

Zamawiający :

Zespół Szkolno – Przedszkolny im. Marii Konopnickiej w Golach

Gole 51

96-314 Baranów

tel./fax 46 856-09-02

e-mail: szkolagole@interia.pl

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

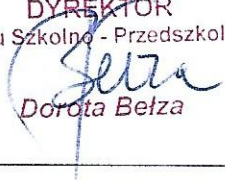
POSTĘPOWANIE O ZAMÓWIENIE PUBLICZNE NA USŁUGI SPOŁECZNE

Przedmiot zamówienia:

**„Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa)
dla dzieci uczęszczających do Gminnego Przedszkola w Cegłowie
w 2021 roku, w dniach w których pracuje przedszkole”**

Nr sprawy: ZSP.D.261.1.2020

DYREKTOR
Zespołu Szkolno - Przedszkolnego


Dorothea Belza

zatwierdził: _____

Cegłów, dnia: 11.12.2020 r.

I. **Nazwa oraz adres Zamawiającego.**

Zespół Szkolno – Przedszkolny im. Marii Konopnickiej w Golach
Gole 51
96-314 Baranów

Adres strony internetowej, na której jest udostępniane ogłoszenie o zamówieniu i wszystkie informacje związane z prowadzonym postępowaniem o zamówienie publiczne:

www.gole.edu.pl

II. **Tryb udzielenia zamówienia.**

Zamówienie zostanie udzielone w trybie zamówienia na usługi społeczne na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.), zwanej dalej „Ustawą” o wartości szacunkowej przedmiotu zamówienia, poniżej kwoty określonej w art. 138g ust. 1 tj. kwoty 750 000 euro.

III. **Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest **„Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci uczęszczających do Gminnego Przedszkola w Cegłowie w 2021 roku, w dniach w których pracuje przedszkole”.**
2. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie z produktów własnych, dostawę własnym transportem posiłków (śniadanie, II śniadanie wraz z napojami, obiad, podwieczorek wraz z napojami, zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia.

Przewidywana łączna ilość posiłków w trakcie trwania zamówienia wyniesie 17.600 szt. pakietów całodziennego wyżywienia - ilość posiłków została oszacowana na podstawie frekwencji uczestnictwa przedszkolaków na obiadach w 2019 roku oraz prognozy na 2021 rok i może ulec zmianie. Do szacunków nie uwzględniono ilości posiłków wydanych w 2020 roku z uwagi na czasowe zawieszenie zajęć przedszkolnych w związku z panującą pandemią wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19. **Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za poszczególne składowe pakietu podane w Formularzu oferty.** W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

3. **Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania usługi przez Wykonawcę. Nie dopuszcza się udziału podwykonawców w procesie realizacji zamówienia.**

4. Wymagania dotyczące posiłków:

- a) Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na własny koszt.
- b) Posiłki dostarczane będą w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
- c) Transport posiłków odbywać się będzie samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
- d) Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w Gminnym Przedszkolu w Cegłowie. O liczbie śniadań na dany dzień Wykonawca będzie informowany do godziny 16.00 w dniu poprzedzającym wykonanie usługi, a o liczbie obiadów i podwieczorków w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9.00. W związku z powyższym liczba śniadań, obiadów i podwieczorków może różnić się między sobą.
- e) Posiłki dostarczane będą w dniach funkcjonowania Gminnego Przedszkola w Cegłowie, tj. w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych.
- f) Posiłki dostarczane będą do Gminnego Przedszkola w Cegłowie w następujących godzinach:
7.30.-7.45. – dostawa śniadania i drugiego śniadania wraz z napojami,

11.00-11.30 – dostawa obiadu z podwieczorkiem wraz z napojami.

W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.

g) Dzienny jadłospis obejmuje:

