

Znak: OPS. 271. 1.2019

Zapytanie ofertowe

Dostawa posiłków do szkół z terenu Gminy Łabowa w roku 2020

w ramach wieloletniego programu

„Posiłek w szkole i w domu”

1. ZAMAWIAJĄCY

Ośrodek Pomocy Społecznej w Łabowej

- a. adres : **33 - 336 ŁABOWA 38**
- b. internet: www.labowa.pl e-mail: ops@labowa.pl
- c. tel. / 018 / 4141924 faks: /018 / 4141923

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie nieregulowane ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. ustawa – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843) podjęte na podstawie art. 4 pkt. 8 tejże ustawy.
2. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z Regulaminem udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 EURO.

3. PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie oraz dostarczenie posiłków w ramach wieloletniego programu „Posiłek w szkole i domu” w formie usługi catering do szkół z terenu Gminy Łabowa w 2020 r.
2. Gotowy posiłek – **obiad jednodaniowy** jest pomocą rzeczową w postaci dożywiania, przyznaną decyzją przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Łabowej.
3. Ilość zamawianych posiłków dziennie, w poszczególnych placówkach oświatowych, do których będą dostarczane posiłki, szacuje się:
 - a. Szkoły Podstawowej w Nowej Wsi - **50**
 - b. SP w Nowej Wsi - Punktu Filialnego w Roztoce Wielkiej- **5**
 - c. Szkoły Podstawowej w Łabowej - **15**
 - d. Szkoły Podstawowej w Czaczowie -**14**
 - e. Szkoły Podstawowej w Maciejowej - **18**
4. Ogółem planowana liczba dzieci objętych dożywianiem - **102 uczniów**.
5. Podana liczba uczniów korzystających z dożywiania jest liczbą orientacyjną, ponieważ będzie uzależniona od liczby wydanych wniosków, decyzji uprawniających do korzystania ze świadczenia rzeczowego.
6. Zamawiający zastrzega, że ilość uczniów objętych dożywianiem może ulec zmianie w trakcie wykonywania usługi , opcjonalnie zwiększeniu lub zmniejszeniu. Jednak różnica liczbowa nie może być większa niż „+” „-” do 15uczniów .
7. W sytuacji zmniejszenia liczby dzieci objętej dożywianiem - w razie zmiany, uchylenia decyzji w sprawie przyznania pomocy rzeczowej, rezygnacji ucznia z dożywiania lub przyznania świadczenia Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności

o zapłatę za liczbę stanowiącą różnicę między liczbą wskazaną w zapytaniu ofertowym, a liczbą rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.

8. Zwiększenie bądź zmniejszenie ilości dożywianych uczniów nie będzie powodować zmiany ceny jednostkowej posiłku. Wykonawca o powyższych zmianach zostanie powiadomiony z co najmniej 7dniowym wyprzedzeniem. Zmiany te nie wymagają aneksu do umowy.

9. Opis realizacji usługi:

a. posiłki wytwarzane będą w siedzibie Wykonawcy z własnych produktów;

b. dostawa posiłków (wraz z wniesieniem ich do pomieszczeń szkolnych wskazanych przez Dyrektorów) własnym transportem spełniającym wymagania sanitarne do przewożenia posiłków, w czasie zapewniającym dostawę do miejsca przeznaczenia w takim stanie, aby nie została naruszona ich jakość;

c. dostarczanie posiłków w godzinach ustalonych z Dyrektorami Szkół, nie później jednak niż do godziny 11:00. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy danej szkoły, dostawa posiłku odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą;

d. usługa będzie świadczona od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki przewidzianymi w organizacji roku szkolnego, o czym Wykonawca będzie informowany drogą elektroniczną, fax , telefon, lub inną formą przyjętą w uzgodnieniu z Dyrektorami placówek szkolnych, z wyprzedzeniem co najmniej dwudniowym;

e. posiłki będą dostarczane w dostosowanych do tego celu opakowaniach - pojemnikach porcjowanych, jednorazowych, posiadających wymagane atesty do przechowywania żywności; Wykonawca zapewni transport posiłków do miejsca ich wydania w taki sposób, aby dostarczane posiłki posiadały wymaganą przepisami prawa temperaturę;

f. Wykonawca zapewnia odbiór opakowań jednorazowych do utylizacji (odbiór może następować najpóźniej w dniu następnym);

g. posiłki dla dzieci będą przygotowane zgodnie z:

- obowiązującymi normami i przepisami prawa,

- należytą starannością,

- wymogami sztuki kulinarnej,

- zasadami racjonalnego i zdrowego żywienia dzieci i młodzieży,

- zasadami żywienia zbiorowego z uwzględnieniem zasad HACCAP, Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie

h. posiłki winny posiadać i spełniać:

- wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz.U z 2016.1154) - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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

