

GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ  
26-242 Ruda Maleniecka 105A

Ruda Maleniecka, dnia 20.07.2021 r.

Znak: GOPS.271.13.2021

**Zaproszenie do złożenia oferty**  
**Zakup artykułów spożywczych na potrzeby projektu pn.**  
**„Utworzenie Klubu Seniora w miejscowości Lipa”**

**1. Opis przedmiotu zamówienia:**

1.1. Przedmiotem zamówienia jest zakup artykułów spożywczych na potrzeby projektu pn. „Utworzenie Klubu Seniora w miejscowości Lipa”.

**Zadanie będzie współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego 2014-2020; Poddziałanie 9.2.1 „Rozwój wysokiej jakości usług społecznych”.**

1.2. Przedmiotem zamówienia jest zakup:

**A. Artykułów spożywczych przeznaczonych na poczęstunek podczas realizowanego projektu:**

- a) Herbata czarna ekspresowa (30 saszetek w opakowaniu) – 100 szt.
- b) Herbata owocowa ekspresowa (30 saszetek w opakowaniu – 100 szt.
- c) Kawa rozpuszczalna (200g) – 30 szt.
- d) Kawa ziarnista (1 kg) – 25 szt.
- e) Paluszki z solą (opakowanie 200g) – 50 szt.
- f) Pierniczki (opakowanie 1 kg) – 20 szt.
- g) Ciastka kruche (opakowanie 1 kg) – 20 szt.
- h) Wafelki (opakowanie 1 kg) – 20 szt.
- h) Cukier – 20 kg
- i) Woda mineralna 1,5 litra – gazowana – 50 zgrzewek
- j) Woda mineralna 1, litra – niegazowana lub lekko gazowana – 50 zgrzewek
- k) Śliwki węgierki – 50 kg
- l) Mandarynki – 50 kg
- ł) Banany – 50 kg
- m) Winogron – 50 kg
- n) Brzoskwinie – 50 kg
- o) Śmietanka do kawy 12%, 500 ml – 53 szt.
- p) Ciastka w czekoladzie (opakowanie 1 kg) – 20 szt.
- r) Słodkie bułeczki (z nadzieniem owocowym: truskawkowym, jagodowym, jabłkowym, itp.) – 900 szt.

**B. Artykułów spożywczych przeznaczonych do prowadzenia zajęć kulinarnych realizowanych w ramach projektu:**

**I. MUFFINY**

- 1) Czekolada mleczna 100g – szt. 45
- 2) Mleko 2% - 1 litr – 15 szt.

- 3) Jogurt naturalny 150 g – 30 szt.
- 4) Margaryna 250 g – 30 szt.
- 5) Cukier kryształ – 12 kg
- 6) Mąka pszenna – 6 kg
- 7) Proszek do pieczenia 30 g – 15 szt.
- 8) Cukier waniliowy 30 g – 12 szt.
- 9) Jajko klasa 0 – 30 szt.
- 10) Papierowe foremki do muffinek 200 szt.

## II. KEBAB NA FRYTKACH

- 1) Filet drobiowy – 5 kg
- 2) Olej do smażenia – 15 litrów
- 3) Przyprawa kebab-gyros 30 g – 15 szt.
- 4) Ziemniaki – 15 kg
- 5) Sól morską – 3 kg
- 6) Kapusta pekińska - 9 szt.
- 7) Papryka – 9 kg.
- 8) Szczypiorek – 6 pęczków
- 9) Jogurt naturalny typu grecki 200g – 30 szt.
- 10) Czosnek – 3 główki
- 11) Pieprz 30g – 10 szt.
- 12) Majeranek 30g – 8 szt.

