

**Ośrodek Pomocy Społecznej w Starym Uścimowie**  
**Stary Uścimów 37**  
**21-109 Stary Uścimów**  
**Znak sprawy: OPS.261.1.2023**

**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 2023/2024” – 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 2023/2024 – *Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach funkcjonujących na terenie Gminy Uścimów w postaci gorącego posiłku w roku szkolnym 2023/2024 – 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 im. Józefa Piłsudskiego w Starym Uścimowie,
- Szkoła Podstawowa w Nowej Jedlance

w postaci usługi cateringu polegającej na przygotowaniu i dowiezieniu **50 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 11 września 2023 r. do dnia 20 czerwca 2024 r., zgodnie z harmonogramem wydawania opracowanym wspólnie z Dyrektorami Szkół wymienionych w pkt. 1.

3) Dzienna liczba posiłków wynosi łącznie 50, w tym:

- Szkoła Podstawowa im. Józefa Piłsudskiego w Starym Uścimowie – 35 posiłków,
- Szkoła Podstawowa w Nowej Jedlance – 15 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 Dyrektorem 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 oraz świeżego warzywa lub owocu. 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 krostki) piątek.**

Waga posiłków powinna się przedstawiać o gramaturze minimum 400-500 gram na porcję w zależności od wieku dziecka. Drugie danie będzie składać się z ziemniaków lub zamiennika (np.: kasza, ryż, makaron), mięsa i surówki albo potraw jarskich (np.: naleśniki, pierogi, itp.).

Zamawiający zastrzega sobie, aby nie podawano dzieciom skrzydełek drobiowych oraz aby mięso nie podawane było w dni postne. Wymagane jest również podanie co najmniej jednej porcji produktów zbożowych oraz raz w tygodniu porcji z ryby. Wyklucza się podawanie dań ciężkostrawnych (np. bigos, fasolka po bretońsku, flaki itp.). Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. 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.
- warzywa bądź owoce – 100 gram.

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 (zezwoenie/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 dostarczania, 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 żywienia.
- 13) W okresie objętym zamówieniem przewiduje się zakupienie łącznie ok. 9 000 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. 15<sup>00</sup> dnia poprzedniego.

#### 5. Termin realizacji zamówienia:

Wymagany termin wykonania zamówienia: **od 11 września 2023r. do 20 czerwca 2024r.**

(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 żywienia, 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 2023 r. poz. 1448);
  - 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 2022 r. poz. 1710 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 2023r. poz. 1448);
- 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.**

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

## **9. Miejsce i termin złożenia oferty.**

- 1) Termin składania ofert upływa w dniu 28.08.2023 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](mailto: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 2023 r. poz. 1448);
  - 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**

*Agnieszka Lipko*