

OPS.271.1.10.2020

ZAPYTANIE OFERTOWE

**NA PRZYGOTOWYWANIE I DOSTARCZANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW
JEDNODANIOWYCH
DLA UCZNIÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH Z TERENU GMINY SĘPÓLNO KRAJEŃSKIE
ORAZ
NA ŚWIADCZENIE USŁUG RESTAURACYJNYCH POLEGAJĄCYCH NA
SPORZĄDZANIU
I WYDAWANIU POSIŁKÓW DLA KLIENTÓW OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ
W SĘPÓLNIE KRAJEŃSKIM**

Wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 30 000 euro

Zamawiający:

Gmina Sępólno Krajeńskie

**z siedzibą w Sępólnie Krajeńskim, ul. Kościuszki 11, 89-400 Sępólno Krajeńskie
reprezentowana przez: Ośrodek Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskie, ul. Szkolna 8**

tel. 52 388 84 50

e-mail: ops@ops-sepolno.pl

Ośrodek Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim zaprasza do złożenia oferty cenowej na:

przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych z terenu gminy Sępólno Krajeńskie oraz na świadczenie usług restauracyjnych polegających na sporządzaniu i wydawaniu posiłków dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim.

Rodzaj zamówienia: usługa

Tryb postępowania: W oparciu o art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.) jest to zamówienie poniżej 30 tys. euro, będzie udzielone bez stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych. Zamówienie będzie realizowane w sposób przejrzysty, obiektywny i niedyskryminacyjny oraz zgodnie z obowiązującym u Zamawiającego „Regulaminem udzielania zamówień publicznych o wartości szacunkowej poniżej kwoty 30.000 euro”.

I. Opis przedmiotu zamówienia :

Określenie przedmiotu zamówienia według Kodów CPV:

55523100-3 – Usługi w zakresie posiłków szkolnych
55524000-9 – Usługi dostarczania posiłków do szkół
55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55320000-9 – Usługi gotowania posiłków

Zamówienie podzielone zostało na 2 części:

Część I zamówienia

1) Świadczenie usług polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu gorących posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych z terenu gminy Sępólno Krajeńskie:

- * Szkoła Podstawowa w Lutowie;
- * Szkoła Podstawowa w Wąldowie;
- * Szkoła Podstawowa w Wiśniewie;
- * Szkoła Podstawowa w Zalesiu;
- * Szkoła Podstawowa w Zbożu;
- * Szkoła Podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskim.

2) Posiłki mają być dostarczane każdego dnia (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki w szkole i przerw w nauce w szkole), dla wszystkich uczniów zgłoszonych przez Zamawiającego od dnia 18 stycznia 2021 roku do dnia 31 grudnia 2021 roku.

Transport posiłków nie może odbywać się dłużej niż w odległości 20 km od miejsca jego przygotowania.

3) Liczba dzieci w szkołach i liczba posiłków, które są dowożone do szkół kształtuje się następująco:

Nazwa szkoły	Liczba dzieci	Szacunkowa liczba posiłków
Szkoła Podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskim	16	1.492
Szkoła Podstawowa w Lutowie	5	222
Szkoła Podstawowa w Wałdowie	26	2.192
Szkoła Podstawowa w Zalesiu	18	1.463
Szkoła Podstawowa w Wiśniewie	2	289
Szkoła Podstawowa w Zbożu	6	491
	73	6.149

Szacunkowa liczba dzieci w ciągu obowiązywania umowy wynosi 73.

Szacunkowa liczba dni nauki szkole w roku 2021, w których będą wydawane uczniom posiłki wynosi 177.

Podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia. O każdej zmianie Zamawiający będzie informował Wykonawcę.

Zamawiający z uwagi na sytuację epidemiologiczną podając liczbę dzieci wziął pod uwagę dane z 2019 roku, a szacowana liczba posiłków została pomniejszona o 20% (dane z 2019 roku).

