

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Zamawiający:

GMINA PIECKI - GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
11-710 Piecki,
ul. Zwycięstwa 35/2

Przedmiot zamówienia :

pn. Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych
dla uczniów Szkoły Podstawowej w Nawiadach i Oddziału Przedszkolnego
w Nawiadach

Tryb postępowania:

zaproszenie do złożenia oferty

Ze względu na wartość zamówienia nie przekraczającą 130 000,00 zł, w postępowaniu nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r., poz. 2019)- art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy.

Zastosowanie mają procedury przewidziane w obowiązującym Regulaminie udzielania zamówień publicznych, stanowiącym załącznik do zarządzenia nr 5/2021 z dn. 11.02.2021r. Kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Pieckach

Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

GMINA PIECKI- GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ

11-710 Piecki, ul. Zwycięstwa 35/2

NIP: 7421454848 REGON: 004449636

Tel /Fax: (89) 741 38 90

e- mail: gops@piecki.com.pl

strona internetowa: www.gopspiecki.pl

www.bip.gops.piecki.com.pl

godziny pracy: poniedziałek - piątek 7¹⁵ - 15¹⁵

zwany dalej Zamawiającym, zaprasza do składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, o wartości nie przekraczającej równowartości kwoty 130.000,00 zł, prowadzonym w trybie zaproszenia do złożenia oferty, bez zastosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t. j.: Dz. U. z 2019 r., poz.2019) na wykonanie usługi p.n.:

**„ Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych
dla uczniów Szkoły Podstawowej w Nawiadach i Oddziału Przedszkolnego
w Nawiadach”**

I. Opis przedmiotu zamówienia, zakres oraz termin jego wykonania:

a) Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostawy posiłków szkolnych dla uczniów szkoły podstawowej i oddziału przedszkolnego z terenu Gminy Piecki.

Nazwa i kod CPV określony we Wspólnym Słowniku Zamówień

Główny przedmiot:

55523100-3 usługi w zakresie posiłków szkolnych

Dodatkowe:

55524000-9 usługi dostarczania posiłków do szkół

Przedmiotem zamówienia jest:

1)

**Przygotowanie prognozowanej liczby 40 dwudaniowych ciepłych
posiłków plus owoce dla szkoły podstawowej i oddziału
przedszkolnego**

w terminach :

od 01.09.2021 r. do 30.06.2022r. – Oddział Przedszkolny

od 02.09.2021r. do 23.06.2022r. – Szkoła Podstawowa

2) Przykładowe menu:

Lp.	Dzień tygodnia	Pierwsze danie (rodzaj i gramatura)	Obiad dwudaniowy (rodzaj i gramatura)
1	Poniedziałek	Zupa (250ml- 300 ml)	drugie danie „mięsne” np. kotlet z mięsa mielonego/ filet z kurczaka lub indyka/ kotlet schabowy/gulasz/ rolada itp. (nie mniej niż 100g) + surówka , gotowane (nie mniej niż 200 g) + ziemniaki / ryż / makaron / kasza itp. (nie mniej niż 150 g) + kompot z owoców/ sok naturalny(150 ml) + owoce
2	Wtorek	Zupa (250 ml.-300 ml.)	drugie danie „mięsne” np. kotlet z mięsa mielonego/ filet z kurczaka lub indyka/ kotlet schabowy/gulasz/ rolada itp. (nie mniej niż 100g) + surówka ,warzywa gotowane (nie mniej niż 200 g) + ziemniaki / ryż / makaron / kasza itp. (nie mniej niż 150 g) + kompot z owoców / sok naturalny (150 ml)+ owoce
3	Środa	Zupa (250 ml.- 300 ml)	danie drugie jarskie naleśniki z nadzieniem /pierogi /pyzy /placki /racuchy/makarony/kluski na parze itp. (nie mniej niż 300 g) + kompot z owoców / sok naturalny (150 ml)+ owoce
4	Czwartek	Zupa (250ml-300ml)	drugie danie „mięsne” np. kotlet z mięsa mielonego/ filet z kurczaka lub indyka/ kotlet schabowy/gulasz/ rolada itp. (nie mniej niż 100g) + surówka ,warzywa gotowane (nie mniej niż 200 g) + ziemniaki / ryż / makaron / kasza itp. (nie mniej niż 150 g) + kompot z owoców / sok naturalny (150 ml)+ owoce
5	Piątek	Zupa (250ml.-300 ml)	danie drugie jarskie lub rybne np. filet rybny, pulpety rybne/naleśniki z nadzieniem /pierogi /pyzy /placki /racuchy/makarony/kluski na parze itp. (nie mniej niż 300 g) + kompot z owoców / sok naturalny (150)+ owoce