## III. CIASTECZKA Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI

- 1) Masło 82% tłuszczu 200g – 6 szt.
- 2) Jogurt naturalny 150g – 30 szt.
- 3) Jajko klasa 0 – 15 szt.
- 4) Mąka pszenna – 10 kg
- 5) Proszek do pieczenia 30g – 10 szt.
- 6) Cukier – 6 kg
- 7) Śmietana 30% 400g – 6 szt.
- 8) Śmietan fix 9g – 12 szt.
- 9) Cukier puder 400g – 6 szt.
- 10) Truskawki – 9 kg
- 11) Borówka – 2 kg
- 12) Banan – 9 kg

## IV. NALEŚNIKI Z TWAROGIEM I SAŁATKA OWOCOWA

- 1) Mleko 1 litr 2% - 15 szt.
- 2) Jaja – 15 szt.
- 3) Woda gazowana 1,5 l – 6 szt.
- 4) Mąka pszenna – 12 kg
- 5) Cukier kryształ – 3 kg
- 6) Twaróg mielony w wiadereczku – 15 kg
- 7) Maliny 100g opakowanie – 15 szt.
- 8) Borówka 125g opakowanie – 15 szt.
- 9) Truskawki – 12 kg
- 10) Sok pomarańczowy 2 l – 9 szt.
- 11) Cukier puder 400 g – 6 szt.

12) Olej do smażenia 5 litrów – 3 szt.

13) Banan – 6 kg

14) Śliwka – 6 kg

15) Kiwi – 6 kg

16) Cukier waniliowy 30g – 12 szt.

#### V. GRZANKI

1) Bagietka – 18 szt.

2) Jaja – 15 szt.

3) Masło 82% tłuszczu 200g – 8 szt. (

4) Rukola min. 200g – 4 szt.

5) Ogórek świeży – 6 kg

6) Rzodkiewka – 9 pęczków

9) Szczypiorek – 6 pęczków

10) Koperek – 6 pęczków

11) Kielki rzodkiewki 50g – 6 szt.

12) Kielki buraka 50g – 6 szt.

13) Twaróg kanapkowy naturalny 150g – 12 szt.

14) Papryka – 9 kg

15) Pomidorki koktajlowe – 9 kg.

#### VI Pozostałe:

1) Marchew – 70 kg

2) Cebula – 60 kg

3) Cukinia – 30 kg

4) Cytryna – 50 kg

5) Mix sałat – 10 kg

6) Pomidory – 60 kg

7) Seler – 30 kg

8) Ogórek zielony 60 kg

9) Rzodkiewka 50 pęczków

10) Cebula czerwona – 30 kg

11) Czosnek – 70 szt.

12) Awokado – 40 szt.

13) Papryka czerwona 20 kg

14) Papryka żółta – 20 kg

15) Papryka zielona – 20 kg

16) Pomidorki koktajlowe – 25 kg

17) Sałata rzymska – 10 szt.

18) Sałata masłowa – 25 szt.

19) Sałata lodowa – 40 szt.

20) Kapusta pekińska 40 szt.

21) Cykoria 10 szt.

22) Pietruszka zielona 40 pęczków

23) Bazylija świeża – 8 doniczek

24) Szczypiorek 50 pęczków

25) Pieczarki – 70 kg

26) Buraki – 60 kg

- 27) Por 25 kg
- 28) Ziemniaki – 130 kg.
- 29) Pietruszka korzeń 20 kg
- 30) Dynia – kg 20
- 31) Jabłko – 70 kg
- 32) Gruszka – 50 kg
- 33) Borówki amerykańskie – 6 kg
- 34) Banany – 50 kg
- 35) Ananas – 30 szt.
- 36) Pomarańcze – 25 kg
- 37) Truskawki – 30 kg
- 38) Czereśnie – 20 kg
- 39) Śliwki węgierki – 30 kg
- 40) Brzoskwinie – 20 kg
- 41) Winogron zielony – 30 kg
- 42) Winogron czerwony – 30 kg
- 43) Szpinak – 10 kg
- 44) Kalafior – 30 szt.
- 45) Brokół – 30 szt.
- 46) Słonina – 15 kg
- 47) Pierś z kurczaka – 60 kg
- 48) Wołowina – 30 kg
- 49) Kurczak cały – 50 kg
- 50) Ćwiartki z kurczaka – 55 kg
- 51) Mięso mielone z łopatki – 12 kg
- 52) Boczek parzony – 25 kg
- 53) Boczek wędzony – 25 kg
- 54) Żeberka – 50 kg
- 55) Karczek – 50 kg
- 56) Łopatka – 40 kg
- 57) Schab – 45 kg
- 58) Masło 200 g – 60 szt.
- 59) Jaja Klasa 0 – 1000 szt.
- 60 ) Mleko UHT 1 litr – 100 szt.
- 61) Maślanka 1 litr – 20 szt.
- 62) Śmietana 18% 400 g – 50 szt.
- 63) Śmietana 36% 400 g – 50 szt.
- 64) Ser żółty – 20 kg
- 65) Ser parmezan 5 kg
- 66) Bułki kajzerki 50 szt.
- 67) Kakao 200 g – 10 szt.
- 68) Oliwa extra vergine – 8 litrów
- 69) Ocet winny biały – 3 litry
- 70) ocet winny czerwony – 2 litry
- 71) Ocet balsamiczny – 3 litry
- 72) Pomidory suszone – 5 kg
- 73) Pestki dyni - 2 kg

