



SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO

NAZWA ZAMÓWIENIA:

**Zakup posiłków regeneracyjnych w formie cateringu dla pracowników OPEC
Sp. z o.o. w Gdyni**

Nr Sprawy EZP/525/2023

**Postępowanie prowadzone w oparciu Regulamin udzielania zamówień w
Okręgowym Przedsiębiorstwie Energetyki Ciepłej Sp. z o.o.**

Gdynia, wrzesień 2023 r.

1. Nazwa i adres Zamawiającego

Okręgowe Przedsiębiorstwo Energetyki Ciepłej Spółka z o.o.

ul. Opata Hackiego 14

81- 213 Gdynia

tel. (58) 627 38 18

e-mail: zamowienia.publiczne@opecgdy.com.pl

2. Tryb udzielenia zamówienia

2.1. Zamówienie sektorowe.

2.2. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego.

3. Opis przedmiotu zamówienia

3.1. Kod CPV: **15894200-3** – posiłki gotowe.

3.2. Opis przedmiotu zamówienia:

3.2.1. Przedmiotem zamówienia jest zakup gotowych posiłków dla pracowników Zamawiającego.

3.2.2. Posiłki winny być dostarczane na miejsce prowadzonych prac remontowych na terenie miast: Gdynia, Rumia oraz Wejherowo (miejsca dostaw określane będą w trakcie składania zamówień zgodnie z pkt. 3.2.3. – 3.2.6. oraz 3.2.9. poniżej).

3.2.3. Dzienna szacunkowa liczba posiłków, które winny być dostarczone w godzinach 10:00 – 11:30 w dni powszednie od poniedziałku do piątku wynosi:

a) na terenie miast: Gdynia i Rumia – **31 sztuk**

b) na terenie miasta Wejherowa – **2 sztuki**.

Zamawiający codziennie (w dni powszednie od poniedziałku do piątku), w godzinach 7:00 - 7:30, zgłosi telefonicznie ilość posiłków oraz rodzaj posiłków koniecznych do przygotowania i dowiezienia na miejsce wskazane przez Zamawiającego.

3.2.4. Dzienna szacunkowa liczba posiłków, które winny być dostarczone w godzinach 18:00 – 19:30 w dni powszednie od poniedziałku do piątku wynosi:

a) na terenie miast: Gdynia i Rumia – **9 sztuk**.

Zamawiający codziennie (w dni powszednie od poniedziałku do piątku), w godzinach 12:00 - 13:30, zgłosi telefonicznie ilość posiłków oraz rodzaj posiłków koniecznych do przygotowania i dowiezienia na miejsce wskazane przez Zamawiającego.

3.2.5. Dzienna szacunkowa liczba posiłków, które winny być dostarczone w godzinach 10:00 – 11:30 w sobotę wynosi:

a) na terenie miast: Gdynia – **7 sztuk**

b) na terenie miasta Wejherowa – **2 sztuki**.

W każdą sobotę Zamawiający w godzinach 07:00 - 07:30, zgłosi telefonicznie ilość posiłków oraz rodzaj posiłków koniecznych do przygotowania i dowiezienia na miejsce wskazane przez Zamawiającego.

3.2.6. Wraz z dostawą, o której mowa w punkcie 3.2.5. powyżej Wykonawca winien dostarczyć posiłki do przygotowania (podgrzania) przez personel Zamawiającego na niedzielę. Posiłki muszą być odpowiednio zabezpieczone i zapakowane oraz być zdatne do spożycia w dniu następnym. Dzienna szacunkowa liczba posiłków, które winny być dostarczone wynosi:

