

ZAPYTANIE OFERTOWE

Rozpoznanie cenowe, bez zastosowania przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.),

Zamawiający: **GMINA JAROCIN 37-405 Jarocin 159** zaprasza do złożenia oferty na:

1. Przedmiot zamówienia; „**Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Jarocin oraz dzierżawa pomieszczeń stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Jarocinie w 2025 roku.**”

Zgodnie z art. 15a ust. 1 Ustawy z dnia 27 kwietnia 2006 r. o spółdzielniach socjalnych, Zamawiający zastrzega, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie spółdzielnie socjalne, działające na podstawie ustawy lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego, z uwzględnieniem przepisów art. 44 ust. 3 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych.

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostawę posiłków dla uczniów szkół z terenu Gminy Jarocin zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.Dz. U. z 2023 r. poz.1448), Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 Nr 80, poz. 545), Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 2016 r. poz. 1154) oraz dzierżawę pomieszczeń stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Jarocinie w roku 2025.

Zakres zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywieniowych polegających na: przygotowaniu i dostarczeniu obiadów dla uczniów w termosach ze stali nierdzewnej będących własnością Zamawiającego

Lp.	Nazwa i adres placówki	Dzienna szacunkowa liczba posiłków w danej placówce na terenie Gminy Jarocin
1.	Publicznej Szkoły Podstawowej w Domostawie	5 posiłków dla uczniów klas od I-VIII, 2 posiłki dla uczniów oddziału przedszkolnego odległość od dzierżawionej stołówki 7 km.

2.	Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Jarocinie	30 posiłków dla uczniów klas od I-VIII, 6 posiłków dla uczniów przedszkola posiłków w tym (7 podwieczorków).
3.	Szkoły Podstawowej Fundacji „Elementarz” z Oddziałem Przedszkolnym im. Św. Stanisława Kostki w Golcach	5 posiłków dla uczniów klas od I-VIII, 2 posiłki dla uczniów oddziału przedszkolnego odległość od dzierżawionej stołówki 6,5 km.
4.	Łącznie	50 posiłków w tym: 40 posiłki dla uczniów klas od I-VIII, 10 posiłków dla uczniów oddziału przedszkolnego i przedszkola

Szacunkowa ilość posiłków w roku 2025 wynosić będzie 9 050 z czego szacunkowa ilość wynosić będzie 50 posiłków przez 181 dni.

Wykonawca ma obowiązek przygotować dla grup przedszkolnych tj. 10 dzieci posiłki o wielkości ilościowej i kalorycznej wynoszącej 50% posiłku z jadłospisu (tzw. „połówki”), w cenie 70% ceny posiłku, którą zaoferował.

2.Liczba posiłków może ulegać zmianom co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia i nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych (przygotowywanych) posiłków lub podstawą wykonania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie wyłącznie za faktycznie przygotowane i wydane posiłki.

3.Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia wielkości zamówienia w okresie trwania zadania w przypadku:

a) zmiany liczby dożywianych uczniów,

b) dni wolnych ustanowionych w trakcie trwania roku szkolnego przez Ministerstwo Edukacji Narodowej,

c)zmiany okresu realizacji zamówienia, uzależnionego od poziomu uzyskanej dotacji z programu: „Posiłek w szkole i w domu”,

d) wstrzymania transz pieniędzy państwowych, otrzymywanych w formie dotacji w ramach programu: „Posiłek w szkole i w domu”

4.Godziny wydawania posiłków w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Jarocinie i dostarczania posiłków do pozostałych szkół Wykonawca ustali z Dyrektorami poszczególnych szkół.

Wykonawca w ramach świadczonych usług jest zobowiązany do współpracy z Dyrektorami Szkół i Kierownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej.

5. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania obiadów jednodaniowych.

Wskazane posiłki muszą być przygotowane w następującej formie:

- **dwa razy w tygodniu (poniedziałek i środa) zupa z mięsna wkładką** o pojemności 350 ml (w tym 50g mięsa lub kielbasy) podana ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego, kompot lub herbata

Wartość kaloryczna posiłku 550 kcal.

- **trzy razy w tygodniu (wtorek, czwartek i piątek) drugie danie** będące posiłkiem mięsnym lub rybnym z surówką lub gotowanymi jarzynami oraz kompotem lub sokiem owocowym. Do mięsa mogą być podawane zamiennie ziemniaki, kasza, ryż, makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety lub inne. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki jednodaniowe o kaloryczności nie mniejszej niż 550 kcal i gramaturze nie mniejszej niż: ziemniaki, kasza, ryż lub makaron - 200 g, mięso lub ryba - 80 g, surówka lub jarzyny - 100 g, pierogi, naleśniki

z serem, kopytka, makaron z sosem, krokiety lub inne - 200 g, kompot lub herbata– 200 ml. Zamawiający zastrzega, że danie takie jak pierogi, naleśniki z serem, kopytka, makaron z sosem, krokiety winny być maksimum 2x (dwa razy) w miesiącu.

Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte.

Wartość kaloryczna posiłku 850 kcal.