- 74) Pestki słonecznika 5 kg
- 75) Oliwki zielone 250 ml – 20 szt.
- 76) Oliwki czarne 250 ml – 20 szt.
- 77) Pieczarki marynowane 370 ml – 15 szt.
- 78) Ogórki kiszzone – 30 kg
- 79) Korniszony 900ml – 30 szt.
- 80) Orzechy laskowe – 6 kg
- 81) Orzechy włoskie – 6 kg
- 82) Migdały – 6 kg
- 83) Rodzynki suszone – 100g – 50 szt.
- 84) Czekolada gorzka 100g – 50 szt.
- 85) Musztarda delikatesowa 185 g – 40 szt.
- 86) Miód wielokwiatowy 900 ml – 15 szt.
- 87) Sól – 10 kg
- 88) Pieprz czarny 50g – 70 szt.
- 89) Papryka słodka 20g – 40 szt.
- 90) Papryka ostra 20g – 40 szt.
- 91) Tymianek 20g – 20 szt.
- 92) Oregano 20g – 20 szt.
- 93) Zioła prowansalskie 20g – 40 szt.
- 94) Rozmaryn 20 g – 15 szt.
- 95) Kolendra 20 g – 15 szt.
- 96) Cynamon 20g – 25 szt.
- 97) Imbir 20g – 10 szt.
- 98) Masło orzechowe 300g – 20 szt.
- 99) Nutella 350g - 25 szt.
- 100) Dżem owocowy 280g – 30 szt.
- 101) Olej do smażenia – 55 litrów
- 102) Mąka 450 – 80 kg
- 103) Pomidory w puszcze 400g – 50 szt.
- 104) Liść laurowy 20g – 40 szt.
- 105) Ziele angielskie 20g – 50 szt.
- 106) Grzyby suszone podgrzybek – 8 kg
- 107) Ryż – 10 kg
- 108) Ryż paraboliczny 4 torebki – 10 szt.
- 109) Kasza gryczana – 8 kg
- 110) Kasza jęczmienna – 5 kg
- 111) Fasola biała – 8 kg
- 112) Makaron świderki 500g – 20 szt.
- 113) Makaron muszelki 500g – 15 szt.
- 114) Makaron wstążki 500g – 15 szt.
- 115) Majonez 700ml – 40 szt.
- 116) Ketchup 450-480 ml – 40 szt.
- 117) Margaryna 250g – 60 szt.
- 118) Serek Mascarpone 250g – 40 szt.
- 119) Kapusta biała główki – 30 szt.
- 120) Kapusta kiszona – 50 kg

