

.....
Numer postępowania: IRŚ.271.2.8.2021

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamówienie realizowane zgodnie z obowiązującymi w Urzędzie Gminy w Siemkowicach procedurami udzielania zamówień o wartości szacunkowej nie przekraczającej równowartości kwoty 130 000 złotych netto.

Przedmiot zamówienia (nazwa):

„Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Siemkowice”

I. ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Siemkowice

Plac Wolności 1

98-354 Siemkowice

NIP: 5080015198

Adres strony internetowej: www.gminasiemkowice.pl

Korespondencja z Zamawiającym:

e-mail: zamowienia@gminasiemkowice.pl

Telefon: 043 841 72 69

Postępowanie prowadzone jest w imieniu i na rzecz jednostek organizacyjnych Gminy Siemkowice:

1. Gminny Ośrodek pomocy Społecznej w Siemkowicach
2. Publiczna Szkoła Podstawowa w Radoszewicach
3. Publiczna Szkoła Podstawowa w Lipniku

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Siemkowice. Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (od daty podpisania umowy do dnia 30.06.2022 r.). Z przygotowania i dostawy posiłków wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrekcję szkoły. Dostawa posiłków będzie następować w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez Dyrektora danej szkoły podstawowej.
2. Przedmiot zamówienia realizowany ze środków Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w ramach programu wieloletniego „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019-2023 oraz ze środków własnych szkoły.
3. **Część 1 zamówienia** – przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w Lipniku, Kolonia Lipnik 11.

Zamawiający szacuje, że z posiłku tj. obiadu jednodaniowego w roku szkolnym 2021/2022 będzie korzystać:

- **Porcja obiadowa – 30 dzieci dziennie**

Uwaga:

Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowane godziny posiłków: 10:30 - 12:30. Codziennie do godziny 9:00 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika szkoły o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków.

Posiłek będzie składał się z jednego dania gorącego. Zamawiający oczekuje przygotowania jednego gorącego posiłku w postaci:

- 1) 2 dni w tygodniu zupa z wkładką mięsną – 400 ml (podana z chlebem, makaronem ryżem lub ziemniakami)
- 2) 3 dni w tygodniu „drugie danie” z surówką o gramaturze nie mniejszej niż 450 g:
 - a) ziemniaki lub zamiennik (tj. ryż, makaron lub inne) – 200g.
 - b) mięso – 100 g;
 - c) surówka – 150 g.
 - d) Dopuszcza się również na drugie danie: pierogi, naleśniki, kopytka, krostki.
- 3) Kaloryczność każdego posiłku nie powinna być mniejsza niż 500 kcal.

Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-15 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.

4. **Część 2 zamówienia** – przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Radoszewice, adres: Radoszewice ul. Niemojewskich 1B. Zamawiający szacuje, że z posiłku w roku szkolnym 2021/2022 będzie korzystać:

- **Porcja obiadowa – 40 dzieci dziennie**

Uwaga:

Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy

czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków od 10:30 - 12:30. Codziennie do godziny 9:00 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków.

Posiłek będzie składał się z jednego dania gorącego. Zamawiający oczekuje przygotowania jednego gorącego posiłku w postaci:

- 4) 2 dni w tygodniu zupa z wkladką mięsną – 400 ml (podana z chlebem, makaronem ryżem lub ziemniakami)
- 5) 3 dni w tygodniu „drugie danie” z surówką o gramaturze nie mniejszej niż 450 g:
 - e) ziemniaki lub zamiennik (tj. ryż, makaron lub inne) – 200g.
 - f) mięso – 100 g;
 - g) surówka – 150 g.
 - h) Dopuszcza się również na drugie danie: pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety.
- 6) Kaloryczność każdego posiłku nie powinna być mniejsza niż 500 kcal.

Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-15 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków.

4. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do w/w pałcówek własnym transportem w pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.
5. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.
6. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków, termin przydatności artykułów spożywczych do spożycia. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1252 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi.

7. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.
8. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.
9. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Zamawiający zastrzega sobie aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
10. Jadłospis będzie układany przez wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany do placówek oświatowych. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów Szkół będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
11. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami Szkół lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania.
12. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.
13. Ryczałtowe wynagrodzenie za wykonanie Przedmiotu zamówienia obejmuje wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu oraz odbiór z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach.
14. Wykonawca zapewnia naczynia – talerze, sztućce. Brudne naczynia zabierane będą przez wykonawcę i dostarczane czyste – zgodnie z przepisami – wyparzone.
15. Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg. Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół

III. **TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:**

od daty podpisania Umowy do 30 czerwca 2022 r.

