ZAPYTANIE OFERTOWE na usługę:  
PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZENIE WYZYWIENIA (USŁUGA  
CATERINGOWA) DLA 15 DZIECI W WIEKU ŻŁOBKOWYM.

**I. Zamawiający:**  
Nabywca: Gmina Choceń, ul. Sikorskiego 12, 87-850 Choceń NIP: 888 295 96 01 gmina.chocen@chocen.pl  
**II. Tryb postępowania:**  
Zamówienie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego o udzielenie zamówienia o wartości szacunkowej nieprzekraczającej równowartości kwoty 130 tyś. zł netto - do zamówienia nie stosuje się ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 t.j) dla projektu: RPKP.08.04.02-04-0006/20 „Godzimy życie zawodowe i rodzinne- utworzenie nowych miejsc opieki w żłobku ”Pomponik” w Choceniu’’.

**III. Opis przedmiotu zamówienia:**  
Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień:  
Kod CPV: 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

Kod CPV: 55322000-3 Usługi gotowania posiłków

Kod CPV: 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków  
**Opis przedmiotu zamówienia:**   
Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków (wyżywienia) dla 15 dzieci na adres ul. Sikorskiego 4, 87-850 Choceń – Żłobek „Pomponik” w Choceniu obejmujący: I śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad i podwieczorek.

1. Minimalne wymagania dotyczące posiłków:

A. Śniadanie powinno być oparte na mleku lub jego przetworach. Mleko można podać w postaci ciepłych napojów (kakao, kawa zbożowa, mleko modyfikowane) lub klasycznych zup mlecznych z dodatkiem węglowodanowym w postaci kasz, płatków, ryżu, klusek lanych lub makaronu albo w postaci gotowej kaszki mlecznej. Uzupełnieniem zupy mlecznej powinna być np. kanapka na bazie urozmaiconego asortymentu pieczywa, z masłem wysokiej jakości (min. 82% tłuszczu), porcją dobrych gatunkowo produktów wysokobiałkowych pochodzenia zwierzęcego (wędliny, sery podpuszczkowe, jaja, sery twarogowe) oraz dodatkiem warzywnym i/lub owocowym. W zastępstwie tradycyjnej kanapki można zaplanować różnego rodzaju sałatki warzywne i/lub owocowe z dodatkiem produktów zbożowych, owoców suszonych lub świeżych oraz musów owocowych lub warzywnych. W jednym posiłku nie należy łączyć takich samych produktów, np. zupy mlecznej z lanymi kluskami i jaja na kanapkę. Zaleca się, aby każde śniadanie dla dzieci było kolorowe i różnorodne asortymentowo. (wg jadłospisu ustalonego z Zamawiającym)

B. II śniadanie – ze względu na krótki odstęp czasowy pomiędzy śniadaniem a obiadem– powinno być lekkie i niezbyt obfite, co w praktyce oznacza najczęściej porcję owoców i/lub warzyw w postaci drobnych kawałków, sprzyjających kształtowaniu umiejętności gryzienia. Z owoców lub warzyw można też przygotować koktajl na bazie jogurtu lub mleka. Do sporządzenia koktajli również można zastosować mleko modyfikowane typu Junior dla dzieci powyżej 1 r. ż.). (wg jadłospisu ustalonego z Zamawiającym)

C. Obiad obejmujący min. dwa dania (zupę i drugie danie +napój)

* Zupy należy przygotowywać na bazie podstawowego zestawu warzyw („włoszczyzna”),z przewagą jednego składnika nadającego zupie jej charakterystyczny smak, np. zupa pomidorowa (świeże pomidory lub przecier pomidorowy), krupnik (z kaszy lub płatków jęczmiennych, zupa ogórkowa (ogórki kiszone) itp. Zupy powinny być przygotowane z dodatkiem ziemniaków i/lub produktów zbożowych (makaron, ryż, kasze, płatki, grzanki). Jeśli ziemniaki są planowane w II daniu, zupa nie powinna ich zawierać. Nie zaleca się podprawiania zup zasmażką. Wartość odżywczą i walory smakowe można poprawić zabielając je mlekiem, jogurtem lub śmietaną o małej zawartości tłuszczu. (wg jadłospisu ustalonego z Zamawiającym)
* Drugie danie obiadowe powinno składać się z produktu białkowego pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryba, jajko) lub roślinnego (np. kotlet sojowy), produktu węglowodanowego (ziemniaki, kasza, makaron, ryż, kopytka, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych w postaci surówek i jarzynek (podawanych odpowiednio na zimno i na ciepło).Do drugiego dania zwykle podaje się kompot przygotowany na bazie świeżych lub mrożonych owoców lub niegazowaną wodę źródlaną (może być z dodatkami, np. mięty i cytryny, oraz innych owoców). (wg jadłospisu ustalonego z Zamawiającym)

