku Zamawiający uzna podpisane oświadczenie umieszczone na formularzu oferty.
3. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia – za spełnienie warunku Zamawiający uzna podpisane oświadczenie umieszczone na formularzu oferty.
4. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do przygotowania oraz dostarczenia posiłków. Za spełnienie warunku Zamawiający uzna podpisane oświadczenie umieszczone na formularzu oferty.
5. Nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym (zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dnia 21.12.2020 r.) – Oświadczenie Wykonawcy Załącznik nr 2.

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.

VI. KRYTERIA OCENY OFERTY I WAGI PUNKTOWE PRZYPISANE DO POSZCZEGÓLNYCH KRYTERIÓW

1. Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru oferty jedynie spośród ofert niepodlegających odrzuceniu z przyczyn formalnych.
2. Przy ocenianiu ofert niepodlegających odrzuceniu zastosowana będzie skala 0-100 pkt. dla następujących kryteriów wyboru oferty:

cena ofertowa brutto – 90%

spełnienie wymagań w zakresie klauzuli społecznej – 10%

3. W poszczególnych kryteriach punkty będą przyznawane według następującej zasady:

a) w kryterium „cena ofertowa brutto” punktacja będzie przyznana według następującego wzoru:

zaoferowana najniższa cena ofertowa brutto
(w ofertach podlegających ocenie) x 90 pkt
cena ofertowa brutto ocenianej oferty

b) w kryterium „spełnienie wymagań w zakresie klauzuli społecznej” punktacja będzie przyznana w przypadku zadeklarowania zatrudnienia min. 1 osoby niepełnosprawnej/bezrobotnej/ osoby z grupy defaworyzowanej w okresie od dnia podpisania umowy do 31.03.2022 r. – zgodnie z treścią oświadczenia stanowiącego załącznik nr 3 do zapytania ofertowego. Wówczas Wykonawca otrzyma 10 punktów. Jeśli Wykonawca nie zadeklaruje zatrudnienia wyżej wymienionej/yh osoby/ób przy realizacji zamówienia, wówczas otrzyma 0 punktów.

Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę do realizacji zamówienia :

- a) osoby/osób bezrobotnej/bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy lub
- b) młodocianego/młodocianych, o których mowa w przepisach prawa pracy, zatrudnionego/zatrudnionych w celu przygotowania zawodowego lub
- c) osoby niepełnosprawnej/osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub
- d) osoby bezdomnej/osób bezdomnych realizujących indywidualny program wychodzenia z bezdomności w rozumieniu przepisów o pomocy społecznej,

W ramach czynności kontrolnych, prowadzonych w trakcie realizacji zamówienia, zamawiający będzie uprawniony w szczególności do:

- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
- b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
- c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

Cenę za przedmiot zamówienia Oferent przedstawia w „formularzu oferty” stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania. Cena oferty musi być podana w złotych i ma stanowić kwotę brutto.

Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej, ze względu na fakt, że dwóch lub więcej oferentów uzyskało tyle samo punktów, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty do przedstawienia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować warunków gorszych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

VII. Miejsce i termin składania oraz otwarcia ofert

1. Ofertę wraz z dokumentami, o których mowa w punkcie XVI niniejszego zapytania ofertowego należy złożyć w terminie do dnia 03.02.2022 r. do godziny 10:00 na platformie zakupowej OPEN NEXUS (<https://platformazakupowa.pl/pn/powiatrypinski>).
2. Decydujące znaczenie dla zachowania terminu składania ofert ma data i godzina złożenia oferty na platformie zakupowej OPEN NEXUS (<https://platformazakupowa.pl/pn/powiatrypinski>).
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 03.02.2022 r. o godzinie 10:30 na platformie zakupowej OPEN NEXUS (<https://platformazakupowa.pl/pn/powiatrypinski>)

VIII. OKRES ZWIĄZANIA OFERTA

Wymagany okres związania ofertą wynosi 30 dni.

IX. WADIUM

Zamawiający nie wymaga wnoszenia wadium.