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

Zamawiający zastrzega, aby dzieciom nie podawano skrzydełek drobiowych.

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.

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

Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę.

6. Wykonawca będzie przygotowywał oraz dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca jest odpowiedzialny za sporządzanie posiłków zgodnie z miesięcznym jadłospisem, który zobowiązany jest do przedkładania z **7-dniowym wyprzedzeniem** Dyrektorom Szkół oraz Kierownikowi Ośrodka Pomocy Społecznej. Dyrektorzy szkół, sprawdzają także zgodność podanego posiłku z wywieszonym przez Wykonawcę jadłospisem.

7. Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem w pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury. Przewożenie żywności musi odbywać się zgodnie z systemem HACCP. System HACCP gwarantuje najwyższe standardy żywności, a tym samym zachowanie wysokiej jakości transportowanych produktów. W trakcie transportu potraw należy przestrzegać następujących zasad: - „**potrawy serwowane na gorąco winny utrzymywać temperaturę: zupa +60⁰C , drugie danie +63⁰C, potrawy na zimno + 4⁰C i czas ich przewozu nie może przekraczać jednej godziny od czasu ich wytworzenia**”. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku.

8. Samochód do przewozu posiłków musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno-higieniczne.

9. Do obowiązków Wykonawcy należy zbieranie resztek po zakończonych posiłkach i ich zagospodarowanie na własny koszt.

10. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania w należytej czystości termosy, w których przewozi gorące posiłki (puste termosy Wykonawca odbiera i myje).

Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań sprawdzających posiłki, pod kątem sprawdzenia ich temperatury, gramatury, kaloryczności, zalecanych norm żywieniowych, jakości wykorzystywanych surowców . W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w niniejszej kosztami badania Zamawiający obciąża Wykonawcę.

11. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki mogące wystąpić u osób korzystających z przygotowanych posiłków.

12. Obiady muszą 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 (tj. Dz. U. z 2023r. poz.1448), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. **Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni.**

Posiłki muszą być gorące, urozmaicone, smaczne i estetyczne. Muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność oraz sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej.

Próbki posiłków winny być przechowywane przez Wykonawcę przez 72 godziny, zgodnie z § 3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r. Nr 80, poz. 545).

Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Nie dopuszcza się:

- stosowania produktów masło-podobnych,
- mięsa tzw. MOM (mięso oddzielone mechanicznie),
- produktów typu instant,
- gotowych produktów np. gołąbki, pierogi, klopsy, paluszki rybne i inne .

13. W celu prowadzenia usług żywienia Zamawiający wydzierżawi pomieszczenia stołówki szkolnej znajdujące się w Szkole Podstawowej w Jarocinie wraz z urządzeniami i sprzętem będącym na wyposażeniu. Oплата za dzierżawę w wysokości 207,25 zł brutto będzie uiszczana na rachunek bankowy Gminy Jarocin.

Protokolarne przekazanie pomieszczeń, urządzeń, wyposażenia stołówki Szkoły Podstawowej w Jarocinie oraz termosów ze stali nierdzewnej do przewożenia posiłków nastąpi pomiędzy Wykonawcą a dyrektorami poszczególnych szkół. Dzierżawa nie obejmuje kosztów zużycia energii, wody i ścieków. Pomieszczenia stołówki szkolnej można będzie oglądać po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu z dyrekcją szkoły (tel. 15 8733-164).

14. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty podatku od nieruchomości na rachunek bankowy Gminy Jarocin do 15-stego dnia każdego miesiąca.

15. Zespół Szkolno - Przedszkolny w Jarocinie raz w miesiącu będzie wystawiała Wykonawcy fakturę VAT za zużycie energii elektrycznej, wody i kanalizacji i opłaty licznikowej, na podstawie odczytów urządzeń pomiarowych i obowiązujących stawek. Netto + odpowiednia stawka podatku VAT u dostawców tych mediów.

16. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia na własny koszt i własnym staraniem bieżących remontów pomieszczeń oraz napraw i konserwacji przekazanych mu urządzeń i wyposażenia. Ponadto zobowiązuje się do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarno – epidemiologicznego stosownie do wymagań Sanepidu i Państwowej Inspekcji Pracy przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania wobec tych instytucji. Zamawiający nie będzie zwracał nakładów poniesionych na w/w roboty.

17. Wykonawca, za zgodą Zamawiającego może wyposażyć w sprzęt kuchenny dzierżawione pomieszczenia na własny koszt.

18. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania należytego porządku i czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu będących przedmiotem dzierżawy, zgodnie z wymogami odpowiednich służb.

19. Płatnikiem faktury VAT za świadczone usługi w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków będzie Gmina Jarocin/ Ośrodek Pomocy Społecznej w Jarocinie. Zapłata za wydane posiłki dokonywana będzie w okresach miesięcznych na podstawie faktycznie wydanych posiłków, potwierdzonych wykazem żywionych dzieci oraz liczbą wydanych posiłków, przez dyrektorów szkół.

Wykaz dzieci objętych dożywianiem zostanie przekazany Wykonawcy przez Ośrodek Pomocy Społecznej 3 dni przed rozpoczęciem dożywiania.