a) na terenie miast: Gdynia – **2 sztuki**

- b) na terenie miasta Wejherowa – **2 sztuki**.
- 3.2.7. W przypadku posiłków dostarczanych w sobotę (**na sobotę**) dopuszcza się zaoferowanie przez Wykonawcę dowolnego dania wymienionego w pkt. 3.2.12.
- 3.2.8. Posiłki dostarczane w sobotę (**na niedzielę**) winny mieć kaloryczność nie mniejszą niż posiłki wymienione w pkt. 3.2.14. oraz formę i skład w miarę możliwości jak najbardziej zbliżony do posiłków dostarczanych w pozostałe dni tygodnia. Cena posiłków dostarczanych w soboty na niedziele nie może być wyższa niż wskazana w wierszu nr 10 tabeli Formularza ofertowego Wykonawcy (średnia cena posiłku (pkt. 1÷9/9)).
- 3.2.9. Przedmiot zamówienia obejmuje także posiłki, które winny być dostarczane w dni świąteczne (**ustawowo wolne od pracy**). Posiłki na te dni winny być dostarczone w ostatni poprzedzający dzień powszedni lub w sobotę, i być tak zabezpieczone i zapakowane aby umożliwić pracownikom Zamawiającego ich obróbkę termiczną (podgrzanie). Posiłki muszą być zdatne do spożycia w dniu świątecznym, a ich zamawianie odbywać się będzie w przedostatni dzień roboczy przed dniem świątecznym, na który zamawiany jest posiłek. Dzienna szacunkowa liczba posiłków, które winny być dostarczone wynosi:
- c) na terenie miast: Gdynia – **2 sztuki**
- d) na terenie miasta Wejherowa – **2 sztuki**.
- 3.2.10. Posiłki dostarczane w ostatni dzień roboczy przed dniem świątecznym lub w sobotę (na dni świąteczne) winny mieć kaloryczność nie mniejszą niż posiłki wymienione w pkt. 3.2.14. oraz formę i skład w miarę możliwości jak najbardziej zbliżony do posiłków dostarczanych w pozostałe dni tygodnia. Cena posiłków dostarczanych w soboty na niedziele nie może być wyższa niż wskazana w wierszu nr 10 tabeli Formularza ofertowego Wykonawcy (średnia cena posiłku (pkt. 1÷9/9)).
- 3.2.11. Zamawiający dopuszcza w sytuacjach awaryjnych, możliwość zamawiania posiłków ponad wymienione w punktach powyżej. W takim wypadku Zamawiający skontaktuje się z Wykonawcą i uzgodni możliwość dostarczenia posiłków przez Wykonawcę (niniejszy zapis nie jest zobowiązaniem Wykonawcy). Dodatkowe posiłki winny mieć kaloryczność nie mniejszą niż posiłki wymienione w pkt. 3.2.14. oraz formę i skład w miarę możliwości jak najbardziej zbliżony do posiłków dostarczanych w pozostałe dni tygodnia. Cena posiłków dodatkowych nie może być wyższa niż wskazana w wierszu nr 10 tabeli Formularza ofertowego Wykonawcy (średnia cena posiłku (pkt. 1÷9/9)).
- 3.2.12. Szacunkowe ilości posiłków wskazane w powyższych punktach mogą ulec zmianie w zależności od m.in. absencji pracowników lub potrzeby przeprowadzenia dodatkowych, nieplanowych prac remontowych o charakterze awaryjnym.
- 3.2.13. Szacunkowe ilości nie są zobowiązaniem Zamawiającego, a zmiana ilości zamawianych posiłków nie wpłynie na ich cenę jednostkową.
- 3.2.14. Zamawiający dopuszcza poniższe zestawy obiadowe:

I. Kotlet schabowy panierowany + ziemniaki z koperkiem + banan

- 1) Kotlet schabowy panierowany - 100 g
- 2) Ziemniaki – 250 g
- 3) Koperek – szczypta
- 4) Przyprawy: sól, pieprz
- 5) Olej słonecznikowy
- 6) Banan – ok. 120 g (1 x szt.)

II. Zupa kalafiorowa z kaszą + bułka pełnoziarnista + gruszka

- 1) Cebula - 30 g (0,3 x szt.)
- 2) Kalafior - 150 g (0,3 x szt.)
- 3) Kasza gryczana - 65 g (5 x łyżka)
- 4) Marchew - 45 g (1 x szt.)
- 5) Olej rzepakowy - 10 g (1 x łyżka)
- 6) Pietruszka, liście - 6 g (1 x łyżeczka)
- 7) Skrzydło kurczaka - 120 g (2 x szt.)
- 8) Śmietana, 18% tłuszczu - 25 g (1 x łyżka)
- 9) Ziemniaki - 70 g (1 x szt.)
- 10) Ziele angielskie - 1 g (1 x szt.)
- 11) Liść laurowy - 1 g (1 x listek)
- 12) Pieprz czarny mielony - 2 g (2 x szczypta)
- 13) Woda - 400 g (1,6 x szklanka)
- 14) Sól himalajska - 2 g (2 x szczypta)
- 15) Bułka pełnoziarnista - 80 g (1 x szt.)
- 16) Gruszka – min. 130 g (1 x szt.)

