



ZAPYTANIE OFERTOWE

Na świadczenie usługi cateringowej w ramach projektu „Stworzenie i zapewnienie funkcjonowania żłobka "Szczęśliwe Misie" w gminie Malczyce”, Poddziałanie 8.4.1 Godzenie życia zawodowego i prywatnego - konkursy horyzontalne, Regionalny Program Operacyjny Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020

Postępowanie prowadzone w trybie Zasady Konkurencyjności.

I. Zamawiający:

Gmina Malczyce, adres ul. Traugutta 15, 55-320 Malczyce, NIP 9131501629

II. Tryb udzielenia zamówienia:

Do niniejszego postępowania nie ma zastosowania ustawa z dnia 29.01.2004 Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.) – wyłączenie zgodnie z brzmieniem art. 4 pkt 8 ustawy. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z Zasadą konkurencyjności – pkt. 6.5.2 Wytocznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 Ministerstwa Infrastruktury i Rozwoju

III. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w ramach projektu „Stworzenie i zapewnienie funkcjonowania żłobka "Szczęśliwe Misie" w gminie Malczyce”, Poddziałanie 8.4.1 Godzenie życia zawodowego i prywatnego - konkursy horyzontalne, Regionalny Program Operacyjny Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020;
w tym: śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczerek;
Przewidywana całkowita liczba posiłków w ramach projektu **30 dzieci x 20 dni roboczych x 12 miesięcy = 7 200 zestawów wyżywienia.**
- 2) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków,
Pozostałe kody CPV: 55322000-3 usługi gotowania posiłków, 55521200-0 usługi dowożenia posiłków, 55520000-1 usługi dostarczania posiłków.
- 3) Zakres zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostarczenie we własnym zakresie posiłków oraz ich rozładunek do żłobka przy ul. Klonowej w Malczycach.
- 4) Usługa będzie dotyczyć 30 dzieci, uczęszczających do żłobka. Wyżywienie 16 dzieci jest współfinansowane ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020 a pozostałych 14 dzieci z budżetu własnego Zamawiającego.
- 5) Określona w zapytaniu ilość posiłków (dzienna 30) może ulec zmniejszeniu, w zależności od frekwencji dzieci i nie może wówczas stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
- 6) Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy, a rozliczenia dotyczyć będą faktycznie dostarczonych ilości posiłków.
- 7) Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez dyrektora żłobka. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godziny 7:00. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
- 8) Dostawa posiłków będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni zgłoszonych przez dyrektora żłobka w dwóch zakresach godzinowych: pomiędzy 7:45 – 8:00 oraz 11:00 – 11:15.



- 9) Dostarczenie posiłków będzie realizowane przez Wykonawcę na jego koszt.
- 10) Wykonawca dostarczając posiłki będzie zabierał termosy do umycia z dnia poprzedniego.
- 11) Godziny dostarczania posiłków: według ustaleń z Zamawiającym.
- 12) Wykonawca zobowiązuje się do układania jadłospisu na okres 10 dni, który zostanie zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka. Jadłospis z opisem poszczególnych składników, uwzględniający alergię dziecięcą zgłoszone przez rodziców będzie dostarczany do Zamawiającego do 3 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
- 13) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252) łącznie z normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.
- 14) Dostarczane posiłki muszą utrzymywać temperaturę zgodną z obowiązującymi w tym zakresie przepisami, tj.: minimalna temperatura zupy 75 ° C, drugie danie 75 °C, maksymalna temperatura posiłków zimnych (np. surówki) 10 ° C.
- 15) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 16) Posiłki przewożone będą przez Wykonawcę transportem do tego przystosowanym zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, w termosach lub innych zamykanych i czystych opakowaniach zapewniających właściwą ochronę i odpowiednią temperaturę w trakcie całej drogi od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostarczenia posiłków z gwarancją zachowania pełnych procedur systemu HACCP. Zgodnie z wymogami Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Opakowania zbiorcze – termosy muszą posiadać certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami,
- 17) Odbiór, mycie i dezynfekcja termosów należeć będą do Wykonawcy. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy do komisijnego kontrolowania stanu higienicznego termosów bądź też zastosowanych do transportu żywności opakowań.
- 18) Do produkcji posiłków Wykonawca zobowiązany jest używać jedynie produktów posiadających aktualne terminy ważności.
- 19) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci. Posiłki i produkty gotowe muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do lat 3. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
- 20) Posiłki powinny być przygotowywane z zachowaniem diet pokarmowych ogólnej i bezmlecznej, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
- 21) Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na każde jego żądanie: Książkę kontroli sanitarnej środka transportu, rejestr mycia i dezynfekcji termosów, protokoły z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej, wyniki badań wody.
- 22) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, typu Vegeta/maggi.
 - Z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupę grzybową, zupę pieczarkową. Należy wykluczyć posiłki na bazie fast food. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.



- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - posiłki powinny być o gramaturze nie mniejszej niż:
 - ✓ Dwudaniowy obiad: zupa-300ml, daniemięsne-50gram, kasza, ryżiemniaki-100gram, surówka lub jarzynka - 50gram. Minimalna kaloryczność posiłku: 450 kal.
 - ✓ Śniadania i podwieczorki (według jadłospisu ustalonego z Zamawiającym). Minimalna kaloryczność posiłku: 100 kal.
 - do każdego posiłku dostarczony zostanie napój o pojemności min. 150 ml.
- 23) Do obowiązków Zamawiającego realizowanych przez personel własny należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.
- 24) Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
- 25) Cena zostanie obliczona w taki sposób, że będzie to cena stała oraz bez względu na to jaka będzie frekwencja w danym dniu. Cena będzie zawierała nadto wszelkie podatki, opłaty i koszty wynikające z realizacji zamówienia.
- 26) Wykonawca będzie wystawiał fakturę za dostarczone posiłki w danym miesiącu nie później niż do 5-go dnia miesiąca następnego. Do faktury dołączana będzie specyfikacja określająca ilość wydawanych posiłków. Należności z tytułu realizacji umowy, płatne będą przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w ciągu 14 dni od dostarczenia faktury.
- 27) W wypadku wystąpienia u Wykonawcy jakichkolwiek awarii lub zdarzeń losowych Wykonawca musi zapewnić ciągłość dostaw zgodnie z umową. **Wykonawca, najpóźniej na 2 dni robocze przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia, sporządzi i przedstawi Zamawiającemu do akceptacji procedurę postępowania w sytuacjach awaryjnych na wypadek niedostarczenia posiłków do wskazanego w Umowie miejsca dostawy.**

IV. Termin realizacji zamówienia

Okres dostarczania posiłków: od 01.01.2020 r. do 31.12.2020 r.

V. Opis warunków udziału w postępowaniu

W postępowaniu mogą wziąć udział podmioty, które:

- 1) nie są powiązane kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym
Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IP w wytycznych programowych,
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
- 2) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają taki obowiązek posiadania takich uprawnień, weryfikacja odbędzie się na podstawie oświadczenia zawartego *Formularzu ofertowym*. **Wykonawca powinien posiadać w szczególności pozytywną decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie**