O każdorazowej zmianie liczby uczniów korzystających z dożywiania Zamawiający powiadomi Wykonawcę **do godz. 12.00 w każdy piątek tygodnia.**

4) Liczba sporządzonych i wydanych gorących posiłków może ulec zmianie ze względu na specyfikę zamówienia, ponieważ w trakcie roku są składane nowe wnioski, jak również osoby rezygnują z dożywiania dzieci. Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część z gorących posiłków będzie zrealizowana, a Wykonawca nie będzie miał w tym zakresie żadnych roszczeń do Zamawiającego. Zamawiający pokryje koszty za faktycznie dostarczone gorące posiłki jednodaniowe. **Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia (-40%) zamówienia w zależności od ilości osób objętych dożywianiem w postaci gorących posiłków jednodaniowych. Z uwagi na COVID-19 Zamawiający zastrzega, iż przedmiot zamówienia może zostać zmniejszony o więcej niż 40%, jak również zastrzega sobie prawo do przerw w przygotowaniu i dostarczaniu posiłków z uwagi na możliwość zawieszenia zajęć w szkole spowodowane COVID-19.**

Godziny wydawania posiłków w poniższych szkołach będą szczegółowo ustalone przez Wykonawcę indywidualnie dla każdej placówki bezpośrednio z dyrekcją szkoły.

- **Szkoła Podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskim;**
- **Szkoła Podstawowa w Lutowie;**
- **Szkoła Podstawowa w Wałdowie;**
- **Szkoła Podstawowa w Zalesiu;**
- **Szkoła Podstawowa w Wiśniewie;**
- **Szkoła Podstawowa w Zbożu;**

5) obiady jednodaniowe powinny składać się z:

- **zupa - 400 g plus wkładka mięsna** (w tym kawałek mięsa dla każdego 80g) **plus bułka zwykła – jeden raz w tygodniu**

Proponowane zupy: pomidorowa z ryżem lub makaronem, rosół z makaronem, jarzynowa, fasolowa, grochowa, kapuśniak na kurczaku, krupnik, barszcz czerwony, żurek (zupy z dużą ilością warzyw drobno pokrojonych lub startych na tarce).

- **danie mięsne z surówką – dwa razy w tygodniu o gramaturze 450 g, składające się z:** ziemniaki lub makaron lub ryż- **200g** + mięso (wieprzowe lub drobiowe) + surówka – **100 g**. Podawane mięso nie może być tłuste i przzerośnięte.

- **danie jarskie:** pierogi, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem, krokiety, gołąbki - **400 g - raz w tygodniu,**
- **danie rybne** (paluszki rybne, klopsy rybne smażone, ryba panierowana) **100 g - raz w tygodniu.**

Zupy, sosy oraz potrawy należy sporządzać z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia produktów takich jak: gotowe sosy, sproszkowane ziemniaki (puree), mrożonych pierogów, innych produktów typu „instant”.

Środki spożywcze należy dobrać w taki sposób, aby od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

Jogurt dwa razy w tygodniu, owoc sezonowy 5 razy w tygodniu do posiłków.

Wartość kaloryczna każdego **posiłku** powinna wynosić **odpowiednio:**

- dzieci 7-12 lat – 704 kcal;
- dzieci 13-16 lat - 973 kcal.

Przy przygotowaniu posiłków należy wziąć pod uwagę również udział energii z białka, węglowodanów oraz tłuszczu. Prawidłowo zbilansowany i zaplanowany obiad powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, a udział energii z poszczególnych substancji odżywczych powinien wynosić:

- z białka co najmniej 10-14%, przy czym udział białka zwierzęcego powinien wynosić co najmniej połowę całkowitej puli białka w posiłku;
- z węglowodanów 50-65%, w tym cukrów prostych nie więcej niż 10-12%;
- z tłuszczu nie większy niż 30-35%.

W związku z powyższym należy zapewnić udział białka pochodzenia zwierzęcego również w potrawach jarskich.

Surówki powinny być urozmaicone. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku.

Należy jednak pamiętać, że jeden rodzaj owocu w danym tygodniu może zostać podany maksymalnie dwa razy.

Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.

Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki we własnych pojemnikach izotermicznych-termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne.

Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi

w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 roku, poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 2016r., poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni.

Posiłek powinien być:

- a) sporządzany z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania,
- b) produkty będą zakupione przez Wykonawcę we własnym zakresie,

6) Posiłki należy przygotować wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie, w tym z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 roku, poz. 1252).

7) Podstawą do wydania posiłku jest lista imienna uczniów sporządzona przez Zamawiającego na podstawie decyzji administracyjnej wydanej przez Dyrektora Ośrodka Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim przyznającej posiłek w szkole.

8) Wykonawca zapewnia transport posiłków na własny koszt, w taki sposób aby posiłki dostarczone do spożycia posiadały wymaganą przepisami prawa temperaturę

9) Posiłki muszą być dostarczone do szkół **na max. 10 minut** przed podaniem posiłków, o którym mowa w punkcie 4.

10) Zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej posiłki przewożone w pojemnikach styropianowych (tzw. futuroboksach z wkładem plastikowym) nie mogą być w nich przechowywane **dłużej niż dwie godziny**, w przeciwnym wypadku żywność taka nie nadaje się już do spożycia. **Temperatura dostarczanych gorących posiłków jednodaniowych do poszczególnych szkół powinna wynosić odpowiednio:**

- dla zup na gorąco minimum 75°C;

- dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 63°C.

11) Pojazd musi spełniać wymagania sanitarne do przewozu termosów z żywnością zgodnie z art. 59 ust. 1, art. 61 i art. 63 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252) potwierdzone np. decyzją wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy przez rozpoczęciem wykonywania usługi do przedstawienia w/w dokumentu.

12) Zapewnienie samochodu, kierowcy, paliwa, ubezpieczenia samochodu należy do obowiązków Wykonawcy usługi (koszt wykonawcy).

13) Posiłki należy podawać na talerzach (nie jednorazowego użytku).

14) Zamawiający będzie dokonywał kontroli przygotowanych i wydawanych posiłków bez wcześniejszego zawiadomienia wykonawcy w szkołach pod kątem sprawdzenia ich temperatury, gramatury, kaloryczności, zalecanych norm żywieniowych, jakości wykorzystywanych surowców. Z przeprowadzonej kontroli zostanie każdorazowo sporządzony protokół.

15) Wykonawca przechowuje próbki posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

16) Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty jadłospisu na pierwszych 10 dni żywienia.

17) Po wydaniu posiłków Wykonawca odbiera termosy w tym samym dniu i myje u siebie w firmie.

18) Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt (jeżeli zajdzie taka potrzeba) wydać posiłki w naczyniach jednorazowych, naczynia i sztucce muszą posiadać atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu. Wykonawca zobowiązany jest po spożyciu posiłków na własny koszt usunąć z terenu szkoły zużyte naczynia jednorazowego użytku lub brudne naczynia wielorazowego użytku oraz wszelkie odpadki żywnościowe.

19) Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania miesięcznych jadłospisów i przedkładania ich do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania. Brak zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego skutkuje akceptacją zaproponowanego jadłospisu. Zgłoszenie przez Zamawiającego uwag lub zastrzeżeń do zaproponowanego jadłospisu obliguje Wykonawcę do wprowadzenia zmian w jadłospisie. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.

20) Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zamówień uzupełniających nie przekraczających swą wielkością 20 % wartości zamówienia podstawowego, w szczególności jeśli zajdzie potrzeba zwiększenia liczby wydawanych posiłków w szkołach podstawowych ze względu na większą liczbę dzieci objętych dożywianiem.

Część II zamówienia

1) Świadczenie usługi restauracyjnej, polegającej na przygotowaniu i podawaniu gorącego posiłku (tj. jednodaniowego obiadu) **z możliwością konsumpcji w lokalu wyznaczonym przez Wykonawcę na terenie miasta Sępólno Krajeńskie. Z uwagi na sytuację epidemiologiczną Zamawiający zastrzega, iż świadczenie usługi restauracyjnej może się ograniczyć wyłącznie do wydawania gorących posiłków.**

2) Osoby świadczące usługi opiekuńcze będą dostarczały posiłki przygotowywane na wynos klientom Ośrodka Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim (zwanego dalej także Ośrodkiem).

3) Wykonawca musi zabezpieczyć obsługę kelnerską.

4) Posiłek należy przygotować dla **około 23 klientów** Ośrodka dziennie (podana ilość jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia).

Liczba klientów	Szacunkowa liczba posiłków
23	4.242

Szacunkowa liczba posiłków w ciągu obowiązywania umowy wynosi **4.242**.

Realizacja zadania od **dnia 2 stycznia 2021 roku do 31 grudnia 2021 roku**.

Zamawiający z uwagi na sytuację epidemiologiczną podając liczbę klientów wziął pod uwagę dane z 2019 roku.

