

RZP.271.1.2021

Łańcut, dnia 14.01.2021r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. ZAMAWIAJĄCY

Gmina Łańcut
ul. Adama Mickiewicza 2a,
37-100 Łańcut
tel. 17 225 67 62 fax 225 65 36
zamowieniapubliczne@gminalancut.pl

Zamówienie powyżej 50 tys. PLN netto udzielone jest zgodnie z Wytocznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych i toczy się w trybie Zapytania ofertowego, z zachowaniem obowiązującej zasady konkurencyjności

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest: **ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ ZWIĄZANEJ Z PRZYGOTOWANIEM I DOSTARCZANIEM CAŁODZIENNYCH POSIŁKÓW DLA DZIECI OD 20 TYGODNIA DO LAT 3 UCZĘSZCZAJĄCYCH DO GMINNEGO ŻŁOBKA W KOSINIE**
2. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn.: „Bezpieczne Szkraby – pierwszy żłobek w Gminie Łańcut” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020.
3. Zakres usług objętych zamówieniem obejmuje przygotowanie i dostarczanie czterech gotowych posiłków dziennie dla grupy 17 dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat, uczęszczających do Gminnego Żłobka w Kosinie, Kosina 249, 37-112 Kosina.
4. Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w danym dniu pobytu w żłobku zawiera: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie), podwieczorek oraz napoje do posiłków (np. woda, sok, herbata, kompot, kakao) Alternatywną postacią niektórych posiłków w przypadku dzieci najmłodszych mogą być kaszki i mieszanki mleczne (po uzgodnieniu z Zamawiającym).
5. Wielkość dostaw ma charakter szacunkowy. Liczba zamawianych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku lub zmiany deklaracji rodziców dotyczącej żywienia

dzieci. Ewentualne zmniejszenie liczby zamawianych posiłków nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

6. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku.

7. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie najpóźniej do godziny 7:30. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

8. Godziny wydawania posiłków w żłobku:

godz. 8:30 - I śniadanie;

godz. 10:00 - II śniadanie;

godz. 11:15 obiad (II danie);

godz. 14:00 zupa + podwieczorek

9. Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

10. Jadłospis, zawierający informacje na temat gramatury, wartości kalorycznej posiłków, alergenów układany będzie przez Wykonawcę na okres minimum 10 dni roboczych (2 tygodnie) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka lub technologa żywienia ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

11. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.

12. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone
- w przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masłopodobnych,

seropodobnych wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie),

- wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,
- 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.

13. Obowiązki Wykonawcy usługi:

- posiadanie pełnych uprawnień potrzebnych do świadczenia usługi, wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej .
- zapewnienie ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i norm bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku do lat 3. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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.
- przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- dostarczania posiłków własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura dań zimnych 4°C. odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach dostarczonych przez Wykonawcę oraz mycia termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.

14. Przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.

15. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

16. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

17. Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużytych do sprzątania.

18. Cena brutto całonijnowego wyżywienia dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania oraz dostarczenia posiłku.

19. Produkty zalecane w żywieniu dzieci w żłobku zawiera Zał. Nr 1 do zapytania ofertowego

20. Kod CPV:

55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

luty 2021 – 31 grudzień 2021 r.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Wymagania w stosunku do Wykonawcy:

1. Wykonawcą może być wyłącznie podmiot prowadzący działalność gospodarczą w zakresie objętym przedmiotem zamówienia (weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik Nr 4 do niniejszego Zapytania ofertowego).

2. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień (weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik Nr 4 do niniejszego Zapytania ofertowego).

3. Wykonawca musi posiadać decyzję właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - weryfikacja na podstawie

oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik Nr 4 do niniejszego Zapytania ofertowego.

4. Wykonawca musi znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik Nr 4 do niniejszego Zapytania ofertowego).

5. Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym (tj. odpowiednim zapleczem kuchennym oraz minimum 1 środkiem transportu spełniającym wymogi sanitarno – techniczne do przewozu żywności tj. posiadającym zatwierdzenie właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu środków spożywczych) oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik Nr 4 do niniejszego Zapytania ofertowego).