- kuchni, w której przygotowywane będą posiłki. Wykonawca zobowiązany jest do załączenia do oferty kserokopii dokumentu potwierdzającego spełnianie tego warunku.
- 3) Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia, weryfikacja odbędzie się na podstawie oświadczenia zawartego w *Formularzu ofertowym*, **Wykonawca powinien w szczególności:**
 - a) posiadać w szczególności pozytywną decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej na użytkowanie samochodów, którymi będą dostarczane posiłki. Wykonawca zobowiązany jest do załączenia do oferty kserokopii dokumentu potwierdzającego spełnianie tego warunku.
 - b) dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, tj. co najmniej jedną osobą z wykształceniem gastronomicznym oraz przeszkoleniem w zakresie HACCP, która będzie zajmować się przygotowaniem posiłków oraz co najmniej jedną osobą z wykształceniem wyższym w zakresie dietetyki lub żywienia człowieka, która będzie zajmować się układaniem jadłospisów.
 - 4) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, weryfikacja odbędzie się na podstawie oświadczenia zawartego w *Formularzu ofertowym*,
 - 5) Posiadają ważne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności. Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest przedstawić kserokopię polisy ubezpieczeniowej oraz oświadczenie, że ubezpieczenie będzie ważne przez cały okres realizacji usługi.
 - 6) Wyrażą zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych (zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych Dz. U. z 2016 r. poz. 922) do celów niezbędnych przy realizacji projektu pn.: „*Stworzenie i zapewnienie funkcjonowania żłobka "Szczęśliwe Misie" w gminie Malczyce*”. Administratorem danych będzie Gmina Malczyce.
 - 7) prześlą następujące dokumenty:
 - a) formularz ofertowy (Załącznik Nr 1),
 - b) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik Nr 2),
 - c) Aktualny odpis z właściwego rejestru, wystawiony nie później niż 6m-cy przed upływem terminu składania ofert (CEIDG, KRS),
 - d) Kopia zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
 - e) Pozytywna decyzja Państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie kuchni, w której przygotowywane będą posiłki.
 - f) Wykaz aut, którymi będą dostarczane posiłki wraz z informacją o dopuszczeniu ich do użytku przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
 - g) Wykaz osób będących w dyspozycji Wykonawcy wraz z informacją o ich wykształceniu, doświadczeniu oraz przeszkoleniu w zakresie HACCP.
 - h) Oświadczenie oferenta o braku powiązania osobowego i kapitałowego (Załącznik Nr 3).
 - i) Oświadczenie o spełnianiu/niespełnianiu klauzul społecznych (Załącznik Nr 4).
 - j) Dokumenty potwierdzające, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną określoną przez zamawiającego. Wykazanie opłaconej polisy na kwotę nie niższą niż kwota brutto, na którą dany oferent lub oferenci (oferta wspólna) składają ofertę, potwierdzającą że dany oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia
- 6)w przypadku wyboru danego podmiotu i zawarcia z nim umowy, podmiot wyraża zgodę na wgląd w dokumentację dotyczącą realizacji przedmiotu zamówienia zarówno Zamawiającemu jak i wszystkim organom uprawnionym do kontroli realizacji projektu „*Stworzenie i zapewnienie funkcjonowania żłobka "Szczęśliwe Misie" w gminie Malczyce*”.

VI. Dodatkowe wymagania – klauzula społeczna

Wykonawca, który chce uzyskać dodatkowe punkty w trakcie oceny oferty, zobowiązuje się do zatrudnienia min. 1 osoby, która jest:

- niepełnosprawna w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub
- bezrobotna w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy lub
- z grupy defaworyzowanej tj.: osoby do 30 roku życia oraz po ukończeniu 50 roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia.

Wymagania społeczne zostaną uznane za spełnione, jeżeli przynajmniej 1 z ww. osób będzie zatrudniona w terminie nie dłuższym niż 14 dni od daty podpisania umowy, nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy.

Wykonawca najpóźniej w terminie do 21 dni od daty podpisania umowy zobowiązuje się przedłożyć zamawiającemu komplet dokumentów potwierdzający powyższe.

W trakcie trwania umowy Zamawiający będzie uprawniony do kontroli spełniania przez wykonawcę ww. wymagań dotyczących zatrudnienia wymienionych osób przez cały okres obowiązywania umowy.

VII. Kryteria oceny ofert

1. Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru oferty jedynie spośród ofert niepodlegających odrzuceniu z przyczyn formalnych.
2. Przy ocenianiu ofert niepodlegających odrzuceniu zastosowana będzie skala 0-100 pkt. dla następujących kryteriów wyboru oferty:

a) **cena ofertowa brutto –90%**

b) **spełnienie wymagań w zakresie klauzuli społecznej –10%**

3. W poszczególnych kryteriach punkty będą przyznawane według następującej zasady:

- a) w kryterium „cena ofertowa brutto” (łącznie dla obu części) punktacja będzie przyznana według następującego wzoru:

$$\frac{\text{zaoferowana najniższa cena ofertowa brutto (w ofertach podlegających ocenie)}}{\text{cena ofertowa brutto ocenianej oferty}} \times 90 \text{ pkt}$$

- b) w kryterium „spełnienie wymagań w zakresie klauzuli społecznej” punktacja będzie przyznana w przypadku zadeklarowania zatrudnienia min. 1 osoby niepełnosprawnej/ bezrobotnej/ osoby z grupy defaworyzowanej na minimum 1/2 etatu – zgodnie z treścią oświadczenia stanowiącego załącznik nr 3 do zapytania ofertowego. Wówczas Wykonawca otrzyma 10 punktów. Jeśli Wykonawca nie zadeklaruje zatrudnienia w wym. osób przy realizacji zamówienia, wówczas otrzyma 0 punktów.