D. Podwieczorek stanowi uzupełnienie puli energetycznej i odżywczej żłobkowej diety dziecka. Może składać się z owoców i/lub warzyw, w kompozycji z domowym ciastem, budyniem, koktajlem, placuszkami, wytrawnymi muffinami, sałatką i podobnymi produktami, przygotowanymi przez personel kuchni żłobka (zamiast podawania produktów gotowych, jak np. jogurt owocowy, herbatniki). (wg jadłospisu ustalonego z Zamawiającym)

E. Między posiłkami dzieci powinny mieć stały dostęp do napojów. Najlepiej podawać wyłącznie niegazowaną wodę źródlaną lub wodę mineralną niskosodową. Dla niemowląt zaleca się wody źródlane i naturalne wody mineralne niskosodowe (< 20 mg jonów sodu/1 l) i niskozmineralizowane (< 500 mg/1 l rozpuszczonych składników). Dla dzieci starszych stopień mineralizacji wody może być wyższy (< 1000 mg/1 l).

F. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;

G. 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.

H. Produkty wykluczone z menu: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupa grzybowa, zupa pieczarkowa, posiłki na bazie fast food.

I. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.

J. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

K. Posiłki powinny być przygotowywane z zachowaniem diety ogólnej i bezmlecznej, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

2. 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.

3. Do obowiązków wykonawcy należy:  
a) Przygotowywanie posiłków we własnych pomieszczeniach;  
b) Zapewnienie w hermetycznie zamkniętych termosach, pojemnikach do przewozu posiłków gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw  
c) Mycie, wyparzanie i odbiór termosów;  
4. Wykonawca dostarczać będzie sporządzone posiłki samochodem przystosowanym do świadczenia usług cateringowych.  
5. Wykonawca zobowiązuje się do przetrzymywania próbek żywności.  
6. Wykonawca zobowiązuje się do odbierania pozostałości po posiłkach..  
7. 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.  
8. 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.