III. Zupa z pomidorowa + bułka pełnoziarnista + baton crunchy

- 1) Cebula - 30 g (0,3 x szt.)
- 2) Korzeń pietruszki – 30 g (0,3 x szt.)
- 3) Seler – 30 g (0,3 x szt.)
- 4) Makaron pełnoziarnisty - 70 g (1 x szklanka)
- 5) Marchew - 30 g (0.50 x szt.)
- 6) Por – 30 g (0,3 x szt.)
- 7) Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 100 g (1 x porcja)
- 8) Śmietana, 18% tłuszczu - 25 g (1 x łyżka)
- 9) Pasta pomidorowa – 100g (min. 2 czubate łyżki)
- 10) Sól biała - 3 g (3 x szczypta)
- 11) Ziele angielskie - 1 g (1 x szt.)
- 12) Liść laurowy - 1 g (1 x listek)
- 13) Pieprz czarny mielony - 2 g (2 x szczypta)
- 14) Pietruszka zielona – 2 g (do posypania)
- 15) Woda - 400 g (1,6 x szklanki)
- 16) Bułka pełnoziarnista - 80 g (1 x szt.)
- 17) Baton Crunchy np. Sante/40 g smaki: żurawina, orzech, śliwka, banan, malina (1 x szt.)

IV. Zupa szczawiowa + bułka wrocławska + pomarańcza

- 1) Bulion warzywny - 400 ml
- 2) 100 g świeżego szczawiu lub 50 g szczawiu ze słoika
- 3) Średnia marchew
- 4) Średni korzeń pietruszki
- 5) Korzeń selera - kawałek wielkości mandarynki
- 6) Por - odcinek 10 cm
- 7) Śmietana kwaśna 18% - 1 x łyżka
- 8) Mąka pszenna – 1 x łyżeczka
- 9) Zioła i przyprawy: liście laurowe, ziarna ziela angielskiego, kilka ziaren pieprzu, sól do smaku
- 10) Ziemniak gotowany - 1 szt.
- 11) Jajka gotowane na twardo - 1,5 szt.
- 12) Koper świeży - 10 g
- 13) Bułka wrocławska - 80 g (1 x Sztuka)
- 14) Pomarańcza – min. 150 g (1 x szt.)

V. Zupa pieczarkowa z makaronem + bułka wrocławska + baton crunchy

- 1) Cebula - 30 g (0,3 x szt.)
- 2) Marchew - 45 g (1 x szt.)
- 3) Noga (udo) kurczaka - 160 g (1 x porcja)
- 4) Olej rzepakowy - 5 g (0.5 x łyżka)
- 5) Pieczarka uprawna, świeża - 140 g (7 x szt.)
- 6) Pietruszka, korzeń - 50 g (1 x szt.)
- 7) Seler korzeniowy - 60 g (1 x plaster)
- 8) Śmietana, 12% tłuszczu - 36 g (2 x łyżka)
- 9) Sól biała - 5 g (5 x szczypta)
- 10) Ziele angielskie - 3 g (3 x szt.)
- 11) Liść laurowy - 2 g (2 x listek)
- 12) Pieprz czarny mielony - 3 g (3 x szczypta)
- 13) Woda - 375 g (1.5 x szklanka)
- 14) Makaron penne - 70 g (1 x szklanka)
- 15) Koper świeży - 10 g
- 16) Bułka wrocławska - 80 g (1 x szt.)
- 17) Baton Crunchy np. Sante/40 g smaki: żurawina, orzech, śliwka, banan, malina (1 x szt.)

VI. Barszcz ukraiński + bułka pełnoziarnista + banan

- 1) Burak - 150 g (1.5 x szt.)
- 2) Cebula - 30 g (0.3 x szt.)
- 3) Marchew - 45 g (1 x szt.)
- 4) Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 50 g (0.5 x porcja)
- 5) Olej rzepakowy - 10 g (1 x łyżka)
- 6) Pietruszka, korzeń - 50 g (1 x szt.)
- 7) Pietruszka, liście - 18 g (3 x łyżeczka)
- 8) Seler korzeniowy - 30 g (0.5 x plaster)
- 9) Śmietana, 12% tłuszczu - 36 g (2 x łyżka)
- 10) Sól biała - 3 g (3 x szczypta)
- 11) Wieprzowina, żeberka - 50 g (0.5 x porcja)
- 12) Ziemniaki - 210 g (3 x szt.)
- 13) Fasola biała (konserwowa) - 80 g (4 x łyżka)
- 14) Ziele angielskie - 3 g (3 x szt.)

- 15) Liść laurowy - 1 g (1 x listek)
- 16) Pieprz czarny mielony - 2 g (2 x szczypta)
- 17) Woda - 400 g (1.6 x szklanka)
- 18) Kapusta, kiszona - 45 g (0.41 x szklanka)
- 19) Bułka pełnoziarnista - 80 g (1 x szt.)
- 20) Banan - ok. 120 g (1 x szt.)