VIII. Opis sposobu obliczania ceny



- 1) Ceny muszą być wyrażone w walucie PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, wyrażona w liczbach i słownie.
- 2) Ceną oferty będzie cena brutto za zestaw całodziennego wyżywienia dla jednego dziecka.
- 3) Mając na uwadze wszystkie wymagania postawione w niniejszym *Zapytaniu Ofertowym* Wykonawca zawrze w cenie brutto wszelkie koszty niezbędne do prawidłowego i pełnego wykonania całego przedmiotu zamówienia, uwzględniając przy tym wszystkie należne podatki i opłaty.
- 4) Wykonawca powinien przewidzieć cały przebieg dostaw, a wszystkie utrudnienia wynikające z warunków realizacji Wykonawca winien uwzględnić w zaproponowanej cenie.
- 5) Oferowana cena będzie obowiązywać w całym okresie ważności umowy i nie będzie podlegała waloryzacji.
- 6) Rozliczenia między Zamawiającym Wykonawcą będą prowadzone w walucie PLN.

IX. Termin związania ofertą

Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

X. Opis sposobu przygotowania oferty:

- 1) Oferta musi zawierać wszystkie niezbędne formularze i dokumenty wymagane przez Zamawiającego, zgodne ze wskazaniami zawartymi w rozdziale V, brane będą pod uwagę tylko oferty spełniające wymogi formalne określone w niniejszym *Zapytaniu Ofertowym*.
- 2) Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
- 3) Oferta winna być sporządzona, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.
- 4) Oferta winna być sporządzona w języku polskim, w formie zapewniającej pełną czytelność jej treści.
- 5) Oferta musi być podpisana własnoręcznie zgodnie z zasadami reprezentacji Wykonawcy.
- 6) W przypadku, gdyby oferta zawierała informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca winien w sposób niebudzący wątpliwości zastrzec, które spośród informacji zawartych w ofercie lub dokumentach złożonych wraz z ofertą stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Strony zawierające powyższe informacje winny być wydzielone oraz ze sobą połączone z zachowaniem ciągłości numeracji stron oferty i/lub pliku dokumentów złożonych wraz z ofertą. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa należy oznaczyć klauzulą „Nie udostępniać. Informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 zd. 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.)” W sytuacji, gdy Wykonawca zastrzeże w ofercie informacje, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie przepisów ustawy lub odrębnych przepisów, informacje te będą podlegały udostępnieniu na takich samych zasadach, jak pozostałe niezastrzeżone dokumenty.
- 7) Wykonawca powinien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami i warunkami określonymi przez Zamawiającego zawartymi w zapytaniu ofertowym.
- 8) Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.

XI. Miejsce oraz termin składania

- 1) Oferty należy składać w terminie **do dnia 29.10.2019 do godziny 11:00**
 - a) osobiście, pocztą lub kurierem na adres:
Gmina Malczyce, adres ul. Traugutta 15, 55-320 Malczyce



- 2) Oferty złożone po tym terminie zostaną niezwłocznie zwrócone bez otwierania.
- 3) Dokumenty powinny być umieszczone w zamkniętej kopercie z podanym adresem zwrotnym oraz dopiskiem „Oferta na catering w ramach projektu „Stworzenie i zapewnienie funkcjonowania żłobka „Szczęśliwe Misie” w gminie Malczyce”

XII. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy

- 1) Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy) albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w kryterium oceny ofert;
 - Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

Informacja zostanie udzielona drogą mailową.

- 2) Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
- 3) Umowa zostanie zawarta, w terminie 2 dni od daty przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
- 4) Umowa z Wykonawcą i protokół postępowania o udzielenie zamówienia należy sporządzić w formie pisemnej
- 5) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
- 6) Upublicznienie wyniku postępowania zostanie upublicznione na stronie internetowej bazakonkurencyjnosci.gov.pl.

XIII. Informacja o sposobie kontaktowania się Zamawiającego z Wykonawcami

- 1) Wszelkie pytania bądź wątpliwości można przekazywać telefonicznie, pisemnie lub drogą elektroniczną.
- 2) Postępowanie odbywa się w języku polskim, w związku z czym wszelkie pisma, dokumenty, oświadczenia składane w trakcie postępowania między Zamawiającym a Wykonawcami muszą być sporządzone w języku polskim.
- 3) Osobą uprawnioną do porozumiewania się z potencjalnymi Wykonawcami jest *Anna Chechelska*.

