

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający: **Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Końskich Spółka z o.o.** zaprasza uprawnione podmioty do składania ofert na zadanie pn. **Dostawa posiłków profilaktycznych dla pracowników PGK w Końskich w okresie zimowym 2022/2023.**

Nazwa i kody CPV: posiłki profilaktyczne: 15100000-9, usługi dostarczania posiłków: 55522000-1

I. ZAMAWIAJĄCY:

Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Końskich Sp. z o.o., ul. Spacerowa 145, 26-200 Końskie
NIP: 658-00-07-765; REGON: 290451982; KRS: 0000063823

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie na mocy art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129) nie podlega przepisom w/w ustawy - wartość zamówienia nie przekracza 130 000 złotych.

III. OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:

W sprawach merytorycznych: a.ciszek@pgkkońskie.pl; tel. 690 886 999.

IV. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Od 02.11.2022 r. do 31.03.2023 r.

V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa posiłków profilaktycznych dla 95 pracowników Zamawiającego, mających formę dań garmazeryjnych zapakowanych hermetycznie i konserw.
2. **Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia bezpłatnych próbek oferowanych posiłków tj. 1 dania garmazeryjnego i 1 konserwy w celu oceny ich jakości przez powołaną komisję przetargową. Termin dostarczenia próbek upływa wraz z terminem składania ofert. Próbkę powinny posiadać etykiety podające skład oraz kaloryczność posiłku.**
3. Dostawa raz w tygodniu do siedziby zamawiającego: Końskie, ul. Spacerowa 145 w godz. 7.00 -9.00.
4. Przeciętny tygodniowy zestaw dla 1 pracownika obejmuje 3 dania garmazeryjne pakowane hermetycznie (typu kielbasa, rolada, pieczeń, żeberko, ryba itp.) oraz 2 konserwy.
5. Zamawiający zastrzega sobie różnorodność oferowanych posiłków w obrębie tygodnia, a także w obrębie trwania całej umowy
6. Zapotrzebowanie na posiłki profilaktyczne nie dotyczy dni świątecznych/ustawowo wolnych od pracy oraz sobót i niedziel.
7. Wykonawca dostarczał będzie posiłki w ilościach uzgodnionych z Zamawiającym, tj. z uwzględnieniem rzeczywistego zapotrzebowania - liczba posiłków może zostać pomniejszona o ok. 20% tygodniowo - w zależności od absencji pracowników, po otrzymaniu wiadomości e-mail z zamówieniem.
8. Każdy oferowany posiłek powinien być dobrej jakości i dostarczać wartość kaloryczną około 1000 kcal oraz powinien zawierać około 50-55 % węglowodanów, 30-35 % tłuszczów, 15 % białek.
9. Wykonawca do każdej dostawy dostarczy dokument poświadczający zachowanie właściwej kaloryczności dowiezionych posiłków.

10. Konserwy powinny posiadać termin gwarancji do spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od dnia dostawy.
11. Dostarczone dania garmazeryjne powinny posiadać zaznaczony na etykiecie:
 - termin przygotowania,
 - termin przydatności do spożycia min 14 dni,
 - wyszczególniony skład.
12. Wykonawca jest zobowiązany do wymiany posiłków złej jakości **w terminie 3 dni** od momentu złożenia reklamacji, np. uszkodzenie opakowania powodujące skrócenie czasu przydatności posiłku do spożycia.
13. Dostarczone posiłki powinny posiadać niezbędne atesty sanitarno – epidemiologiczne i jednocześnie spełniać wymogi dopuszczające je do obrotu w handlu artykułami spożywczymi.

VI. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium: 1) **Cena w PLN – waga 70%**, 2) **Jakość – waga 30%**.
2. Zasady przyznawania punktów:

- 1) **Cena oferty (C)** - liczba punktów każdej ocenianej oferty zostanie wyliczona wg poniższego wzoru, gdzie zaokrąglenia dokonane zostaną z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (maksymalnie 70 pkt):

$$C = \frac{C \text{ min}}{C \text{ bad.}} \times 70 \text{ pkt} \quad \text{gdzie } 1 \text{ pkt} = 1\%$$

gdzie:

C	-	ilość punktów badanej oferty w kryterium ceny
C min	-	cena oferty (brutto) najniższa spośród wszystkich ofert
C bad.	-	cena oferty (brutto) badanej oferty

- 2) **Jakość produktów (J)**- liczba punktów przyznawana będzie za sumę wyszczególnionych właściwości organoleptycznych (łącznie maksymalnie 30 pkt, gdzie 1 pkt = 1%, tj. 15 pkt za danie garmazeryjne oraz 15 pkt za konserwę):

- a) Walory smakowe – ocena w skali od 0 do 5 za każdy rodzaj posiłku,
- b) Zapach – ocena w skali od 0 do 5 za każdy rodzaj posiłku,
- c) Barwa – ocena w skali od 0 do 5 za każdy rodzaj posiłku.