VII. Krupnik z kaszą gryczaną + bułka pełnoziarnista + baton crunchy

- 1) Cebula - 50 g (0.5 x szt.)
- 2) Czosnek - 5 g (1 x ząbek)
- 3) Marchew - 45 g (1 x szt.)
- 4) Noga (udo) kurczaka - 160 g (1 x porcja)
- 5) Olej rzepakowy - 10 g (1 x łyżka)
- 6) Pietruszka, korzeń - 50 g (1 x szt.)
- 7) Seler korzeniowy - 30 g (0.5 x plaster)
- 8) Śmietana, 12% tłuszczu - 18 g (1 x łyżka)
- 9) Ziemniaki - 140 g (2 x szt.)
- 10) Śliwki bez pestek, suszone - 7 g (1 x szt.)
- 11) Ziele angielskie - 2 g (2 x szt.)
- 12) Liść laurowy - 1 g (1 x listek)
- 13) Majeranek - 8 g (2 x łyżeczka)
- 14) Pieprz czarny mielony - 2 g (2 x szczypta)
- 15) Woda - 400 g (1.6 x szklanka)
- 16) Kasza gryczana niepalona (biała) - 39 g (3 x łyżka)
- 17) Sól himalajska - 3 g (3 x szczypta)
- 18) Bułka pełnoziarnista - 80 g (1 x szt.)
- 19) Baton Crunchy np. Sante/40 g smaki: żurawina, orzech, śliwka, banan, malina (1 x szt.)

VIII. Zupa ogórkowa z ryżem + bułka pełnoziarnista + banan

- 1) Marchew - 45 g (1 x szt.)
- 2) Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 100 g (1 x porcja)
- 3) Olej rzepakowy - 10 g (1 x łyżka)
- 4) Pietruszka, korzeń - 50 g (1 x szt.)
- 5) Por - 70 g (0.5 x szt.)
- 6) Ryż biały - 60 g (4 x łyżka)
- 7) Seler korzeniowy - 30 g (0.5 x plaster)
- 8) Śmietana, 12% tłuszczu - 18 g (1 x łyżka)
- 9) Sól biała - 3 g (3 x szczypta)
- 10) Ziemniaki - 140 g (2 x szt.)
- 11) Masło klarowane - 10 g (0.67 x łyżka)
- 12) Ziele angielskie - 2 g (2 x szt.)
- 13) Liść laurowy - 1 g (1 x Listek)
- 14) Pieprz czarny mielony - 2 g (2 x szczypta)
- 15) Woda - 400 g (1.6 x szklanka)
- 16) Koper świeży - 5 g
- 17) Ogórki kiszane - 120 g (2 x szt.)
- 18) Bułka pełnoziarnista - 80 g (1 x szt.)
- 19) Banan – ok. 120 g (1 x szt.)

IX. Zupa rybna z brązowym ryżem + bułka pełnoziarnista + gruszka

- 1) Cebula dymka - 1 szt.
- 2) Cytryna sok - 1 łyżeczka
- 3) Dorsz, świeży - 100 g
- 4) Marchew - 0,5 szt.
- 5) Olej rzepakowy - 2 łyżki stołowe
- 6) Pietruszka korzeń - 0,5 szt.
- 7) Ryż brązowy - 25 g
- 8) Seler korzeniowy - 0,25 szt.
- 9) Przyprawy-sól, pieprz, papryka chili, liść laurowy, ziele angielskie
- 10) Papryka świeża czerwona - 0,5 szt.
- 11) Papryka świeża żółta - 0,5 szt.
- 12) Papryka świeża zielona - 0,5 szt.
- 13) Pomidor - 0,5 szt.
- 14) Bulion rybny z trzech rodzajów ryb (łosoś, leszcz, pstrąg) - 400 ml
- 15) Bułka pełnoziarnista - 80 g (1 x szt.)
- 16) Gruszka – min. 150 g (1 x szt.)

3.2.15. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych produktów i **podawane na ciepło w jednorazowych opakowaniach termoizolacyjnych** (z wyłączeniem posiłków, o których mowa w pkt. 3.2.6. oraz 3.2.9. SWZ) oraz posiadać plastikowe sztućce i serwetkę – każdy z posiłków winien być zapakowany osobno.

