

Urząd Gminy Pniewy
Pniewy 2
05-652 Pniewy

Znak sprawy: ŻŁ.26.1.2024

Kruszew, 03.07.2024r.

Zaproszenie do składania ofert

Zapraszamy Państwa Firmę do udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie **zapytania ofertowego** na:

I. Opis przedmiotu zamówienia

Zamówienie obejmuje dostawę 15 zestawów posiłków dziennie (śniadanie, zupa, II danie oraz deser/podwieczorek, napoje (do śniadania, do obiadu) dla dzieci w żłobku w okresie od 02.09.2024 r. do 31.08.2025r. z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy oraz corocznej miesięcznej przerwy wakacyjnej.

- 1) Posiłki dostarczać należy do siedziby Żłobka Samorządowego w Kruszewie,
Kruszew 57, 05-652 Pniewy
 - a) Śniadanie pomiędzy godz. 7:00-8:00
 - b) Obiad i podwieczorek pomiędzy godz. 10.00-11.00.
- 2) Zamawiający informuje, że codziennie do godziny 8:00 będzie informował o ilości obiadów i deserów/podwieczorków na dany dzień;
- 3) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- 4) Ilość i wielkość zamawianych posiłków wskazana w zapytaniu ofertowym stanowi maksymalny ich zakres i wielkość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości posiłków, niż maksymalna wskazana w zapytaniu ofertowym,

a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalną ilością posiłków wskazanych w zapytaniu ofertowym, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po dokonaniu miesięcznego sprawdzenia zrealizowanej usługi.

5) W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

a) przygotowywania w ramach prowadzonej działalności: śniadań, ciepłych dwudaniowych posiłków w postaci zup i drugich dań z kompotem lub zup lub drugich dań z kompotem oraz podwieczorku, zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku żłobkowym tj. od 1 do 3. roku życia, w odpowiedniej temperaturze

(temperatura 75 st. Celsjusza dla zup i 60 st. Celsjusza dla drugich dań);

b) dostarczanie posiłków w naczyniach wielorazowych, z możliwością porcjowania ich w żłobku (zawierających wskazania gramatury na porcję) lub poporcjowanych w naczyniach jednorazowych, dostarczone w termosach hermetycznie zamkniętych, na które wykonawca przedłoży zamawiającemu odpowiednie atesty, certyfikaty,

c) przygotowywania posiłków o gramaturze:

A) zupy - 300 ml z czego nie dopuszcza się przygotowania zup ze sztucznych zagęszczaczy oraz z dodawaniem dużej ilości mąki,

B) drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram, gdzie w przypadku:

1) dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 170 gram;

2) mięso lub ryba - nie mniej niż 110 gram, waga po ugotowaniu lub usmażeniu nie licząc ewentualnej panierki, w przypadku ryb, ryby bez ości lub filet;

3) surówka - nie mniej niż 120 gram;

4) danie jarskie i półmięsne - nie mniej niż 290 gram i nie mniej niż 400 gram;

5) kompot / napój - 250 ml (do wyrobu kompotu nie wolno stosować syropów syntetycznych, barwników i innych konserwantów);

C) dania mięsne powinny zawierać sztukę mięsa na osobę a podawane mięso

nie może być tłuste i przerośnięte; pod pojęciem danie mięsne należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kiełbasy i parówek);

- D) przygotowywania posiłków w piątki bez wykorzystania artykułów mięsnych, możliwość przygotowania filetu z ryby (nie dopuszcza się przygotowywania posiłku z ryby mielonej), bądź dań jarskich (np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, pyzy lub inne);
- E) stosowania się do zapisów złożonego dyrektorowi jadłospisu uwzględniającego 10 - dniowe menu, w terminie nie krótszym niż 5 dni przed upływem 10 - dniowego okresu, Dyrektor może zgłaszać propozycje zmiany w zaproponowanym menu, a Wykonawca obowiązany jest te propozycje uwzględnić; przygotowane danego dnia posiłki muszą ściśle odpowiadać jadłospisowi;
- F) dostarczania posiłków w pojemnikach utrzymujących ich temperaturę i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu jako tzw. posiłków ciepłych; dostarczane posiłki muszą być proste, tradycyjne, lekkostrawne, świeże, atrakcyjne z punktu widzenia dziecka, przewożone w ten sposób, by istniała możliwość ich estetycznego podania (nie dopuszcza się przygotowania rozmięczonych, pływających w wodzie ziemniaków, innych warzyw, makaronu, itp.); dostawy posiłków przez Wykonawcę przeprowadzone będą własnym środkiem transportu, na własny koszt; Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków;
- G) Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia dokumentów potwierdzających spełnienie przez pojazd, którym będą dostarczane posiłki, wymogów sanitarnych do przewozu posiłków w systemie cateringowych;
- H) Wykonawca zobowiązany jest przedstawić decyzję zatwierdzającą wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności Państwowej Stacji Sanitarnej na żywienie zbiorowe otwarte i catering;
- I) Dostarczenie posiłków w godzinach:
 - a) Śniadanie pomiędzy godz. 7:00-8:00
 - b) Obiad i podwieczorek pomiędzy godz. 10.00-11.00.
- J) Uzgodnienia z dyrektorem godziny dostawy we wskazane miejsce; w przypadku zmiany organizacji pracy Żłobka posiłki będą wydawane w godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem;