- 3) **Wynik punktowy (W)** obliczony zostanie wg wzoru:

$$W = C + J$$

Uzyskane punkty w poszczególnych kryteriach zostaną zsumowane tworząc Wynik punktowy. Maksymalna łączna liczba punktów możliwa do uzyskania za w/w kryteria wynosi 100.

3. Ocenie poddane zostaną tylko oferty, które będą spełniały wszystkie wymagania określone w niniejszym zapytaniu ofertowym. Oferty niespełniające wymogów zostaną odrzucone i nie będą brane pod uwagę przy ocenie ofert.
4. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze.
5. Jeżeli Zamawiający nie może dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
6. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

VII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY I PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w której musi być zaproponowana tylko jedna cena, która jest niezmienna przez okres trwania umowy.
2. Cena oferty zostanie podana przez Wykonawcę w PLN.
3. „Cena oferty (brutto)” uwzględnia koszt 1 posiłku (niezależnie od jego rodzaju – danie garmazeryjne/konserwa) i musi obejmować wszystkie koszty i zobowiązania związane z wykonaniem i dostawą przedmiotu zamówienia, a także uwzględniać właściwą dla przedmiotu zamówienia stawkę podatku od towarów i usług.
4. Zamawiający wymaga, aby wszystkie obliczenia dokonane zostały z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku – zaokrąglenia należy wykonywać zgodnie z zasadami matematycznymi (decyduje trzecia cyfra po przecinku).
5. Oferta musi zostać podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy lub posiadające odpowiednie pełnomocnictwo do dokonania niniejszej czynności prawnej udzielone przez osoby upoważnione do reprezentacji podmiotu.
6. Kompletna oferta powinna zawierać:
 - a) dane dotyczące Wykonawcy (pełna nazwa firmy, adres, NIP, REGON, telefon, adres poczty elektronicznej);
 - b) wypełniony Załącznik nr 1 (Formularz ofertowy) do niniejszego zapytania;
 - c) inne dokumenty - np. pełnomocnictwo dla osoby reprezentującej Wykonawcę;
 - d) próbki oferowanych posiłków tj. 1 dania garmazeryjnego i 1 konserwy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrócenia się do Wykonawcy z prośbą o uzupełnienie złożonej oferty lub wyjaśnienia jej treści.
8. Zamawiający odrzuci ofertę w przypadku gdy:
 - a) oferta jest niezgodna z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym;
 - b) oferta zawiera omyłki w obliczeniu ceny, których nie można poprawić jako oczywiste omyłki rachunkowe;
 - c) Wykonawca nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
9. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z opracowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.
10. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta może zostać:
 - a) złożona w formie elektronicznej (w formie skanu podpisanego Formularza ofertowego) na wskazany adres: przetargi@pgkkońskie.pl
 - b) przesłana tradycyjną pocztą lub złożona w siedzibie Zamawiającego – adres: **Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Końskich Spółka z o.o.**, 26-200 Końskie, ul. Spacerowa 145.
2. Termin składania ofert upływa w dniu **10.10.2022 r. o godz. 9.00**.
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Otwarcie ofert nastąpi w dn. **10.10.2022 r. o godzinie 9.30** w siedzibie Zamawiającego: Końskie, ul. Spacerowa 145.

IX. INFORMACJE DODATKOWE

1. O wyborze Wykonawcy zostanie poinformowany Wykonawca, który złożył ofertę najkorzystniejszą.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo udzielenia informacji jedynie o wyborze najkorzystniejszej oferty wybranej na podstawie kryterium ceny ofert.
3. Zamawiający zawrze z wybranym Wykonawcą umowę wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do Zapytania, którego powiadomi o terminie i miejscu podpisania umowy.

4. Rozliczenia między Zamawiającym i Wykonawcą prowadzone będą w złotych polskich.
5. Płatność za usługę będzie następowała z dołu, po zakończonym miesiącu świadczenia usługi i będzie obejmowała rzeczywistą ilość wydanych posiłków.
6. Minimalny termin płatności za wykonaną usługę wynosi 30 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niepodpisania umowy z Dostawcą, który w przeszłości nierzetelnie wywiązał się z zawartej umowy.

X. KLAUZULA INFORMACYJNA O RODO

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”, informuję, że:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Końskich Sp. z o.o., ul. Spacerowa 145, 26-200 Końskie;
- 2) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia znak: **DAP.ZO.2.2022**;
- 3) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. ustawy Pzp,
- 4) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia. Jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 5) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
- 6) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 7) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (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);
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 8) nie przysługuje Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

- c) 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;
- 9) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

XI. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW

1. Formularz oferty.
2. Wzór umowy.

ZATWIERDZAM:

PREZES ZARZĄDU

dr inż. Włodemar Pietrasik