3.2.16. Wskazane wagi poszczególnych składników dań są gramaturą **minimalną**, sprzed obróbki.

3.2.17. Konkretną liczbę zamawianego posiłku Zamawiający określi zgodnie z pkt. 3.2.3. – 3.2.6. oraz 3.2.9. SWZ.

3.2.18. Zamawiający wskazuje poniższe zestawy obiadowe w poszczególnych dniach:

Dzień tygodnia	Data	Posiłek
poniedziałek	listopad 2023: 4, 13, 20, 27 grudzień 2023: 4, 11, 18, 25 styczeń 2024: 8, 15, 22, 29 luty 2024: 5, 12, 19, 26 marzec 2024: 4, 11, 18, 25	Kotlet schabowy panierowanym + ziemniaki z koperkiem + banan
wtorek	listopad 2023: 7, 21 grudzień 2023: 5, 19 styczeń 2024: 2, 16, 30 luty 2024: 6, 20 marzec 2024: 5, 19	Zupa pieczarkowa z makaronem + bułka wrocławska + baton crunchy
środa	listopad 2023: 15, 29 grudzień 2023: 6, 20 styczeń 2024: 3, 17, 31 luty 2024: 7, 21 marzec 2024: 6, 20	Zupa kalafiorowa z kaszą + bułka pełnoziarnista + gruszka

czwartek	listopad 2023: 2, 16, 30 grudzień 2023: 7, 21 styczeń 2024: 4, 18 luty 2024: 1, 15, 29 marzec 2024: 7, 21	Zupa pomidorowa + bułka pełnoziarnista + baton crunchy
piątek	listopad 2023: 3, 17 grudzień 2023: 1, 15, 29 styczeń 2024: 5, 19 luty 2024: 2, 16 marzec 2024: 1, 15, 29	Zupa szczawiowa + bułka wrocławska + pomarańcza
wtorek	listopad 2023: 14, 28 grudzień 2023: 12, 26 styczeń 2024: 9, 23 luty 2024: 13, 27 marzec 2024: 12, 26	Barszcz ukraiński + bułka pełnoziarnista + banan
środa	listopad 2023: 8, 22 grudzień 2023: 13, 27 styczeń 2024: 10, 24 luty 2024: 14, 28 marzec 2024: 13, 27	Krupnik z kaszą gryczaną + bułka pełnoziarnista + baton crunchy
czwartek	listopad 2023: 9, 23 grudzień 2023: 14, 28 styczeń 2024: 11, 25 luty 2024: 8, 22 marzec 2024: 14, 28	Zupa ogórkowa z ryżem + bułka pełnoziarnista + banan
piątek	listopad 2023: 10, 24 grudzień 2023: 8, 22 styczeń 2024: 12, 26 luty 2024: 9, 23 marzec 2024: 8, 22	Zupa rybna z brązowym ryżem + bułka pełnoziarnista + gruszka

3.2.19. Koszt jednorazowych opakowań (osobnych dla każdego z posiłków), sztućców i serwetek oraz koszt transportu na miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie miast: Gdynia, Rumia oraz Wejherowo winien być wliczony w cenę posiłku.

3.2.20. Termin realizacji zamówienia: od dnia **02.11.2023 r.** do dnia **31.03.2024 r.**

3.2.21. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków, Wykonawca zobowiązany będzie na swój koszt dostarczyć w wymaganym terminie zamówione posiłki przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

3.2.22. Zamawiający zastrzega sobie prawo niezapowiedzianej kontroli rodzaju, jakości i gramatury posiłków dostarczanych pracownikom Zamawiającego.

4. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów:

- 4.1. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 344) za pośrednictwem Platformy Zakupowej <https://platformazakupowa.pl/pn/opecgdy/proceedings>.
- 4.2. Ofertę sporządza się w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 4.3. Zamawiający dopuści jako prawidłowe dostarczenie oferty, o której mowa powyżej jako:
 - a) dokumentu elektronicznie sporządzonego;
 - b) scanu dokumentu, który został przeformatowany z formy papierowej na wersję elektroniczną.
- 4.4. Niezależnie od powyższego dostarczona oferta adekwatnie od formy/postaci jej złożenia (zgodnie z pkt 4.3. powyżej) winna być opatrzona tj. podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Zamawiający uzna za prawidłową ofertę złożoną w formie określonej w pkt 4.3. lit. b) powyżej bez opatrzenia jej jedną z form podpisów, o których mowa w zdaniu poprzednim, pod warunkiem, że będzie ona opatrzona („na papierze”) podpisem osoby umocowanej, a podpis ten będzie umożliwiał identyfikację tej osoby.
- 4.5. Format przesyłanych danych: **.pdf**.
- 4.6. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku braku działania platformy zakupowej Strony mogą się również komunikować za pomocą poczty elektronicznej: zamowienia.publiczne@opecgdy.com.pl z zastrzeżeniem, że Formularz ofertowy Wykonawca może złożyć wyłącznie za pośrednictwem Platformy zakupowej.
- 4.7. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane będą w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy Zakupowej i formularza „Wyślij wiadomość” znajdującego się na stronie postępowania. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem Platformy poprzez kliknięcie przycisku „wyślij wiadomość”, po którym pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
- 4.8. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z Platformy Zakupowej dotyczące w szczególności logowania, pobrania dokumentacji, składania wniosków o wyjaśnienie treści Zapytania ofertowego, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu Platformy Zakupowej znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje> w szczególności w Pełnej instrukcji tekstowej składania ofert, wysyłania wiadomości w Ogłoszeniu o Zamówieniu (UE/PL).
- 4.9. W przypadku przekazywania przez Wykonawcę dokumentu elektronicznego w formacie podającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym jest równoznaczne z poświadczeniem przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem wszystkich

