Grybów, 26.11.2020 r.

ZP.5.2020

**ROZEZNANIE RYNKU**

 Działając na podstawie Wytycznych Ministra Rozwoju w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 (Wytyczne), w trybie Rozeznania rynku - pkt 6.5.1 Wytycznych, Parafia Rzymskokatolicka pod wezwaniem św. Katarzyny Aleksandryjskiej zaprasza do udziału w postepowaniu dotyczącym przygotowania i dostarczania posiłków składających się z obiadu, śniadania i podwieczorka dla 50 wychowanków Niepublicznego Przedszkola Parafialnego z oddziałem integracyjnym im. Świętych Dzieci Fatimskich w Grybowie w ramach projektu „Niepubliczne Przedszkole Parafialne z oddziałem integracyjnym im. Świętych Dzieci Fatimskich w Grybowie – placówka otwarta dla każdego”.

I. Opis przedmiotu zamówienia.

* + - 1. KOD CPV:

55321000 6 Usługi przygotowywania posiłków,

Pozostałe kody CPV:

55322000 3 usługi gotowania posiłków,

55521200 0 usługi dowożenia posiłków,

55520000 1 usługi dostarczana posiłków

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie posiłków składających się z obiadu, śniadania i podwieczorka dla 50 wychowanków przedszkola w ramach projektu „Niepubliczne Przedszkole Parafialne z oddziałem integracyjnym im. Świętych Dzieci Fatimskich w Grybowie – placówka otwarta dla każdego”. Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014–2020, 10. Oś Priorytetowa Wiedza i kompetencje, Działanie 10.1 Rozwój kształcenia ogólnego, Poddziałanie 10.1.2 Wychowanie przedszkolne – SPR.
2. Usługa będzie świadczona dla 50 dzieci w wieku od 2,5 roku życia w tym:

• śniadanie (8.25),

• dwudaniowy obiad (11.45),

• podwieczorek (11.45).

1. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie we własnym zakresie posiłków oraz ich rozładunek do Przedszkola.
2. Przewidywana całkowita liczba zestawów posiłków: 50 dzieci x 148 dni świadczenia usługi = 7 400 zestawów posiłków.
3. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej.
4. W cenie oferty należy podać koszt posiłków standardowych i dietetycznych (bezglutenowych).
5. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
6. Usługa musi zostać realizowana na podstawie przepisów prawnych, w tym w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2019 r. nr 171 poz. 1125 ze zm.).
7. Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy, a rozliczenia będą dotyczyć faktycznie dostarczonych ilości posiłków. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Dyrektora lub wyznaczoną opiekunkę przez Dyrektora. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków. Wykonawca zobowiązuje się do układania jadłospisu na okres 10 dni, który zostanie zatwierdzony przez osobę posiadającą stosowne kwalifikacje. Jadłospis z opisem poszczególnych składników, uwzględniający alergie dziecięce zgłoszone przez rodziców będzie dostarczony do Zamawiającego do 3 dni przed okresem jego zobowiązania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
8. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno –epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dziecka.
9. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

• Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, wysokiej jakości co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

• Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych –konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

• Z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupę grzybową, zupę pieczarkową, zupę grochową, bigos. 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.

1. Posiłki powinny być o gramaturze nie mniejszej niż:
2. Dwudaniowy obiad: zupa –300 ml, danie mięsne –50 gr., kasza, ryż, ziemniaki –100 gr., surówka lub jarzynka –50 gr.,
3. Śniadania i podwieczorki (według jadłospisu ustalonego z Zamawiającym),
4. Jadłospis powinien uwzględniać porę roku (sezonowe owoce i warzywa), w tym:
5. Śniadanie: powinno zawierać produkty stanowiące źródło białka pełnowartościowego: mleko i jego produkty, jaja, wędliny, świeże owoce lub warzywa (zgodnie z sezonowością), ryby, pasty kanapkowe, przygotowane z wymienionych produktów. Co drugi dzień elementem śniadania powinna być zupa mleczna. Pieczywo powinno zawierać dodatek warzywny – zgodnie z sezonowością. Do każdego śniadania musi być napój (mleko, kakao, herbata),
6. II śniadanie: owoc / wafelek / sok lub inna przekąska,
7. Obiad: powinien stanowić ok. 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci od 2,5 roku życia,
8. Obiad powinien składać się z dwóch dań i kompotu. Pierwsze danie obiadu stanowić powinna zupa przyrządzona na wywarach jarskich lub z dodatkiem mięsnym np. wędliną, dobrej jakości kiełbasą. Nie należy przygotowywać zup na wywarach z kości. Jeśli w skład zupy wchodzić będą np. ziemniaki, kluski, czy kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu. Drugie danie powinno zawierać produkty dostarczające białko pełnowartościowe –mięso, ryby, jajka, produkty mleczne takie jak ser czy jogurt. W zestawie drugiego dania powinny występować urozmaicone produkty bogate w węglowodany takie jak: ziemniaki, kluski śląskie, kasze, makarony, produkty mączne. W skład drugiego dania powinny wchodzić warzywa w postaci surówki lub sałatki (lub owoc –w przypadku braku surówki). W każdy piątek mają być dania bezmięsne. Należy pamiętać, aby w każdym posiłku głównym występowało białko pełnowartościowe. Posiłki powinny być urozmaicone, przygotowane metodami kulinarnymi właściwymi dla żywienia dzieci w wieku od 2,5 roku życia.
9. Podwieczorek: powinien składać się z posiłków stanowiących uzupełnienie pozostałych posiłków. Powinien składać się z posiłków przygotowanych na bazie mleka( budyń, napój mleczny, kakao, jogurt) lub na bazie owoców sezonowych. Podwieczorek może składać się z kanapki i napoju. Sporadycznie może być podawane ciasto lub inne desery przygotowane z odpowiednich składników.
10. Wykonawca odpowiedzialny jest za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
11. Wynagrodzenie za usługę będzie płatne miesięcznie na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury (rachunku), przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy.
12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartość próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
13. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury do momentu wydania dzieciom oraz zbierał odpady pokonsumcyjne niezależnie od ich ilości oraz dbał o czystość termosów.
14. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.

