



Bukowsko, dnia 17 grudnia 2021r.

Centrum Usług Społecznych
CUS.271.8.2021
w Bukowsku
Bukowsko 290
38-505 Bukowsko
NIP: 6871501814, REGON: 004010774

ZAPYTANIE OFERTOWE

**na dostawę gorących posiłków dla Uczestników Klubu Senior+ w roku 2022 r.,
o wartości nie przekraczającej równowartości 130.000 zł do którego nie stosuje się
przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych.**

Zamawiający: Gmina Bukowsko/ Centrum Usług Społecznych w Bukowsku, Bukowsko 290, 38-505 Bukowsko, email: cus@bukowsko.pl, zaprasza do składania ofert cenowych na dostawę gorących posiłków dla Uczestników Klubu Senior+.

I. Informacja o Zamawiającym

Zamawiającym jest **Gmina Bukowsko/ Centrum Usług Społecznych w Bukowsku** (zwany dalej „Zamawiającym”). **Adres Zamawiającego:** Urząd Gminy Bukowsko, Bukowsko 290, 38-505 Bukowsko, e-mail: sekretariat@bukowsko.pl, www.bukowsko.pl, NIP: 6871785579, tel. 134674015.

II. Tryb postępowania

Zamówienia udziela się na podstawie § 3 Regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza kwoty 130.000,00 zł netto wprowadzonego Zarządzeniem Nr 7/2021 Wójta Gminy Bukowsko z dnia 21 stycznia 2021 r. w sprawie, z wyłączeniem ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.) dla zamówienia poniżej progu ustawowego

III. Przedmiot zamówienia: KOD CPV: 55322000-3 Usługi gotowania posiłków

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie i dostarczanie gorących posiłków w postaci jednodaniowego gorącego posiłku (zupa z wkladką lub pieczywem) w roku 2022 dla uczestników Klubu Senior+ z siedzibą: Tokarnia (budynek Domu Ludowego)
2. Zamówienie będzie realizowane według następujących zasad:
 - a. Przygotowanie w okresie trwania umowy maksymalnie 4320 posiłków, maksymalnie 30 posiłków dziennie - z zastrzeżeniem jak w pkt IV. 2.
 - b. Wykonawca przygotowuje posiłki w zakładzie posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dostarczy je do Klubu Senior +w Tokarni w stanie gotowym do spożycia, własnym środkiem transportu i na własny koszt.
 - c. Środek transportu musi być zgłoszony do właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub zarejestrowany i zatwierdzony przez ten organ.
 - d. Posiłki muszą być przygotowane i transportowane w termosach cateringowych lub specjalnych pojemnikach izolacyjnych, w higienicznych warunkach oraz utrzymywać odpowiednią temperaturę - poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.



- e. Posiłki będą wydawane w naczyniach jednorazowych i Wykonawca obowiązany jest zabezpieczyć odpowiednią ilość naczyń, w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
- f. Posiłki, o których mowa w ust. 1 dostarczane będą do siedziby instytucji trzy razy w tygodniu (poniedziałek, wtorek, czwartek), z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, na godzinę 11.30
- g. W wyjątkowych sytuacjach, za zgodą i/lub na wniosek Zamawiającego dostawa posiłków może odbywać się w innych godzinach po uprzednim uzgodnieniu z Wykonawcą.
- h. Posiłki, o których mowa w ust. 1 składać się będą z zupy z wkładką lub pieczywem.
- i. Wymagane parametry jednej porcji obiadowej: - zupa - 500 ml/os.
- j. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić: - zupy 75°C .
- k. Wykonawca zobowiązany jest z tygodniowym wyprzedzeniem przedłożyć pracownikowi Klubu Senior + do uzgodnienia tygodniowy jadłospis dla posiłków, które będą dostarczone w następnym tygodniu i dostarczać posiłki zgodnie z uzgodnionym jadłospisem.
- l. Zmiana tygodniowego jadłospisu jest możliwa wyłącznie za zgodą pracownika Klubu Senior+. W planowaniu jadłospisu Wykonawca uwzględni pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów.
- m. Zamawiający zastrzega, że liczba obiadów jest zmienna i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

Wymogi dotyczące przygotowania i podawania posiłków oraz ich dowozu:

1. Wykonawca jest zobowiązany do wydawania posiłków uczestnikom placówki.
2. Przygotowanie gorących posiłków powinno być wykonane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz bazę kuchenne – stołówkową.
3. Wykonawca zapewni naczynia i sztucce (w odpowiednim asortymencie i ilości) umożliwiające spożycie posiłku przez uczestników.
4. Brudne naczynia mają być uprzątnięte przez Wykonawcę po spożyciu przez uczestników posiłku oraz wywiezione z placówki. Wykonawca zapewnia utrzymanie czystości w pomieszczeniach po wydaniu posiłków.
5. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
6. Oferowany asortyment winien być zgodny z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze – w poszczególnych kategoriach wiekowych.
7. Przygotowanie i wydawanie posiłków należy wykonywać z należytą starannością – przy zachowaniu odpowiednich warunków higieny i wymagań, oraz przestrzeganiu norm ilościowych, dla poszczególnych posiłków.
8. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą też być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (Dz. U. z 2017 roku, poz. 149) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
 - a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
 - b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),



c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),

d) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).

9. Wykonawca w realizacji przedmiotu umowy winien spełniać wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury posiłków oraz warunków ich dostarczenia, tj.:

a) posiłki muszą być przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach oraz utrzymywać odpowiednią temperaturę - poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno;

10. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p/poż i higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania jak za działania własne oraz ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie w/w przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).

11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z wymogami systemu HACCP.

12. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmieniającą się liczbę osób dożywianych.