elektronicznych kopii dokumentów zawartych w tym pliku, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego Wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, albo przez Podwykonawcę.

- 4.10. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z Platformy Zakupowej określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący.
- 4.11. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania ofertowego w sposób określony w pkt 4.6. Zamawiający zastrzega możliwość nie udzielenia odpowiedzi na pytania Wykonawców, które wpłynęły później niż na 3 dni robocze przed upływem pierwotnego terminu składania ofert.
- 4.12. Zamawiający będzie przekazywał informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy Zakupowej. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany dokumentacji postępowania, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na Platformie w sekcji “Komunikaty”.
- 4.13. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy Zakupowej do tego konkretnego Wykonawcy.
- 4.14. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią Zapytania ofertowego a treścią udzielonych wyjaśnień/odpowiedzi, jako obowiązującą przyjąć należy treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
- 4.15. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Zapytania ofertowego. Dokonaną zmianę treści Zapytania Zamawiający udostępni na stronie internetowej.
- 4.16. Zaleca się bieżące śledzenie przedmiotowego postępowania na stronie internetowej Zamawiającego: <https://platformazakupowa.pl/pn/opecgdy/proceedings>
- 4.17. Do porozumiewania się z Wykonawcami uprawniona jest: Aleksandra Bonk, adres e-mail: a.bonk@opecgdy.com.pl telefon: 502-761-849, przy czym komunikacja ustna dopuszczalna jest w odniesieniu do informacji, które nie są istotne, w szczególności nie dotyczą ogłoszenia o zamówieniu lub dokumentów zamówienia, potwierdzenia zainteresowania lub ofert. Preferowanym jest, aby Wykonawca kontaktował się z Zamawiającym w godzinach od 7:15 – 14:15.

5. Opis sposobu przygotowania ofert

- 5.1. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
- 5.2. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jeden rodzaj próbki (nie dopuszcza się złożenia próbki w różnych wariantach).
- 5.3. **W trakcie badania ofert Zamawiający wezwie do złożenia próbki posiłku (3 sztuki), o którym mowa w pkt. 3.2.14. ust. IX niniejszej specyfikacji tj. Zupa rybna z brązowym ryżem + bułka pełnoziarnista (bez gruszki), który będzie podlegał ocenie Komisji przetargowej.**

5.4. Zamawiający powiadomi Wykonawców o terminie dostarczenia próbek posiłków do siedziby Zamawiającego z przynajmniej dwudniowym wyprzedzeniem.

Nie należy dołączać próbek do składanej oferty!

5.5. Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem Platformy Zakupowej przy użyciu Formularza składania oferty dostępnego pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/opecgdy/proceedings> w terminie do dnia **04.10.2023 r.** do godz. **10:00**.

5.6. Komisyjne otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w dniu **04.10.2023 r.** od godz. **10:05** za pomocą Platformy Zakupowej w siedzibie Zamawiającego.

5.7. Otwarcie ofert, o którym mowa w 5.6 SWZ odbędzie się bez udziału osób trzecich, czyli w sposób niejawnny.

5.8. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:

- a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
- b) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
- c) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności o ile są zawarte w ofertach.

5.9. Wraz z ofertą Wykonawca winien złożyć:

- a) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert potwierdzający, że w stosunku do Wykonawcy nie otwarto likwidacji lub nie ogłoszono upadłości, z wyjątkiem Wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego,
- b) Decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą spełnianie przez Wykonawcę wymagań określonych w załączniku II Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30. 04.2004).

