

Zakrzewo, 15 grudnia 2022 r.

GK.271.1.10.2022.JB

GMINA ZAKRZEWO
ul. Leśna 1
87-707 Zakrzewo
woj. kujawsko-pomorskie
NIP 8911622070, KRS 010265465

ZAPYTANIE OFERTOWE

Usługa przygotowania wyżywienia dzieci w Klubie Dziecięcym

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 8. Aktywni na rynku pracy, Działanie 8.4 Godzenie życia zawodowego i rodzinnego, Poddziałanie 8.4.2 Rozwój usług opieki nad dziećmi do lat 3 pt.: Klub Malucha „Skrzat”, nr projektu: RPKP.08.04.02-04-0034/19.

I. Zamawiający:

Gmina Zakrzewo
ul. Leśna 1
87-707 Zakrzewo
Adres e-mail: ugzakrzewo@zakrzewo.com.pl

II. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie całodziennych posiłków dla dzieci od 1 roku do lat 3 do klubu dziecięcego przy ul. Osiedlowej 25 w Zakrzewie 87-707, w terminie od 2 stycznia 2023 r. do 31 lipca 2023 r.

Przedmiot zamówienia:

Usługa przygotowania wyżywienia dla 16 dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat uczęszczających do klubu dziecięcego przy ul. Osiedlowej 25 w Zakrzewie, w terminie od 2 stycznia 2023 r. do 31 lipca 2023 r.

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie, tj. śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa, drugie danie) i podwieczorek dla grupy maksymalnie 16 dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat.
2. Posiłki będą odbierane 2 razy dziennie w ustalonych z zamawiającym godzinach.
3. Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w klubie dziecięcym zawiera: śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie), podwieczorek wraz z napojami do posiłków:
 - a) śniadanie:
 - powinno zawierać produkty stanowiące źródła białka pełnowartościowego mleko i jego produkty, jaja, wędliny, świeże owoce lub warzywa (zgodnie z sezonowością), ryby lub past kanapkowe przygotowane z wymienionych produktów,
 - co drugi dzień elementem śniadania powinna być zupa mleczna,
 - pieczywo powinno być urozmaicone, pszenne, pszenno-żytnie, razowe, Graham,
 - kanapki powinny zawierać dodatek warzywny - zgodnie z sezonowością,
 - do każdego śniadania musi być mleko lub kakao oraz herbata,
 - b) obiad:
 - powinien stanowić ok. 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci w wieku od 1 do 3 lat, to jest około 300 kcal,
 - powinien składać się z dwóch dań i kompotu lub soku,

- pierwsze danie obiadu powinna stanowić zupa przyrządzona na wywarach jarskich lub z dodatkiem mięsnym np. wędliną dobrej jakości kiełbasą, Nie należy przygotowywać zup na wywarach z kości,
 - jeśli w skład zupy będą wchodzić np. ziemniaki, kluski, czy kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu,
 - drugie danie powinno zawierać produkty dostarczające białko pełnowartościowe - mięso, ryby, jaja, produkty mleczne takie jak ser czy jogurt,
 - w zestawie drugiego dania powinny występować urozmaicone produkty bogate w węglowodany takie jak ziemniaki, kluski śląskie. kasze, makarony, produkty mączne,
 - w skład drugiego dania powinny wchodzić warzywa w postaci surówki lub sałatki (lub owoc w przypadku braku surówki),
 - w każdy piątek powinny być dania bezmięsne,
- c) podwieczorek:
- powinien składać się z posiłków stanowiących uzupełnienie pozostałych posiłków,
 - powinien składać się z posiłków przygotowanych na bazie mleka (takie jak budyń lub napój mleczny: kakao, jogurt) lub na bazie owoców sezonowych,
 - może składać się z kanapki i napoju,
 - sporadycznie może być podawane ciasto lub inne desery przygotowane z odpowiednich składników.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania w dni, w które odbywają się zajęcia od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci.
 5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia tygodniowego jadłospisu w każdy piątek na kolejny tydzień wyżywienia. Jadłospis musi być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia.
 6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132), normami żywieniowymi wg Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP. Posiłki muszą spełniać także wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka w wieku do lat 3.
 7. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania, zgodnie z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywnościowych przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545). próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
 8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant, czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) glutaminianu sodu, tłuszczy utwardzanych, soi, z gwarancją świeżości artykułów i produktów.
 9. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
 10. Posiłki wykonawca przygotowuje w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury



(w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom) oraz wydawanie posiłków nastąpi w pojemnikach indywidualnych jednorazowych. Wykonawca zapewni odbiór sztućców do wyparzania.

11. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
12. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w przygotowanym posiłku (konsystencja, zapach, świeżość) Wykonawca zapewni dostarczenie posiłku zastępczego do 1,5 godziny.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
14. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci w Klubie Dziecięcym przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
15. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

Kody CPV

55321000-6 Usługa przygotowywania posiłków

55322000-3 Usługa gotowania posiłków

III. Termin wykonania zamówienia:

Od 2 stycznia 2023 r. do dnia 31 lipca 2023 r.

