

Ośrodek Pomocy Społecznej w Starym Uścimowie
Stary Uścimów 37
21-109 Stary Uścimów
Znak: OPS.271/1/2022

Zapytanie ofertowe
na wykonanie usługi cateringowej dożywiania dzieci i młodzieży w szkołach
na terenie Gminy Uścimów.

Ośrodek Pomocy Społecznej w Starym Uścimowie zaprasza do złożenia oferty cenowej na świadczenie usługi pod nazwą: *„Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach funkcjonujących na terenie Gminy Uścimów w postaci gorącego posiłku w roku szkolnym 2022/2023” – w ramach programu wieloletniego „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019-2023.*

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Ośrodek Pomocy Społecznej w Starym Uścimowie
Stary Uścimów 37
21-109 Stary Uścimów
tel. (81) 85-23-032
NIP 714-147-29-11

2. Określenie przedmiotu zamówienia:

Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach funkcjonujących na terenie Gminy Uścimów w postaci gorącego posiłku w roku szkolnym 2022/2023 – *Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach funkcjonujących na terenie Gminy Uścimów w postaci gorącego posiłku w roku szkolnym 2022/2023 – w ramach programu wieloletniego „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019-2023.*

3. Opis przedmiotu zamówienia:

1) Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci i młodzieży na terenie gminy Uścimów w następujących szkołach:

- Szkoła Podstawowa w Starym Uścimowie,
- Szkoła Podstawowa w Nowej Jedlance

w postaci usługi cateringu polegającej na przygotowaniu i dowiezieniu **40 gorących posiłków** (jednodaniowych obiadów) dziennie dla uczniów ww. szkół, z możliwością zmniejszenia lub zwiększenia tej ilości o 30%.

2) Żywnienie dzieci i młodzieży odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, w dni nauki szkolnej, w okresie: od dnia 5 września 2022 r. do dnia 23 czerwca 2023 r., zgodnie z harmonogramem wydawania opracowanym wspólnie z Dyrektorami Szkół wymienionych w pkt. 1.

3) Dzienna liczba posiłków wynosi łącznie 40, w tym:

- Szkoła Podstawowa w Starym Uścimowie – 30 posiłków, w tym 5 posiłków dla dzieci uczęszczających do przedszkola;
- Szkoła Podstawowa w Nowej Jedlance – 10 posiłków.

Wszelkie zmiany w ilości posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy do godz. 15:00 dnia poprzedniego. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków. Posiłki będą wydawane w godz. od 10:00-12:30, po wcześniejszym ustaleniu z Dyrektorami Szkół.

4) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Jadłospis musi być zatwierdzony przez dietetyka, a następnie dostarczony Zamawiającemu oraz Dyrektorom Szkół i wywieszony w pomieszczeniach stołówek oraz miejscu ogólnie dostępnym na terenie danej Szkoły.

5) Jadłospis będzie obejmował ciepły posiłek – jednodaniowy, który będzie składał się z jednego gorącego dania plus kompot lub napój. Posiłki dostarczane będą na przemian:
zupa dwa razy w tygodniu – poniedziałek, środa,
drugie danie z surówką dwa razy w tygodniu- wtorek, czwartek,
dania jarskie (pierogi, naleśniki lub krokiety) piątek.

Waga posiłków powinna się przedstawiać następująco: zupa 400g + 2 kromki chleba, ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200g, mięso lub ryba – 100g, surówka lub jarzyny – 100g, pierogi, naleśniki, kopytka, makaron, krokiety z sosem, placki ziemniaczane, gołąbki, pulpety – 200g.

Zamawiający zastrzega sobie, aby nie podawano dzieciom skrzydełek drobiowych oraz aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, a żeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Wymagane jest podanie raz w tygodniu porcji z ryby.

Drugie danie będzie składać się z ziemniaków lub zamiennika (np. kasza, ryż, makaron), mięsa i surówki albo potraw jarskich (np. naleśniki, pierogi, itp.) o gramaturze min. 400 – 500 gram na porcję, w zależności od wieku dziecka. Wyklucza się podawanie dań ciężkostrawnych (np. bigos, fasolka po bretońsku, flaki itp.) Posiłki muszą spełniać wymogi zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016r. 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 2016 r. poz. 1154).

6) Ustala się następującą gramaturę i kaloryczność posiłków:

- zupa – 400 g + min. 2 kromki chleba,
- danie mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy),
- ryby – min. 100 gram,
- ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, makaron, kopytka – 150 gram,
- surówka lub jarzyny gotowane – 100 gram,
- danie jarskie: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy – min. 400 gram,
- kompot lub napój – 150 ml.

Każdy gorący posiłek powinien zawierać co najmniej 900 kcal.