5) Liczba sporządzonych i wydanych gorących posiłków może ulec zmianie ze względu na specyfikę zamówienia, którą cechuje zmienność potrzeb klientów Ośrodka. Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część z gorących posiłków będzie zrealizowana, a Wykonawca nie będzie miał w tym zakresie żadnych roszczeń do Zamawiającego. Zamawiający pokryje koszty tylko za wydane posiłki zgodnie z aktualną listą miesięczną zgłoszonych osób przez Ośrodek. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości (-40%) zamówienia w zależności od ilości osób wymagających pomocy w formie **gorącego posiłku obiadowego – jednodaniowego. Z uwagi na COVID-19 Zamawiający zastrzega, iż przedmiot zamówienia może zostać zmniejszony o więcej niż 40%.**

6) Zadanie własne o charakterze obowiązkowym jest realizowane na podstawie ustawy o pomocy społecznej z dnia 12 marca 2004 roku (Dz.U. z 2019r., poz. 1507 z późn. zm.).

7) Przygotowanie, wydawanie oraz możliwość konsumpcji obiadu odbywa się w dni powszednie, niedzielę i święta w lokalu wyznaczonym przez Wykonawcę na terenie miasta Sępólno Krajeńskie.

8) Obiady powinny być wydawane w godzinach między 11.00, a 14.00.

9) W przypadku niemożności wykonania usługi w niedzielę lub święta dopuszcza się możliwość wydania suchego prowiantu o wartości przeznaczonej na obiad. Każdorazowo sytuacja taka musi być wcześniej uzgodniona z przedstawicielem Ośrodka.

10) Posiłek powinien być:

- przygotowywany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
- zróżnicowany;
- sporządzany z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania;
- pokrywać co najmniej połowę dziennego zapotrzebowania kalorycznego dla osoby dorosłej tj. **zapewnić nie mniej niż 1200 kcal;**
- składać się z jednego ciepłego dania z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej.

11) Tygodniowy jadłospis powinien zawierać nie mniej niż 2 posiłki mięsne.

Gramatura jednego gorącego posiłku obiadowego – jednodaniowego nie może być niższa niż:

- **zupa z wkladką** – nie mniej niż 450g; (w tym kawałek mięsa dla każdego 100g) **plus bułka zwykła – jeden raz w tygodniu**
- **danie jarskie:** pierogi, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem, krokiety, gołąbki - **450 g - raz w tygodniu**
- **danie rybne** (paluszki rybne, klopsy rybne smażone, ryba panierowana) **150 g - raz w tygodniu**

ziemniaki gotowane, smażone, puree – nie mniej niż 200g;

makaron, ryż, kasza – nie mniej niż 200g;

mięso – nie mniej niż 100g;

surówka – nie mniej niż 100g;

12) Jadłospis na miesiąc następny należy przedłożyć w Ośrodku z tygodniowym wyprzedzeniem w celu akceptacji przez Dyrektora.

13) W miarę potrzeb przygotowanie ciepłego posiłku dietetycznego wg wskazań lekarza dla osób będących na diecie. Ilość tego rodzaju posiłków będzie określana na dany miesiąc z 6-cio dniowym wyprzedzeniem.

14) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił odpowiednie warunki lokalowe umożliwiające spożycie posiłku, w szczególności miejsca siedzące przy stoliku (bez wyodrębniania miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania), zgodnie z aktualnie obowiązującymi ograniczeniami, nakazami i zakazami w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

15) Wykonawca zapewni naczynia jednorazowe dla osób leżących, którym posiłki będą dostarczane do miejsca zamieszkania przez osoby świadczące usługi opiekuńcze (naczynia jednorazowe na koszt Wykonawcy).

16) Wykonawca będzie wydawał posiłki na wynos w uzasadnionych przypadkach innych niż opisane w ust. 15 niniejszego paragrafu, po konsultacji z pracownikami tut. Ośrodka w naczyniach jednorazowych (naczynia jednorazowe na koszt Wykonawcy).

17) Wykonawca niezwłocznie powiadomi Zamawiającego o wszystkich trudnościach i problemach związanych z wydawaniem posiłków.

18) Rozliczenie miesięczne wydanych obiadów odbywa się na podstawie imiennych kart obiadowych wystawionych przez Ośrodek osobom korzystającym z tej formy pomocy.

19) Wykonawca zapewni zaplecze sanitarne dla klientów Ośrodka w postaci szatni oraz wydzielonym pomieszczeniem z dostępem do bieżącej wody i toalety.

