**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**na:**

**Przygotowanie i dostawę posiłków obiadowych dla uczniów szkół z terenu Gminy Brodnica w 2022 roku**

**Zamawiający:**

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Brodnicy

87-300 Brodnica Mazurska 13

NIP: 874-16-28-575

Powiat: brodnicki

woj. kujawsko-pomorskie

Email: gops@brodnica.ug.gov.pl

Telefon: 56 49 549 90

1. **Tryb postępowania:**

Niniejsze postępowanie prowadzone jest na podstawie Zarządzenia Kierownika nr 28/2021 z dnia 06.12.2021 roku w sprawie wprowadzenia regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza kwoty 130 000,00 zł.

**Wspólny Słownik Zamówień:**

*CPV 55.52.31.00 – 3 usługi w zakresie posiłków szkolnych*

*CPV 55.32.10.00 – 6 usługi przygotowywania posiłków*

*CPV 55.52.40.00 – 9 usługi dostarczania posiłków do szkół*

Postępowanie jest prowadzone w trybie konkurencyjnym z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji, efektywności, równego traktowania, jawności i przejrzystości.

1. **Opis przedmiotu zamówienia**
2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych – przygotowanie  
   i dostarczenie dziennie około **55** **posiłków** obiadowych jednodaniowych dla uczniów szkół z terenu Gminy Brodnica we wszystkie dni pracy poszczególnych szkół, z wyjątkiem świąt, ferii oraz innych dni, o których wcześniej poinformują dyrektorzy poszczególnych szkół:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa szkoły i adres** | **Dzienna ilość** |
| Szkoła Podstawowa w Gorczenicy | 17 posiłków |
| Szkoła Podstawowa w Gortatowie | 8 posiłków |
| Szkoła Podstawowa w Szabdzie | 15 posiłków |
| Szkoła Podstawowa w Gortatowie z siedzibą w Szczuce | 10 posiłków |
| Szkoła Filialna w Cielętach | 5 posiłków |
| **Łącznie :** | **55 posiłki** |

Szacunkowa liczba posiłków dziennawynosi 55 we wszystkie dni nauki szkolnej w 2022 roku (185 dni nauki szkolnej). Łącznie: 10 175 posiłków.

Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy ilość wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu – maksymalnie o 30 % szacunkowej ilości posiłków. Zmiana liczby posiłków nie może być powodem wypowiedzenia umowy.

**Szczegóły dotyczące zamówienia:**

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dowożenia posiłków w okresie prowadzenia zajęć szkolnych (od poniedziałku do piątku, w dniach prowadzenia zajęć) do każdej z wymienionych wyżej szkół.
2. Wykonawca przystępujący do zamówienia będzie dostarczał posiłki na własny koszt własnym transportem do miejsc wskazanych powyżej.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w wyznaczonym terminie na własny koszt, własnym środkiem transportu (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną) w specjalnych metalowych termosach służących do przewozu żywności, które spełniają wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw w terminach i ilościach zamówionych przez Zamawiającego.

Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.

1. Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być przygotowane ze świeżych surowców w dniu dostarczenia posiłków do odbiorców.

Dostarczane posiłki będą spełniały następujące parametry jakościowe:

Obiad dla dzieci i młodzieży szkolnej o kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal, musi spełniać następujące warunki:

1. zupa z wkładką o gramaturze nie mniej niż 400 ml, i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal + porcjowane do niej dodatki (kluski, racuchy, pierogi, naleśniki, placki itp.);
2. drugie danie gramatura nie mniej niż 400 g.;
3. ziemniaki lub ryż, kasza, makaron itp. gramatura nie mniej niż 200 g.;
4. mięso, ryba bez ości, gramatura (po obróbce termicznej) nie mniej niż 100g.;
5. surówka gramatura od 90 - 100 g.;
6. kompot/sok gramatura nie mniej niż 200 ml.

Posiłek obiadowy winien się składać w ciągu jednego tygodnia z następujących zestawów:   
- dwa razy w tygodniu zupa z wkładką,  
- trzy razy w tygodniu drugie danie mięsne / rybne z dodatkami (surówka, kompot)

1. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności.

Wyklucza się podawanie posiłków na bazie fast food

Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, parówek oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, produktów z glutaminianem sodu. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym.

Nie dopuszcza się serwowania zup na bazie proszku.

Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.

1. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosownie tłuszczów roślinnych, do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców a także nasion strączkowych, różne rodzaje kasz, soli o obniżonej zawartości sodu, bez dodatku cukru i substancji słodzących.
2. Zamawiający nie dopuszcza wykonywania posiłków z półproduktów.
3. Zamawiający nie dopuszcza, by w ciągu dwóch tygodni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć tygodniowy jadłospis (wzór jadłospisu stanowi załącznik do umowy) do wiadomości dyrektorom szkół i do Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Brodnicy najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem danego tygodnia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.
5. Posiłek musi być dostarczony do każdej ze szkół na czas ustalony z dyrektorami poszczególnych szkół,
6. Za szczegółowy harmonogram wydawania posiłków, przygotowanie lokalu odpowiadają dyrektorzy szkół. Obowiązek porcjowania posiłków i ich wydawania spoczywa na pracownikach podmiotu dostarczającego posiłki.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych, dla potrzeb badań żywności przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, ze wszystkich wykonanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
8. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z uwzględnieniem wymagań   
   o których jest mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy   
   z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020r.,   
   poz. 2021) wraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy 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).
9. Za jakość, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę oraz estetykę obiadu odpowiada Wykonawca.
10. Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej w złożonej ofercie.
11. Ilość posiłków została określona szacunkowo na podstawie danych z roku 2021 i może ulec zmianie - zwiększeniu lub zmniejszeniu.
12. Zmiany w zapotrzebowaniu na posiłki zgłaszane będą Wykonawcy telefonicznie, faksem lub e-mailem poprzez wskazanie aktualnej liczby porcji.
13. **Termin realizacji zamówienia: 01.01.2022 – 31.12.2022**
14. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
15. Zamawiający nie dopuszcza zmiany ceny zakupu w trakcie trwania umowy.
16. **Warunki udziału w postępowaniu.**

Warunki wymagane od wykonawców:

1. Posiadanie uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Posiadania odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
3. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
4. Znajdowanie się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
5. Nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.
6. **Opis sposobu przygotowania oferty**
7. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
8. Oferta musi być sporządzona wg wzoru formularza ofertowego.
9. Strony oferty wraz z załącznikami powinny być kolejno ponumerowane, złączone w sposób trwały oraz na każdej stronie podpisane przez osobę / osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. Pierwsza i ostatnia strona winna być opatrzona pieczęcią imienną Wykonawcy. Pozostałe mogą być parafowane.
10. Wszelkie poprawki lub zmiany w treści oferty muszą być parafowane przez osobę / osoby podpisujące ofertę i opatrzone datami ich dokonania. W przeciwnym wypadku nie będą uwzględnione.
11. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przez siebie wyłącznie przed upływem terminu. Powiadomienie powinno być oznaczone słowami „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
12. **Opis sposobu obliczania ceny oferty, opis kryteriów, sposób oceny ofert.**
13. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami:

**CENA jednego posiłku z podatkiem VAT - 100 %**

Cena obliczana będzie wg wzoru:

Najniższa cena oferowana brutto za jeden posiłek

Cena = ------------------------------------------------------------ x 100

Cena badanej oferty brutto za jeden posiłek

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska największą ilość punktów.

1. W cenie ofertowej należy uwzględnić całkowity koszt kompletnego wykonania zadania stanowiącego przedmiot zamówienia w tym wszelkie koszty związane z realizacją zadania, wszelkie czynności przygotowawcze towarzyszące wykonaniu, zysk i inne.

W oferowanej cenie nie mogą być zawarte koszty transportu.

1. Cena oferty winna być wyrażona w PLN.
2. Oferta winna uwzględniać cenę bez podatku VAT i z podatkiem VAT.
3. O wyborze najkorzystniejszej oferty decyduje uzyskanie najwyżej liczby punktów.
4. **Termin i miejsce składania ofert:**
5. Formularz ofertowy (załącznik nr 1) wraz z podpisanym oświadczeniem (załącznik   
   nr 2) oraz klauzulą informacyjną, wzór umowy (załącznik nr 3) należy składać na platformie zakupowej do **23 grudnia 2021 r. do godz. 1000.**
6. Osobą ze strony Zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z wykonawcami jest Pani Wiesława Jaranowska Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej,   
   tel. 56 49 549 90.
7. **Inne postanowienia**
8. W zawiadomieniu jaka oferta została wybrana Zamawiający określi termin i miejsce zawarcia umowy. Wzór umowy stanowi załącznik do niniejszego zapytania ofertowego.
9. Potencjalni wykonawcy nie będą uprawnieni do występowania z jakimikolwiek roszczeniami pieniężnymi lub niepieniężnymi wobec zamawiającego w związku z niniejszym zapytaniem ofertowym, w tym poniesionych przez nich kosztów i szkód, w szczególności w przypadku odstąpienia przez niego od postępowania lub wyboru innego wykonawcy.
10. Zamawiający powiadomi wykonawców o wyniku postępowania na platformie zakupowej.