X. SPOSÓB SKŁADANIA OFERTY

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych lub wariantowych.
2. Ofertę składa się w formie pisemnej, w języku polskim wraz z oświadczeniami Wykonawcy. Wzór oferty oraz oświadczenia są dołączone do niniejszego zapytania.
3. Oferta powinna posiadać następujące elementy:
 - posiadać datę sporządzenia,
 - zawierać adres lub siedzibę Wykonawcy, numer telefonu, NIP, adres e-mail,
 - zawierać wymagane załączniki,
 - być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy – w przypadku ofert składanych elektronicznie należy wysłać skan podpisanej oferty.
4. Oferta powinna zawierać cenę podaną w walucie PLN.
5. Cenę w ofercie należy wyrazić do dwóch miejsc po przecinku i musi obejmować wszystkie koszty Wykonawcy związane z realizacją zamówienia, łącznie z obowiązującym podatkiem VAT. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzspółnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
6. Zamawiający w celu oceny czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia może zażądać od każdego Wykonawcy udzielenia w terminie 7 dni kalendarzowych szczegółowych wyjaśnień dotyczących zakresu oferty mającej wpływ na wysokość oferowanej ceny. W przypadku nieprzedstawienia na wniosek Zamawiającego wyjaśnień Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania a jego oferta odrzucona.
7. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem ofert.
8. W przypadku wątpliwości związanych z zawartością złożonych ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień lub uzupełnień.

9. Zamawiający wymaga, aby wszystkie przedłożone dokumenty w językach obcych były przetłumaczone na język polski. Zamawiający nie wymaga tłumaczenia potwierdzonego przez tłumacza przysięgłego.
10. Ofertę wraz z dokumentami, o których mowa w punkcie XVI niniejszego OWZ (skany oryginalnie podpisanych dokumentów) lub ofertę wraz z dokumentami podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, lub elektronicznym podpisem osobistym) należy składać na platformie zakupowej OPEN NEXUS (<https://platformazakupowa.pl/pn/powiatrypinski>). W przypadku problemów technicznych z platformą OPEN NEXUS zamawiający dopuszcza możliwość komunikowania się za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: m.skarzynska@powiatrypinski.pl.
11. Po przeprowadzonym postępowaniu Wykonawca oferty, która zostanie uznana za najkorzystniejszą uzupełni ofertę w formie pisemnej.

XI. OGŁOSZENIE WYNIKÓW POSTĘPOWANIA I PODPISANIE UMOWY

1. Ogłoszenie wyników postępowania nastąpi na platformie zakupowej OPEN NEXUS (<https://platformazakupowa.pl/pn/powiatrypinski>) oraz w bazie konkurencyjności <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
2. Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający wezwie niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta będzie uznana za najkorzystniejszą do zawarcia umowy.
3. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

XII. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XIII. PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

1. Jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego;
2. Zostanie złożona po terminie składania ofert;
3. Nie będzie się odnosiła do kryteriów oceny ofert.

XIV. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od procedury wyboru Wykonawcy, unieważnienia zapytania, uznania, że postępowanie nie przyniosło oczekiwanego rezultatu bez podania przyczyny i konsekwencji prawnych i finansowych z tego wynikających, na każdym etapie postępowania.

Ponadto, Zamawiający może unieważnić postępowanie, gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia lub postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.

XV. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

1. Projekt umowy stanowi załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego.

XVI. LISTA DOKUMENTÓW/OŚWIADCZEŃ WYMAGANYCH OD WYKONAWCY

1. Formularz ofertowy – załącznik 1 do Zapytania Ofertowego;
2. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych – załącznik 2 do Zapytania Ofertowego;
3. Oświadczenie o spełnieniu/ niespełnieniu klauzul społecznych - Załącznik nr 3 do Zapytania Ofertowego;