3) dostawa ciepłych posiłków do szkoły podstawowej i oddziału przedszkolnego na terenie gminy Piecki :

- a) Szkoła Podstawowa w Nawiadach, Nawiady 31, 11-710 Piecki- (+/-)**30 uczniów**
- b) Szkoła Podstawa w Nawiadach – Oddział Przedszkolny, Nawiady 31, 11-710 Piecki (+/-) **10 osób**

4) informacje dodatkowe:

- a) **środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty** (w ramach niniejszego zamówienia), **muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej-** § 2 pkt 1i 2 Rozporządzenie 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 z późn. zm.).

- b) Zamawiający wymaga, aby surowcowy, uśredniony tzw. „wsad do kotła” umożliwiający wyprodukowanie gorącego posiłku o charakterze obiadu dwudaniowego, z uwzględnieniem wymogów niniejszego zaproszenia nie był niższy niż 6.75 zł brutto licząc w cenach hurtowych.

5) **Wykonawca zobowiązany jest do:**

- a) przestrzegania przy wydawaniu posiłków zaleceń sanitarnych związanych ze stanem epidemicznym ogłoszonym na podstawie ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U. z 2020 r. poz.374 ze zm.);
- b) przygotowywania posiłków na wynos w pojemnikach termoizolacyjnych składających się z kubka z pokrywką, pojemnika dwudzielnego posiadających atest PZH zamykanych hermetycznie;
- c) dysponowania środkiem transportu spełniającym wymogi sanitarno-techniczne – jeśli odrębne przepisy tego wymagają o do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym przez SANEPID, w przypadku dowożenia posiłków, tj. w sytuacji, gdy posiłki będą wydawane pod innym adresem niż przygotowywane;
- d) posiadania aktualnych badań lekarskich, niezbędnych przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością dla osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia;
- e) zapewnienia różnorodności zup i drugich dań, nie mogące powtarzać się w przeciągu dwóch tygodni
- f) zapewnienia drugiego dania typu :- mięsne (wołowina, drób, schab, mięso wieprzowe), - jarskie, półmięsne , danie z rybą - tylko i wyłącznie filet. Makaron, ryż lub kasza nie mogą stanowić podstawy dania, a jedynie uzupełnienie;
- g) przygotowywania menu które opierać się będzie na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów (w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych), z wykorzystaniem mięsa wcześniej nieprzetworzonego;
- h) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających; (nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku typu puree);
- i) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone;
- j) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny,
- k) ważna jest estetyka potraw i posiłków;
- l) **dostarczania menu na dany miesiąc dwa razy w miesiącu poprzedzającego wydawanie posiłków zgodnych z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. 2016 r., poz. 1154).**
- m) przygotowania posiłków zgodnie z wcześniej sporządzonym menu (z zachowaniem

- zasad racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży oraz odpowiednią normą ilościową);
- n) dostarczania gorących posiłków do szkół w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne;
 - o) odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych;
 - p) dostarczania gorącej zupy i gorącego drugiego dania w pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach. Temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C;
 - q) zapewnienia posiłków dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi).
 - r) dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne
 - s) zapewnienia wody naturalnej źródlanej bądź niskozmineralizowanej, która będzie dostępna bez ograniczeń
 - t) zapewnienia tzw. suchego prowiantu w przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę.

6) Zamawiający zastrzega u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków bezpośrednio przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej w złożonej ofercie.

7) Liczba posiłków, będących przedmiotem zamówienia może ulec zwiększeniu (+10%) lub zmniejszeniu (- 10%) w trakcie realizacji umowy, w zależności od liczby dzieci przebywających w szkole i oddziale przedszkolnym, na co Wykonawca wyraża zgodę. Zamawiający przyjął prognozowaną liczbę posiłków dziennie w oparciu o analizę liczby dzieci zapisanych do oddziału przedszkolnego. Wykonawca nie będzie dochodził roszczeń z tytułu zmian ilościowych w trakcie trwania umowy. W przypadku, gdy ilość faktycznie dostarczonych posiłków będzie odbiegała od ilości określonej w Formularzu Ofertowym, wynagrodzenie Wykonawcy określone w umowie zostanie proporcjonalnie zmniejszone lub zwiększone, przy zachowaniu cen jednostkowych przedstawionych w ofercie.

