

ZAPYTANIE OFERTOWE

Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby uczestników Klubu Senior+ w Piotrowicach oraz Dziennego Domu Senior+ w Linowie

I. Zamawiający:

GMINA ZAWICHOST z siedzibą: ul. Stefana Żeromskiego 50, 27-630 Zawichost NIP: 8641833198, REGON: 830409809 **Ośrodek Pomocy Społecznej** z siedzibą: ul. Stefana Żeromskiego 50, 27-630 Zawichost REGON 387124110

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie **zapytania ofertowego** o wartości poniżej 130 000 złotych.

II. Przedmiot zamówienia

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

Kody CPV:

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55320000-9 Usługi podawania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

1. Zamawiający oczekuje przygotowania, dowożenia i podawania jednodaniowych posiłków dla uczestników zajęć w Klubie Senior+ w Piotrowicach oraz Dziennym Domu Senior+ w Linowie - łącznie ok.35 osób, w wieku 60 + (15 Klub Senior+ w Piotrowicach, 20 Dzienny Dom Senior+ w Linowie) - codziennie (od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych). Zamawiający oświadcza, iż wskazana powyżej liczba posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista ilość zamawianych posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb zamawiającego zależnych od frekwencji uczestników.
2. **Zamówienie obejmuje w okresie od 02.01.2023r. do dnia 31.12.2023r**
3. Gorący posiłek winien składać się z:
I dania (zupa) 500g. gramatura nie mniej niż 500 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal,
II dania 500 g. gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal w tym: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 250 g, mięso-ryba nie mniej niż 150g, surówka nie mniej niż 100 g
4. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu. Odchylenie od wskazanej ilości posiłków, w trakcie trwania umowy może wahać się na poziomie +/- 40% ilości sztuk całego zamówienia. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według frekwencji podopiecznych. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów upoważniony pracownik Zamawiającego zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia. Dostawy obiadów będą odbywać się od poniedziałku do piątku w godz.: 13:00–14:00
5. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:
 - posilek nie może być przygotowany z produktów przetworzonych typu dania mrożone, itp.
 - jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym jadłospisie,
 - w tygodniu powinien być dostarczany 1 raz obiad drugie danie mięsne (z przewagą mięsa drobiowego) lub rybny wraz z surówką, raz na dwa tygodnie danie typu pierogi, naleśniki, makaron), zaś 4 razy w tygodniu danie pierwsze - zupa,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

-
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsnym.
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
6. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
 8. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
 9. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 10. Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Samochód musi spełniać wymogi sanitarnotechniczne do przewozu żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
 11. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji do budynków Zamawiającego realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
 12. Wykonawca dostosuje posiłki do wymagań uczestników w przypadku występowania wykluczeń lub nietolerancji pokarmowych (zapotrzebowanie na niestandardowe posiłki będzie zgłaszane razem z harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego do końca miesiąca poprzedzającego miesiąc realizacji usługi).
 13. Wykonawca będzie dostarczał do Zamawiającego jadłospis na nadchodzące dwa tygodnie najpóźniej ostatniego dnia tygodnia poprzedzającego przyszłe dwa tygodnie (tzw. jadłospis dekadowy). Jadłospis musi zawierać wykaz rodzajowy posiłków ich gramaturę oraz kaloryczność potwierdzoną przez dietetyka. Zamawiający w terminie do 2 dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
 14. **Dodatkowe obowiązki Wykonawcy:** Wykonawca zobowiązuje się zapewnić plastikowe pojemniki, jednorazowe sztucze. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek odbierania pojemników oraz ich mycia i wyparzania. Na Wykonawcy spoczywa także obowiązek odbioru resztek w zamkniętym, sterylnym pojemniku. Odbiór resztek powinien odbywać się codziennie.
 15. **Płatność** za dostarczone posiłki będzie następowała w cyklach miesięcznych, przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze.
 16. W ramach zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do:
 - świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),
 - do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności,
 - świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u.
 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej zaproponowanej w formularzu ofertowym (zał. 1).

IV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta musi być przygotowana w oparciu o niniejsze *Zapytanie ofertowe* - podpisana przez uprawnioną osobę, wraz z wymaganymi załącznikami.
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim w formie pisemnej.
3. **Ofertę należy złożyć do dnia 29 grudnia 2022r. do godz. 11:00** w siedzibie Zamawiającego, osobiście lub przesyłką pocztową/kurierską na adres

Ośrodek Pomocy Społecznej

ul. Stefana Żeromskiego 50, 27-630 Zawichost

Kopertę należy oznakować napisem o treści:

Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby uczestników Klubu Senior+ w Piotrowicach oraz Dziennego Domu Senior+ w Linowie” z dopiskiem „*nie otwierać do dnia 29.12.2022*” godz. 11:00.