Szczegółowy zakres zamówienia:  
**1.** Usługa obejmuje przygotowanie, ugotowanie i dostarczenie 15 posiłków dziennie dla dzieci w wieku żłobkowym. Podana ilość jest wartością szacunkową i może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu. O liczbie posiłków Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego telefonicznie najpóźniej w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8.00.  
**2**. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do zapłaty wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.  
**3**. Realizacja zamówienia przez pięć dni w tygodniu (tj. od poniedziałku do piątku) z wyjątkiem przerw świątecznych i urlopowych.  
**4**. Posiłki Wykonawca dostarczy do siedziby Żłobka „Pomponik” w Choceniu.  
**5**. Posiłki powinny być dostarczone w zbiorczym opakowaniu termoizolacyjnym gwarantującym utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.  
**6**. Godzina dostarczenia posiłków: od 8:00 do godz. 8:20.  
**7**. Posiłki powinny być dostarczone w opakowaniach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.  
**8**. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w sposób zgodny z przepisami sanitarnymi właściwymi ze względu na rodzaj prowadzonej działalności.  
**9**. Posiłki powinny być różnorodne, niepowtarzalne w ciągu kolejnych 10 dni. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie i posiadać aktualne terminy ważności.  
**10.** Wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla dzieci w wieku żłobkowym.   
**11.** W trakcie wykonywania usługi Zamawiający zastrzega możliwość każdorazowego sprawdzania jakości i ilości dostarczonych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i jakość zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.  
**12**. Podana w ofercie cena za dostarczenie 1 posiłku musi zawierać wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem oraz dostarczeniem do Zamawiającego, w tym także koszty transportu oraz opakowań, sztućców jednorazowych.  
**13**. Przez cały okres trwania umowy obowiązuje stała stawka brutto za 1 posiłek (zgodnie ze złożoną ofertą).  
**14**. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP.  
**IV. Warunki realizacji zamówienia:**  
**1.** Powiadomienie Wykonawcy o ilości posiłków do przygotowania na dany dzień będzie dokonywane telefonicznie w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz.7:30.  
**2**. Wykonawca odpowiada za przygotowanie, transport oraz dostarczenie na miejsce dostawy przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.  
**3**. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich, za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciem pokarmowym.  
**4**. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi.  
**5**. Zamawiający ma prawo do dokonania kontroli dotyczącej realizacji zamówienia. Nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm odnośnie dostarczanych posiłków sprawować będzie wyznaczony przez Zamawiającego pracownik.  
**6**. Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy w przypadku:  
**a)** dwukrotnego dostarczenia posiłków niespełniających wymagań jakościowych i ilościowych. W tym celu Zamawiający może zlecić przeprowadzenie badań w zakresie ustalenia ich jakości. Jeśli badania potwierdzą nienależyte wykonanie usługi, Wykonawca będzie zobowiązany do pokrycia kosztów tych badań,  
**b**) dwukrotnego dostarczenia posiłków w godzinach późniejszych, niż ustalone w zapytaniu ofertowym.  
**7**. Wykonawca przedstawiać będzie Zamawiającemu przygotowany jadłospis, do każdego piątku poprzedzającego rozpoczynający się tydzień, do godziny 15.00.  
**8**. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywać się w okresach miesięcznych, do 5 dnia roboczego po zakończonym miesiącu.  
**9.** Wykonawca dostarczy fakturę/rachunek/notę zawierającą ilość przygotowanych w danym miesiącu posiłków (ilość będzie każdego dnia sprawdzana przy ich dostawie) pomnożoną przez cenę jednego gorącego posiłku wynikającą z przedłożonej oferty.  
**10.** Zamawiający po stwierdzeniu prawidłowości wystawienia faktury/ rachunku/noty dokona jej zapłaty w terminie 14 dni od dnia jej otrzymania. W przypadku wystąpienia niezgodności, faktura zostanie zwrócona Wykonawcy. Faktura/ rachunek/nota po korekcie i ponownym zatwierdzeniu przez Zamawiającego będzie podlegała zapłacie w terminie 14 dni od daty dostarczenia jej korekty. Wyjątek będzie stanowić miesiąc grudzień 2022 r. kiedy dokument rozliczeniowy powinny być dostarczony Zamawiającemu w ostatnim dniu żywieniowym w tym miesiącu do godz. 10.00.  
**11**. Całkowita wartość zamówienia będzie równa iloczynowi ilości dostarczonych gorących posiłków razy cenę jednostkową za gorący posiłek.  
**V.** Termin realizacji zamówienia:  
Od 01.01.2022 r. do 31 grudnia 2022 r. (bez sierpnia)  
**VI**. Warunki udziału w postępowaniu:  
O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający następujące warunki:  
**1**. Wykonawca dołączy do oferty przykładowy 5-dniowy jadłospis z gramaturą dań.  
**VII**. Inne istotne postanowienia:  
**1.** Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.  
**2.** Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od wyboru oferty bez podania przyczyny.  
**3.** Termin związania z ofertą -7 dni od dnia złożenia oferty.  
**VIII.** Opis sposobu przygotowania oferty :  
Kompletna oferta musi zawierać:  
**1**. Wypełniony Formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1.

**2**. Stosowne pełnomocnictwa w przypadku, gdy ofertę podpisuje osoba działająca w imieniu Wykonawcy;  
**3.** Oferta musi być sporządzona w formie pisemne.   
  
**IX.** Termin i miejsce złożenia oferty  
Oferta powinna być złożona pocztą tradycyjna i e-mailową, kurierem lub osobiście (decyduje data wpływu) do dnia 29 grudnia 2021 r. do godziny 14.00, w formie pisemnej, w Urzędzie Gminy w Choceniu ul. Sikorskiego12, 87-850 Choceń pokój numer 13.