- I. **Śniadanie (kaloryczność śniadania i II śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko powinna wynosić ok 400 kcal):** zupa mleczna lub potrawy mleczne i mlekopochodne (pojemność 250 ml) oraz kanapki (2 rodzaje - do wyboru dla każdego dziecka, przygotowane z pieczywa razowego lub pełnoziarnistego na zakwasie: żytniego, pszennego, mieszanego, z masłem wysokogatunkowym o zawartości tłuszczu mlecznego w przedziale 80-90%, wędliną (z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek), lub serem żółtym lub białym do tego warzywa, pastą jajeczną lub rybą), bądź jajecznica, parówki. Woda mineralna, herbaty owocowe, owocowo – ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny.
 - II. **Drugie Śniadanie:** świeże owoce i warzywa (wyłączając owoce w puszcze), orzechy (bez dodatku soli i cukru), owoce suszone.
 - III. **Obiad (kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko powinna wynosić ok 500 kcal):** zupa (pojemność 300ml) oraz drugie danie (w tym: produkt węglowodanowy (200g): ziemniaki, kasza, ryż, makaron bądź np. kluski śląskie, kopytka, pierogi, naleśniki; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego - gotowy 80g (mięso np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz, kotlety mielone, bądź ryba – gotowy 80 g.); surówka, jarzyny gotowane, lub owoc 100 g. (asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny), kompot lub sok z produktów świeżych i pełnowartościowych (200 ml).
 - IV. **Podwieczorek (trzy produkty): (kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko powinna wynosić ok 300 kcal):** świeży owoc, ciasto własnego wyrobu, budyń, galaretka, kisiel, jogurt tylko naturalny, serek homogenizowany, owoce suszone, orzechy (bez dodatku soli i cukru). Woda mineralna, herbaty owocowe, owocowo – ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny.
- h) Ponadto Wykonawca jest zobowiązany:
- do zapewnienia dzieciom napojów (typu: woda mineralna, herbaty, herbaty owocowe, owocowo – ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny (z wykluczeniem napojów wysokosłodzonych, granulowanych i instant) na cały dzień pobytu dziecka w przedszkolu w ilości zapewniającej ich spożycie zarówno w trakcie posiłków jak i między posiłkami;
 - i) Trzy razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurze, ser).
 - j) **Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach. Niedopuszczalne jest stosowanie w procesie przyrządzania posiłków następujących produktów:**
 - 1) konserw,
 - 2) przypraw typu Vegeta,
 - 3) kostek rosołowych,
 - 4) tłuszczów utwardzonych tj. margaryn,
 - 5) produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych ,
 - 6) produktów z zawartością syropu glukozowo – fruktozowego,
 - 7) produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - 8) herbat granulowanych,
 - 9) napojów instant (np. puchatek),
 - 10) napojów w proszku lub na bazie suszu,
 - 11) pieczywo tostowe,
 - 12) ciasta paczkowane z długim terminem ważności,
 - 13) mięso odkostnione mechanicznie (MMO),

- 14) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej (z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek),
 - 15) posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
 - 16) posiłki na bazie Fast Food,
 - 17) mrożonych potraw ,
 - 18) artykuły zawierające, środki spulchniające,
 - 19) wędliny o zawartości mięsa poniżej 80%,
- k) Użyte do przygotowywania posiłków mięso musi być bez ustrzyku, chleb na zakwasie naturalnym, jogurty tylko naturalne. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
- l) Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci z różnymi alergiami. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy muszą być urozmaicone i różnorodne. W jadłospisie musi być umieszczony dokładny skład użytych produktów oraz lista alergenów zawartych w danym posiłku. Jadłospisy muszą być dostarczone Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczęciem kolejnego okresu żywieniowego. Jadłospis może zostać dostarczony w formie skanu za pośrednictwem poczty elektronicznej.
- m) Zamawiający ma prawo dokonywania wiążących zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę na co Wykonawca wyraża zgodę.
- n) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz 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. z 2016 r., poz. 1154).*
- o) Wykonawca przy realizacji zamówienia musi uwzględnić również listę produktów używanych w żywieniu zbiorowym w Gminnym Przedszkolu w Cegłowie (załącznik nr 6 do Zapytania Ofertowego)
- p) Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
- q) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
- r) Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w *ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010, Nr 136, poz. 914, z późn. zm.) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).*
- s) Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
- t) Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
- u) Porcjowanie, przygotowanie posiłków mlecznych oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.
- v) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 701 z późn. zm.).

- w) Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
- x) Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.
- y) Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- z) Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT/ rachunków z terminem płatności 14 dni. Faktura VAT/ rachunek jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.

Kod CPV:

55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych,

55524000-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół

IV. Termin wykonania zamówienia oraz miejsce dostawy.

Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie **od dnia 04.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.** w dniach, nauki przedszkolnej tj. **od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerwy wakacyjnej, dni wolnych od nauki przedszkolnej oraz uwzględniając okres dyżuru letniego przedszkola.**

Miejsce dostawy posiłków: Gminne Przedszkole w Cegłowie, Ceglów 22B, 96-314 Baranów.

V. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających.

Zamawiający nie przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających zgodnie z zapisami art. 67 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.).

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy w zakresie :

1.1. Wiedza i doświadczenie – wykażą, iż w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonali lub wykonują co najmniej 1 usługę odpowiadającą rodzajem przedmiotowi zamówienia tj. polegającą na przygotowaniu i dostawie posiłków (catering) przez okres co najmniej 10 miesięcy o wartości co najmniej 100.000,00 zł brutto. W przypadku zamówień obecnie wykonywanych (nie zakończonych) wartość zrealizowanej części zamówienia przed upływem terminu składania ofert, nie może być mniejsza niż 100.000,00 zł brutto, a czas trwania usługi nie krótszy niż 10 miesięcy.

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku na podstawie dokumentów przedłożonych przez wykonawcę metodą: spełnia/ nie spełnia.

1.2. Potencjał techniczny – wykażą, iż dysponują minimum 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Spełnienie warunku musi być potwierdzone przez dołączenie do oferty kopii decyzji/opinii Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku na podstawie dokumentów przedłożonych przez wykonawcę metodą: spełnia/ nie spełnia.

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne

zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

VII. INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w pkt VI powyżej należy przedłożyć:
 - wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia, wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów czy usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie (referencje lub potwierdzenia należytego wykonywania usługi) – wypełniony zgodnie z załącznikiem nr 2A,
 - wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy dostawy w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami – załącznik nr 3 do SIWZ,
 - kopia decyzji/opinii Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu posiadanego przez Wykonawcę pojazdu do transportu żywności,
 - przykładowe trzy jadłospisy dekadowe z uwzględnieniem składu użytych produktów,
 - oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych – załącznik nr 5
2. W zakresie potwierdzenia złożenia oferty przez upoważnione osoby, należy przedłożyć:
 - 1) aktualny odpis z KRS lub Centralnej Ewidencji Działalności i Informacji Gospodarczej, jeżeli wykonawca podlega wpisowi do jednego z takich rejestrów, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
3. Nie ogranicza się możliwości ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50% pracowników stanowią osoby niepełnosprawne.
5. **Oferta wspólna (np.: konsorcjum lub spółka cywilna)**
 - 1) Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia (wykonawcy występujący wspólnie) są zobowiązani do ustanowienia Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. W takim przypadku należy do oferty dołączyć pełnomocnictwo podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli każdego z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Pełnomocnictwo powinno mieć formę oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność przez notariusza.
 - 2) Wykonawcy występujący wspólnie składają jedną ofertę, przy czym:
 - a) wymagane oświadczenia i dokumenty – mają dotyczyć każdego z Wykonawców (spełnianie przez każdego z członków konsorcjum),
 - b) wymagane oświadczenia i dokumenty – są składane łącznie przez Konsorcjantów lub ich Pełnomocnika;
 - c) pozostałe dokumenty mogą dotyczyć tego z Wykonawców, który potwierdza spełnianie warunków (łączne spełnianie przez konsorcjum).
 - 3) Oświadczenia, formularze, dokumenty składa i podpisuje w imieniu wszystkich wykonawców – Pełnomocnik lub inne osoby upoważnione do działania w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
 - 4) Wszelka korespondencja prowadzona będzie przez zamawiającego wyłącznie z Pełnomocnikiem, którego adres należy wpisać w formularzu ofertowym.
 - 5) Jeżeli oferta wykonawców występujących wspólnie zostanie wybrana, zamawiający zażąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

Wadium :

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

Zaliczki:

Nie przewiduje się udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

VIII. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów

1. W prowadzonym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane są wyłącznie pisemnie lub faksem lub drogą elektroniczną. W celu zachowania zasady pisemności oraz przejrzystości i transparentności prowadzonego postępowania Zamawiający nie przewiduje możliwości kontaktu telefonicznego.
2. W przypadku przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami treści niniejszego ogłoszenia będzie zamieszczana na stronie internetowej: www.gole.edu.pl
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego ogłoszenia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 1 dzień przed upływem terminu składania ofert..
5. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 4, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
6. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 4.
7. Do kontaktu z Wykonawcą uprawniony jest:
 - 1) Pan Kamil Cegliński - w zakresie procedury,
 - 2) Pani Dorota Belza – w zakresie przedmiotu zamówienia,e- mail: szkolagole@interia.pl
od poniedziałku do piątku w godz. 8.00-16.00.
8. Wszelką korespondencję dotyczącą prowadzonego postępowania należy kierować na adres Zamawiającego.

