

GOPS.222.8.2021

### Zapytanie ofertowe

o wartości szacunkowej poniżej kwoty określonej w art. 2 ust.1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.)

#### I. DANE ZAMAWIAJĄCEGO

Gmina Załuski Załuski 67 09-142 Załuski

NIP – 567-178-34-57

Odbiorca: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Załuskach  
Załuski 77B/1 09-142 Załuski

#### II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przygotowanie i dostawa gorących posiłków – (drugie danie) do szkół z terenu gminy Załuski

#### III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczania gorących posiłków - (**drugie danie**) dla uczniów:
  - a) Szkoły Podstawowej w Kamienicy,
  - b) Szkoły Podstawowej w Stróżewie.
2. Planowana liczba dożywianych uczniów w poszczególnych szkołach kształtuje się w następujący sposób:
  - Szkoła Podstawowa w Kamienicy - **około 10 uczniów**,
  - Szkoła Podstawowa w Stróżewie - **około 10 uczniów**.
3. **Liczba dożywianych uczniów może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu.**
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia **10 stycznia 2022 r. do 21 grudnia 2022 r.** od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Dostawa obiadów odbędzie się w godzinach uzgodnionych z dyrektorami szkół.
6. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem, z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.), ze szczególnym uwzględnieniem **art. 52c ust. 1 i 6 ustawy**.

8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 5-15 lat (szkoła podstawowa). **Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.**
9. Jedna porcja posiłku musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 400 gramów w tym:
- |  |         |
|--|---------|
| - sztuka mięsa, drób, ryby, kotlet, pulpet, klops itp. | - 100 g |
| - ziemniaki, kasza, ryż, makaron                       | - 150 g |
| - surówka / warzywa gotowane                           | - 150 g |
| - pierogi, naleśniki, krokiety itp.                    | - 400 g |
10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- jadłospis musi być urozmaicony; nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 1 tygodnia,
  - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane 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 posiłków 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,
  - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem).
14. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
16. Posiłki będą dostarczane w jednorazowych naczyniach wraz z jednorazowymi sztućcami na koszt wykonawcy.
17. Istotne warunki umowy określa załącznik Nr 5 do zapytania ofertowego.

#### **IV. WIEDZA I DOŚWIADCZENIE**

**Wykonawca powinien:**

- 1. posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny,**
- 2. w okresie ostatnich 3 lat wykonać co najmniej 2 zamówienia w zakresie usług stanowiących przedmiot zamówienia wraz z załączeniem dokumentów potwierdzających, że dostawy te zostały należycie wykonane - referencji.**

#### **V. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 10.01.2022 roku do 21.12.2022 roku**, tj. z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

#### **VI. OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium: cena – 100 % ,
2. Cena podana przez Wykonawcę jest obowiązująca przez okres ważności umowy i nie podlega waloryzacji w okresie jej trwania.
3. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
4. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najkorzystniejsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.
5. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie oferentów, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane wcześniej.
6. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty powiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty.

#### **VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i ofert wariantowych.
3. Ofertę należy składać w nieprzejrzystej i zaklejonej kopercie.
4. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz

napis: „Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu gminy Załuski w 2022 r.”

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

- a) Formularz oferty – załącznik nr 1
- b) Oświadczenie – załącznik nr 2
- c) Doświadczenie zawodowe – załącznik nr 3 wraz z referencjami
- d) Oświadczenie w przedmiocie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 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) o treści:  
„Oświadczam, że wypełniam obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 wobec osób fizycznych od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia w niniejszym postępowaniu”- załącznik nr 4

Niedołączenie do ofert któregokolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem ofert.

## VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferty należy złożyć na adres:

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Załuskach Załuski 77B/1 09-142 Załuski**

nie później niż **do dnia 4 stycznia 2022 roku do godz. 13:00.**

2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **4.01.2022 r. o godz. 15:00** w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Załuskach.

3. W dowolnym momencie przed upływem terminu składania ofert każdy Wykonawca może zmienić lub wycofać swoją ofertę.

## IX. ZASADY I FORMY KOMUNIKACJI

1. Wszelkie pytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie:

- a) faksem – **fax 23 661 97 61,**
- b) drogą elektroniczną - adres mailowy: [gops-zaluski@wp.pl](mailto:gops-zaluski@wp.pl).

