

Stare Babice, dn. 21.11.2022 r.

Zapytanie ofertowe

Centrum Medyczne Arnica Olszewski i Wspólnik Spółka Jawna ogłasza wszczęcie postępowania o udzielenie zamówienia na świadczenie usług cateringu dla uczestników Dziennego Domu Opieki Medycznej w Starych Babicach.

Zamówienie realizowane w ramach projektu „Dzienny Dom Opieki Medycznej w Starych Babicach”, zgodnie z umową o dofinansowanie o nr RPMA.09.02.02-14-d506/19 Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach – IX Osi Priorytetowej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, Poddziałanie: 9.2.2 Zwiększenie dostępności usług zdrowotnych.

Wybór wykonawcy będzie odbywał się z zachowaniem zasady konkurencyjności bez stosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych z późn. zm.

1. ZAMAWIAJĄCY

Centrum Medyczne Arnica Olszewski i Wspólnik Spółka Jawna
ul. Wąwozowa 22/89
02-796Warszawa
<http://cmarnica.pl/>

Miejsce realizacji zamówienia:

Dzienny Dom Opieki Medycznej w Starych Babicach
ul. Rynek 10
05-082 Stare Babice

2. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i dostarczania zestawów posiłków dla pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej dla maksymalnie 20 osób w terminie od dnia podpisania umowy do 31.10 2023 r. w ramach projektu pn.: „Dzienny Dom Opieki Medycznej w Starych Babicach
- Codzienna dostawa posiłków od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od pracy dla max 20 uczestników DDOM w Starych Babicach od dnia podpisania umowy do 31.10 2023 r.
- Dostarczanie posiłków obejmuje: obiad (zupa, drugie danie) oraz podwieczorek (słodka bułka drożdżowa lub z owocami)
- Dzienny harmonogram dostaw:, godz. 11:30-13:00 do obiektu DDOM prowadzonego przez w Starych Babicach ul. Rynek 10

- Posiłki dostarczane muszą być w każdy dzień powszedni (z wyłączeniem świąt państwowych wolnych od pracy) w okresie od dnia podpisania umowy do 31.10.2023
- Szacowana ilość zamawianych posiłków: - 3520 szt.
- Ilość posiłków może ulec zmianie w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Zamawiającego.
Rzeczywista ilość posiłków każdego dnia uzależniona będzie od ilości uczestników w DDOM w danym dniu. Liczba obecnych uczestników będzie zgłaszana Wykonawcy przez Zamawiającego do godz. 10:30 danego dnia w odniesieniu do obiadów i podwieczorków.
- Warunki przygotowania, transport i przechowywanie pożywienia muszą spełniać aktualnie obowiązujące przepisy sanitarno – epidemiologiczne. - Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity Dz. U z 2010 r. Nr 136 poz. 914, z późn. zm.), zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności.
- Przygotowywania i przedstawiania Zamawiającemu do akceptacji jadłospisu, z podaniem gramatury i kaloryczności każdego z posiłków, dla każdej z diet, wskazanych przez Zamawiającego, z zachowaniem co najmniej 7 dniowego terminu wyprzedzenia
- Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
- Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
- Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
- Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków, temperaturę w chwili dowozu oraz jego walory smakowe i estetyczne. Osoba upoważniona przez Zamawiającego, sprawdza zgodność dostarczanych posiłków z zatwierdzonym przez Zamawiającego jadłospisem.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku ich złej jakości, tj. niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych lub zanieczyszczonych
- Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość posiłków i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec „Zamawiającego” jak i osób trzecich.
- Opracowując jadłospisy należy stosować zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie wg racji pokarmowych w całodziennym żywieniu określonych grup ludności
- Jadłospisy powinny zawierać odpowiednią ilość wszystkich niezbędnych dla człowieka składników odżywczych, tzn. białek, węglowodanów, tłuszczów głównie pochodzenia roślinnego bogatych w niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, witamin, składników mineralnych zgodnie z założeniami poszczególnych diet.
- W diecie podstawowej zapotrzebowanie energetyczne powinno być pokryte z zachowaniem odpowiednich proporcji dla osób dorosłych z małą aktywnością fizyczną oraz odpowiadać warunkom charakteryzującym podstawową dietę łatwostrawną w zakresie ograniczenia błonnika, pokarmów tłustych.

- Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, gołąbków, itp.)

Wspólny Słownik Zamówień CPV

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

Zamawiający nie dopuszcza możliwość składania ofert częściowych ani wariantowych.

Składając ofertę Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Terminowego i rzetelnego dostarczania posiłków o odpowiednich wartościach kalorycznych i jakości
2. podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego

3. INFORMACJA O BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Z postępowania wykluczeni zostaną Wykonawcy, którzy:

Z postępowania zostaną wykluczeni Oferenci, którzy są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym (zgodnie z wytycznymi w zakresie kwalifikowalności w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dnia 21.12.2020 r.)