IX. Termin związania z ofertą

Termin związania ofertą wynosi 30 dni, licząc od dnia upływu terminu składania ofert. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres nie dłuższy jednak niż 60 dni.

X. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim i w formie pisemnej. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert w formie elektronicznej.
2. Do oferty należy dołączyć wymagane załączniki potwierdzające spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu. W odniesieniu do dokumentów i oświadczeń, których formularze stanowią załączniki do ogłoszenia zaleca się ich sporządzenie według tych formularzy.
3. Jeżeli wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy. Stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub w postaci kopii poświadczonej za zgodność przez notariusza musi zostać dołączone do oferty.
4. Oferta powinna być sporządzona czytelnym pismem. Zalecane jest sporządzenie oferty na komputerze lub maszynie do pisania.
5. Ofertę należy sporządzić w taki sposób, aby wszystkie strony oferty były ponumerowane i zabezpieczone przed zdekompletowaniem.

6. Oferta powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie, uniemożliwiającej zapoznanie się z jej treścią, opatrzonej nazwą Wykonawcy oraz oznaczeniem:

✂-----

OFERTA NA
„Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci uczęszczających
do Gminnego Przedszkola w Cegłowie w 2021 roku, w dniach
w których pracuje przedszkole”
Nie otwierać przed dniem 18.12.2020 r. przed godz. 14:30

✂-----

7. Oferta powinna być podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, a wszystkie jej strony parafowane. Jeżeli uprawnienie do reprezentacji Wykonawcy dla osoby podpisującej ofertę nie wynika z załączonego dokumentu rejestrowego, do oferty należy dołączyć odpowiednio dokumenty potwierdzające to uprawnienie lub pełnomocnictwo w oryginale lub w postaci kopii poświadczonej przez notariusza i dokumenty, z których wynika upoważnienie do udzielenia tego pełnomocnictwa w imieniu Wykonawcy.
8. Wszelkie poprawki w treści oferty muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
9. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o ich wprowadzeniu lub wycofaniu oferty przed terminem składania ofert. Powiadomienie powinno być dostarczone w zamkniętej kopercie zaadresowanej do Zamawiającego oraz opatrzonej pełną nazwą i adresem Wykonawcy i oznaczonej dodatkowo napisem „ZMIANA” lub „WYCOFANIE” oferty na Do wniosku o zmianę lub wycofanie oferty Wykonawca dołączy stosowne dokumenty, potwierdzające, że wniosek o zmianę lub wycofanie został podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.
10. Zaleca się sporządzenie oferty na Formularzu Oferty (załącznik nr 1).
11. Elementy oferty, które Wykonawca zamierza zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.) należy umieścić w odrębnej, zaklejonej kopercie opisanej „Tajemnica Przedsiębiorstwa” dołączonej do oryginału oferty. W treści oferty należy umieścić we właściwym dla zastrzeżonego dokumentu miejscu informację, że jest on zastrzeżony i znajduje się w odrębnej kopercie. Dodatkowo Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert musi wykazać, iż:
- a) informacje te mają charakter techniczny lub technologiczny, organizacyjny lub inny posiadający wartość gospodarczą,
 - b) informacje nie zostały ujawnione do wiadomości publicznej,
 - c) podjęto w stosunku do nich niezbędne działania w celu zachowania poufności.

XI. Uzupełnienie oferty.

Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych oświadczeń lub dokumentów lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty zawierające błędy do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty muszą potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.

Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie, którego oferta została poprawiona. Przez oczywistą omyłkę pisarską w szczególności należy rozumieć widoczne, wbrew zamierzeniu niewłaściwe użycie wyrazu, widocznie mylną pisownię wyrazu, ewidentny błąd gramatyczny, niezamierzone opuszczenie wyrazu (ów) lub jego części. Zamawiający ponadto poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek.

