

## **Zapytanie ofertowe z dnia 02.12.2019 r.**

Dotyczy zapewnienia świadczenia usługi w zakresie żywienia stanów osobowych Policji powoływanych w sytuacjach nadzwyczajnych np. klęska żywiołowa, katastrofa, działania porządkowe podczas akcji ratowniczych czy działań policyjnych na terenie miasta Łodzi.

### **Zamawiający**

Komenda Wojewódzka Policji w Łodzi  
ul. Lutomska 108/112; 91-048 Łódź  
NIP: 726-000-44-58

### **I. Tryb udzielania zamówień**

1. Do udzielenia przedmiotowego zamówienia nie stosuje się ustawy Prawo Zamówień Publicznych. (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019) zgodnie z przesłanką określoną w art. 4 pkt. 8 Pzp. Szacunkowa wartość zamówienia nie przekracza 30 000 euro netto, tj. bez podatku od towarów i usług (VAT), a postępowanie prowadzone jest w formie rozeznania rynku.

### **II. Opis przedmiotu zamówienia oraz termin realizacji**

1. Przedmiotem usługi jest zapewnienie świadczenia żywienia obejmujące przygotowanie oraz wydanie posiłków dla stanów osobowych Policji powołanych w sytuacjach nadzwyczajnych na terenie miasta Łodzi.
2. Normy żywieniowe na podstawie, których oparte jest żywienie zawarte są w:
  - a. Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 12 września 2002 roku, w sprawie przypadków otrzymania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia (Dz. U. nr. 166 poz.1366)
  - b. Decyzji Nr 1/2011 r., z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniającą decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i Funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu.
3. Dokonując kalkulacji ceny żywienia uprawnionego policjanta dziennie należy stosować stawki i zasady zawarte w ww. przepisach, tj. posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy wyżywienia tzw. wsadu do kotła, której wartość pieniężna wynosi: - 14,83 zł. netto.
4. Wydawane posiłki muszą być urozmaicone, odpowiednio zbilansowane, pokrywające zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne, charakteryzujące się wartością energetyczną dziennej normy **nie mniejszej niż 2600 cal.**
5. Zamawiający wymaga aby Wykonawca przygotowując posiłki kierował się następującym podziałem dziennej normy żywieniowej:
  - a) śniadanie - 25% wartości dziennej normy żywieniowej (suchy prowiant + herbata)
  - b) obiad - 50% wartości dziennej normy żywieniowej (dwudaniowy + kompot)
  - c) kolacja - 25% wartości dziennej normy żywieniowej ( suchy prowiant + herbata)

W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzania posiłków przy stawce szkoleniowej tzw. SZ w wysokości -14,83 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym wartościom pieniężnym za jeden posiłek:

- a) śniadanie - 3,71 zł.,
- b) obiad - 7,41 zł.,
- c) kolacja - 3,71 zł.

**Faktyczny rodzaj oraz godziny wydawanych posiłków mogą ulec zmianie.  
Zamawiający każdorazowo wskaże rodzaj i godzinę dostarczenia posiłków.**

6. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłków nie może przekroczyć 100% zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposób ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
7. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków z własnych artykułów spożywczych.
8. Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę w momencie zaistnienia okoliczności wymagających nagłej koncentracji ww. oddziałów.
9. W szczególnych przypadkach opisanych w Rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 12 września 2002 roku, do stawki podstawowej można doliczyć 50% normy dodatkowej DU (3,32 zł. netto). Wysokość normy zostanie podana w momencie zgłoszenia wykonania usługi.
10. Wykonawca zrealizuje usługę na terenie Łodzi we własnym lokalu, który jest przystosowany do żywienia min. 50 osób oraz spełnia wszystkie normy sanitarno – epidemiologiczne.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pełnej kontroli podczas realizacji usługi. Czas przygotowania posiłków zależy od ilości osób zgodnie z załącznikiem nr. 1 formularzem ofertowym.
12. Wykonanie usługi dotyczy przypadków , które mogą nastąpić **do końca 2020 roku**.
13. W przypadku braku konieczności wykonania usługi Wykonawcy nie będą służyły z tego tytułu żadne roszczenia względem Zamawiającego.

### **III. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełnienia:**

#### **O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który:**

1. Dysponuje lokalem mogącym pomieścić co najmniej 50 osób .....

### **IV. Opis przygotowanie oferty oraz wykaz dokumentów składanych wraz z ofertą:**

Wykonawca składa ofertę w formie pisemnej pod rygorem nieważności, na którą składają się:

- a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1,
- b) Podpisane zapytanie ofertowe przez osobę uprawnioną.
- c) Informacja o przetwarzaniu danych osobowych przez KWP w Łodzi – załącznik nr 2

1. Oferta powinna być wypełniona wg formularza ofertowego, w języku polskim, na komputerze, lub drukowanymi literami, cena oferty powinna być podana w złotych polskich.
2. Oferta winna być podpisana przez Wykonawcę lub osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz.
3. Zaleca się, aby każda strona oferty była parafowana przez Wykonawcę.
4. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
5. Upoważnienie do podpisania oferty winno być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z dokumentów załączonych do oferty.

### **V. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcą:**

Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:

Katarzyna Stanisławska – pracownik Zespołu Wspomagającego Wydziału GMT KWP w Łodzi.

fax.: +48 42 665-12-01

tel.: +48 42 665-32-32

e-mail: [zpzgmt@ld.policja.gov.pl](mailto:zpzgmt@ld.policja.gov.pl)

## **Termin składania ofert upływa 13.12.2019 r. o godz. 12:00**

### **VI. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.**

1. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia z uwzględnieniem zawartych postanowień i nie może ulec zmianie.
2. Wykonawca może podać tylko jedną cenę za usługę zawierającą wysokość marży.
3. Cena podana w „Formularzu ofertowym” musi być wyrażona w polskich złotych, liczbowo i słownie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, w formie wartości brutto zgodnie z zasadą rachunkowości.
4. Oferty zawierające błędy w obliczeniu ceny zostaną odrzucone.
5. Ceny określone przez Wykonawcę zostaną ustalone do końca roku 2020 i nie będą podlegały zmianom.
6. Wykonawca musi przewidzieć wszystkie okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia.

### **VII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierować przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny.**

1. Przy wyborze oferty będzie stosowane następujące kryterium:

Cena oferty brutto – 100%,

Punkty za kryterium cena będą liczone wg wzoru:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_x} 100$$

gdzie:  $C_{\min}$  – najniższa cena wśród złożonych oferty (najniższa wartość oferty brutto) [PLN],  
 $C_x$  – cena oferty badanej (wartość badanej oferty brutto) [PLN]

Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta, która przedstawi najkorzystniejszy bilans ceny wyliczony wg powyższego wzoru (uzyska największą ilość punktów).

2. Punkty zostaną obliczone w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.
3. W przypadku, gdy w trakcie oceny ofert okaże się, że dwie lub więcej ofert zawierają identyczną cenę Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

### **VIII. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu udzielenia zamówienia**

1. Informację o dokonaniu wyboru Wykonawcy, Zamawiający przekaże wszystkim Wykonawcom, którzy złożyli oferty.
2. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana, wycofa się z zobowiązania, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

### **IX. Pozostałe informacje**

1. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić zapytanie ofertowe. Zmienione zapytanie ofertowe Zamawiający niezwłocznie przekaże wszystkim potencjalnym Wykonawcom, którym przekazał zapytanie ofertowe.
2. Jeżeli w wyniku zmiany treści zapytania ofertowego jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od potencjalnych Wykonawców wyjaśnień dotyczących dokumentów oraz treści złożonych ofert.
4. Oferta złożona po terminie nie będzie rozpatrywana.
5. Zamawiający poprawia w ofercie: oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym oraz formularzem ofertowym,

niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

6. Zamawiający przez oczywistą omyłkę rachunkową rozumie taki błąd popełniony przez Wykonawcę w obliczeniu ceny, który polega na uzyskaniu nieprawidłowego wyniku działania arytmetycznego na dobrych składnikach wyjściowych i który, znając reguły arytmetyczne, można jednoznacznie poprawić.
7. Zamawiający może wezwać Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

**Załączniki:**

1. Formularz ofertowy,
2. Informacja o przetwarzaniu danych osobowych przez KWP w Łodzi.

.....  
( pieczęć i podpis/y osoby/osób uprawnionej /-ych  
do reprezentowania Wykonawcy)