Korzystać z posiłków będą mogli również uczniowie, za których zapłaty dokonywać będą ich rodzice.

20. W przypadku nieobecności uprawnionego do posiłku ucznia Wykonawca nie obciąży Zleceniodawcy kosztami posiłku przysługującego temu uczniowi pod warunkiem zgłoszenia nieobecności ucznia przez rodziców lub opiekunów dziecka nie później niż w dniu poprzedzającym dzień wydania posiłku.

21. Zamawiający dopuszcza możliwość wydawania posiłków po cenie ustalonej przez Wykonawcę pracownikom Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Jarocinie, Szkoły Podstawowej Fundacji „Elementarz” z Oddziałem Przedszkolnym im. Św. Stanisława Kostki w Golcach, Publicznej Szkoły Podstawowej w Domostawie oraz za zgodą Zamawiającego osobom trzecim.

3. Termin wykonania : – **02.01.2025 r. do 23.12.2025 r.**

4. Okres gwarancji: **nie dotyczy**

5. Adres strony internetowej Zamawiającego: www.jarocin.ug.pl

6. Miejsce i termin składania ofert:

5.1 Ofertę należy złożyć w formie pisemnej w siedzibie **Urząd Gminy w Jarocinie (osobiście, listem)** na załączonym do zaproszenia formularzu ofertowym do dnia **16.12.2024 r. do godz. 09:00**. Oferty, które wpłyną po terminie nie zostaną rozpatrzone.

5.2. Oferta powinna być opakowana w jedną kopertę, zaadresowana na adres Zamawiającego z dopiskiem :

Oferta na:

„Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Jarocin oraz dzierżawa pomieszczeń stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Jarocinie w 2025 roku.”

5.3. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu otwarcia ofert.

5.4. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w dniu **16.12.2024 r. godz. 9:30**

5.5. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym etapie postępowania bez podania przyczyn i bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych z tego tytułu.

7. Warunki płatności: **14 dni od doręczenia faktury**

8. Osoba upoważniona do kontaktów: **Katarzyna Pawłowska (tel. 158713145)**

9. W postępowaniu mogą brać udział wykonawcy posiadający niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponujący osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,

b) posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia

b) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym,

c) dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,

d) sytuacji ekonomicznej i finansowej

10. Sposób przygotowania oferty:

10.1. W ofercie należy wskazać cenę netto, brutto i VAT.

10.2. Oferta powinna zawierać:

a) Wypełniony formularz ofertowy sporządzony i wypełniony według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 do zaproszenia do składania ofert**

b) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.

- c) Wykaz osób skierowanych do wykonania zamówienia **załącznik nr 3 do zaproszenia do składania ofert**

11. Kryterium oceny – cena 100%

11.1. Cena oferty winna obejmować wszelkie koszty niezbędne do wykonania całościowego zakresu zamówienia. W cenie należy uwzględnić wszystkie opłaty i podatki, z uwzględnieniem wartości końcowej podatku od towarów i usług – VAT.

12. Sposób rozliczeń: wszelkie rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia dokonywane będą w PLN

13. Obowiązek informacyjny wynikający z art.13 RODO

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) dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych przetwarzanych w Urzędzie Gminy Jarocin 37-405 Jarocin 159 jest Wójt Gminy Jarocin.
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych w Urzędzie Gminy Jarocin, z którym może się Pani/Pan kontaktować w zakresie przetwarzania danych osobowych pod adresem email: inspektordanych@gminajarocin.pl lub listownie na adres Urzędu Gminy Jarocin.
3. Administrator danych osobowych – Wójt Gminy Jarocin - przetwarza Pani/Pana dane osobowe na podstawie obowiązujących przepisów prawa, zawartych umów oraz na podstawie udzielonej zgody.
4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie: Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
5. 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.
6. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego ani organizacji międzynarodowej.
7. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane będą:
 - 1) przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia (jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania dokumentacji obejmuje cały czas trwania umowy) - zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp;
 - 2) przez okres 5 lat liczonych od końca roku, w którym postępowanie zostanie zakończone – w przypadku dokumentacji z postępowania o udzielenie zamówienia;
 - 3) przez okres 10 lat liczonych od końca roku, w którym umowa zostanie zrealizowana – w przypadku umów zwartych w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - 4) w przypadku postępowań finansowanych ze środków unijnych przez czas trwania projektu;
8. Posiada Pani/Pan prawo
 - a) dostępu do treści swoich danych (art.15 RODO),
 - b) prawo ich sprostowania (art.16 RODO),
 - c) prawo do ograniczenia przetwarzania (art.18 RODO),

d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych , gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pana/Pani 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 których 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.

10. Podanie przez Pana/Panią danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z Pzp.

11. Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany (stosowanie do art.22 RODO) w tym również w formie profilowania.

13. Załączniki do zapytania ofertowego;

- Formularz ofertowy
- Projekt umowy
- wykaz osób

WÓJT GMINY
Podpora
mgr. Tomasz Podpora