- spełniać obowiązujące normy sanitarne,

- posiadać wartość kaloryczną posiłku nie niższą niż 600 kcal;

i. Zamawiający wymaga, aby w tygodniowym jadłospisie posiłek był sporządzany przemiennie zupa / drugie danie:

- zupa – pomidorowa, ogórkowa, pieczarkowa, jarzynowa, żurek , barszcz o pojemności nie mniejszej niż 300 ml

- drugie danie - *ziemniaki lub produkty przetworzone z ziemniaków o odpowiedniej gramaturze lub zamiennik (ryż, kasza) – 200 gram, mięso – 100 gram, surówka – 150 gram, sok lub kompot – 200 ml*

Za danie z mięsem, jeden raz w tygodniu posiłek mogą stanowić pierogi, naleśniki z serem, lub danie z makaronem o minimalnej gramaturze 400 gram + sok lub kompot 200 ml.

- j. Wykonawca podawał będzie jadłospis w formie pisemnej podpisany przez osobę upoważnioną z wyprzedzeniem na dekadę (10 dni) do wiadomości Zamawiającego oraz dla dyrektora każdej ze szkół objętych dożywianiem.
 - k. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
 - l. Zamawiający **nie dopuszcza**, aby w ciągu 10 dni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku;
 - m. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 - n. posiłki powinny być urozmaicone o temperaturze minimum - pierwsze danie: + 75°C, drugie danie minimum + 63°C, temperatura sałatek, surówek, soków – poniżej + 4°C.
10. Rozliczenie za przedmiot zamówienia będzie następować za faktycznie zrealizowaną usługę-ilość wydanych posiłków. Okres rozliczeniowy miesięczny. W przypadku nieobecności ucznia w szkole spowodowanej dłuższą nieobecnością Wykonawca nie będzie miał prawa do wynagrodzenia jeżeli nieobecność ucznia została zgłoszona przez Dyrektora placówki z wyprzedzeniem 1 dniowy. Zgłoszenie może być dokonane telefonicznie, drogą elektroniczną bądź osobiście Wykonawcy. W przypadku braku zgłoszenia Wykonawcy należy się wynagrodzenie za usługę.
11. **Ilość zamawianych posiłków na dany dzień, dyrektor każdej ze szkół objętych programem będzie zgłaszał Wykonawcy najpóźniej do godz. 9:00 dnia bieżącego w formie telefonicznej lub e-mailowej**, w związku z tym Wykonawca jest zobowiązany do podania w formie pisemnej danych kontaktowych osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym i dyrektorami szkół
12. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego nie był niższy niż 5,70 zł brutto licząc w cenach hurtowych;
W rozumieniu Zamawiającego tzw. wsad do kotła „ jest to koszt surowca potrzebnego do przygotowania posiłku”. Cena za przygotowanie jednego posiłku winna być wyższa od kwoty 5,70 zł brutto o pozostałe koszty, które ponosi Wykonawca przy realizacji przedmiotowego zamówienia (np. koszty dowozu, opakowań, oraz inne koszty, które ponosi Wykonawca).
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanej usługi -prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych, a także wielkości porcji posiłku i jego temperatury.

4. WYMAGANY TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Terminy wykonywania przedmiotu zamówienia od dnia :
 - a. **2 stycznia 2020r. do 26 czerwca 2020r.**
 - b. **2 września 2020r. do 21.12.2020r.**
2. Planowana liczba dni realizacji dostawy – **188 dni**

5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Wykonawca biorący udział w postępowaniu winien legitymować się:
 - **aktualnym wpisem do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie działalności w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków w ramach cateringu; transportu artykułów spożywczych niewymagających chłodzenia oraz przewozu posiłków w termosach w ramach cateringu samochodem.**

6. OBLICZENIE CENY OFERTY

1. Cena całkowita podana przez Wykonawcę ma formę ryczału, którego definicję określa art. 632 Kodeksu Cywilnego.
2. Cena oferty winna być wyliczona przez Wykonawcę w oparciu o zakres usługi określony w zapytaniu ofertowym, na podstawie kalkulacji własnej, w cenach ważnych do daty zakończenia realizacji zamówienia i obejmować wszystkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia.
3. Cena oferty ogółem musi być wyrażona w złotych polskich słownie i cyfrowo. Cenę ofertową należy określić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

7. KRYTERIA OCENY OFERTY

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium:
Cena (wartość oferty brutto)- waga 100%
Oferta z najniższą ceną – 100pkt., pozostałe oferty otrzymają ilość punktów proporcjonalną obliczoną wg formuły:

$$\text{Liczba zdobytych punktów} = \frac{C_n}{C_b} \times 100 \times \text{waga kryterium } 100\%$$

gdzie:

C_n – cena najniższa wśród ofert nie odrzuconych

C_b – cena oferty badanej

100 – wskaźnik stały

100% - procentowe znaczenie kryterium ceny.