XIV. Postanowienia końcowe

- 1) Zapytanie ofertowe może zostać zmienione przed upływem terminu składania ofert przewidzianym w zapytaniu ofertowym. Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne w uwagi na zakres wprowadzonych zmian.
- 2) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.



- 3) Zamawiający nie dopuszcza udziału podwykonawców.

XV. Wykaz załączników:

Załącznik Nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik Nr 2 – Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

Załącznik Nr 3 - Oświadczenie oferenta o braku powiązania osobowego i kapitałowego

Załącznik Nr 4 – Oświadczenie o spełnieniu/ niespełnieniu klauz społecznych

Załącznik Nr 5 – Wzór umowy

**WÓJT
GMINY MALCZYCE**
Piotr Frankowski

GMINA MALCZYCE
ul. Traugutta 15
55-320 Malczyce



Załącznik Nr 1

Formularz ofertowy

Oferta na świadczenie usługi cateringowej w ramach projektu „Stworzenie i zapewnienie funkcjonowania żłobka "Szczęśliwe Misie" w gminie Malczyce”, Poddziałanie 8.4.1 Godzenie życia zawodowego i prywatnego - konkursy horyzontalne, Regionalny Program Operacyjny Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020

Dane Oferenta:

Nazwa firmy			
Adres firmy			
NIP		REGON	
Telefon		E-mail	
Imię i nazwisko osoby do kontaktu			

Odpowiadając na zapytanie ofertowe na świadczenie usług cateringowych oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za cenę¹:

Cena brutto	
Słownie	
Cena netto	
Słownie	

Całkowita wartość brutto oferty	
Słownie	
Całkowita wartość netto oferty	
Słownie	

Oświadczamy, że:

1. Cena została obliczona w taki sposób, że jest to cena stała oraz bez względu na to jaka będzie frekwencja w danym dniu. Cena zawiera ponadto wszelkie koszty dowozu, podatki, opłaty i koszty wynikające z realizacji zamówienia.
2. Zapoznaliśmy się w sposób wystarczający i konieczny ze szczególnym zakresem zamówienia zawartym w Zapytaniu Ofertowym oraz wszystkimi informacjami niezbędnymi do realizacji zamówienia, a niezajomość powyższego stanu nie może być przyczyną dodatkowych roszczeń finansowych.
3. Posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają taki obowiązek posiadania takich uprawnień,
4. Posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponujemy potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
5. Znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
6. Ceny wskazane w Ofercie są cenami stałymi w okresie obowiązywania umowy,
7. Jesteśmy związani niniejszą ofertą na czas wskazany w zapytaniu ofertowym,
8. Zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
9. Wyrażamy zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych (zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



DOLNY
ŚLĄSK

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



1997r. o ochronie danych osobowych Dz. U. z 2016r. poz. 922) do celów niezbędnych przy realizacji projektu pn.: Stworzenie i zapewnienie funkcjonowania żłobka "Szczęśliwe Misie" w gminie Malczyce". Administratorem danych będzie Gmina Malczyce.

.....
(Miejscowość i data)

.....
(Podpis oferenta i pieczęć)

¹ Proszę o podanie ceny jednodniowego zestawu wyżywienia dla 1 dziecka w żłobku



ZAŁĄCZNIK NR 2

Wykonawca

.....
(pełna nazwa / firma, adres, w zależności od
podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
reprezentowana /y przez
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Przystępując do postępowania prowadzonego zgodnie z Zasadą konkurencyjności, którego przedmiotem jest **Nr sprawy: ORG.271.7.2019.AC ZAPYTANIE OFERTOWE Na świadczenie usługi cateringowej w ramach projektu „Stworzenie i zapewnienie funkcjonowania żłobka "Szczęśliwe Misie" w gminie Malczyce”, Poddziałanie 8.4.1 Godzenie życia zawodowego i prywatnego - konkursy horyzontalne, Regionalny Program Operacyjny Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020**

Ja(My) niżej podpisany(i), reprezentując(y) firmę, której nazwa jest wskazana w formularzu oferty, jako upoważniony(eni) na piśmie lub wpisany(i) w odpowiednich dokumentach rejestrowych, oświadczam(y), że:

Spełniam(y) warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w treści zapytania ofertowego oraz dysponujemy niezbędną wiedzą, doświadczeniem i potencjałem technicznym niezbędnym do realizacji zamówienia.