K) wykonywania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia sporządzonych zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego; zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy; zgodnie z zapisami ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 min. art. 22 Dz. U. 2011 Nr 45 poz. 235 (wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie) oraz spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat.

6) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:

- a) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie;
- b) w tygodniu powinien być dostarczany naprzemiennie: obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe) lub z daniem jarskim, półmięsnym, rybnym;
- c) przynajmniej raz na dwa tygodnie drugie danie z rybą morską (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś); Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet;
- d) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatku substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;
- f) 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;
- g) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno – mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
- h) zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków;

i) Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;

j) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców); w sezonie zimowym dopuszcza się przygotowania posiłków na bazie półproduktów;

k) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).

7) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

a) konserwy,

b) produkty z glutaminianem sodu;

c) parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %);

d) produkty masłopodobne i seropodobne;

e) mięso odkostnione mechanicznie (MMO);

f) wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.

8) W przypadku uczęszczania do żłobka dzieci alergicznych posiłki należy przygotowywać dla nich oddzielnie (zamawiający zastrzega sobie prawo zgłaszania takich informacji w trakcie trwania umowy)

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

10) W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

11) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

12) W ramach zamówienia Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków oraz zużytych opakowań; w tym celu dostarczy do poszczególnych miejsc wydawki posiłków odpowiednią ilość i wielkość pojemników. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.

Kod przedmiotu zamówienia w oparciu o Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

CPV: 55520000-1 – usługi dostarczania posiłków

CPV: 55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków,

CPV: 55322000-3 – usługi gotowania posiłków

II Główne warunki udziału w zapytaniu ofertowym

1. Termin i miejsce realizacji

Posiłki dla dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat od 02.09.2024 r. do 31.08.2025 r. do Żłobka Samorządowego w Kruszewie zgodnie z harmonogramem dostaw (zał. nr1 do wzoru umowy)

2. Kryterium oceny ofert.

2.1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie kryterium ceny oferty brutto (100%), oceniając wg wzoru: $C = (C_{min} / C_{of. por.}) \times 100$

C min - najniższa całkowita cena wg załącznika nr 1 spośród wszystkich ofert,

C of. por. - zaoferowana całkowita cena wg załącznika nr 1 w ofercie porównywanej,

C- ilość punktów za cenę przyznanych ofercie porównywanej.

2.2. Cena ofertowa to cena za jeden posiłek (zestaw dań).

Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie wykonawca z tytułu należnej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

Ilość posiłków może ulec zmianie ze względu na ilość dzieci obecnych w żłobku.

3. Informacje dodatkowe

- 3.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź unieważnienia postępowania bez podania przyczyn.
- 3.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji uzupełniających z wybranym oferentem.
- 3.3. Oferent może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, w obu przypadkach w formie pisemnej, pod warunkiem, że dokona tego przed upływem terminu składania ofert.
- 3.4. Zamawiający wyklucza z postępowania oferentów, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu – taką ofertę uważa się za odrzuconą.
- 3.5. Oferty złożone po terminie lub nieodpowiadające wymogom formalnym nie zostaną wzięte pod uwagę.
- 3.6. Wykonawca, którego ofertę wybrano zostanie powiadomiony o rozstrzygnięciu telefonicznie lub pisemnie.
- 3.7. Oferenci uczestniczą w postępowaniu ofertowym na własne ryzyko i koszt, nie przysługują im żadne roszczenia z tytułu odstąpienia przez Zamawiającego od postępowania ofertowego

4. Zamawiający wraz z zapytaniem ofertowym przekazuje:

- a. formularz ofertowy - załącznik nr 1,
- b. oświadczenie o spełnieniu warunków - załącznik nr 2,
- c. wzór umowy – załącznik nr 3
- d– wzór oświadczenia RODO załącznik nr 4

III Przygotowanie oferty

Ofertę na zapytanie ofertowe na „Świadczenie usługi cateringowej – przygotowanie oraz dostarczanie posiłków do Żłobka Samorządowego w Kruszewie, Kruszew 57, gm. Pniewy, zn. spr. ŻŁ.26.1.2024 należy złożyć w formie pisemnej (osobiście, pisemnie – listem, e-mailem na kruszew.zlobek@gmail.com) na Formularzu Oferty wraz z podpisanym załącznikiem nr 2 i 4 w siedzibie Zamawiającego, do dnia **12.07.2024 r.**

IV Kontakt z wykonawcą

Osobami upoważnionymi do kontaktu z Wykonawcami są: **Dominika Mędrzycka tel. 511-722-829**

WÓJT
Ireneusz Szymczak

V Obowiązek informacyjny dotyczący przetwarzania danych w związku z udzielaniem zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej kwoty wskazanej w art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2019 poz. 2019 ze zm.).