5.10. Oferta winna być sporządzona zgodnie z wzorem Zamawiającego.

5.11. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania i składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy - zgodnie z wpisem do właściwego rejestru. Jeżeli upoważnienie do podpisywania oferty, reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty wynika z pełnomocnictwa - winno być ono udzielone (podpisane) przez osobę /osoby uprawnione zgodnie z wpisem do właściwego rejestru, oraz dołączone do oferty (w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza).

5.12. Degustacja próbek, o których mowa w pkt. 5.3 niniejszej specyfikacji w terminie wskazanym przez Zamawiającego, stanowi niejawną część procesu badania ofert.

6. Opis sposobu obliczania ceny

- 6.1. Cena oferty winna objąć wszystkie koszty mogące powstać w czasie realizacji, z określeniem stawki podatku VAT według stanu prawnego na dzień złożenia oferty.
- 6.2. Ceny są stałe w trakcie realizacji umowy jednak za zgodą Zamawiającego mogą podlegać indeksacji o współczynnik korygujący z tytułu inflacji.
- 6.3. Cena oferty musi obejmować całkowity koszt wykonania zamówienia oraz wszelkie koszty towarzyszące, konieczne do poniesienia przez Wykonawcę z tytułu wykonania przedmiotu zamówienia i uwzględniać wszystkie czynności związane z prawidłową i terminową realizacją przedmiotu zamówienia.
- 6.4. W ofercie należy podać wartość netto i cenę brutto w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 6.5. Cena oferty musi uwzględniać koszty transportu na wskazane przez Zamawiającego miejsce.

7. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty

- 7.1. Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium i jego wagą:

cena – **30%**

jakość posiłków – **70%**

- 7.2. Wykonawca winien wyliczyć średnią cenę posiłku w wierszu nr 10 tabeli zawartej w Formularzu ofertowym poprzez zsumowanie pozycji od nr 1 do nr 9, a następnie podzielenie otrzymanej sumy przez liczbę 9. Iloraz (wyliczony i wskazany w wierszu nr 10 tabeli) będzie podstawą do obliczenia przez Zamawiającego liczby punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium **cena** zgodnie ze wzorem:

$$C = \frac{\text{średnia cena posiłku oferty najtańszej}}{\text{średnia cena posiłku oferty badanej}} \times 30$$

- 7.3. Punkty za kryterium jakość zostaną przyznane przez członków Komisji przetargowej. Każdy z członków Komisji przyzna według subiektywnej oceny punkty za:
 - a) sposób przygotowania posiłku (zgodność z opisem zawartym w SWZ);
 - b) smak posiłku;
 - c) wygląd posiłku.
- 7.4. Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania w kryterium **jakość posiłków** wynosi **70**.
- 7.5. Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania w kryterium **cena** wynosi **30**.
- 7.6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższym wynikiem punktowym będącym sumą **ceny i jakości posiłku**.

8. Zwrot kosztów udziału w postępowaniu

- 8.1. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oraz dostarczeniem oferty (w tym próbek posiłku, o których mowa w pkt. 5.3. SWZ) ponosi Wykonawca.
- 8.2. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

9. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu

- 9.1. W przypadku wyboru złożonej oferty, Zamawiający w terminie niezwłocznym podpisze umowę z zaproszonym Wykonawcą.
- 9.2. Wzór umowy zawarty zostały w **załączniku nr 2** do SWZ.

10. Odrzucenie oferty

- 10.1. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
- a) jej treść nie odpowiada treści SWZ;
 - b) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - c) jej całkowita cena brutto uznana zostanie przez Zamawiającego za rażąco niską;
 - d) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
 - e) Wykonawca nie dostarczył w terminie wskazanym przez Zamawiającego próbek posiłku (3 sztuk), o której mowa w pkt. 5.3. niniejszej SWZ;
 - f) złożona próbka nie odpowiada wymaganiom Zamawiającego zawartymi w dokumentacji przetargowej;
 - g) Wykonawca nie dostarczył wymaganych dokumentów tj.:
 - **aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert potwierdzający, że w stosunku do Wykonawcy nie otwarto likwidacji lub nie ogłoszono upadłości, z wyjątkiem Wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego,**
 - **Decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającej spełnianie przez Wykonawcę wymagań określonych w załączniku II Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30. 04.2004).**

10. Unieważnienie postępowania

Zamawiający ma prawo unieważnienia postępowania bez podania uzasadnienia, w każdym momencie przed lub po otwarciu ofert.