....., dnia

.....
(pieczęć i podpis/ y upoważnionego/ych
przedstawiciela/i Wykonawcy)



Załącznik Nr 3

Oświadczenie oferenta o braku powiązania osobowego i kapitałowego

Niniejszym oświadczam, iż

.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

nie jest powiązany kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IP w wytycznych programowych,
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
(Miejscowość i data)

.....
(Podpis oferenta i pieczęć)



Załącznik Nr 5

UMOWA

Zawarta w dniu r. w Malczycach

pomiędzy:

Gminą Malczyce, adres ul. Traugutta 15, 55-320 Malczyce, NIP 9131501629, którą reprezentuje:
Wójt Gminy Malczyce Piotr Frankowski
przy kontrasygnacie Skarbnika Marcina Popiuka
zwaną dalej „Zamawiającym”

a

..... z siedzibą

NIP..... reprezentowaną przez:

.....

zwanym dalej „WYKONAWCĄ”

o następującej treści

Przedmiot umowy

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi cateringowej w ramach projektu „Stworzenie i zapewnienie funkcjonowania żłobka "Szczęśliwe Misie" w gminie Malczyce”, Poddziałanie 8.4.1 Godzenie życia zawodowego i prywatnego - konkursy horyzontalne, Regionalny Program Operacyjny Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020. Usługa wyżywienia dzieci będzie świadczona pod adresem funkcjonowania żłobka, tj.: przy ulicy Klonowej w Malczycach.
2. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku. O zmianie liczby posiłków Zamawiający będzie informował telefonicznie Wykonawcę do ustalonej godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
3. Przy braku informacji o zmianie liczby posiłków dostarczana będzie ilość posiłków wynikająca z ostatniej informacji od Zamawiającego.

§ 2

1. Wykonawca przygotowuje posiłki o najwyższym standardzie z produktów o najwyższej jakości. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
2. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy musi posiadać stosowne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.
4. Przygotowywanie posiłków powinno być zgodne w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. nr



136, poz.914) 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) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
- b) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno – higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków);
- c) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych).

Warunki realizacji umowy

§ 3

1. Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu na adres wskazany w §1 pkt. 1, obejmuje: I śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad i podwieczorek
2. Minimalne wymagania dotyczące posiłków:
 - a) Wykonawca będzie dostarczał posiłki o gramaturze nie mniejszej niż:
 - Dwudaniowy obiad: zupa – 300 ml, danie mięsne – 50 gram, kasza, ryż ziemniaki- 100 gram, surówka lub jarzynka – 50 gram,
 - Śniadania i podwieczorki (według jadłospisu);
 - b) Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
 - c) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, typu Vegeta/maggi.
 - d) Produkty wykluczone z menu: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupa grzybowa, zupa pieczarkowa, posiłki na bazie fastfood.
 - e) Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.
 - f) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - g) Posiłki powinny być przygotowywane z zachowaniem diety ogólnej i bezmlecznej, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
3. Układanie jadłospisu na okres 10 dni, który zostanie zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka. Jadłospis z opisem poszczególnych składników, uwzględniający alergie dziecięce zgłoszone przez rodziców będzie dostarczany do Zamawiającego do 3 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
4. Końcowy odbiór i zakończenie wykonywania usługi potwierdzone zostanie protokołem zdawczo-odbiorczym podpisanym przez obie strony.

§ 4

1. Do obowiązków wykonawcy należy:
 - a) Przygotowywanie posiłków we własnych pomieszczeniach;

- b) Zapewnienia termosów do przewozu posiłków gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw
 - c) Mycie, wyparzenie i odbiór termosów;
2. Wykonawca dostarczać będzie sporządzone posiłki samochodami przystosowanymi do świadczenia usług cateringowych.
 3. Wykonawca zobowiązuje się do przetrzymywania próbek żywności.
 4. Wykonawca zobowiązuje się do odbierania pozostałości po posiłkach oraz naczyń jednorazowych.

§ 5

Posiłki o których mowa w § 3 pkt. 1, wykonawca będzie dostarczać od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w godzinach ustalonych przez strony umowy.

§ 6

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

Termin realizacji umowy

§ 7

Umowa zostanie zawarta na okres od 01.01.2020 r. do 31.12.2020 r.