IV. Opis sposobu przygotowywania ofert:

1. Ofertę składa się w języku polskim i pod rygorem nieważności w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej. Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego,
2. Oferta musi zawierać wypełniony Formularz oferty, którego druk stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego wszystkie oświadczenia lub dokumenty wymagane odpowiednimi postanowieniami zapytania ofertowego, Wszelkie dokumenty inne niż oświadczenia składane są w formie oryginału lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez wykonawcę,
3. Oferta ma być napisana na maszynie do pisania, komputerze lub nieścieralnym atramentem oraz być podpisana przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy (dotyczy również wszystkich załączników do oferty). Upoważnienie do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile nie wynika to z innych dokumentów załączonych przez wykonawcę. Jeżeli do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy wymagane jest zastosowanie tzw. reprezentacji łącznej, wówczas wszystkie dokumenty powinny być podpisane przez zobowiązane osoby. Wszelkie dokumenty, a także wszelkie miejsca, w których wykonawca naniósł zmiany powinny być parafowane przez osobę (osoby) podpisującą ofertę,
4. Ofertę w formie pisemnej należy umieścić w nieprzezroczystym i opieczętowanym opakowaniu. Należy stosować opakowanie zewnętrzne i wewnętrzne. Na opakowaniu zewnętrznym oferty (kopercie), zaadresowanym do zamawiającego należy zamieścić następującą informację: **„Oferta na przygotowanie posiłków, nie otwierać przed dniem 23 grudnia 2022 r. godz. 11:15”**. Na opakowaniu wewnętrznym oferty należy zamieścić informację j/w, z podaniem nazwy i dokładnego adresu wykonawcy. W przypadku braku tych informacji zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską za jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert,
5. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod

warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu zostanie przygotowane, opieczetowane i oznaczone zgodnie z postanowieniami ppkt. „d”. koperta będzie dodatkowo oznaczona określeniem „Zmiana” lub „Wycofanie”.

6. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

7. Ofertę należy opracować na drukach stanowiących załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego lub na dokumentach własnych wykonawcy, które zawierają identyczne dane.

V. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

Oferty w formie pisemnej należy składać w siedzibie zamawiającego: Urząd Gminy w Zakrzewie, ul. Leśna 1, 87-707 Zakrzewo, w pokoju nr 8, a w formie elektronicznej na adres e-mail: ugzakrzewo@zakrzewo.com.pl, w terminie do dnia 23 grudnia 2022 r. do godz. 11:00. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 23 grudnia 2022 r. o godz. 11:15 w siedzibie zamawiającego w pokoju nr 5.

VI. Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia:

Pani Monika Sicińska-Podobieńska, tel. 54 2720934.

VII. Opis sposobu obliczenia ceny:

Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zadania i winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunki stawiane przez Zamawiającego.

Cena oferty nie będzie waloryzowana i będzie niezmienna w okresie trwania umowy, co oznacza, że musi zawierać przewidywane skutki wzrostu cen robocizny, materiałów, sprzętu (skutki przewidywanej inflacji).

Tak wyliczoną cenę netto oraz cenę brutto (z podatkiem VAT) należy wykazać w „Formularzu oferty”, stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

VIII. Osoba do kontaktu w sprawie zamówienia:

Pani Monika Sicińska-Podobieńska, tel. 54 2720934.

IX. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie wykonawca musi złożyć:

wraz z ofertą w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:

- Oświadczenie wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu **załącznik nr 2;**
- Oświadczenie wykonawcy o braku powiązań z Zamawiającym – **załącznik nr 3.**

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza w niniejszym postępowaniu zobowiązany będzie przed podpisaniem umowy do przedłożenia Zamawiającemu zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej,

Wyżej wymienione dokumenty składane są w formie oryginału lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.

Wykluczenia:

Zamawiający informuje, iż w postępowaniu nie mogą uczestniczyć podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

X. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert:

Kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej będzie najniższa cena. Oferta najtańsza otrzyma 100 punktów. Pozostałe proporcjonalnie mniej, według formuły:

$(C_n / C_{of.b.} \times 100) \times 100\% = \text{ilość punktów, gdzie:}$

C_n – najniższa cena spośród złożonych ofert,

$C_{of.b.}$ – cena oferty badanej,

100 – wskaźnik stały,

100% – procentowe znaczenie kryterium ceny.

XI. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:

Z wykonawcą, któryłoży najkorzystniejszą ofertę zostanie podpisana umowa, której wzór stanowi załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego.

XII. Informacja o przetwarzaniu danych osobowych

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 Wójt Gminy Zakrzewo, ul. Leśna 1, 87-707 Zakrzewo, tel.: 54 2720931;

inspektorem ochrony danych osobowych w Urzędzie Gminy w Zakrzewie jest Pani Iwona Żbikowska, kontakt: tel.: 54 2720931, e-mail: ugzakrzewo@zakrzewo.com.pl.

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego Usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dzieci w Klubie Dziecięcym, prowadzonym w trybie zapytania ofertowego;

odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania;

Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane 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;

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. Formularz ofertowy.
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
3. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych z Zamawiającym.
4. Wzór umowy.