2. Zamawiający uznaje ofertę za spełniającą wymagania i przyjmuje ją do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:
 - a. oferta spełnia warunki formalne określone niniejszą specyfikacją, jest zgodna co do treści z wymaganiami Zamawiającego;
 - b. oferta została złożona, w określonym przez Zamawiającego terminie.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą łączną liczbą punktów otrzymanych zgodnie z przyjętymi kryteriami oceny ofert.
4. W przypadku gdy wybrany wykonawca odstąpi od podpisania umowy z zamawiającym, możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
5. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty w postępowaniu.

8. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Sposób przygotowania ofert:
 - a. oferta winna być sporządzona na piśmie, w języku polskim oraz podpisana przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy;
 - b. ofertę należy sporządzić według druku stanowiącego *załącznik nr 1* do niniejszego zapytania ofertowego;
2. Wykonawca wraz z ofertą składa, jako załącznik do oferty, aktualny dokument:
- wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie działalności w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków w ramach cateringu; transportu artykułów spożywczych niewymagających chłodzenia oraz przewozu posiłków w termosach w ramach cateringu samochodem.

3. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta Wykonawcy, który przedłoży więcej niż jedną ofertę, zostanie odrzucona.
4. Nie dopuszcza się realizacji częściowej zamówienia – oferta ma obejmować całość zamówienia.
5. Oferta złożona w toku postępowania przestaje wiązać, gdy została podpisana umowa z wybranym w toku postępowania Wykonawcą lub, gdy postępowanie zostało zamknięte bez wybrania którejkolwiek z ofert.
6. Wykonawca dokumenty na potwierdzenie spełniania warunku udziału w postępowaniu składa w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem w następujący sposób :
 - a. napis „za zgodność z oryginałem”;
 - b. data poświadczenia dokumentu;
 - c. podpis osoby upoważnionej do występowania w obrocie prawnym w imieniu Wykonawcy.
7. Oferta wraz z załącznikiem winna być podpisana przez osobę upoważnioną do składania cywilnoprawnych oświadczeń woli ze skutkiem zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy lub przez osobę, której udzielono pełnomocnictwa szczególnego na zasadach zapisanych w Kodeksie Cywilnym (pełnomocnictwo stanowi wówczas załącznik do oferty i winno być złożone **w oryginale bądź kopii poświadczonej notarialnie**).
8. Oferty złożone po terminie lub niezawierające wymaganych dokumentów nie będą rozpatrywane.
9. Zamawiający nie przewiduje procedury wzywania do uzupełniania dokumentów.

9. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę cenową można składać: za pośrednictwem poczty, kuriera, bądź dostarczyć osobiście na adres :

Ośrodek Pomocy Społecznej w Łabowej
33-336 Łabowa 38
2. Ofertę należy złożyć do **dnia 20grudnia 2019r. do godz. 11:00** (decyduje data i godzina wpływu).
3. Ofertę należy opatrzyć dopiskiem: „**Dostawa posiłków do szkół z terenu Gminy Łabowa**”.
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

10. OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTU

1. Do kontaktu uprawniona jest : Barbara Bogdańska tel./18/4141924 e-mail bb@labowa.pl

11. ISTOTNE POSTANOWIENIA PRZYSZŁEJ UMOWY

1. Z wybranym Wykonawcą zostanie spisana umowa, która będzie zawierała istotne dla Zamawiającego postanowienia:
 1. Zakres usługi –zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym;
 2. Termin realizacji - zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym;
 3. Wynagrodzenie ryczałtowe ustalone na podstawie oferty Wykonawcy
 - Wykonawca będzie miał prawo do wynagrodzenia za faktycznie zrealizowaną usługę.
 - zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 14 dni od dnia dostarczenia przez Wykonawcę faktury za wykonaną usługę, płatność przelewem, rozliczenie okresami miesięcznymiWynagrodzenie stanowi iloczyn ceny brutto jednego posiłku oraz ilość wydanych posiłków
Faktyczną ilość wydanych posiłków potwierdza Dyrektor Szkoły lub osoba upoważniona.
 4. Wiążącą formą odszkodowania będą kary umowne naliczane w wypadkach i wysokościach:
 - a. w przypadku nienależytego wykonywania przedmiotu umowy tj. dostarczania posiłków sporządzanych niezgodnie z przepisami sanitarnymi i sztuką gastronomiczną; niespełniających obowiązujących norm żywieniowych, sanitarnych i o nieodpowiedniej