8) Termin wykonania zamówienia:

Realizację przedmiotu zamówienia ustala się na okres **od dnia 1.09.2021 r. do dnia 30.06.2022r.**

Usługi wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia będą realizowane przez:

- ok. 176 dni - Szkoła Podstawowa
- ok. 205 dni – Oddział Przedszkolny

tj. we wszystkie dni pracy szkoły podstawowej i oddziału przedszkolnego, z wyjątkiem świąt, ferii oraz innych dni wolnych, o których poinformuje dyrektor szkoły.

II. Dodatkowe wymagania i informacje

1. Wykonawca odpowiedzialny będzie za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia, za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia, rozumiana jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem niniejszego zamówienia.
2. Wykonawca dla wypełnienia swoich zobowiązań powinien zapewnić doświadczone i wykwalifikowane osoby zdolne do prowadzenia wszelkich powierzonych zadań, uprawnione do przygotowywania żywności oraz do jej transportu, zgodnie z obowiązującymi przepisami

prawa i w zgodzie z postanowieniami odpowiednich decyzji, uzgodnieniami i opiniami, warunkującymi prawidłową realizację zamówienia.

3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. 2016 r., poz. 1154).
4. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
5. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. : Dz.U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.), oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. 2016 r., poz. 1154).
6. **Wykonawca przez cały okres realizacji umowy, zobowiązany będzie do posiadania polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej w wysokości min.100% zatwierdzonej kwoty kontraktowej.**
7. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

9. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

- a) **od dnia 01.09.2021 r. do dnia 30.06.2022 r.**

10. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY

- 1) Wypełniony formularz ofertowy - **zgodnie z załącznikiem Nr 1** do niniejszego zaproszenia
- 2) Wypełnione zestawienie menu - **zgodnie z załącznikiem Nr 2** do niniejszego zaproszenia
- 3) Wykaz głównych usług wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym czasie, usługi potwierdzające posiadanie wiedzy i doświadczenia w zakresie niezbędnym do wykonania zamówienia będącego przedmiotem niniejszego postępowania w tym, co najmniej 1 usługi gastronomicznej polegającej na wydawaniu posiłków w postaci drugiego dania dla min. 70 osób dziennie, średnio min. 4 razy w ciągu tygodnia przez okres

minimum 4 miesięcy z podaniem ich wartości, daty ich wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane z załączeniem dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie (referencje) - zgodnie z **załącznikiem Nr 3** do niniejszego zaproszenia,

- 4) Aktualny **odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej**, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 5) Aktualne **zaświadczenie właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego** potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 6) Aktualne **zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego** potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 7) **Zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej** wydane w drodze decyzji właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydanego na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.) zezwalające na prowadzenie działalności gastronomicznej w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego dań kulinarnych na potrzeby usług cateringowych przewożonych środkiem transportu
- 8) **Opłaconą polisę**, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związane z przedmiotem zamówienia.
- 9) Zamawiający dokona oceny spełniania powyższych warunków na podstawie złożonych przez wykonawcę dokumentów .
Z treści złożonych oświadczeń i dokumentów musi wynikać jednoznacznie, że warunki wykonawca spełnia. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie wg kryterium „spełnia” - „nie spełnia”
- 10) Wykonawca musi wykazać spełnienie każdego z warunków.
Niespełnienie któregośkolwiek z warunków spowoduje wykluczenie wykonawcy z postępowania.

Dokumenty należy składać w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.

11. INFORMACJE DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

- 1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 2) **Żaden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia nie może podlegać wykluczeniu.**

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
- 3) Jeżeli oferta Wykonawców występujących wspólnie zostanie wybrana, Zamawiający zażąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

12. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
2. W przypadku przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji drogą elektroniczną dokument musi mieć formę skanu oryginału pisma.
3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zaproszenia. Zamawiający jest obowiązany niezwłocznie udzielić wyjaśnień, nie później niż 2 dni, przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zaproszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie wpłynie do Zamawiającego po upływie tego terminu lub dotyczy udzielonych wyjaśnień,

- Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania
5. Jeżeli Zamawiający przedłuży termin składania ofert, pozostaje on bez wpływu na bieg terminu składania wniosków przez Wykonawcę i jego zapytań do zaproszenia.
 6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert:
Zmienić treść zaproszenia do złożenia oferty. Dokonaną w ten sposób modyfikację Zamawiający udostępni na stronie internetowej .

7. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami są:

- 1) Agnieszka Wasyk- adres e-mail: gops@piecki.com.pl - sprawy merytoryczne,
- 2) Teresa Nowacka - adres e-mail: gops@piecki.com.pl - sprawy proceduralne.

8. Wszelką korespondencję należy kierować do Zamawiającego:

- 1) w formie pisemnej na adres (w godzinach pracy Urzędu):
Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Zwycięstwa 35/2, 11-710 Piecki
- 2) faksem na numer: 89 741 38 90.
- 3) w formie elektronicznej, tj. w formie skanu oryginału pisma na adres e-mail:
gops@piecki.com.pl

13. INFORMACJA NA TEMAT WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

14. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert

15. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

I Wymagania ogólne

- 1) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, albo od siebie, albo też jako partner we wspólnym przedsięwzięciu, z jedną ostateczną ceną.
- 2) Ofertę składa się pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.
- 3) Ofertę składa się w jednym egzemplarzu.
- 4) Treść oferty musi odpowiadać treści do zaproszenie do złożenia oferty
- 5) Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. Podpis winien być sporządzony w sposób umożliwiający jego identyfikację np. złożony wraz z imienną pieczętką lub czytelny(z podaniem imienia i nazwiska),
- 6) Upoważnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty. Oznacza to, że jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną notarialnie kopię stosownego pełnomocnictwa, określającego jego zakres i wystawionego przez osoby do tego upoważnione,

- 7) Wykonawca nie może zmieniać treści formularzy, które stanowią część zaproszenia. Dopuszcza się możliwość sporządzenia własnych wzorów formularzy z zastrzeżeniem, aby tak sporządzone zawierały co najmniej te elementy, które zostały określone przez Zamawiającego we wzorach.
- 8) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty

II. Forma oferty

- 1) Oferta oraz wszystkie dokumenty odnoszące się do oferty muszą być sporządzone w języku polskim, pismem czytelnym, bez użycia ścieralnego nośnika pisma (np. ołówka), a wszelkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
- 2) Zaleca się, by każda zapisana strona oferty była ponumerowana kolejnymi numerami oraz by kartki oferty były połączone w sposób trwały.
- 3) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 4) Formularz Oferty, oświadczenia dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca należy złożyć w formie oryginałów.
- 5) Pozostałe dokumenty wchodzące w skład oferty, mogą być przedstawione w formie oryginałów lub poświadczonych za zgodność z oryginałem kopii.
- 6) Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, albo Podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
- 7) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.
- 8) Ofertę oraz pozostałe dokumenty i oświadczenia należy złożyć w zamkniętym, nieprzezroczystym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości, które:
 - a) będzie zaadresowane na Zamawiającego –
GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ, ul. Zwycięstwa 35/2 ,11-710 Piecki.
 - b) będzie posiadać oznaczenie **OFERTA – „Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów Szkoły Podstawowej w Nawiadach i Oddziału Przedszkolnego w Nawiadach ”**
„nie otwierać przed dniem 13.08.2021 r., przed godz. 13⁰⁰”.
- 9) Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę, pod warunkiem, że złoży powiadomienie na takich zasadach jak złożenie oferty z dopiskiem ZMIANA lub WYCOFANIE.
- 10) Koperty oznakowane dopiskiem ZMIANA zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności dokonania zmian, zostaną dołączone do oferty.
- 11) Koperty oznakowana dopiskiem WYCOFANIE zostaną otwarte przy otwieraniu ofert, a oferty których one dotyczą nie będzie otwierane.

16. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferty (lub zmiany) winny być złożone w siedzibie Zamawiającego- Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej lub przesłane pocztą na adres Zamawiającego (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego) – **do dnia. 13.08.2021 r. do godz. 12³⁰**
2. Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy bez jej otwierania.
3. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 13.08.2021 r. o godz. 13⁰⁰** w siedzibie Zamawiającego, tj. w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej ul. Zwycięstwa 35/2, pok. nr 17 w obecności Wykonawców, którzy przybędą na posiedzenie komisji przetargowej. Otwarcie ofert jest jawne. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania, warunków płatności zawartych w ofertach
4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
5. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, dokona wezwania do uzupełnienia oświadczeń lub dokumentów, poprawi oczywiste omyłki pisarskie, rachunkowe oraz inne omyłki polegające na niezgodności formularza oferty w zaproszeniu

17. OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBÓW DOKONYWANIA OCENY OFERT

1. Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

a) cena - 80%

(wartość przyznanych punktów zostanie określona jako iloczyn stosunku minimalnej ceny oferowanej do ceny badanej x 80. Najniższa cena otrzyma maksymalną ilość punktów tj. 80, a pozostałe po matematycznym przeliczeniu proporcjonalnie mniej);

b) Proponowane menu – 20 %

(oceniane będzie przez każdego z członków 3 – osobowej komisji przetargowej na podstawie załącznika nr 2 do niniejszego ogłoszenia. Ocenie będzie podlegała: różnorodność posiłków, atrakcyjność, gramatura, każdy z członków komisji przydzieli punkty od 0 do 5 w każdym z podanych wyznaczników. Maksymalna ilość punktów w kryterium menu -20).

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska największą sumę punktów i spełni warunki ustalone w niniejszym ogłoszeniu.

2. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie oferty uzyskały taką samą ilość punktów, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego, ofert dodatkowych
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
4. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki

rachunków z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z treścią zaproszenia, niepowodujące istotnych zmian w treść oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

18. FORMALNOŚCI, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ SPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia. W zawiadomieniu Zamawiający poinformuje Wykonawcę o:
 - a. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - b. Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,
 - c. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, braku równoważności lub braku spełniania wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności,
 - d. unieważnieniu postępowania – podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Zamawiający udostępni informacje, na stronie internetowej GOPS
3. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty
4. Przed zawarciem umowy wybrany Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu następujące dokumenty:
 - a. umowę konsorcjum - w przypadku wyboru przez Zamawiającego oferty złożonej przez konsorcjum,
 - b. umowę spółki cywilnej - w przypadku złożenia oferty przez spółkę cywilną,
 - c. kopię polisy ubezpieczeniowej lub innego dokumentu ubezpieczeniowego, potwierdzającego, że jest on ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z wykonaniem niniejszego zamówienia na kwotę co najmniej 100 % zatwierdzonej kwoty kontraktowej,
5. Zamawiający bezwzględnie wymaga, aby umowa konsorcjum:
 - a. określała sposób reprezentacji wszystkich podmiotów oraz upoważniała jednego z członków konsorcjum – głównego partnera (lidera) do koordynowania czynności związanych z realizacją umowy,
 - b. stwierdzała o odpowiedzialności solidarnej partnerów konsorcjum za całość podjętych zobowiązań w ramach realizacji przedmiotu zamówienia
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny

19. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

20. WZÓR UMOWY

1. Umowy będą podpisane w wyniku rozstrzygnięcia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia, będą zawierały wszystkie zapisy podane w załącznikach do zaproszenia – **WZÓR UMOWY** z uwzględnieniem treści ofert.
2. Zamawiający w wyżej wymienionym wzorze umowy określi okoliczności, które mogą powodować konieczność wprowadzenia zmian w treści zawartej umowy w stosunku do treści złożonej oferty

21. UMOWA RAMOWA

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

22. INFORMACJE O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH UZUPEŁNIAJĄCYCH

Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.

23. OPIS I WARUNKI OFERTY WARIANTOWEJ

Zamawiający nie dopuszcza i nie przewiduje składania oferty wariantowej.

24. POCZTA ELEKTRONICZNA, STRONA INTERNETOWA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Strona internetowa jest stroną własną zamawiającego i ma następujący adres <http://www.bip.gops.piecki.com.pl/>
2. Adres poczty elektronicznej na który należy przysyłać oświadczenia, wnioski, zawiadomienia informacje: gops@piecki.com.pl

25. ROZLICZENIA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM A WYKONAWCĄ

1. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia zawartej umowy o zamówienie publiczne w walutach obcych.
2. Rozliczenie między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich.
3. Z uwagi na to, że od dnia 18 kwietnia 2019. obowiązują przepisy ustawy z dnia 9 listopada 2018r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno - prywatnym (Dz. U. z 2018r. poz. 2191), Wykonawca ma prawo przysyłać Zamawiającemu ustrukturyzowane faktury elektroniczne związane z realizacją przedmiotowego zamówienia publicznego. Do realizacji tego uprawnienia służy bezpłatna Platforma Elektronicznego Fakturowania (PEF), wspierająca proces obsługi faktur i innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych. W celu przesłania elektronicznie faktury, Wykonawca wystawiający fakturę będzie musiał wskazać numer PEPPOL Zamawiającego (tj. nr NIP / GLM, czyli **7421454848** jako identyfikator skrzynki do wysyłki. Wykonawca wystawiający fakturę elektroniczną powinien podać jednocześnie numer i datę zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