Wynagrodzenie/warunki płatności

§ 8

1. Wynagrodzenie obejmuje wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej i zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji niniejszej umowy (przygotowanie, transport, opakowanie, wydanie przedmiotu umowy, ubezpieczenie itp.)
2. Maksymalna wartość niniejszej umowy wynosi netto PLN (słownie: złotych), brutto (wartość netto powiększona o podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami) PLN (słownie: złotych)
3. Koszt całodobowego wyżywienia wynosi zł netto za 1 dzień, słownie:, zł brutto (wartość netto powiększona o podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami) (słownie:).
4. Wynagrodzenie Wykonawcy za okresy miesięczne będzie ustalane w oparciu o iloczyn faktycznie dostarczonej ilości posiłków w ciągu miesiąca oraz ceny jednostkowej posiłku.
5. Płatność będzie dokonywana przelewem na konto Wykonawcy w terminie 7 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT.
6. Wynagrodzenie Wykonawcy jest współfinansowane ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020 oraz budżetu Zamawiającego.
7. Z uwagi na fakt, iż wyżywienie 16 dzieci jest współfinansowane ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020 a pozostałych 14 dzieci z budżetu własnego Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest wystawiać dwie faktury. Odrębnie na 16 dzieci objętych projektem i odrębnie na 14 dzieci finansowanych ze środków własnych.

Kary umowne

§ 9

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za niedostarczenie obiadów w danym dniu w wysokości 10% wartości tych posiłków.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w terminie 30 dni od wystąpienia przez



Zamawiającego z żądaniem zapłaty. W przypadku nieuiszczenia kary przez Wykonawcę w terminie, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, Zamawiający może potrącić karę z dowolnej należności Wykonawcy.

3. Jeżeli szkoda poniesiona przez Zamawiającego przewyższa kwotę kar umownych będzie on uprawniony do dochodzenia od Wykonawcy - na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego - odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywistej szkody.
4. W przypadku zwłoki w zapłacie wynagrodzenia, Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe.

§ 10

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy bez wypowiedzenia w następujących przypadkach:
 - a) W przypadku rażących uchybień Wykonawcy w zakresie realizacji przedmiotu umowy dotyczących w szczególności nieprzestrzegania wymogów jakościowych dostarczanych posiłków, po trzykrotnym zgłoszeniu przez Zamawiającego uzasadnionych pisemnie zastrzeżeń.
 - b) w przypadku przerwy w dostawie obiadów dłuższej niż 2 dni.
2. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia a okres wypowiedzenia wynosi jeden miesiąc.

§ 11

Ewentualne spory wynikające z niniejszej umowy rozpatrywane będą przez Sąd cywilny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

Postanowienia końcowe

§ 12

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian umowy w następujących przypadkach:
 - a) zmiany nazw, siedziby stron umowy, numerów kont bankowych, innych danych identyfikacyjnych;
 - b) ustawowej zmiany stawki podatku VAT,
 - c) znacznej zmiany kosztów wpływających na ostateczny koszt przygotowania posiłków.
2. Warunkiem dokonania zmiany jest przedstawienie przez stronę pisemnego uzasadnienia.
3. Zmiany umowy będą dokonywane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Postanowienia końcowe

§ 13

Załącznikami do umowy stanowiącymi jej integralną część są następujące dokumenty:

- 1) Oferta Wykonawcy
- 2) Formularz cenowy
- 3) Aktualny odpis z właściwego rejestru, wystawiony nie później niż 6m-cy przed upływem terminu składania ofert (CEIDG, KRS),
- 4) Kopia zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- 5) Pozytywna decyzja Państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie kuchni, w której przygotowywane będą posiłki.



- 6) Wykaz aut, którymi będą dostarczane posiłki wraz z informacją o dopuszczeniu ich do użytku przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
- 7) Wykaz osób będących w dyspozycji Wykonawcy wraz z informacją o ich wykształceniu, doświadczeniu oraz przeszkoleniu w zakresie HACCP.
- 8) Dokumenty potwierdzające, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną określoną przez zamawiającego. Wykazanie opłaconej polisy na kwotę nie niższą niż kwota brutto, na którą dany oferent lub oferenci (oferta wspólna) składają ofertę, potwierdzającą że dany oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....