2. Osoba do kontaktu ze strony Zamawiającego z Wykonawcami:

Katarzyna Błaszkiwicz – Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Załuskach

/ Pieczęć adresowa Wykonawcy/

### FORMULARZ OFERTY

Ja, niżej podpisany/na/ .....

działając w imieniu i na rzecz : .....

NIP..... REGON.....

tel. .... Fax .....

opowiadając na zaproszenie do złożenia oferty cenowej na realizację zamówienia pn.

„Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu gminy Załuski w 2022 roku”  
w zakresie określonym w zaproszeniu:

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia /jeden gorący posiłek – drugie danie/ za cenę:  
netto .....zł /słownie: ...../ za jeden posiłek  
brutto ..... zł / słownie: ...../ za jeden posiłek
2. Proponowana cena za jeden posiłek wraz z transportem jest stała i nie podlega negocjacji na czas trwania umowy.
3. Oświadczam, że do każdej szkoły będzie dostarczane tygodniowe menu.
4. Termin realizacji zamówienia od 10 stycznia 2022 r. do 21 grudnia 2022 r. – z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.
5. Oświadczam, że zapoznałem się z zaproszeniem do złożenia oferty i nie wnoszę do niej zastrzeżeń.
6. Oświadczam, że uzyskałem/am konieczne informacje do przygotowania oferty.
7. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczam, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień otwarcia ofert /art. 233 kk/.
8. Integralną część oferty stanowią załączniki:
  1. ....
  - 2.....
  - 3.....

Miejscowość i data sporządzenia oferty

Podpis i pieczęć Wykonawcy

Nazwa Wykonawcy

.....

Adres: .....

.....

### OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia 28.12.2021 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę *Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu gminy Żaluski w 2022 roku* **oświadczam**, że:

1. Posiadam uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 233 Kodeksu Karnego.

....., dnia .....

.....

(czytelny podpis)

Nazwa Wykonawcy

.....

Adres: .....

.....

**DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE**

W okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert zostały wykonane następujące zamówienia:

Lp.	Nazwa zamówienia	Przedmiotowy zakres usług	Wartość (brutto)	Data wykonania (rozpoczęcia i zakończenia)	Zamawiający (nazwa i adres)
1					
2					

Potwierdzeniem, że dostawy zostały należycie wykonane są dołączone referencje:

1.....

2.....

....., dnia .....

.....  
(czytelny podpis)

### **Oświadczenie**

w przedmiocie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art.13 lub art.14 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) RODO

„Oświadczam, że wypełniam obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art.14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia w niniejszym postępowaniu”.

.....  
(data i podpis Wykonawcy)



## Istotne warunki umowy

### I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

**Przygotowanie i dostawa gorących posiłków – (drugie danie) do szkół z terenu gminy Załuski**

### II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczania gorących posiłków - (**drugie danie**) dla uczniów :
  - a) Szkoły Podstawowej w Kamienicy,
  - b) Szkoły Podstawowej w Stróżewie.
2. Planowana liczba dożywianych uczniów w poszczególnych szkołach kształtuje się w następujący sposób:
  - Szkoła Podstawowa w Kamienicy **około 10 uczniów**,
  - Szkoła Podstawowa w Stróżewie **około 10 uczniów**.
3. Liczba dożywianych uczniów może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia **10 stycznia 2022 r. do 21 grudnia 2022 r.** od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Dostawa obiadów odbędzie się w godzinach uzgodnionych z dyrektorami szkół.
6. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem, z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 roku poz. 2021), ze szczególnym uwzględnieniem **art. 52c ust. 1 i 6 ustawy**.
8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 5-15 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
9. Jedna porcja posiłku musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 400 gramów w tym:

- sztuka mięsa, drób, ryby, kotlet, pulpet, klops itp.	- 100 g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron	- 150 g
- surówka / warzywa gotowane	- 150 g
- pierogi, naleśniki, krostki itp.	- 400 g

10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 1 tygodnia,
  - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane 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 posiłków 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,
  - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem).
14. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
16. Posiłki będą dostarczane w jednorazowych naczyniach wraz z jednorazowymi sztućcami na koszt wykonawcy.

### III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 10.01.2022 roku do 21.12.2022 roku**, tj. z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

IV. Umowa zawarta będzie na czas określony tj. od 10.01.2022 r. do 31.12.2022 r. z miesięcznym okresem wypowiedzenia oraz z zastrzeżeniem, że umowa może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w pkt IV w następujących wypadkach:

- **dwóch** skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
- naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
- uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,
- stwierdzenia przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki mają za małą gramaturę, itp.