- kaloryczności oraz temperaturze, dostarczanych w nieodpowiednich opakowaniach transportowych i przewożonych niedostosowanymi środkami transportu, w sytuacji powtarzalności tego samego rodzaju posiłku ciągu 10 dni, nie odbierania opakowań po posiłkach, nie dostarczania jadłospisu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 3% wartości brutto wynagrodzenia umownego licząc za każde zaniechanie. W przypadku zgłoszenia przez zamawiającego reklamacji jakościowej żywności wykonawca ma obowiązek zastąpić wadliwą partię posiłków posiłkami wolnymi od wad.*
- b. za nieterminową realizację przedmiotu umowy (opóźnienia w wykonywaniu usługi) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% wartości brutto wynagrodzenia umownego, licząc za każdy dzień, w którym nastąpiła nieterminowa realizacja usługi;*
 - c. za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy (świadczenie usługi niezgodnie z warunkami umowy) zostanie naliczona kara umowna w wysokości 10% wartości brutto wynagrodzenia umownego;*
 - d. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec poszkodowanego za ewentualne szkody wyrządzone na skutek dostarczania posiłków złej jakości , w związku z czym Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania przekraczającego karę umowną Wykonawca oświadcza, że ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruc bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości.*
- 5. Strony ustalają, że Zamawiający będzie miał prawo potrącić z faktury/rachunku należne mu kary umowne.*
 - 6. Wykonawca przedmiot umowy wykonuje siłami własnymi lub przy pomocy Podwykonawców/opcjonalnie/.*
 - 7. Wykonawca może wykonać przedmiot umowy przy udziale podwykonawców, zawierając z nimi stosowne umowy w formie pisemnej pod rygorem nieważności.*
 - 8. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o podwykonawstwo.*
 - 9. Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia w umowie z podwykonawcą wszystkich warunków i obowiązków wynikających z niniejszej umowy, w zakresie objętym wykonywaniem części przedmiotu umowy przez podwykonawcę, w szczególności termin zapłaty na rzecz podwykonawcy nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia Wykonawcy, podwykonawcy faktury lub rachunku potwierdzających wykonanie zleconej podwykonawcy usługi.*
 - 10. Zamawiający nie wyrazi zgody na zawarcie z podwykonawcą umowy, której treść będzie sprzeczna z treścią niniejszej umowy.*
 - 11. W przypadku powierzenia przez Wykonawcę realizacji części zamówienia podwykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do dokonania zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcy z zachowaniem terminów płatności określonych w umowie o podwykonawstwo.*
 - 12. Jeżeli w terminie określonym w umowie z podwykonawcą, Wykonawca nie dokona w całości lub w części zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy, a podwykonawca zwróci się z żądaniem zapłaty tego wynagrodzenia przez Zamawiającego i wykaże zasadność takiej zapłaty, Zamawiający dokona bezpośredniej zapłaty wymagalnego wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy.*
 - 13. Zamawiający potrąci kwotę wyplaconego wynagrodzenia na rzecz podwykonawcy z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.*
 - 14. Zamawiający zastrzega, że ilość uczniów objętych dożywianiem może ulec zmianie w trakcie realizacji umowy (zwiększeniu , zmniejszeniu). W sytuacji zmniejszenia liczby dzieci objętej dożywianiem (w przypadku rezygnacji ucznia z dożywiania) Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za liczbę stanowiącą różnicę między liczbą wskazaną w zapytaniu ofertowym a liczbą rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę. Różnica liczbowa nie może być większa niż +/- 15.*

15. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przebiegu realizacji przedmiotu umowy (norm dziennych racji pokarmowych, jego temperatury, jadłospisu).
16. Okoliczności zmiany umowy:
- a. w przypadku zmiany stawki podatku VAT od towarów i usług będących przedmiotem Umowy kwota brutto wynagrodzenia zostanie odpowiednio dostosowana aneksem do niniejszej Umowy.
2. Po zakończeniu postępowania Wykonawca, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza zawrze umowę w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.

12. OBOWIĄZKI INFORMACYJNE.

Zgodnie z art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016) informuję, iż:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest OPS Łabowa z siedzibą w 33-336 Łabowa 38,
- 2) kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych – tel. 793 331 212 e-mail: iod@labowa.pl
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji umowy - na podstawie Art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych lub podmioty uczestniczące w realizacji zlecenia
- 5) Pani/Pana dane osobowe przechowywane będą przez okres trwania umowy lub w oparciu o uzasadniony interes realizowany przez administratora (dane przetwarzane są do momentu ustania przetwarzania w celach planowania biznesowego)
- 6) posiada Pani/Pan prawo żądania od administratora dostępu do danych osobowych, prawo do ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie,
- 7) ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego
- 8) podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych może skutkować odmową zawarcia umowy

Kierownik
Ośrodka Pomocy Społecznej w Łabowej
Barbara Bogdańska

Załącznik nr 1- formularz ofertowy.