4. Zamawiający będzie brał pod uwagę tylko i wyłącznie te oferty, które fizycznie do niego wpłyną w wyznaczonym terminie. Nie dopuszcza się składania ofert za pośrednictwem poczty elektronicznej lub faxu.
5. Oferty wariantowe nie będą rozpatrywane.
6. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
7. Oferty złożone po w/w terminie nie będą rozpatrywane i będą odesłane do Oferenta bez otwierania.
8. Wszystkie koszty związane z realizacją niniejszego zamówienia, powinny być skalkulowane w cenie oferty.
9. Termin związania ofertą złożoną w przedmiotowym postępowaniu wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- posiadają uprawnienia do prowadzenia działalności lub czynności określonych przedmiotem zamówienia, bądź doświadczenie w zakresie objętym postępowaniem ofertowym,
- dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawią pisemne zobowiązanie innych podmiotów, do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia,
- znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Oświadczenia w sprawie spełnienia tych przesłanek zostało ujęte w formularzu ofertowym (zał. 1) i jego podpisania oznacza spełnienie w/w warunków.

2. Wykluczeni zostaną 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 kuratel.

Ocena spełnienia powyższych warunków nastąpi na podstawie złożonego oświadczenia – zał. 2.

VI. KRYTERIA OCENY OFERTY

W odniesieniu do Wykonawców, których oferty nie podlegają odrzuceniu Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie kryterium:

100% - cena zakupu (wymagane podanie ceny brutto)

VII SPOSÓB PRZYGOTOWANIA I ZŁOŻENIA OFERTY

Wykonawca składa:

- ofertę - formularz oferty przygotowany zgodnie z wzorem stanowiącym załącznik nr 1,
- oświadczenie o braku powiązań – zgodnie z wzorem stanowiącym załącznik nr 2,
- w przypadku ustanowienia pełnomocnika – pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy (jeżeli oferta i załączniki nie będą podpisane przez osobę/y wskazaną/e w rejestrze sądowym lub innym dokumencie właściwym dla formy organizacyjnej wykonawcy) z podaniem zamawiającego, jakiego zamówienia publicznego dotyczy oraz jego przedmiotu. Z pełnomocnictwa musi

jednoznacznie wynikać do jakich czynności prawnych dana osoba/y została/y umocowana/e (w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem).

VIII. WARUNKI ZMIANY UMOWY

Opisano we wzorze umowy.

IX. WARUNKI PŁATNOŚCI

Przewiduje się płatności cząstkowe na koniec każdego miesiąca. Płatność z tytułu wykonania usług będzie zrealizowana przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze lub rachunku, w terminie 14 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury lub rachunku Zamawiającemu.

X. INFORMACJE DODATKOWE

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania lub odstąpienia od podpisania umowy bez podania przyczyny.

XI. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez zamawiających w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

Zgodnie z art. 13 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 (Dz.U. UE L.2016.119.1 z późn. zm.) informuję, iż:

1. Administratorem Pana/Pani danych osobowych przetwarzanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Zawichostcie jest kierownik jednostki, ul. Żeromskiego 50, Zawichost, tel. 15 836 42-19.
2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych możliwy jest pod adresem email: opszawichost@poczta.fm
3. Pana/Pani dane osobowe przetwarzane będą w celu:
 - wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze;
 - wykonania zadania realizowanego w interesie publicznym lub w ramach sprawowania władzy publicznej powierzonej Administratorowi;
 - w innych przypadkach Pana/Pani dane osobowe przetwarzane będą wyłącznie na podstawie wcześniej udzielonej zgody w zakresie i celu określonym w treści zgody.
4. Odbiorcami Pana/Pani danych osobowych będą wyłącznie:
 - podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów praw ;
 - podmioty, które przetwarzają Pana/Pani dane w imieniu Administratora na podstawie zawartej umowy powierzenia (tzw. podmioty przetwarzające).
5. Pana/Pani dane osobowe przechowywane będą przez okres niezbędny do realizacji wskazanych w pkt. 3 celów, a po tym czasie przez okres wskazany w przepisach prawa.
6. Posiada Pan/Pani prawo do żądania od administratora dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania lub o prawie do wniesienia sprzeciwu wobec takiego przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych.
7. W przypadku, w którym przetwarzanie Pana/Pani danych odbywa się na podstawie zgody przysługuje Panu/Pani prawo do cofnięcia tej zgody w dowolnym momencie, bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
8. Podanie przez Pana/Panią danych osobowych jest warunkiem prowadzenia sprawy w Urzędzie Miasta i Gminy Zawichost. Przy czym podanie danych jest:
 - obowiązkowe, jeżeli tak zostało to określone w przepisach prawa;
 - dobrowolne, jeżeli odbywa się na podstawie Pana/Pani zgody lub ma na celu zawarcie umowy.
9. Ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych z siedzibą ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

Załączniki:

- 1 Formularz ofertowy
- 2 Oświadczenie o braku powiązań
- 3 Wzór umowy

KIEROWNIK
Ośrodka Pomocy Społecznej
w Zawichostcie
nigra Maria Kubińska