26. AUKCJA ELEKTRONICZNA

Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

27. ZWROT KOSZTÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w niniejszym postępowaniu o zamówienie publiczne.

28. KLAUZULA INFORMACYJNA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

Klauzula Informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych na potrzeby postępowań o udzielenie zamówień publicznych, do których stosuje się przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.

1. Administrator danych osobowych

Administratorem danych osobowych przetwarzanych w związku z prowadzeniem postępowania

o udzielenie zamówienia publicznego będzie Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Pieckach.

Wykonawcy mogą się z nami kontaktować w następujący sposób:

- 1) Listownie na adres Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Pieckach, ul. Zwycięstwa 35/2, 11-710 Piecki
- 2) Poprzez e-mail: gops@piecki.com.pl
- 3) Telefonicznie: (89) 741-38-90

2. Inspektor Ochrony Danych

Wyzaczyliśmy inspektora ochrony danych. Jest to osoba, z którą można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.

Z inspektorem ochrony danych można kontaktować się w następujący sposób:

- 1) Listownie na adres: Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Pieckach, ul. Zwycięstw 35/2, 11- 710 Piecki
- 2) Poprzez e-mail: iodo.gops@piecki.com.pl

3. Cel przetwarzania danych Wykonawcy oraz podstawy prawne.

Dane Wykonawcy będą przetwarzane w celu związanym z udzieleniem zamówienia publicznego. Podstawą prawną ich przetwarzania jest zgoda Oferenta wyrażona poprzez akt uczestnictwa w postępowaniu oraz następujące przepisy prawa:

- 1) Ustawa z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.)
- 2) Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakie może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126 ze zm.)

4. Okres przechowywania danych.

Dane Wykonawcy pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przetwarzane będą przez okres 5 lat: od zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.

5. Komu przekazujemy dane?

- 1) Dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przekazywane będą wszystkim zainteresowanym podmiotom i osobom, gdyż co do zasady postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego jest jawne.
 - 2) Ponadto odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie publiczne mogą być podmioty z którymi Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Pieckach zawarł umowy lub porozumienie na korzystanie z udostępnionych przez nie systemów informatycznych w zakresie przekazywania lub archiwizacji danych. Zakres przekazania danych tym odbiorcom ograniczony jest jednak wyłącznie do możliwości zapoznania się z tymi danymi w związku ze świadczeniem usług wsparcia technicznego i usuwaniem awarii. Odbiorców tych obowiązuje klauzula zachowania poufności pozyskanych w takich okolicznościach wszelkich danych, w tym danych osobowych.
6. **Uprawnienia przysługujące Wykonawcy, związane z przetwarzaniem danych osobowych.**

W odniesieniu do danych pozyskanych w związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego Wykonawcy przysługują następujące uprawnienia:

- 1) Prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii (w przypadku gdy wykonanie obowiązku po stronie administratora wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu);
- 2) Prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych (Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą);
- 3) Prawo do usunięcia danych osobowych, w sytuacji, gdy przetwarzanie danych nie następuje w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisu prawa lub w ramach sprawowania władzy publicznej;
- 4) Prawo do ograniczenia przetwarzania danych, przy czym przepisy odrębne mogą wyłączyć możliwość skorzystania z tego prawa (wystąpienie z żądaniem, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu);
- 5) Prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa).

Aby skorzystać z powyższych praw, należy się skontaktować z nami lub naszym inspektorem ochrony danych.

29. ZAŁĄCZNIKI DO ZAPROSZENIA

- | | | |
|----|----------------|---|
| a) | Załącznik nr 1 | Formularz Oferty |
| b) | Załącznik nr 2 | Zestawienie menu dla szkoły i przedszkola |
| c) | Załącznik nr 3 | Wykaz usług |
| d) | Załącznik nr 4 | Wzór umowy |

sporządziła:

Agnieszka Wasyk

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Pieckach

mgr Teresa Nowacka