V. WYKLUCZENIA:

Z możliwości składania ofert wyklucza się Wykonawców, którzy:

Są podmiotem powiązaniem z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

VI. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERTY

Lp.	Nazwa kryterium	Waga	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za spełnianie danego kryterium
1.	Cena – Cena brutto za całodzienny catering składający się z 4 posiłków dla 1 dziecka	90 %	90 punktów
2.	Klauzula społeczna – zatrudnienie do realizacji zamówienia na podstawie stosunku pracy (wymiar pełen etat) co najmniej 1 osoby, która spełnia jeden z	10%	10 punktów

	<p>niżej wymienionych warunków:</p> <ul style="list-style-type: none">- jest osobą bezrobotną w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 roku o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,- jest osobą młodocianą, o której mowa w przepisach prawa pracy i zostanie zatrudniona do realizacji zamówienia w celu przygotowania zawodowego,- jest osobą niepełnosprawną w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 roku o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych,- inna, niż wyżej wymienione, o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 roku o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. z 2011 r., poz. 225 ze zm.) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.		
--	--	--	--

W ocenie ofert biorą udział oferty, które nie podlegają wykluczeniu ani odrzuceniu z prowadzonej procedury. Zamawiający dokona oceny złożonych ofert, według przyjętej skali 100 pkt, wg następujących kryteriów:

1) Cena – waga 90%

Ilość punktów w ramach tego kryterium wyliczona będzie w oparciu o poniższy wzór:

$$(Cn/Cb) \times 90 = \text{liczba punktów badanej oferty w kryterium cena}$$

w tym:

Cn - cena brutto najniższa spośród ważnych ofert,

Cb – cena brutto oferty badanej.

2) Spełnienie klauzuli społecznej – waga 10%

Kryterium oceniane na zasadzie spełnia/nie spełnia wg następującego założenia:

- oferta, która będzie spełniała kryterium otrzyma 10 pkt.,
- oferta, która nie będzie spełniania kryterium otrzyma 0 pkt.

Punkty za kryterium zostaną przyznane na podstawie Oświadczenia „Klauzula społeczna” stanowiącego Załącznik Nr 6 do niniejszego Zapytania ofertowego.

Okres zatrudnienia powinien trwać nieprzerwanie przez okres realizacji umowy na świadczenie usług cateringowych, a osoba, o której mowa w niniejszym, powinna być zatrudniona w terminie nie dłuższym niż 5 dni od dnia rozpoczęcia realizacji zamówienia.

Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia osoby, wskazanej w niniejszym kryterium. W celu kontroli

Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do dokumentacji pracowniczej lub innej, potwierdzającej spełnianie wymagań w zakresie realizacji klauzuli społecznej.

Za najkorzystniejszą w całym postępowaniu zostanie uznana oferta, która otrzyma łącznie najwyższą liczbę punktów.

VII. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w Zapytaniu ofertowym i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w Zapytaniu ofertowym.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Ofertę należy złożyć w języku polskim.
4. Ocena i wybór ofert dokonana zostanie na podstawie oferty pisemnej – (Załącznik nr 2).
5. Wymagane jest również złożenie obowiązkowych oświadczeń (Załączniki nr 3,4,5).
6. Fakultatywne spełnienie kryterium dot. klauzuli społecznej będzie odbywało na podstawie przedłożonego oświadczenia (Załącznik nr 6).

VIII. TERMIN SKŁADANIA OFERT

Termin składania ofert: do dnia **26.01.2021 r. do godz. 10:00.**

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **26.01.2021 r. o godz. 10:30** w siedzibie Zamawiającego.

Ofertę sporządzić należy na załączonym druku „Formularz Ofertowy” (Załącznik Nr 2).

Oferta powinna być podpisana przez uprawnioną do tego osobę (lub osoby), zgodnie z zasadami reprezentacji danego Wykonawcy.

Ofertę można przesłać pocztą na adres Zamawiającego:

GMINA ŁAŃCUT UL. ADAMA MICKIEWICZA 2A 37-100 ŁAŃCUT

złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego:

GMINA ŁAŃCUT UL. ADAMA MICKIEWICZA 2A 37-100 ŁAŃCUT pok. nr 5 /Biuro obsługi mieszkańca/

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie oznakowanej w następujący sposób:

Nazwą Wykonawcy i opisana w następujący sposób:

Oferta na: **ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ ZWIĄZANEJ Z PRZYGOTOWANIEM I DOSTARCZANIEM CAŁODZIENNYCH POSILKÓW DLA DZIECI OD 20 TYGODNIA DO LAT 3 UCZĘSZCZAJĄCYCH DO GMINNEGO ŻŁOBKA W KOSINIE**

Nie otwierać przed terminem otwarcia ofert – 26.01.2021 r. godz. 10:30.

lub

drogą elektroniczną na adres: zamowieniapubliczne@gminalancut.pl

Oferty przygotowywane i składane są na koszt Wykonawcy.

Oferty złożone po ww. terminie nie będą rozpatrywane i zostaną odesłane do Wykonawców bez analizy i otwierania. Liczy się data złożenia/dostarczenia a nie data nadania.