- 121) Szynka wieprzowa – 15 kg
- 122) Szynka drobiowa – 15 kg
- 123) Kielbasa cienka – 30 kg
- 124) Parówki – 15 kg
- 125) Jogurty naturalne 150g – 70 szt.
- 126) Mąka ziemniaczana – 30 kg
- 127) Cukier puder 400g – 30 szt.
- 128) Cukier kryształ – 60 kg
- 129) Cukier waniliowy 30g – 50 szt.
- 130) Proszek do pieczenia 30g – 50 szt.
- 131) Galaretki owocowe – 50 szt.
- 132) Budynie śmietankowe – 50 szt.
- 133) Żelatyna spożywcza – 30 szt.
- 134) Ananas w puszcze 580g – 30 szt.
- 135) Brzoskwinie w puszcze 850g – 30 szt.
- 136) Tortilla placki pszenne 6 szt. w opakowaniu – 30 szt.
- 137) Makrela wędzona – 15 kg
- 138) Śledzie solone – 15 kg
- 139) Śledzie marynowane – 15 kg
- 140) Koncentrat pomidorowy 200g – 60 szt.
- 141) Łosoś wędzony – 6 kg
- 142) Morszczuk płaty mrożone – 15 kg
- 143) Dorsz mrożony – 10 kg
- 144) Mintaj płaty – 10 kg
- 145) Groszek zielony w puszcze – 40 szt.
- 146) Kukurydza w puszcze 340g – 40 szt.
- 147) Drożdże – 1 kg
- 148) Vegeta – 5 kg
- 149) Kucharek – 5 kg

1.3. Dostawca będzie dostarczał przedmiot zamówienia sukcesywnie (w okresie realizacji Projektu, tj. do dnia 30.04.2023. Termin realizacji zamówienia to 7 dni kalendarzowych od momentu złożenia zamówienia na określoną część produktów spożywczych. Zamawiający przewiduje płatności częściowe.

1.4. Miejscem dostawy przedmiotu zamówienia jest Klub Seniora, Lipa 70A, 26-242 Ruda Maleniecka. Wszelkie koszty związane z dostawą ponosi Wykonawca.

1.5. Dostarczane artykuły muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).
- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz., U z 2019 r. poz. 2178).
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 ze zm.).

1.6. Dostawy przedmiotu zamówienia będą realizowane w asortymencie, ilościach i terminach wskazanych każdorazowo przez Zamawiającego w zamówieniu oraz w opakowaniach przewidzianych w umowie - pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty.

1.7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość w formie pisemnej zmniejszenia przyjętych ilości, w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. zmiany ilości żywionych osób). Wartością umowy będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w niniejszym Zapytaniu.

Zamawiający informuje, że przy dostawie artykułów stosuje prawo opcji, co oznacza, że podana ilość artykułów jest wielkością maksymalną, którą należy przyjąć do obliczenia oferty cenowej. Gwarantowana ilość artykułów która zostanie zamówiona i odebrana to 50% wartości wskazanej w opisie przedmiotu zamówienia.

#### 1.8 Nr klasyfikacji zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień – CPV:

- 15000000-8 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne
- 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty
- 15800000-6 Różne produkty spożywcze
- 15890000-3 Różne produkty spożywcze i produkty suszone
- 15860000-4 Kawa, herbata i podobne produkty
- 15850000-1 Produkty z ciasta makaronowego
- 15840000-8 Kakao; czekolada i wyroby cukiernicze
- 15830000-5 Cukier i produkty pokrewne

#### 2. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy przekazać pisemnie (osobiście lub za pośrednictwem poczty, faksem lub drogą elektroniczną) z dopiskiem **Zakup wyposażenia w ramach projektu pn. „Utworzenie Klubu Seniora w miejscowości Lipa”** w terminie do dnia **28.07.2021 r. do godziny 10:00** (decyduje data wpływu oferty do Zamawiającego).

Adres poczty elektronicznej: [jolanta.orman@rudamaleniecka.pl](mailto:jolanta.orman@rudamaleniecka.pl)

Fax: (41) 373 13 41

Nazwa i adres Zamawiającego: **Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Rudzie Malenieckiej**  
**Ruda Maleniecka 105A,**  
**26-242 Ruda Maleniecka**