IV. **OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT, FORMA SKŁADANIA DOKUMENTÓW:**

- 1) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 2) Oferta powinna zostać sporządzona na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.
- 3) **Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, w postaci elektronicznej i opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Zamawiający dopuszcza złożenie oferty w formie skanu podpisanej oferty sporządzonej w wersji papierowej lub dostarczenie oferty w wersji papierowej do Urzędu Gminy w Siemkowicach.**
- 4) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. w formie spółki cywilnej). Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 5) Podpisana przez osobę uprawnioną.
- 6) Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert;
- 7) Wykonawca ma obowiązek przedłożenia w ofercie następujących dokumentów:
 - a) Formularz ofertowy;
 - b) Pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu, jeżeli oferta będzie podpisana przez osobę (y) upoważnioną (e).

V. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM:

1. Ofertę może złożyć Wykonawca, który:
 - a) Dysponuje niezbędną wiedzą i doświadczeniem do wykonania zamówienia – Posiada kompetencje lub uprawnienie do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów (dla wszystkich części). Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże minimalne poziomy zdolności w zakresie posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej tj. Wykonawca, który wykaże iż posiada aktualną na dzień złożenia oferty **decyzję o zatwierdzeniu zakładu przez który świadczone będą usługi cateringowe, wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego** wymagane na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
 - b) Wykona przedmiot zamówienia w terminie,
 - c) Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT lub rachunku.

VI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

Oferty można przesłać:

- 1) **pocztą elektroniczną (skan oferty lub oferta podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym) na adres: zamowienia@gminasiemkowice.pl lub**
- 2) **osobiście w sekretariacie Urzędu Gminy w Siemkowicach, w kopercie z napisem Oferta na wykonanie zamówienia pn. „Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Siemkowice”**

do dnia 30 lipca 2021 r. do godz. 12:00

VII. KRYTERIUM WYBORU OFERTY:

Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru najkorzystniejszej oferty w oparciu o następujące kryterium: cena – 100%

VIII. OSOBA UPRAWNIONĄ DO KONTAKTOWANIA SIĘ Z OFERENTAMI I UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ W SIEDZIBIE ZAMAWIAJĄCEGO JEST:

Elżbieta Płuciennik – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Siemkowicach

IX. KLAUZULA INFORMACYJNA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH:

1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Wójt Gminy Siemkowice, Plac Wolności 1, 98 354 Siemkowice, e-mail: ug.siemkowice@post.pl, tel. 43 841 72 69.

2) Inspektorem Ochrony Danych Osobowych. Wójt Gminy Siemkowice wyznaczył inspektora ochrony danych osobowych, z którym może się Pani/Pan skontaktować poprzez email: inspektor@myiod.pl lub pisemnie na adres siedziby administratora.

3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Przebudowa wodociągu w miejscowości Siemkowice, ul. Widawska na odcinku ok. 300 m” numer sprawy IRŚ.271.2.8.2021 prowadzonym w trybie zapytania ofertowego.

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 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), dalej „ustawa Pzp”.

5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.

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, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

X. INNE INFORMACJE DOTYCZĄCE ZAPYTANIA:

Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od podpisania umowy w przypadku, kiedy zaofferowana cena będzie wyższa niż zaplanowane środki na realizację przedmiotowego zamówienia.

W terminie 7 dni od daty powiadomienia o wyborze propozycji cenowej wybrany wykonawca zobowiązany jest podpisać umowę. Umowa musi zawierać wszystkie postanowienia złożonej propozycji cenowej. Umowa zostanie zawarta oddzielnie dla każdej jednostki oddzielnie.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny lub zmiany ilości przedmiotu zapytania. Niniejsze ogłoszenie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych, a propozycje składane przez zainteresowane podmioty nie są ofertami w rozumieniu kodeksu cywilnego.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy. Gmina Siemkowice może odstąpić od podpisania umowy bez podania uzasadnienia swojej decyzji. Gmina Siemkowice nie może być pociągana do odpowiedzialności za jakiegokolwiek koszty czy wydatki poniesione przez oferentów w związku z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

Załączniki :

1. Formularz ofertowy;
2. Wzór pełnomocnictwa;
3. Wzór umowy;
4. Oświadczenie wykonawcy

Z SIEMKOWICZA

mgr Magdalena Beksa
Kierownik Referatu Organizacyjnego