20) Wykonawca winien wykazać, że dysponuje: - salą jadalną na terenie miasta Sępólno Krajeńskie, która jednorazowo pomieści co najmniej 25 osób, posiadającą dostęp

do bezpłatnego WC z umywalką, dopuszczoną na mocy decyzji właściwego organu (Państwowego Inspektora Sanitarnego) do prowadzenia działalności gastronomicznej (zbiorowe żywienie) w miejscu przygotowywania i wydawania posiłków.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy przed rozpoczęciem wykonywania usługi do przedstawienia w/w decyzji.

21) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia niedostępności alkoholu dla klientów Ośrodka spożywających posiłki w porze wydawania obiadów tj. w godz. **11.00 - 14.00**.

22) Świadczenie usług restauracyjnych powinno być wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie, w tym Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019, poz. 1252).

23) Produkty żywnościowe będą zakupione przez Wykonawcę we własnym zakresie.

24) Zamawiający jest uprawniony do bieżącej niezapowiedzianej kontroli jakości wydawanych posiłków, ich zgodności z opisem przedmiotu zamówienia i jadłospisem, walorów smakowych i estetyki. Z przeprowadzonej kontroli zostanie każdorazowo sporządzony protokół.

25) Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zamówień uzupełniających nie przekraczających swą wielkością 20 % wartości zamówienia podstawowego, w szczególności jeśli zajdzie potrzeba zwiększenia liczby przygotowanych i wydanych posiłków ze względu na większą liczbę klientów.

26) Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt (jeżeli zajdzie taka potrzeba) wydać posiłki w naczyniach jednorazowych, naczynia i sztucce muszą posiadać atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywnieniu.

II. Termin realizacji zamówienia

Część I zamówienia:

od dnia 18 stycznia 2021 roku do dnia 31 grudnia 2021 roku.

Część II zamówienia:

od dnia 2 stycznia 2021 roku do dnia 31 grudnia 2021 roku.

III. Informacje ogólne.

1. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych. Dopuszcza się składanie ofert częściowych.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od realizacji zamówienia, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert z zastrzeżeniem nieprzekroczenia wysokości środków zaplanowanych w budżecie projektu na realizację niniejszego zamówienia.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
4. Jeżeli zostaną złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia oferty dodatkowej.
5. W celu potwierdzenia warunków udziału w postępowaniu należy złożyć wypełniony i podpisany Formularz Ofertowy, stanowiący załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
6. Sposób porozumiewania się z Zamawiającym.
Wszelkie zapytania do Zamawiającego należy kierować z zachowaniem formy pisemnej na adres e-mail: ops@ops-sepolno.pl.
7. Każdy Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji zamówienia do stosowania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów

i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. W przypadku ukazania się nowego Rozporządzenia do jego przestrzegania oraz zastosowania się do wszelkich wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego.

IV. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, przygotowaną w języku polskim, w formie pisemnej.
2. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw do wykluczenia, Wykonawcy muszą złożyć:
 - a. ofertę wraz z oświadczeniami wskazanymi we wzorze formularza ofertowego (załącznik nr 1 do zapytania);
 - b. odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.
3. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia dokumentów opisanych w pkt 2 lit b) jeżeli Zamawiający posiada je albo może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych. W takiej sytuacji Wykonawca zobligowany jest do powołania się na sygnaturę postępowania, w ramach którego dokument został złożony albo wskazania w jakiej ogólnodostępnej i bezpłatnej bazie danych można dokument uzyskać.
4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę, miejsce zamieszkania poza Rzeczpospolitą Polską, zamiast dokumentów określonych w pkt 2 pod lit. b) składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.
5. Jeżeli upoważnienie do podpisania oferty nie wynika wprost z dokumentu wskazanego w pkt 2 lit b), 3 lub 4, Wykonawca przedkłada także stosowne pełnomocnictwo albo inny dowód umocowania osoby podpisującej ofertę.
6. Dokumenty stanowiące załączniki wymagane przez niniejsze Zapytanie powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę wg warunków i postanowień zawartych w Zapytaniu.
7. W przypadku, jeśli Wykonawca nie złoży wyżej wymienionych dokumentów lub złożone dokumenty będą niezgodne z wymogami Zapytania, wówczas oferta Wykonawcy zostanie odrzucona, z zastrzeżeniem jednak pkt 8.
8. Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienia warunków udziału w postępowaniu lub braku podstaw do wykluczenia lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie Wykonawcę do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia, lub udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu, lub złożenie dokumentu w niewłaściwej formie spowoduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania oraz uznanie jego oferty za odrzuconą.