### 3. Sposób przygotowania oferty:

- 1) Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 2) Wykonawca złoży ofertę w języku polskim, w formie pisemnej, na formularzu, którego wzór określono w załączniku nr 1 do Zaproszenia.
- 3) W ofercie Wykonawca określi cenę brutto za realizację całego zamówienia oraz ceny jednostkowe poszczególnych produktów.
- 4) Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę wpływu do siedziby Zamawiającego.
- 5) Oferty wariantowe nie będą rozpatrywane.
- 6) Wszystkie koszty związane z realizacją niniejszego zamówienia powinny być skalkulowane w cenie oferty (w tym również dostawa, koszty). Niedoszacowanie, pominięcie oraz brak rozpoznania zakresu przedmiotu zamówienia, nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia określonego w ofercie.
- 7) Oferta oraz wszystkie załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy w obrocie gospodarczym. W przypadku ustanowienia pełnomocnika – należy do oferty załączyć pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy (jeżeli oferta i załączniki nie będą podpisane przez osobę/y wskazaną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie właściwym dla formy organizacyjnej Wykonawcy). Z pełnomocnictwa musi jednoznacznie wynikać do jakich czynności prawnych dana osoba/y została/y umocowana/e (w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza za zgodność z oryginałem).
- 8) Jeśli w dokumentach składających się na opis przedmiotu zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu, zamawiający - w odniesieniu do wskazanych wprost w dokumentacji parametrów czy danych (technicznych lub jakichkolwiek innych), identyfikujących pośrednio lub bezpośrednio towar bądź produkt - dopuszcza rozwiązania równoważne zgodne z danymi technicznymi i parametrami zawartymi w/w dokumentacji. Jako rozwiązania równoważne, należy rozumieć rozwiązania charakteryzujące się parametrami nie gorszymi od wymaganych, znajdujących się w zapytaniu. Jeżeli zamawiający nie podaje minimalnych parametrów, które by tę równoważność potwierdzały – wykonawca obowiązany jest zaoferować produkt o właściwościach zbliżonych, nadający się funkcjonalnie do zapotrzebowanego zastosowania.
- 9) Termin związania ofertą złożoną w przedmiotowym postępowaniu wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

### 2. Do oferty cenowej należy załączyć następujące dokumenty:

- Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku wykluczenia z postępowania (wzór - zał. nr 2 do zaproszenia),
- Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym (wzór - zał. nr 3 do zaproszenia).

### 4. Kryteria wyboru oferty:

Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone na podstawie następującego kryterium:

- A. **Cena – 90% (pkt)**
- B. **Aspekty społeczne – 10% (10 pkt) – zatrudnienie osoby/osób bezrobotnych do wykonywania czynności w ramach realizacji zamówienia.**

**A. Punkty za kryterium „Cena”** zostaną obliczone wg wzoru:

$$\frac{\text{Cena oferty najtańszej (nieodrzuconej)}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 90\% = \text{liczba punktów}$$

**B. Aspekty społeczny** - zatrudnienie osoby/osób bezrobotnych do wykonywania czynności w ramach realizacji zamówienia.

Zamawiający przez osobę bezrobotną rozumie - osobę spełniającą przesłanki statutu bezrobotnego w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1482, 1622 z późn. zm.)

Jeżeli w formularzu ofertowym Wykonawca określi, że spełni kryterium „aspekty społeczne”, wówczas otrzyma dodatkowe 10 pkt (10 %).

Wykonawca zobowiązuje się:

- a) zatrudnić przy wykonaniu zamówienia, co najmniej 1 osobę bezrobotną z powiatu realizacji zamówienia na podstawie skierowania powiatowego urzędu pracy zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1482 tj. z późn. zm.)
- b) zatrudnienie, o którym mowa wyżej przy realizacji zamówienia powinno rozpocząć się nie później niż 10 dni od daty zawarcia umowy na realizację przedmiotu zamówienia do końca upływu terminu realizacji zamówienia. W przypadku, gdy Wykonawca zatrudnia już bezrobotnego przed dniem złożenia oferty na zasadach opisanych w pkt. a) i zatrudnienie to będzie trwało przez okres realizacji zamówienia to klauzule społeczną należy uznać za spełnioną.
- c) W przypadku braku możliwości zatrudnienia osoby bezrobotnej z przyczyn niezależnych od wykonawcy w terminie określonym w pkt. b) i wykonawcałoży oświadczenie o braku ofert pracy osób bezrobotnych posiadających kwalifikacje wskazane w pkt. a) w powiatowym urzędzie pracy albo odpowiednim organie zajmującym się realizacją zadań z zakresu rynku pracy - po terminie wskazanym na rozpoczęcie realizacji (po 10 dniu od zawarcia umowy), warunek klauzuli społecznej uznaje się za spełniony
- d) w przypadku nie wywiązania się z obowiązku zadeklarowanego spełnienia klauzuli społecznej wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 10 tys. zł. z zastrzeżeniem zasad opisanych powyżej gdzie spełnienie tego obowiązku stało się niemożliwe z przyczyn niezależnych od wykonawcy.
- e) w przypadku gdy Wykonawcą jest osobą fizyczną nie prowadzącą działalności gospodarczej zapisy powyższe stosuje się do osoby składającej ofertę i osoba ta musi spełniać warunek na dzień składania oferty. Jeżeli osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej złoży ofertę i nie spełnia klauzuli społecznej to nie otrzyma punktów w tym kryterium.