7) Posiłki muszą być przygotowane z pełnowartościowych produktów żywnościowych, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych (m.in. świeżych, sezonowych – np. nowalijki, świeże ziemniaki, pierwszej jakości, ekologicznych), nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

8) Wykonawca winien zapewnić, aby przygotowane i wydawane posiłki były urozmaicone (zmiana jadłospisu co 1 miesiąc – nie może się powtarzać 20 % zaplanowanych potraw), wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

9) Oferowane w ramach zamówienia posiłki mają być zgodne z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze młodego organizmu – w poszczególnych kategoriach wiekowych.

10) Gorące posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia dzieci i młodzieży, przy zachowaniu wymagań sanitarno-higienicznych w trakcie ich wykonania, dostawy i wydania.

Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wszystkich wymaganych norm i przepisów dotyczących prowadzenia działalności gastronomicznej i zbiorowego żywienia dzieci.

11) Usługa powyższa ma być świadczona zawodowo przez Wykonawcę uprawnionego do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

4. Dostarczenie i wydawanie zamówionych posiłków:

1) Zamówione posiłki winny być dowieszone i podane w terminach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

2) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (zezwozenie/decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).

3) Posiłki, uprzednio poporcjowane, mają być dostarczane do szkół w godzinach wymienionych w pkt. 3.

4) Wykonawca winien zapewnić odpowiednią temperaturę podawanych posiłków, która winna wynosić odpowiednio:

- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, itp.): 4°C
- dla zup podawanych na gorąco: minimum 75°C
- dla gorących dań głównych: minimum 63°C

5) Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, winien zapewnić – na każdym jej etapie (tj. przygotowanie, dostarczenie, wydawanie) odpowiednią obsługę, zatrudniając personel posiadający stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.

6) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP o p.poż oraz higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania jak za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).

7) Dowóz posiłków do szkół własnym transportem spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w specjalistycznych jednorazowych pojemnikach, przystosowanych do bezpośredniego spożycia posiłków.

8) Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w dniu dostawy posiłków.

- 9) Wykonawca zobowiązany jest do wydawania posiłków w każdej z ww. szkół, przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- 10) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.
- 11) Wykonawca w realizacji przedmiotu umowy winien spełniać wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury posiłków oraz warunków ich dostarczenia, tj.:
- a. posiłki muszą być przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę,
 - b. gramatura poszczególnych porcji żywieniowych musi być zgodna z normami ilościowymi dla poszczególnych posiłków,
 - c. dostarczane i wydawane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.
- 12) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny oraz posiada doświadczenie w zakresie przygotowania i dostarczania wyżywienia.
- 13) W okresie objętym zamówieniem przewiduje się zakupienie łącznie ok. 7 200 gorących posiłków, z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia tej liczby do 30% w przypadku zmiany ilości świadczeniobiorców uprawnionych do tej formy pomocy.
- 14) Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
- 15) Wykonawca usługi, na podstawie kalkulacji własnej, może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem (uczniom, nauczycielom, pracownikom szkół, itp.).
- 16) Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nieobjętym niniejszym zamówieniem (samodzielnie wykupującym posiłki) w cenie równej, jaką podał w ofercie.
- 17) Cena jednego posiłku winna obejmować koszt przygotowania, dostarczenia i wydania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z normami HACCP.
- 18) W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia (przez szkoły) Wykonawcy do godz. 15⁰⁰ dnia poprzedniego.

5. Termin realizacji zamówienia:

Wymagany termin wykonania zamówienia: **od 5 września 2022 r. do 23 czerwca 2023 r.**
(w dni nauki szkolnej – z wyłączeniem ferii, wakacji i dni wolnych od nauki).

6. Wymagania stawiane Wykonawcom:

1) O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:

a) spełniają warunki:

– **posiadania wiedzy i doświadczenia:** warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże wykonanie

w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, co najmniej 2 usługi cateringowe dla co najmniej 50 osób, w ramach jednego zadania polegające na przygotowaniu i dostawie wyżywienia, poświadczone dokumentami, że usługi zostały wykonane należycie.

Pod pojęciem jednego zadania, Zamawiający rozumie zamówienie zrealizowane w ramach jednej umowy.

– **posiadania uprawnień:** warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże że posiada:

- aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.);
- aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności,

– **dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym:**

Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia, stanowiący załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

b) nie podlegają wykluczeniu z postępowania:

- na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.);
- na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wsparciu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia, **stanowiący załącznika nr 3 do zapytania ofertowego.**

2) Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków zostanie dokonany według formuły „spełnia – nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach przedstawionych w ofercie.

7. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:

W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawcy winni przedstawić następujące dokumenty i oświadczenia:

1) **oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – Załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego:**

2) **wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia** w okresie ostatnich trzech lat przed dniem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem wartości przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, wykonane co najmniej 2 usługi cateringowe dla co najmniej 50 osób,

w ramach jednego zadania polegające na przygotowaniu i dostawie wyżywienia, poświadczone dokumentami, że usługi zostały wykonane należycie.

Pod pojęciem jednego zadania, Zamawiający rozumie zamówienie zrealizowane w ramach jednej umowy.

Na potwierdzenie spełniania warunku, Wykonawcy winni przedstawić wykaz wykonanych usług, wypełnione i podpisane odpowiednio przez osoby upoważnione **wg Załącznika Nr 4 do zapytania ofertowego**

3) przedłożenia zezwoleń/decyzji:

- aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.);
- aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności;

4) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym: Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia - **załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.**

– **Załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego.**

8. Kryteria oceny ofert: kryterium oceny stanowi najniższa cena (100% znaczenia).

9. Miejsce i termin złożenia oferty.

- 1) Termin składania ofert upływa w dniu 18.08.2022 r. do godz. 15:00.
- 2) Ofertę należy składać/przesłać w jeden z poniższych sposobów:
 - a) na adres Zamawiającego: Ośrodek Pomocy Społecznej w Starym Uścimowie, Stary Uścimów 37, 21-109 Stary Uścimów
 - b) na adres e-mail: ops@stuscimow.pl.
- 3) Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminy ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
- 4) W przypadku przesłania oferty drogą e-mail, wykonawca którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, będzie zobowiązany do przedłożenia Zamawiającemu oryginału oferty wraz z załącznikami przed podpisaniem umowy.
- 5) W przypadku składania oferty drogą tradycyjną, koperta z ofertą powinna być zaadresowana na adres Zamawiającego oraz oznakowana: „**Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach na terenie Gminy Uścimów**”.
- 6) Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu wskazanym jako termin składania ofert.

7) Do oferty – Formularza oferty należy dołączyć:

- **załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego** - oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
- **załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego** - oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- **załącznik Nr 4 do zapytania ofertowego** - wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia wraz z poświadczeniami, że zostały wykonane należycie
- **przedłożenia zezwoleń/decyzji:**

- aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.);
 - aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności.
- 8) Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest Pani **Agnieszka Lipko** w dni robocze, w godzinach urzędowania Ośrodka Pomocy Społecznej, tj. poniedziałek – piątek, 7:30 do 15:30, tel. (81) 852-30-32.

10. Wyjaśnienie i modyfikacja zapytania ofertowego:

- a) przed upływem terminu składania ofert, w szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może zmodyfikować treść zapytania ofertowego. Dokonana modyfikacja zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim wykonawcom, którzy pobrali zapytanie ofertowe.
- b) zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty, w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada warunkom określonym przez Zamawiającego.

11. Wybór najkorzystniejszej oferty:

- a) o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy złożyli oferty, podając nazwę firmy i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano wraz z uzasadnieniem.
- b) oferty złożone po wymaganym terminie nie będą brane pod uwagę.
- c) Zamawiający wezwie Wykonawcę do uzupełnienia złożonej oferty, w przypadku złożenia niekompletnych dokumentów spełniających wymagania stawiane Wykonawcom.
- d) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada określonym warunkom przez Zamawiającego.
- e) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny.

12. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu realizacji dostawy:

Oferent, którego oferta zostanie wybrana, zostanie powiadomiony przez Zamawiającego pisemnym zawiadomieniem.

13. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

- a) cena jednego posiłku powinna być podana netto i brutto łącznie z podatkiem VAT, zgodnie z treścią oferty.
- b) zaoferowana przez Wykonawcę cena jednego posiłku powinna uwzględniać wszystkie koszty wykonania zamówienia:
 - wyprodukowanie jednodaniowych obiadów,
 - dowóz wyprodukowanych posiłków do punktów ich wydania przez osobę uprawnioną oraz
 - dostarczenie opakowań jednorazowych do porcjowania posiłków,

- odbiór termosów oraz ich umycie i wyparzenie,
- dostarczenie jadłospisu na 1 miesiąc,
- usunięcie z terenu szkoły naczyń jednorazowych i odpadów pokonsumpcyjnych.

14. Pozostałe informacje dotyczące udziału w postępowaniu:

- a) nie dopuszcza się składania ofert częściowych ani wariantowych.
- b) wykonawcy mają prawo złożyć tylko jedną ofertę, która musi obejmować całość zamówienia.

Zatwierdzam

Kierownik OPS

/-/ Agnieszka Lipko