VI. Termin i miejsce składania ofert

1. Ofertę należy złożyć na Formularzu Oferty w terminie **do dnia 28 grudnia 2020 roku do godziny 9.00** w formie:
 - pisemnej za pośrednictwem tradycyjnej poczty;
 - poczty kurierskiej;
 - osobiście;
 - drogą elektroniczną – skan podpisanej oferty na adres e-mail: ops@ops-sepolno.pl w powszechnie dostępnych formatach typu jpg, png, pdf.

Ofertę w jednym egzemplarzu należy składać w nieprzejrzyistych i zamkniętych opakowaniach (np. w kopercie). Należy stosować jedno opakowanie zewnętrzne i jedno wewnętrzne, przy czym właściwa oferta znajduje się w opakowaniu wewnętrznym, a opakowanie zewnętrzne zawiera wyłącznie opakowanie wewnętrzne.

Opakowanie zewnętrzne powinno być zalakowane lub zabezpieczone w sposób uniemożliwiający jego bezśladowe otworzenie (np. podpisane na wszystkich połączeniach). Opakowanie zewnętrzne powinno być zaadresowane do zamawiającego na adres: Ośrodek Pomocy Społecznej – 89-400 Sępólno Krajeńskie, ul. Szkolna 8 z dopiskiem: Oferta na „Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych z terenu gminy Sępólno Krajeńskie lub/oraz na świadczenie usług restauracyjnych polegających na sporządzaniu i wydawaniu posiłków dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim”.

2. Decydującą jest data wpływu oferty do siedziby Zamawiającego, a nie data nadania oferty pocztą, czy kurierem.
3. Oferty wniesione po terminie zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcom bez otwierania opakowania wewnętrznego.

VII. Kryteria oceny złożonych ofert

1. Oferty będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:
 - 1) cena (z VAT) - **80%**

Oferty oceniane będą na podstawie ceny podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym.

- 2) termin płatności faktury – **20%**

ad. 1. Oferty będą podlegały ocenie według następującego wzoru:

najniższa cena spośród złożonych ofert

$$C = \frac{\text{cena badanej oferty}}{\text{cena najniższa spośród złożonych ofert}} \times 80$$

C_{\min} - cena najniższa wśród złożonych ofert

C_b - cena oferty badanej

ad. 2. Termin płatności faktury

termin płatności faktury – T (waga 20%). Punktacja będzie przyznawana na podstawie obliczeń dokonanych wg liczby przyznanych punktów: Zamawiający określa, że oferowany termin płatności: - nie może być krótszy niż 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego – 0 pkt. - nie może być krótszy niż 21 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego – 10 pkt. - nie może być krótszy niż 30 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego – 20 pkt.

Ilość punktów przyznanych ofercie = C + T. Maksymalnie można uzyskać 100 pkt.

VIII. Informacja o wykluczeniu

W postępowaniu nie mogą brać udział osoby/podmioty, które powiązane są z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego 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 (rodzice, dzieci, wnuki, teściowie, zięć, synowa), w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia (rodzeństwo, krewni małżonka/i) lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W związku z powyższym Oferent jest zobowiązany do podpisania oświadczenia ujętego w załączniku nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

IX. Ochrona 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:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Ośrodek Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim tel. 52 388 84 50.
2. Inspektorem ochrony danych osobowych w Ośrodku Pomocy Społecznej jest Pani Hanna Sobiechowska, e-mail: h.sobiechowska@ops-sepolno.pl, tel. 52 389 42 32.
Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art.6 ust.1 lit.c RODO w celu związanym z postępowaniem **znak: OPS.271.1.10.2020, przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych z terenu gminy Sępólno Krajeńskie oraz na świadczenie usług restauracyjnych polegających na sporządzaniu i wydawaniu posiłków dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim** prowadzonym w trybie zapytania ofertowego.
3. 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 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”.
4. 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.
5. 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.

-
6. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
 7. Posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - c) 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;
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
 8. Nie przysługuje Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) **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.**

X. Osoba do kontaktu ze strony Zamawiającego:

Osoba uprawniona do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami: Beata Rogowska
tel. 52 388 84 61.

XI. Załączniki:

- Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy.
- Załącznik nr 2 – Oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych.
- Załącznik nr 3 – Oświadczenie dot. miejsca przygotowania posiłków dla dzieci w szkołach.