**Zatrudnienie osoby bezrobotnej powinno trwać przez cały okres realizacji zamówienia. W przypadku wygaśnięcia lub rozwiązania stosunku pracy przed zakończeniem tego okresu, Wykonawca jest obowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby bezrobotnej.**

Zamawiający przewiduje możliwość kontroli zatrudnienia osoby bezrobotnej poprzez żądanie złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o zatrudnieniu takich osób. W przypadku zadeklarowania przez Wykonawcę zatrudnienia osób bezrobotnych, Wykonawca ma obowiązek przedstawienia dowodu zatrudnienia w postaci oświadczenia o zatrudnieniu takiej osoby na każdorazowe żądanie

Zamawiającego. Za brak przedstawienia w/w oświadczenia w ciągu 3 dni roboczych od wezwania na dowód zatrudnienia osoby bezrobotnej na czas trwania umowy ustala się karę umowną dla Wykonawcy w wysokości 10% całkowitego wynagrodzenia umownego brutto dla całości zamówienia.

Całkowita liczba punktów jakie otrzyma dana oferta zostanie obliczona wg wzoru:

Liczba punktów = Punkty przyznane w kryterium CENA = Punkty przyznane w kryterium ASPEKTY SPOŁECZNE  
Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami matematycznymi.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów, która nie podlega odrzuceniu. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu ofertowym i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.

## 5. Warunki udziału w postępowaniu:

1) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają:

- uprawnienia do prowadzenia określonej działalności lub czynności określonych przedmiotem zamówienia bądź doświadczenie w zakresie objętym postępowaniem,
- znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- posiadają zdolność techniczną lub zawodową do wykonania zamówienia

2) Z postępowania zostaną wykluczeni wykonawcy powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.

*Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującym i w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:*

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- 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 warunków nastąpi na podstawie złożonych oświadczeń – **wzór zał. nr 2 i zał. nr 3 do niniejszego zaproszenia.**

## 6. Odrzucenie oferty:

1. Oferta podlega odrzuceniu gdy:

- 1) została złożona po terminie składania ofert,
- 2) jej treść nie odpowiada treści niniejszego zaproszenia do złożenia oferty;
- 3) została złożona przez podmiot:
  - a) niespełniający warunków udziału w postępowaniu

b) powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania w sprawie wyboru wykonawcy;

4) Zamawiający na etapie weryfikacji oferty stwierdzi podanie nieprawdziwych informacji przez Wykonawcę.

#### **7. Termin realizacji zamówienia i warunki płatności:**

Termin realizacji – **do dnia 30.04.2023r.**

Płatność za wykonaną dostawę nastąpi przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze w terminie 30 dni od daty złożenia prawidłowo wystawionej faktury (częściowej) – po należytych zrealizowaniu każdej części dostawy i podpisaniu protokołu odbioru przez Strony .