Pozostałe wymagania:

Liczba posiłków została określona szacunkowo i może ulec zmianie (zmniejszeniu bądź zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Jest ona podstawą do obliczenia ceny oferty, która zostanie zamieszczona w kalkulacji ofertowej. Zamawiający za przedmiot zamówienia płacić będzie w okresach miesięcznych. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie tylko za faktycznie wydane posiłki.

Wykonawca zobowiązany jest do dokonania korekty ilości dostarczanych posiłków na podstawie informacji otrzymanych od upoważnionego przedstawiciela placówki. Informacja o zmienionej liczbie posiłków dostarczona musi być najpóźniej do godz. 9⁰⁰ w dniu wydawania posiłku.

Nadzór nad jakością i prawidłowością dostarczanych posiłków z warunkami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, sprawować będzie pracownik Klubu Senior+.

IV. Termin i warunki realizacji zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia realizowany będzie w terminie od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2022r.
2. Usługa będzie wykonywana w wyznaczone dni (poniedziałek, wtorek, czwartek) z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz sobót.
3. Termin rozpoczęcia świadczenia usługi ustala się na dzień podpisania umowy. Jeżeli jednak w dniu podpisania umowy będzie obowiązywał na terenie Polski stan epidemii lub stan zagrożenia epidemicznego z powodu COVID- 19 i w związku z tym wykonanie zamówienia będzie niemożliwe, termin rozpoczęcia świadczenia usługi ustala się na niezwłocznie po zniesieniu stanu epidemii lub stanu zagrożenia epidemicznego z powodu COVID- 19 w Polsce.



V. Kryterium oceny ofert:

1. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

Kryterium:	Waga:
cena	100 %
R a z e m :	100%

Opis sposobu obliczania ceny:

- Cena brutto oferty powinna obejmować wszystkie koszty, opłaty i podatki oraz koszty dostawy, które Wykonawca poniesie w związku z realizacją zamówienia.
- Cena powinna być wyrażona cyfrowo i słownie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (netto i brutto)
- Cena winna być określana wyłącznie w złotych polskich. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w walucie polskiej.
- Cena nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia. Podatek Vat może się zmienić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2. Ocena ofert dokonana zostanie wg formuły:

$$\frac{\text{Oferta z najniższą ceną}}{\text{oferta badana}} \times 100 \text{ pkt}$$

3. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta spełniająca wymogi postępowania, która uzyska największą liczbę punktów

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji ceny oferty z wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę, w przypadku, gdy zaoferowana cena przewyższa możliwości finansowe przewidziane w budżecie.

VI. Warunki, w oparciu o które Wykonawca będzie realizował zamówienie określa wzór umowy stanowiący załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

VII. Terminy i sposób składania ofert

1. Ofertę należy złożyć do dnia 27 grudnia 2021 r. godz. 10:00 w siedzibie Zamawiającego lub na adres mailowy: sekretariat@bukowsko.pl . Oferta stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

2. Za termin złożenia oferty przyjmuje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po ww. terminie nie zostaną rozpatrzone.

3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 27 grudnia 2021 r. godz. 12.00 w siedzibie Zamawiającego.

4. Oferty złożone po terminie nie będą brane pod uwagę.

5. O wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający powiadomi wszystkich wykonawców biorących udział w postępowaniu drogą elektroniczną.

6. Do złożenia oferty może przystąpić osoba lub podmiot, którzy:

a. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawne nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień- są wpisani do



- „Rejestru Zakładów” podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.),
- b. dysponują odpowiednim potencjałem technicznym, a także osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
 - c. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
 - d. na okoliczność potwierdzenia faktów z punktów: a), b), c) oferty składają stosowne oświadczenie (załącznik nr 3).

Uwaga: Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawione w formie oryginałów lub poświadczane przez uprawnione osoby lub organy, za zgodność kopii z oryginałem. Oświadczenia sporządzone na podstawie wzorów stanowiących załączniki do zapytania ofertowego muszą być złożone w formie oryginału. Zgodność z oryginałem wszystkich zapisanych stron kopii dokumentów wchodzących w skład oferty musi być potwierdzona przez osobę (lub osoby, jeżeli do reprezentowania Wykonawcy upoważnione są dwie lub więcej osoby) podpisującą ofertę.

VIII. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie dokonania wyboru oferty bez podania przyczyny.

IX. Klauzula informacyjna dot. danych osobowych osób fizycznych biorących udział w postępowaniu.

Zgodnie z art. 13 RODO do zastosowania przez Zamawiającego w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, którego wartość nie przekracza kwoty 130 000 zł netto 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:

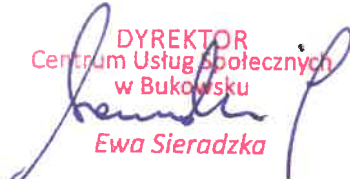
1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Bukowsko/Centrum Usług Społecznych w Bukowsku, Bukowsko 290, 38-505 Bukowsko,
2. inspektorem ochrony danych osobowych u administratora - adres e-mail: iod@bukowsko.pl,
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego,
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty uprawnione na podstawie przepisów prawa lub umowy powierzenia danych osobowych,
5. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane do czasu osiągnięcia celu, w jakim je pozyskano, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa,
6. podanie przez Pana/Panią danych osobowych jest obowiązkowe. W przypadku niepodania danych nie będzie możliwy udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, którego wartość nie przekracza kwoty 130 000 zł netto,
7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO,
8. 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;
9. 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 do zapytania ofertowego:

- 1) Załącznik nr 1 wzór formularza ofertowego
- 2) Załącznik nr 2 wzór umowy
- 3) Załącznik nr 3 wzór oświadczeń


DYREKTOR
Centrum Usług Społecznych
w Bukowsku
Ewa Sieradzka