XII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego tj. **Urząd Gminy Baranów ul. Armii Krajowej 87, 96-314 Baranów (sekretariat).**
2. Termin składania ofert upływa dnia **18.12.2020 r.** o godzinie **14.00.** Oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie zostaną niezwłocznie zwrócone.
3. Publiczne otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego dnia **18.12.2020 r.** o godzinie **14:30** w siedzibie Zamawiającego tj. **Urząd Gminy Baranów ul. Armii Krajowej 87, 96-314 Baranów (sekretariat).** Otwarcie ofert dokonane będzie w obecności przedstawiciela/li Urzędu Gminy Baranów, Przedszkola oraz Rady Rodziców.
4. W publicznym otwarciu ofert mogą uczestniczyć Wykonawcy jednakże w związku z panującą pandemią wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19, uprasza się Wykonawców uczestniczących w publicznym otwarciu ofert aby posiadali maseczki lub przyłbice ochronne zakrywające usta i nos. Przed wejściem do Urzędu Gminy uprasza się o zdezynfekowanie dłoni.

XIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny oferty

1. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki Zamawiający dokona oceny ofert w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenia:

Lp.	Nazwa kryterium	Maksymalna ilość możliwych do otrzymania punktów w danym kryterium
1	Cena	50
2	Doświadczenie	20
3	Lokalizacja	30
RAZEM		100

2. Oferty będą oceniane według powyższych kryteriów w skali od 0 do 100 pkt. Zamawiający za najkorzystniejszą ofertę uzna tę ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
3. W przypadku kryterium „Cena” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

$$\frac{(\text{najniższa oferowana łączna cena brutto}) \times 50 \text{ pkt}}{\text{łączna cena brutto badanej oferty}} = \text{ilość pkt}$$

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium **to 50 pkt.**

4. **Zasady oceny kryterium „Doświadczenie”:**

UWAGA: Zamawiający premiuje w tym kryterium tylko i wyłącznie usługi przygotowania i dostarczenia posiłków (catering) dla przedszkoli i/lub szkół podstawowych i/lub gimnazjów i nie będą brane pod uwagę usługi dostarczania posiłków do innych typów placówek.

Ocena dokonywana jest na podstawie informacji o wykonanych/wykonywanych usługach, które zostaną wpisane przez Wykonawcę to tabeli stanowiącej załącznik nr 2B – Wykaz usług do kryterium „DOŚWIADCZENIE”.

W załączniku 2B nie należy wykazywać usług, które zostały już wykazane w załączniku 2A jako potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

Należy pamiętać o dołączeniu do załącznika 2B dowodów czy usługi wykazane w tym załączniku zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Brak dołączonych dowodów (referencji, rekomendacji, poświadczeń należytego wykonania usługi itp.) skutkowało będzie niemożliwością zaliczenia tych usług do kryterium „Doświadczenie”. Dowody, o których mowa powyżej nie podlegają uzupełnianiu.

Do oceny są uwzględniane usługi prawidłowo wykonane lub wykonywane polegające na przygotowaniu i dostawie posiłków (catering) przez okres co najmniej 10 miesięcy i o wartości co najmniej 100.000 zł brutto każda przy czym muszą być one realizowane na rzecz przedszkoli i/lub szkół podstawowych i/lub gimnazjów.

W przypadku kryterium „Doświadczenie” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku

$$\frac{B \times 20 \text{ pkt}}{A} = \text{ilość pkt (do dwóch miejsc po przecinku)}$$

Objaśnienia:

A – ilość zamówień spełniających powyższe wymagania w najkorzystniejszej ofercie w tym kryterium

B - ilość zamówień spełniających powyższe wymagania w ofercie badanej

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to **20 pkt.**

5. W przypadku kryterium „Lokalizacja” oferta otrzyma dodatkowe punkty za wykazaną w ofercie odległość (mierzoną w km) od miejsca, gdzie przygotowywane będą posiłki do siedziby Zamawiającego zgodnie z poniższymi założeniami

Lp.	Odległość	Ilość punktów
1	od 0,000 km do 25,000 km	30
2	od 25,001 km do 30,000 km	15
3	od 30,001 km do 50,000 km	5
4	powyżej 50,000 km	0

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to **30 pkt.**

UWAGA:

Zamawiający obliczy NAJKRÓTSZĄ odległość po drogach publicznych na podstawie aplikacji google map.

6. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyskała największą łączną liczbę punktów.
7. Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że zostały złożone oferty o takim samym bilansie ceny i innych kryteriów oceny ofert, wówczas Zamawiający spośród złożonych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty

o złożenie w terminie określonym przez Zamawiającego (nie krótszym niż 2 dni) ofert dodatkowych, przy czym ceny tych ofert nie mogą być wyższe niż zaproponowane w ofercie pierwotnej.

XIV. Opis sposobu obliczenia ceny .

1. Wykonawca zobowiązany jest podać cenę w formularzu ofertowym - załącznik nr 1.
2. **Cena oferty będzie stała w okresie od 04.01.2021 r. do 31.12.2021 r. czyli przez cały okres realizacji umowy.**
3. Wykonawca proponuje w ofercie cenę jednostkową brutto za jeden pakiet całodziennego wyżywienia 1 dziecka w skład którego wchodzi rodzaje posiłków:
 - a) śniadanie, II śniadanie wraz z napojami,
 - b) gorący obiad w postaci pierwszego i drugiego dania oraz podwieczerek wraz z napojami.
4. Wykonawca proponuje także w ofercie cenę oddzielnie za I i II śniadanie z napojami, za obiad dwudaniowy wraz z podwieczorkiem z napojami.
5. Cena jednostkowa brutto za pakiet całodziennego wyżywienia dla jednego dziecka powinna być określona tak, że cena brutto za I i II śniadanie nie może przekroczyć 35% ceny brutto całego pakietu;
6. Wynagrodzenie wypłacone Wykonawcy będzie wynikało z faktycznie dostarczonych posiłków według ceny jednostkowej za poszczególne składowe pakiety podane w Formularzu oferty w miesięcznych okresach rozliczeniowych.
7. **W cenie Wykonawca powinien uwzględnić wszystkie wymagania zawarte w niniejszym ogłoszeniu, a także wszystkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia oraz uwzględnić inne opłaty i podatki a także ewentualne opusty i rabaty zastosowane przez Wykonawcę.**
8. Cena powinna być wyliczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
9. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich.
10. Wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty poniesie składający ofertę.

XV. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. W zawiadomieniu o wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający poda termin zawarcia umowy.
2. Zamawiający nie przewiduje żadnych dodatkowych formalności przed zawarciem umowy.

XVI. Zmiany umowy.

Określono w załączniku nr 4 - Projekt umowy.

XVII. Projekt umowy.

1. Zamawiający zawrze z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę, umowę, której Projekt stanowi Załącznik nr 4. Projekt umowy ma charakter poglądowy a jej postanowienia mogą zostać zmienione przed jej podpisaniem za zgodą obu stron umowy pod warunkiem, że nie powodują one konieczności dokonywania zmian w złożonej ofercie.
2. Rozliczenia prowadzone będą w walucie polskiej (złoty polski).

XVIII. Zakończenie lub unieważnienie postępowania.

Wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany warunków Zapytania Ofertowego bez podania przyczyny. W razie takiej zmiany Zamawiający zamieści modyfikację na stronie internetowej i przedłuży termin składania ofert. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do unieważnienia niniejszego postępowania na

każdym jego etapie bez podawania przyczyny. Gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia i nie będzie możliwości wygospodarowania dodatkowych środków finansowych postępowanie zostanie unieważnione.

XIX. Klauzula informacyjna.

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez zamawiających 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 L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Marii Konopnickiej w Golach, Gole 51, 96-314 Baranów;
- inspektorem ochrony danych osobowych w Zespole Szkolno - Przedszkolnym im. Marii Konopnickiej w Golach jest Pan Jarosław Przepiórkowski, kontakt: adres e-mail: odo@gmina-baranow.pl, telefon 691385541;

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na usługę społeczną Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Gminnego Przedszkola w Cegłowie w 2020 roku, w dniach w których pracuje przedszkole”;

- 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 2018 r. poz. 1986), dalej „ustawa Pzp”;
- 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;
- 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;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 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;
- 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.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - Wzór Formularza oferty.
2. Załącznik nr 2A - Wzór wykazu usług.
3. Załącznik nr 2B – Wykaz usług do kryterium „DOŚWIADCZENIE”
4. Załącznik nr 3 - Wzór wykazu narzędzi.

5. Załącznik nr 4 - **Projekt umowy.**
6. Załącznik nr 5 - Wzór oświadczenia o braku powiązań kapitałowych i osobowych,
7. Załącznik nr 6 - Lista produktów używanych w żywieniu zbiorowym