#### **9. Szczegółowe informacje można uzyskać:**

Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami jest:

- Pani Jolanta Orman, tel. 41 373 13 52

#### **10. Określenie warunków zmian zawartej umowy.**

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany realizacji zamówienia powstałego na skutek przeprowadzenia niniejszego postępowania w stosunku do treści oferty złożonej przez Wykonawcę, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku:

- 1) wystąpienia siły wyższej (zdarzeń obiektywnie niezależnych od stron umowy, które zasadniczo i istotnie utrudniają wykonanie części lub całości zobowiązań wynikających z umowy);
- 2) przedłużających się problemów związanych z dostawami lub dostępnością towarów, a spowodowane np. pandemią koronawirusa;
- 3) wyniknięcia rozbieżności lub niejasności w rozumieniu pojęć lub fragmentów zapisów użytych w umowie, których nie będzie można usunąć w inny sposób, a zmiana taka umożliwi usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej zapisów przez strony;
- 4) jeżeli wystąpiły okoliczności, których przy dołożeniu należytej staranności strony na dzień podpisania umowy przewidzieć nie mogły, a wynikają one ze zmian przepisów prawa, które nastąpiły w czasie realizacji zamówienia;
- 5) jeżeli zajdzie konieczność przedłużenia lub skrócenia okresu realizacji Projektu, stosownie do zmian harmonogramu rzeczowo-finansowego Projektu; termin realizacji umowy zmienia się odpowiednio do okresu realizacji Projektu, bez prawa do dodatkowego wynagrodzenia;
- 6) Wszelkie zmiany umowy nie mogą powodować zwiększenia wy nagrodzenia.
- 7) Prawo rozwiązania umowy bez wypowiedzenia przysługuje Zamawiającemu w sytuacji gdy z przyczyn zależnych od Wykonawcy dojdzie do braku dostawy przekraczającej 30 dni po terminie wyznaczonym na dostawę.
- 8) Wszelkie ww. zmiany i uzupełnienia treści umowy winny zostać dokonane wyłącznie w formie aneksu podpisanego przez obie Strony, pod rygorem nieważności.

#### **11. Informacja o ofertach częściowych**

Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych.

#### **12. Informacja o ofertach wariantowych**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

**13. Pozostałe postanowienia:**

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko 1 ofertę.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.
4. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Wykonawców wyjaśnień oraz dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.
5. Zamawiający nie przewiduje udzielania dodatkowych zamówień polegających na powtórzeniu dostaw podobnych do zamówienia podstawowego.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę spośród pozostałych, bez obowiązku przeprowadzania ich ponownej oceny.
7. Zamawiający przewiduje płatności częściowe.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania i nie dokonania wyboru żadnej ze złożonych ofert bez podawania przyczyny.

**14. Informacje dodatkowe:**

Niniejsze zapytanie ofertowe nie jest zamówieniem i otrzymanie od Państwa Oferty nie powoduje powstania żadnych zobowiązań wobec Stron.

**15. Obowiązek informacyjny: Klauzula RODO:****Definicje:**

- „RODO” - 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).
- „Ustawa Pzp” - ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.)

**Zgodnie z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku, informuję, że:**

- 1) Administratorem Danych Osobowych jest Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej z siedzibą w Rudzie Malenieckiej, Ruda Maleniecka 105A, 26-242 Ruda Maleniecka, adres e-mail: [gopsruda@poczta.onet.pl](mailto:gopsruda@poczta.onet.pl) dalej jako „ADO”)
- 2) ADO wyznaczył Inspektora Ochrony Danych w osobie: Anna Kwiecień z którym można się skontaktować pod adresem: Ruda Maleniecka 99a, 26-242 Ruda Maleniecka, adres e-mail: [iod@kwiecienipartnerzy.pl](mailto:iod@kwiecienipartnerzy.pl)
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO oraz "Ustawy Pzp", w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, określonego w specyfikacji przetargowej;
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 „Ustawa Pzp”;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 "Ustawy Pzp" oraz zgodnie z zapisami Instrukcji kancelaryjnej, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia zgodnie z instrukcją kancelaryjną.
- 6) 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; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z "Ustawy Pzp";

- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 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;
- 9) 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 zgromadzonych na podstawie 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 Pzp 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.

**Kierownik  
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Rudzie Malenieckiej  
/-/ Krzysztof Lichocik**