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 przygotowaniem i 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,
- 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.

Ocena spełnienia powyższych podstaw oparta będzie o zasadę spełnia - nie spełnia (1-0) i zostanie przeprowadzona na podstawie:

- złożonego oświadczenia wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania, według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego

Wykonawcy, którzy nie wykażą braku podstaw do wykluczenia z postępowania (tj. nie przedłożą oświadczenia stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego i /lub z oświadczenia będzie wynikał fakt niespełnienia warunków), zostaną wykluczeni z udziału w postępowaniu.

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

W zapytaniu ofertowym mogą brać udział Wykonawcy, którzy:

Zamawiający wymaga, by Wykonawca posiadał aktualne pozwolenie/zaświadczenie/ zezwolenie /decyzję Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu. Zamawiający oceni spełnienie powyższego warunku na podstawie załączonego do Formularza oferty pozwolenia /zaświadczenia/ zezwolenia /decyzji we wskazanym powyżej zakresie bądź stosownego oświadczenia w tym zakresie.

Dysponują potencjałem technicznym, zasobami finansowymi oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (oświadczenie załącznik nr 3)

Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (oświadczenie załącznik nr 3)

Wykonawcy, którzy nie wykażą spełnienia ww. warunku udziału w postępowaniu (tj. nie przedłożą dokumentu/-ów potwierdzającego/-cych posiadane kwalifikacje – wg opisu powyżej) zostaną wykluczeni z udziału w postępowaniu.

5. KRYTERIA OCENY OFERT

Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami::

Lp.	Kryterium	Punkty	Sposób obliczania
1	Cena brutto za posiłek	100	$\frac{\text{cena brutto za posiłek z oferty najtańszej}}{\text{cena brutto za posiłek z oferty badanej}} \times 100$

Oferta, która uzyska najwięcej punktów (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryterium) zostanie uznana za najkorzystniejszą a, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy lub wykonawcom, który/-rzy uzyska/-ją najwyższą ilość punktów.

6. INNE POSTANOWIENIA

1. Płatność rozumiana jest jako iloczyn dostarczonych w miesiącu posiłków i cena brutto za posiłek wskazanej przez Wykonawcę w przyjętej ofercie, a następnie w zawartej umowie.
2. Płatność dokonywana będzie w terminie 14 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu do siedziby CM Arnica w Starych Babicach prawidłowo wystawionego dokumentu księgowego (faktury lub rachunku) oraz podpisania protokołu odbioru.

- Warunkiem wystawienia faktury VAT lub rachunku przez Wykonawcę jest podpisanie przez Zamawiającego (bez uwag) odpowiedniego protokołu odbioru.
- Termin związania z ofertą wynosi 20 dni.

7. PRZYGOTOWANIE OFERTY

- Ofertę należy złożyć na formularzach, których wzory stanowią załączniki do niniejszego zapytania ofertowego:
 - Załącznik nr 1: *Formularz oferty*
 - Załącznik nr 2: *Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania*
 - Dokument/-y potwierdzający posiadane aktualnego pozwolenie/zaświadczenie/ zezwolenie /decyzję Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu
 - Załącznik nr 3: Oświadczenie o posiadanym potencjale technicznym, zasobami finansowymi oraz ludzkim i znajdowaniu się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

Oferta musi być kompletna, tzn. zawierać wszystkie ww. załączniki. Załączniki powinny zostać złożone w oryginale, pozostałe dokumenty mogą być złożone w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub osobę uprawnioną do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy.

Oferta niekompletna, niezgodna z wymaganiami wynikającymi z niniejszego zapytania ofertowego, niezgodna co do treści z wymaganiami opisu przedmiotu zamówienia lub w której formularz oferty nie zostanie podpisany nie będzie rozpatrywana i zostanie odrzucona.

- Oferta musi być wypełniona w sposób czytelny w języku polskim.
 - Oferty (przygotowane na wzorze załączonym do niniejszego zapytania ofertowego) należy przysyłać pocztą tradycyjną, kurierską lub dostarczyć osobiście do recepcji Zamawiającego: Centrum Medyczne Arnica, ul. Rynek 10, 05-082 Stare Babice lub z wykorzystaniem modułu służącego do składania ofert w odpowiedzi na ogłoszenie udostępnionego w ramach serwisu Baza konkurencyjności. W przypadku ofert składanych w siedzibie CM Arnica oferty powinny zostać oznaczone widocznym dopiskiem:

„Postępowanie na catering”

- Termin składania ofert upływa: 29 listopada 2022
- W przypadku składania oferty poprzez pocztę tradycyjną, kurierską lub osobiście w recepcji Zamawiającego za termin złożenia oferty Zamawiający uznaje datę wpływu dokumentów do miejsca prowadzenia działalności przez Zamawiającego określonego w punkcie 1 powyżej, a nie datę wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
- Wybór oferty nie może prowadzić do powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego.