11. Inne postanowienia

- 11.1. Regulamin udzielania zamówień w Okręgowym Przedsiębiorstwie Energetyki Ciepłej Sp. z o.o. dostępny jest na stronie internetowej Zamawiającego pod adresem: <https://opecgdy.com.pl/zamowienia-publiczne/regulaminy/>
- 11.2. Wszelkie informacje przedstawione w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia i załącznikach przeznaczone są wyłącznie w celu przygotowania oferty.

12. Inne postanowienia

- 12.1. Regulamin udzielania zamówień w Okręgowym Przedsiębiorstwie Energetyki Ciepłej Sp. z o.o. dostępny jest na stronie internetowej Zamawiającego pod adresem: <https://opecgdy.com.pl/images/zamowienia/decyzja-nr-41-2023-ws--wprowadzenia--regulaminu-udzielania-zamowie-w-okrgowym-przedsibiorstwie-energetyki-cieplnej-sp--z-o-o-.pdf>
- 12.2. Wszelkie informacje przedstawione w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia i załącznikach przeznaczone są wyłącznie w celu przygotowania oferty.

13. Obowiązek informacyjny RODO

W zakresie niniejszego postępowania administratorem danych osobowych obowiązującym do spełnienia obowiązku informacyjnego z art. 13 RODO¹⁾ będzie w szczególności:

Zamawiający - względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał.

Dotyczy to w szczególności:

- Wykonawcy będącego osobą fizyczną,
- Wykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą,
- pełnomocnika Wykonawcy będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),
- członka organu zarządzającego Wykonawcy, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK),
- osoby fizycznej skierowanej do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Wykonawca - względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał.

Dotyczy to w szczególności:

- osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia,
- Podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną,
- Podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą,
- pełnomocnika Podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),
- członka organu zarządzającego Podwykonawcy/podmiotu trzeciego, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK);

Podwykonawca/podmiot trzeci - względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia.

Zgodnie z art.13 ust.1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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 Okręgowe Przedsiębiorstwo Energetyki Ciepłej Sp. z o.o.**, adres kontaktowy: ul. Opata Hackiego 14, 81-213 Gdynia.
2. **Administrator danych wyznaczył Inspektora ochrony danych**, z którym może się Pani/Pan skontaktować poprzez email: iod@opecgdy.com.pl lub pisemnie na adres siedziby administratora. Z inspektorem ochrony danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.
3. **Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celu wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c Rozporządzenia**, wynikającego z aktów prawnych związanych z realizacją zadań administratora, tj. związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia **zgodnie z** ustawą z dnia 23 kwietnia 1964 roku - Kodeks cywilny oraz innych obowiązujących przepisów prawa.
4. **W związku z przetwarzaniem danych w celach, wskazanych powyżej, odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą** osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania per analogiam jak w art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku – Prawo zamówień publicznych.
5. **Pani/Pana dane osobowe przetwarzane przez administratora przechowywane będą przez okres niezbędny do realizacji celu dla którego zostały zebrane oraz per analogiam jak w art. 78 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku – Prawo zamówień publicznych, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.**
6. **W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych:**
 - przysługują Pani/Panu następujące prawa:
 - dostępu do treści danych osobowych jej dotyczących, na podstawie art. 15 Rozporządzenia;
 - sprostowania danych, na podstawie art. 16 Rozporządzenia;
 - ograniczenia przetwarzania danych, na podstawie art. 18 Rozporządzenia, z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust 2 Rozporządzenia.
 - nie przysługują Pani/Panu prawa:
 - usunięcia danych, na podstawie art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e Rozporządzenia;
 - prawo do przenoszenia danych – na podstawie art. 20 Rozporządzenia;
 - wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzanych danych, na podstawie art. 21 Rozporządzenia.
7. **Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy Rozporządzenia.**
8. **Pani/Pana dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym również w formie profilowania.**

Obowiązek informacyjny określony przepisami RODO spoczywa także na Wykonawcach, którzy pozyskują dane osobowe osób trzecich w celu przekazania ich Zamawiającemu w ofertach. W

związku z tym należy złożyć Zamawiającemu stosowne oświadczenie (treść oświadczenia zawarta została w Formularzu oferty).

¹⁾ *rozporządzenie 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).*

Załączniki do specyfikacji warunków zamówienia:

Nr 1 - Formularz ofertowy

Nr 2 – Wzór umowy

Gdynia, dn. 26.09.2023 r.

SWZ sporządziły: Aleksandra Bonk
Ewa Nosowska-Wichert

SWZ zatwierdził: