ZAPYTANIE OFERTOWE

dla którego nie stosuje się procedur zawartych w ustawie Prawo zamówień publicznych na usługę cateringu dla dzieci uczęszczających do szkół podstawowych oraz przedszkoli funkcjonujących na terenie Gminy Dębowa Łąka

**I. Nazwa oraz adres zamawiającego:**

Zamawiający: GMINA DĘBOWA ŁĄKA reprezentowana przez Wójta Gminy Dębowa Łąka.

Adres: Dębowa Łąka 38, 87-207 Dębowa Łąka, powiat wąbrzeski, woj. kujawsko – pomorskie.

NIP: 8781754955, REGON: 871118796

Adres strony internetowej: www.gops.ugdl.pl

Adres e-mail: gops@ugdl.pl

Postępowanie prowadzi/adres do korespondencji: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Dębowej Łące, tel. 56 6884913 Godziny pracy: od godz. 7:15 do godz. 15:15.

**II.    Przedmiot zamówienia:**

Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do szkół podstawowych oraz przedszkoli funkcjonujących na terenie Gminy Dębowa Łąka

**III.  Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie oraz dostarczanie gorących jednodaniowych posiłków w postaci zup lub drugiego dania do trzech punktów wydawania posiłków tj.

1) Szkoła Podstawowa w Dębowej Łące

2) Szkoła Podstawowa w Wielkich Radowiskach

3) Szkoła podstawowa w Łobdowie

2. Ilość zamawianych posiłków dziennie szacuje się średnio, w okresie od 13 lutego 2023 r. do 22 czerwca 2023 r. dla punktów:

1) Szkoła Podstawowa w Dębowej Łące ok. 40 obiadów dziennie przez 86 dni.

2) Szkoła Podstawowa w Wielkich Radowiskach ok. 40 obiadów dziennie przez 86 dni.

3) Szkoła Podstawowa w Łobdowie ok. 20 obiadów dziennie przez 86 dni.

Razem szacunkowa ilość posiłków dziennie ok. 100 obiadów.

Ogółem - 8 600 posiłków.

3. Zamówienie przewiduje przygotowanie i wydawanie w trakcie roku szkolnego 2022/2023 za wyjątkiem dni wolnych od zajęć szkolnych (sobót, niedziel i świąt). Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w związku z frekwencją uczniów w szkołach. Z racji zmniejszenia liczby wydawanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego.

Minimalna wartość kaloryczna zestawu obiadowego - obiad podawany w stołówce szkolnej powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego.

Obiad ma spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej zgodnie z rozporządzeniem ministra zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.(Dz.U.2016.1154).

Wymagane parametry jednej porcji obiadowej:

a) zupa o pojemności nie mniejszej niż 450 ml

b) drugie danie - w tym:

* ziemniaki (kasza, ryż, makaron) – 200g
* mięso, ryba – 100g
* surówki lub jarzyny gotowane – 100g
* naleśniki, pierogi – 350g
* sok 200 ml w kartoniku

Podstawą drugiego dania powinny być potrawy z produktów białkowych np. mięsa, ryb, jaj, sera lub tzw. potrawa półmięsna złożona z mięsa i warzyw lub produktów mącznych, albo bezmięsna uzupełniona produktami białkowymi (serem, jajami), przy czym co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana potrawa z fileta rybnego.

Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw.

W skład posiłku powinny wchodzić warzywa i owoce, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, posiłki dla dzieci i młodzieży powinny być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, a jednocześnie pełnym zaspokojeniu kalorycznym i witaminowym, bogatym w składniki mineralne.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dobrej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym. Posiłek powinien spełniać polskie normy żywieniowe odpowiednie do wieku osoby uprawnionej do posiłku (dla dzieci i młodzieży) w zakresie zaopatrzenia w jednostki kaloryczne. Obiady powinny obejmować kuchnię tradycyjną, charakterystyczną dla regionu z uwzględnieniem produkcji własnej posiłków.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości zlecania wykonania usługi innym podmiotom.

Posiłki powinny być urozmaicone, o temperaturze minimum - pierwsze danie: + 75°C, drugie danie minimum + 63°C, temperatura sałatek, surówek, soków – poniżej + 4°C.

4. Dania nie mogą powtarzać się w okresie dekady (dziesięciu dni). Dostarczane soki powinny być zróżnicowane. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca podawał będzie jadłospis w formie pisemnej podpisany przez osobę upoważnioną z wyprzedzeniem na dekadę (10 dni) do wiadomości Zamawiającego oraz dla dyrektora każdej ze szkół objętych dożywianiem.

5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania obiadów własnym transportem, przystosowanym do tego typu usług (catering).

6. Wykonawca zapewnia naczynia jednorazowe, w tym sztućce jednorazowe niezbędne do spożycia posiłku.

7. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru z dnia poprzedniego z punktów wydawania posiłków brudnych pojemników i termosów oraz odpadków pokonsumpcyjnych pozostałych po posiłku i zbieranych do specjalnych pojemników uprzednio przez niego dostarczonych do tych miejsc.

8. Dostarczenie posiłków do siedziby poszczególnych punktów wydawania posiłków powinno odbywać się codziennie od godz. 10:50 do godz. 11:30.

9. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych obiadów i ich ceny jednostkowej.

10. Ilość zamawianych obiadów na dany dzień, dyrektor każdej ze szkół objętych programem będzie zgłaszał Wykonawcy w dniu poprzedzającym dostawę do godz 15:00 w formie telefonicznej lub e-mailowej, w związku z tym Wykonawca jest zobowiązany do podania w formie pisemnej danych kontaktowych osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym i dyrektorami szkół. Wykonawca gwarantuje niezmienność ceny wydanych obiadów przez cały okres obowiązywania umowy.

**IV. Termin wykonania zamówienia: od 13.02.2023 r. do 22.06.2023 r.**

**V. Kryterium oceny ofert – 100% cena.**

Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami: cena brutto – 100 %.

Cena ma być wyrażona w polskich złotych.

Cena oferty powinna obejmować całkowity koszt wykonania zamówienia w tym również wszelkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia.

Cena oferty nie ulegnie zmianie za cały okres trwania umowy.

Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta z najniższą ceną, spełniającą wymagania Zamawiającego.

**VI. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków – wymagane oświadczenia i dokumenty wraz z oświadczeniem o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania.**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający następujące warunki:

1) Przedstawią aktualny odpis właściwego rejestru/ aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej,

2) posiadają uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym: aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, opinie, oświadczenia, decyzje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w zakresie zatwierdzenia świadczenia usług cateringowych obejmujących produkcję i przewóz posiłków,

3) posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i personelem zdolnym do wykonania zamówienia. Za spełnienie tego warunku uznaje się złożenie oświadczenia przedstawionego w zał. 2 do niniejszego zapytania.

4) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. Za spełnienie tego warunku uznaje się złożenie oświadczenia przedstawionego w zał. 2 do niniejszego zapytania.

5) nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1. oraz w art. 24 ust. 5. Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych. Za spełnienie tego warunku uznaje się złożenie oświadczenia przedstawionego w zał. 3 do niniejszego zapytania

6) wykażą, że w okresie ostatnich pięciu (5) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – od momentu rozpoczęcia działalności, wykonali przynajmniej dwa (2) pozytywnie zaopiniowane zamówienia o tym samym lub zbliżonym charakterze, rodzaju, i wielkości – zgodnie z załącznikiem nr 4 do niniejszego zapytania. Do wykazu należy dołączyć poświadczenia należytego wykonania usługi dla każdej z wykonanych usług.

2. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy:

1) posiadają opłaconą polisę OC, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na wartość minimum 50 000,00 zł (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych). Za spełnienie tego warunku uznaje się przedłożenie Zamawiającemu odpowiedniego dokumentu.

2) spełniają wymogi konieczne dla zapewnienia higieny w produkcji posiłków z możliwością transportu tych posiłków do odbiorców zewnętrznych. Za spełnienie tego warunku uznaje się złożenie oświadczenia przedstawionego w zał. 2 do niniejszego zapytania.

**VII. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:**

1. aktualny odpis właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (wystawione nie wcześniej niż 3 m-ce przed terminem składania ofert),

2. oświadczenie o spełnieniu warunków - załącznik nr 2,

3. dokumenty wymienione w rozdz. VI ust. 1 pkt. 2, w tym poświadczające posiadanie uprawnień do wykonywania działalności,

4. wykaz wykonanych usług – załącznik nr 3,

5. aktualną polisę OC wraz z potwierdzeniem jej opłacenia.

6. przykładowy 10-dniowy jadłospis.

Prosimy o zaparafowanie każdej ze stron wzoru umowy i załączenie do oferty.

**VIII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.**

Zamawiający i Wykonawca wszystkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i informacje przekazują pisemnie lub droga elektroniczną na adres: gops@ugdl.pl, przy czym każda ze stron na ewentualne żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:

Ewa Orszt - Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Dębowej Łące, tel. 56 6884912

**IX. Opis sposobu przygotowania ofert.**

1. Ofertę stanowi wypełniony druk Formularza Ofertowego wraz z wymaganymi dokumentami, zaświadczeniami i oświadczeniami - w załączeniu wzór Formularza ofertowego – Załącznik Nr 1.

2. Oferta powinna być sporządzona w formie pisemnej, w języku polskim, pismem maszynowym, komputerowym lub ręcznym podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty, oferta musi być czytelna.

3. Wszystkie kserokopie i odpisy wymaganych dokumentów muszą być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub upoważniony organ, natomiast wszystkie inne dokumenty będące oryginałami muszą zawierać pieczątkę nagłówkową oraz podpis i pieczątkę imienną osoby upoważnionej.

4. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji powinny zostać przekazane w taki sposób, aby Zamawiający mógł z łatwością określić zakres informacji objętych tajemnicą. W przeciwnym wypadku całość dokumentów będzie jawna na zasadach określonych w art. 96 ust. 1-3 Ustawy PZP.

**X. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.**

1. Oferty należy dostarczyć do Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Dębowej Łące, Dębowa Łąka 38, 87-207 Dębowa Łąka pocztą tradycyjną lub osobiście w terminie do dnia 30.01.2023 r. do godz. 9:00 zatytułowaną „Oferta cenowa na usługę cateringu dla dzieci uczęszczających do szkół podstawowych oraz przedszkoli funkcjonujących na terenie Gminy Dębowa Łąka”

2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 30.01.2023 r. o godz. 9:10 w siedzibie: Urzędu Gminy w Dębowej Łące, pok. Nr 1.

3. Oferty złożone po terminie lub niezawierające wymaganych dokumentów nie będą rozpatrywane.

4. Zamawiający nie przewiduje procedury wzywania do uzupełniania dokumentów.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia, bądź wycofania niniejszego zapytania ofertowego bez podania przyczyn.

Termin związania ofertą:

1. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni.

2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

**XI. Obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO w przypadku zbierania danych osobowych bezpośrednio od osoby fizycznej, której dane dotyczą, w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.**

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 L119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

a. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Dębowa Łąka 38, 87-207 Dębowa Łąka NIP: 8781754955, REGON: 871118796

b. inspektorem ochrony danych osobowych w Gminie Dębowa Łąka jest Pani Paula Klugiewicz, kontakt: p.klugiewicz@jumi2012.pl

c. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postepowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do szkół podstawowych oraz przedszkoli funkcjonujących na terenie Gminy Dębowa Łąka, prowadzonym w trybie zapytania ofertowego;

d. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o obowiązujące przepisy prawa;

e. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres trwania umowy oraz do zakończenia przedawnienia roszczeń z tytułu należytego wykonania umowy;

f. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest warunkiem zawarcia umowy. Niepodanie danych osobowych skutkować będzie brakiem możliwości oceny oferty i zawarcia umowy;

g. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;

h. posiada Pani/Pan:

* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu dodanych osobowych Pani/Pana dotyczących;
* 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);
* 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 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;
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

i. 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 których mowa w art. 20 RODO;
* 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.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - formularz Ofertowy.

2. Załącznik nr 2 - oświadczenie o spełnieniu warunków.

3. Załącznik nr 3 - wykaz wykonanych usług.

5. Wzór umowy.