7. Ofertę zatrzymuje Zamawiający. Złożone wraz z ofertą dokumenty lub oświadczenia nie podlegają zwrotowi. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów poniesionych przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem ofert.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo szczegółowego sprawdzenia stanu faktycznego z przedłożoną ofertą, w tym również poprzez wezwanie Wykonawcy do wyjaśnienia treści dokumentów lub przedłożenia dodatkowych dokumentów. W szczególności Zamawiający będzie miał prawo żądać wyjaśnień w przypadku podejrzenia rażąco niskiej ceny. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy. Oferta Wykonawcy, który nie uzupełni dokumentów, nie złoży wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, nie będzie dalej rozpatrywana.

9. W przypadku, jeżeli składane w przedmiotowym postępowaniu dokumenty podlegają ochronie w zakresie i na zasadach przewidzianych w przepisach o ochronie informacji niejawnych oraz o ochronie innych tajemnic ustawowo chronionych bądź ze względu na prywatność osoby fizycznej lub tajemnicę przedsiębiorcy, Wykonawca zobowiązany jest poinformować o takim fakcie Zamawiającego, składając wraz z ofertą stosowne oświadczenie. Oświadczenie powinno zostać uzasadnione oraz wyraźnie wskazywać, które dokumenty podlegają ochronie. Brak oświadczenia nie będzie skutkowało uznaniem oferty za niekompletną.

10. Wszelkie pytania dotyczące przedmiotowego postępowania należy kierować do Pana Jacka Olszewskiego na adres e-mail: jacek.olszewski@cmarnica.pl z dopiskiem „*Postępowanie catering w DDOM*” lub poprzez moduł zadania pytań w Bazie konkurencyjności. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za brak odpowiedzi w przypadku pytań przesłanych pod inny adres bądź bez ww. dopisku. Odpowiedzi na pytania zostaną umieszczone na stronie internetowej Zamawiającego.

11. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta wybrana zostanie jako najkorzystniejsza, odstąpi od podpisania umowy, Zamawiający może podpisać umowę z następnym Wykonawcą, który uzyskał w postępowaniu kolejną najwyższą liczbę punktów.

8. INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w przypadku, gdy oferta z najniższym zaproponowanym wynagrodzeniem przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

2. Zamawiający ma także prawo do unieważnienia postępowania, gdy wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć.

3. Wszelkie pytania dotyczące przedmiotowego zamówienia należy kierować na adres mailowy: biuro@cmarnica.pl

Kluczowa 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:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Arnica Olszewski i Wspólnik spółka jawna 02-796 Warszawa; ul. Wąwozowa 22/89, NIP 9512349868, KRS 0000399487
2. Z Administratorem może Pani/Pan skontaktować się bezpośrednio, korespondencję kierując na adres: ul. 02-796 Warszawa; ul. Wąwozowa 22/89 lub za pośrednictwem powołanego przez niego Inspektora Ochrony Danych Osobowych wysyłając wiadomość elektroniczną na adres email: biuro@cmarnica.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.
3. Administrator przetwarza Pani/Pana dane osobowe podane w formularzu ofertowym oraz pozostałych dokumentach załączonych do postępowania o udzielenie zamówienia.
4. 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.
5. 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 realizowanego w ramach projektu „Dzienny Dom Opieki Medycznej w Starych Babicach”, który współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach – IX Osi Priorytetowej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, prowadzonym zgodnie z zasadą konkurencyjności;
 - 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.
6. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
7. Przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do treści danych osobowych oraz ich poprawiania, sprostowania, ograniczenia przetwarzania oraz do ich usunięcia.
8. 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.
9. Nie przysługuje Pani/Panu prawo do przenoszenia danych osobowych.
10. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
 - a) podmioty świadczące na rzecz Arnica Olszewski i Wspólnik spółka jawna 02-796 Warszawa; ul. Wąwozowa 22/89 usługi księgowo, audyt, badania jakości obsługi, dochodzenia należności, usługi prawne, analityczne, doradcze;
 - b) Mazowiecka Jednostka Wdrażania Programów Unijnych;
 - c) dostawcy systemów informatycznych oraz usług IT;
 - d) operatorzy pocztowi i kurierzy;

e) organy uprawnione do otrzymania danych osobowych na podstawie przepisów prawa.

11. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego, nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym nie będą profilowane.

12. W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych w Arnica Olszewski i Wspólnik spółka jawna 02-796 Warszawa; ul. Wąwozowa 22/89 przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.