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679

z 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, nr 119, s. 1), zwanego dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Gmina Pniewy** z siedzibą: **Pniewy 2, 05-652 Pniewy**, e-mail: pniewy@pniewy.pl, tel.: **48 685 02 10**, reprezentowana przez **Wójta**, zwana dalej „Administratorem”.
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może Pani/Pan skontaktować się pod adresem e-maili: inspektor@cbi24.pl lub pisemnie, kierując korespondencję pod adres siedziby Administratora.
3. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia lub konkursu, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych kwoty 130 000, zwanego dalej „zamówieniem”.
4. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) RODO – jako niezbędne do wykonania umowy, której jest Pani/Pan stroną lub do podjęcia działań na Pani/Pana żądanie przed zawarciem umowy, a także na podstawie art. 6 ust. 1 lit c) RODO – jako niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze na mocy przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (t. j. Dz.U. 2019 poz. 869) oraz innych przepisów prawa.
5. W związku z przetwarzaniem danych w celu, o którym mowa w ust. 3, odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
 - a) podmioty uprawnione do tego na podstawie przepisów prawa;
 - b) podmioty, które na podstawie stosownych umów podpisanych z Administratorem są współadministratorami danych osobowych lub przetwarzają w imieniu Administratora dane osobowe, jako podmioty przetwarzające.
6. Administrator nie ma zamiaru przekazywać Pani/Pana danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych.

7. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celu określonego w ust. 3, jak również przez okres w zakresie wymaganym przez ustawę z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 553 ze zm.), akty wykonawcze do tej ustawy oraz inne przepisy prawa.
8. W związku z przetwarzaniem przez Administratora Pani/Pana danych osobowych przysługuje Pani/Panu:
 - 1) prawo dostępu do danych osobowych, w tym prawo do otrzymania kopii danych podlegających przetwarzaniu;
 - 2) prawo żądania sprostowania danych osobowych które są nieprawidłowe, a także prawo żądania uzupełnienia niekompletnych danych osobowych¹;
 - 3) prawo do żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych, w następujących przypadkach:
 - a) gdy kwestionuje Pani/Pan prawidłowość danych osobowych – na okres pozwalający Administratorowi sprawdzić prawidłowość tych danych,
 - b) jeżeli przetwarzanie jest niezgodne z prawem, a Pani/Pan sprzeciwia się usunięciu danych osobowych, żądając w zamian ograniczenia ich wykorzystania,
 - c) Administrator nie potrzebuje już danych do celów przetwarzania, ale są one potrzebne Pani/Panu do ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń,
 - d) Jeżeli wniosła/wniósł Pani/Pan sprzeciw na mocy art. 21 ust. 1 RODO wobec przetwarzania – do czasu stwierdzenia, czy prawnie uzasadnione podstawy po stronie Administratora są nadrzędne wobec podstaw sprzeciwu.
 - 4) prawo do przenoszenia danych na zasadach określonych w art. 20 RODO.
9. W związku z przetwarzaniem przez Administratora Pani/Pana danych osobowych nie przysługuje Pani/Panu:
 - 1) prawo do usunięcia danych osobowych, gdyż na podstawie art. 17 ust. 3 lit. b), d) oraz e) RODO – prawo to nie ma zastosowania w związku z przetwarzaniem danych w celu wskazanym w ust. 3;
 - 2) prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych na podstawie art. 21 RODO, gdyż nie ma ono zastosowania, jeżeli podstawę prawną przetwarzania tych danych stanowi art. 6 ust. 1 lit. b) lub c) RODO.

¹ Realizacja prawa do sprostowania nie może: 1) skutkować zmianą wyniku postępowania ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z przepisami prawa; 2) naruszać integralności protokołu zamówienia publicznego i jego załączników.

10. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego - Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, pod adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
11. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest warunkiem zawarcia umowy. Niepodanie danych osobowych wyklucza możliwość udzielenia zamówienia.
12. Nie podlega Pani/Pan decyzjom, które opierają się wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu, o którym mowa w art. 22 RODO.