XVII. INFORMACJE O SPOSOBIE KOMUNIKOWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI, INFORMACJE DODATKOWE

1. Oferenci mogą zadawać pytania do przedmiotu zamówienia nie później niż do 2 dnia roboczego przed zakończeniem terminu składania ofert.
2. Komunikacja między Zamawiającym i Wykonawcami w przypadku pytań merytorycznych i formalnoprawnych związanych z przedmiotem zamówienia odbywa się na platformie zakupowej OPEN NEXUS (<https://platformazakupowa.pl/pn/powiatrypinski>), pisemnie, mailowo lub telefonicznie.
3. Osoby uprawnione do kontaktów z Wykonawcami:
 - a) w sprawach merytorycznych: Magdalena Lewandowska-Kieruj – Kierownik Dziennego Domu Pobytu Senior+ w Rypinie, 87-500 Rypin, ul. Mławska 54, tel. 728 878 964, e-mail: kieruj1@gmail.com;
 - b) w sprawach formalnoprawnych: Monika Tryniszewska-Skarżyńska Starostwo Powiatowe w Rypinie, ul. Warszawska 38, tel. 54 280 24 32 e-mail: m.skarzynska@powiatrypinski.pl;
4. Wykonawca może się zwrócić do zamawiającego o wyjaśnienie treści OWZ zamówienia na platformie zakupowej OPEN NEXUS (<https://platformazakupowa.pl/pn/powiatrypinski>) lub w formie elektronicznej, na adres e-mail: kieruj1@gmail.com, m.skarzynska@powiatrypinski.pl, a zamawiający powinien udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, chyba że jest to niemożliwe ze względu na termin złożenia wniosku o wyjaśnienia.
5. Wyjaśnienie treści OWZ zamawiający zamieszcza na platformie zakupowej OPEN NEXUS (<https://platformazakupowa.pl/pn/powiatrypinski>) oraz <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/> bez ujawniania źródła zapytania.
6. Zamawiający może dokonać modyfikacji OWZ przed upływem terminu składania ofert. Dokonaną modyfikację przekazuje zaproszonym wykonawcom.
7. Zamawiający przedłuża termin składania ofert, jeżeli w wyniku modyfikacji treści OWZ niezbędny jest dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zadawania pytań do złożonych ofert. Pytania będą zadawane drogą mailową na wskazany w ofercie adres.
9. Zamawiający przewiduje możliwość negocjowania ceny ze wszystkimi Wykonawcami.

XVIII. SPOSÓB BADANIA I OCENY OFERT ORAZ BADANIA SPEŁNIENIA PRZEZ WYKONAWCÓW WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA

1. W toku badania i oceny ofert, zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
2. Niedopuszczalne jest prowadzenie między zamawiającym a wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści, poza przypadkami wymienionymi w pkt 3.
3. Zamawiający poprawia w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie, omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę oferty, w której dokonano poprawek.
4. Zamawiający, na podstawie złożonych oświadczeń i dokumentów, dokona oceny braku podstaw do wykluczenia i spełnienia warunków udziału w postępowaniu.
5. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli odpowiednio zachodzą następujące okoliczności:
 - a) została złożona po terminie składania ofert,
 - b) została złożona przez wykonawcę podlegającego wykluczeniu z postępowania lub niespełniającego warunków udziału w postępowaniu,
 - c) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
 - d) jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia,
 - e) nie została sporządzona lub przekazana w sposób zgodny z wymaganiami technicznymi oraz organizacyjnymi sporządzania lub przekazywania ofert określonymi przez zamawiającego,
 - f) została złożona w warunkach czynu nieuczciwej konkurencji w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - g) została złożona przez wykonawcę niezaproszonego do składania ofert,
 - h) zawiera błędy w obliczeniu ceny,
 - i) wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
6. Z postępowania wykluczeni zostaną oferenci powiązani kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym – w rozumieniu zapisów Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

XIX. Ochrona danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem 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”, Zamawiający informuje, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest – Powiat Rypiński mający swoją siedzibę przy ul. Warszawskiej 38, 87-500 Rypin, reprezentowany przez Starostę Rypińskiego,
2. inspektorem ochrony danych osobowych w Starostwie Powiatowym jest Pani Elżbieta Trzcicka adres e-mail: ido@powiatrypinski.pl



Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego o wartości poniżej 130.000 zł netto prowadzonego w trybie zapytania ofertowego dla zadania pn. Usługi cateringowe - wyżywienie dla 30 podopiecznych Dziennego Domu Pobytu Senior+ w Rypinie w ramach projektu „Utworzenie 13 Dziennych Domów Pobytu na terenie województwa kujawsko-pomorskiego” znak sprawy FR.272.1.3.2022.

3. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o § 3 ust. 10 i § 15 ust. 4 Regulaminu udzielania zamówień w Starostwie Powiatowym w Rypinie, których wartość jest mniejsza niż 130.000,00 zł netto;
4. osoby oraz podmioty na podstawie przepisów ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2020 r. poz. 2176) oraz inne podmioty przewidziane w przepisach prawa,
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt. 3, a po tym czasie przez okres wymagany przez przepisy powszechnie obowiązujące prawa,
6. Pani/Pana dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, ani poddawane profilowaniu stosowanie do art. 22 RODO;
7. Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państw trzecich, ani organizacji międzynarodowych,
8. 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 *;
 - 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 **;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
10. 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.

* Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.



Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Formularz oferty
2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie o spełnieniu/ niespełnieniu klauzul społecznych
4. Załącznik nr 4 – Wzór umowy