II. Termin realizacji zamówienia.

Termin wykonania zamówienia: 04.01.2021 – 31.08.2021.

III. Warunki udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. posiadają zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Weryfikacja odbędzie się na podstawie załączonej do oferty kserokopii dokumentu;

b) posiadają wiedzę i doświadczenie;

c) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

d) posiadają odpowiednią sytuację ekonomiczną i finansową.

Na potwierdzenie spełniania powyższych warunków Wykonawca powinien przedstawić Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – treść oświadczenia znajduje się w Załączniku nr 2 do zapytania ofertowego wraz z kserokopią zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

2. Klauzule społeczne:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy którzy dysponują osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu zamówienia, w tym min. 1 osobą, która jest:

• bezrobotna w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 roku o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy lub

• młodociana, o której mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego lub

• niepełnosprawna w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 roku o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub

• inna niż wyżej wymienione, o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 roku o zatrudnieniu socjalnym (Dz.U. z 2019 r., poz. 217) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczenia o dysponowaniu osobami złożonego zgodnie z treścią Załącznika nr 3.

IV. Warunki wykluczenia z postępowania:

1. Z udziału z postępowania wykluczone są podmioty powiązane osobowo i kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Oferentem, polegające w szczególności na:

a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,

b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub 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 lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

2. Wykonawca w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania zobowiązany jest złożyć wraz z ofertą oświadczenie na formularzu stanowiącym Załącznik nr 4.

V. Miejsce i termin składania ofert.

1. Termin składania ofert: 03.12.2020 r. do godz. 9.00 w siedzibie Zamawiającego tj. Parafia Rzymskokatolicka pw. św. Katarzyny Aleksandryjskiej, ul. Kościelna 3, 33-330 Grybów.
2. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

- Formularz ofertowy – wzór oferty w Załączniku nr 1.

- Oświadczenie o spełnianiu warunków w udziału w postępowaniu - treść oświadczenia w Załączniku nr 2. wraz z kserokopią zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

- Oświadczenie dotyczące klauzul społecznych - treść oświadczenia w Załączniku nr 3.

- Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych - treść oświadczenia w Załączniku nr 4.

VI. Osoby do kontaktu.

Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcą:

Marta Wojtarowicz, tel.: 607177484, e-mail: martawojtarowicz@onet.pl

VII. Umowa.

1. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności z Wykonawcą który złożył najkorzystniejszą ofertę.

VIII. Ochrona danych osobowych.

1. Klauzula informacyjna:

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Ogólne rozporządzenie o ochronie danych) informujemy, iż:

• Administratorem danych osobowych jest Proboszcz Parafii pw. Św. Katarzyny Aleksandryjskiej w Grybowie, ul. Kościelna 3, 33-330 Grybów;

• Przestrzeganie zasad ochrony danych nadzoruje wyznaczony Inspektor Ochrony Danych, z którym można skontaktować się poprzez adres e-mail: grybow\_par@diecezja.tarnow.pl;

• Dane osobowe przetwarzane są na podstawie:

• obowiązków prawnych ciążących na administratorze (zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych);

• zgody na przetwarzanie danych osobowych w jednym lub większej liczbie określonych celów (zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. a Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych);

• umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą, lub działań na żądanie osoby, której dane dotyczą, przed zawarciem umowy (zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. b Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych);

• Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w oparciu o Wytyczne Ministra Rozwoju w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

Podstawa do przetwarzania danych osobowych zależna jest od rodzaju operacji, jakie wykonywane są na danych osobowych. Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do realizacji celów, o których mowa powyżej.

• Odbiorcami danych osobowych są wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa.

• Dane osobowe przechowywane są przez okres niezbędny do realizacji celów wskazanych w punkcie 3, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy prawa.

• Osoba, której dane osobowe przetwarza administrator danych, posiada prawo do (z zastrzeżeniem ograniczeń wynikających z przepisów prawa):

• dostępu do treści danych (zgodnie z art. 15 Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych);

• sprostowania danych (zgodnie z art. 16 Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych);

• usunięcia danych (zgodnie z art. 17 Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych);

• ograniczenia przetwarzania danych (zgodnie z art. 18 Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych);

• przenoszenia danych (zgodnie z art. 20 Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych);

• prawo do wniesienia sprzeciwu (zgodnie z art. 21 Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych);

• cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;

• wniesienia skargi do organu nadzorczego (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych) w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych.

Dane osobowe mogą być przetwarzane przez administratora danych w sposób zautomatyzowany, żadne decyzje nie są jednak podejmowane automatycznie i dane nie są poddawane profilowaniu.

Dane osobowe nie są przekazywane do państw trzecich, z wyjątkiem sytuacji przewidzianych w przepisach prawa

X. Postanowienia końcowe.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

2. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Załączniki:

- Formularz ofertowy – Załącznik nr 1.

- Oświadczenie o spełnianiu warunków w udziału w postępowaniu - Załącznik nr 2.

- Oświadczenie dotyczące klauzul społecznych – Załącznik nr 3.

- Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych - Załącznik nr 4.

Z poważaniem

**Proboszcz parafii**

**(-) ks. Ryszard Sorota**

………………………………………….

/podpis/

Otrzymują:

1. Potencjalni Wykonawcy
2. a/a