**X.** Kryteria wyboru oferty i wybór oferty  
**1**. Wykonawca określi: cenę brutto zawierającą ostateczną, sumaryczną cenę za przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku.  
**2**. Jeżeli w postępowaniu nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie i takich samych innych kryteriach oceny ofert, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy te oferty złożyli, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.  
**3.** Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się kryterium:  
**1. Cena za jeden posiłek (cena za jeden posiłek x 15 dzieci x 20 dni (1 miesiąc), cena za 11 miesięcy prowadzenia usługi) - 100%**Liczba punktów = — x 100% cena oferty ocenianej brutto.  
**2**. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska największą ilość punktów.  
**3.** W cenie ofertowej należy uwzględnić wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia  
**4**. Cena oferty winna być wyrażona w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.  
**5**. Oferta winna uwzględniać cenę z podatkiem VAT.  
**6**. Cena podana przez Wykonawcę jest obowiązująca przez okres ważności umowy i nie podlega waloryzacji w okresie jej trwania.  
**7**. W przypadku złożenia kilku ofert o takiej samej liczbie punktów, o wyborze oferty decydować będzie Zamawiający po przeprowadzeniu rozmów z wykonawcami.  
**8**. Zamawiający powiadomi wykonawców o wyniku postępowania na stronie internetowej: www.chocen.pl  
**9**. Zamawiający zawiadomi wykonawcę, którego oferta została wybrana Zamawiający określi termin i miejsce zawarcia umowy.  
**XI.** **Termin wykonania zamówienia: od 01.01.2022 r. do 31.12.2022 r. (bez sierpnia)**  
**XII. Informacje o wykluczeniu**  
Z udziału w postępowaniu wyłączone są osoby, które powiązane są z Zamawiającym osobowo łub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe łub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym łub 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 udziałów lub co najmniej 10% akcji, c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika, d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej łub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli. W związku z powyższym Wykonawca jest zobowiązany do popisania stosownego oświadczenia, określonego w załączniku nr 3 do zapytania ofertowego. Oferenci, którzy nie podpiszą ww. oświadczenia zostaną odrzuceni.  
**XIII. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.**  
**XIV. Osoba uprawniona do kontaktu z Wykonawcami: Pani Patrycja Matusiak tel. 511400523.**  
**XV. Załączniki**  
**1**. Załącznik nr 1 Formularz Ofertowy  
**2**. Załącznik nr 2 Oświadczenie o braku powiązań  
  
**XVI. Informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych - klauzula informacyjna**  
KLAUZULA INFORMACYJNA  
Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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 (Dz. U. UE. L. z 2016r. Nr 119, s. l ze zm.) - dalej: „RODO” informuję, że:  
**1)** Administratorem Państwa danych jest Urząd Gminy w Choceniu z siedzibą w Choceniu, ul. Sikorskiego 12 reprezentowany przez Wójta Gminy Choceń, tel. 54 284 66 17, e-mail: gmina.chocen@chocen.pl  
**2)** Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym mogą się Państwo kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych za pośrednictwem adresu email: agnieszka.swiatkowska@chocen.pl lub pisemnie na adres  
Administratora.  
**3)** Państwa dane osobowe będą przetwarzane w celu związanym z prowadzeniem niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz jego rozstrzygnięciem, jak również w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz jego realizacji, a także udokumentowania postępowania o udzielenie zamówienia i jego archiwizacji.  
**4)** Odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym dokumentacja postępowania zostanie udostępniona w oparciu o art. 8 oraz 96 ust. 3 PZP.  
**5)** Państwa dane będą przechowywane zgodnie z art. 97 ust. 1 PZP przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.  
**6)** Państwa dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym nie będą podlegać profilowaniu.  
**7)** W związku z przetwarzaniem Państwa danych osobowych, przysługują Państwu następujące prawa:  
**a)** prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii  
**b)** prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych;  
**c)** prawo do ograniczenia przetwarzania danych osobowych;  
**d)** prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;  
**e)** prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), w sytuacji, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych (RODO);  
**8**) Podanie przez Państwa danych osobowych wymaganych dla realizacji świadczenia na podstawie Ustawy jest obowiązkowe - nieprzekazanie danych skutkować będzie brakiem możliwości rozpatrzenia wniosku. Brak przekazania przez Państwa danych osobowych oznaczonych jako dobrowolne pozostaje bez wpływu na rozpatrzenie złożonego wniosku.  
**9)** Państwa dane mogą zostać przekazane podmiotom zewnętrznym na podstawie zawartej przez jednostkę umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, w związku z realizacją przysługujących Państwu świadczeń, a także podmiotom lub organom uprawnionym na podstawie przepisów prawa.  
**10)** Obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.