W trakcie postępowania dotyczącego niniejszego Zapytania Ofertowego do jego zakończenia rozumianego jako zawarcie umowy z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę, wszelkie oświadczenia, zapytania, wyjaśnienia, wnioski i zawiadomienia (z wyjątkiem oferty i umowy) Zamawiającego lub Wykonawców mogą być przekazywane drogą elektroniczną, chyba, że Zamawiający w danym konkretnym przypadku będzie wymagał zachowania innej formy komunikacji.

Zamawiający wskazuje następujący adres e-mail do komunikacji z Zamawiającym: zamowieniapubliczne@gminalancut.pl, adres e-mail do komunikacji z Wykonawcą, Wykonawca wskazuje w składanej przez siebie ofercie.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany warunków określonych w niniejszym Zapytaniu Ofertowym lub odwołania postępowania, o czym zawiadomi e-mailowo każdego Wykonawca. W przypadku wprowadzenia takich zmian, Zamawiający może wyznaczyć inny termin składania ofert.

Zamawiający nie przewiduje dla uczestników postępowania środków odwoławczych od rozstrzygnięcia Zamawiającego podejmowanych w ramach postępowania o udzielenie zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zakończenia (zamknięcia) postępowania o udzielenie zamówienia bez dokonywania wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert, bez podawania przyczyn takiego zakończenia postępowania.

IX. POZOSTAŁE INFORMACJE:

1. Wykonawca zostanie związany ofertą przez 30 dni (bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania oferty).
2. Brak możliwości składania ofert częściowych.
3. Brak możliwości składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień i/lub uzupełnienia złożonej oferty.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian warunków umowy dot. świadczenia usługi cateringowej w zakresie ilości oraz jakości serwowanych posiłków.
6. Wykonawca wystawiać będzie za wykonanie usługi fakturę za każdy miesiąc.
7. W przypadku wyboru oferty oraz podpisania umowy, płatności przekazywane będą na wskazany numer konta w terminie 14 dni, po przedłożeniu faktury (nie częściej niż raz na miesiąc).
8. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie opublikowana niezwłocznie na portalu Baza konkurencyjności.

9. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę

X. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

- 1) Zamawiający i Wykonawca będą porozumiewali się w formie elektronicznej lub pisemnej.
- 2) Osobą upoważnioną do kontaktów z Wykonawcami jest Elżbieta Balawejder – e-mail: zamowieniapubliczne@gminalancut.pl, e.balawejder@gminalancut.pl oraz Iwona Kielb i.kielb@gminalancut.pl tel. 17 225 68 09

XI. DOPUSZCZALNE ZMIANY ISTOTNYCH WARUNKÓW UMOWY

1. Strony przewidują możliwość dokonania następujących zmian w umowie w przypadku wystąpienia następujących okoliczności:
 - a. zmiana terminu przewidzianego na rozpoczęcie lub zakończenie usługi
 - b. zmiany spowodowane:
 - siłą wyższą uniemożliwiającą wykonanie przedmiotu umowy zgodnie z zapytaniem ofertowym,
 - zmianą obowiązującej stawki podatku VAT,
 - zmianą unormowań prawnych powszechnie obowiązujących, które będą miały wpływ na realizację umowy
 - zmianami formalno-organizacyjnymi.
2. Przewidziane w ust. 1 okoliczności stanowiące podstawę zmian do umowy, stanowią uprawnienie Zamawiającego, a nie jego obowiązek wprowadzenia takich zmian.
3. W przypadku wystąpienia okoliczności stanowiących podstawę do zmian postanowień umowy Zamawiający zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania na piśmie o tym fakcie Wykonawcy i wystąpienia z wnioskiem o dokonanie zmian w przedmiotowej umowie.
4. Jeżeli Zamawiający uzna, że okoliczności wskazane przez Wykonawcę jako stanowiące podstawę do zmiany umowy nie są zasadne, Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zadania zgodnie z warunkami zawartymi w umowie.

XII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Załączniki do zapytania ofertowego:

Załącznik Nr 1 - Produkty zalecane w żywieniu dzieci w żłobku

Załącznik Nr 2 – Formularz oferty

Załącznik Nr 3 - Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych

Załącznik Nr 4 - Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Załącznik Nr 5 - Oświadczenie dotyczące danych osobowych

Załącznik Nr 6 - Oświadczenie „Klauzula społeczna”

Załącznik Nr 7 – Projekt umowy

ZATWIERDZAM:

(-) *Lukasz Hubert*
Z-ca Wójta Gminy Łańcut