

Spr. Nr: CUS.26.13.21

Zapytanie ofertowe
na przygotowanie i dowóz posiłków do szkół dla dzieci i młodzieży z terenu
gminy Kozienice

I. Zamawiający

Centrum Usług Społecznych w Kozienicach
ul. M. Skłodowskiej-Curie 3
26-900 Kozienice

II. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r., poz. 1129).

III. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków **jednodaniowych** w ilości około 43 porcji dziennie przez 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych, dla dzieci uczęszczających do n/w placówek oświatowych z terenu gminy Kozienice do 31.12.2021 r.

- | | |
|---|----------------------|
| - Publiczna Szkoła Podstawowa w Woli Chodkowskiej | - 6 porcji dziennie |
| - Publiczna Szkoła Podstawowa w Ryczywole | - 6 porcji dziennie |
| - Publiczna Szkoła Podstawowa w Wólce Tyrzyńskiej | - 5 porcji dziennie |
| - Publiczna Szkoła Podstawowa w Janikowie | - 20 porcje dziennie |
| - Publiczna Szkoła Podstawowa w Brzeźnicy | - 3 porcje dziennie |
| - Publiczna Szkoła Podstawowa w Stanisławicach | - 3 porcji dziennie |

2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 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. z 2016 r. poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe i jakościowe:

- **Dwa razy w tygodniu posiłek w formie pożywnej zupy na wywarze mięsnym - 400ml + pieczywo pełnoziarniste – 2 kromki chleba lub bułka (podawane naprzemiennie);**

- **Dwa razy w tygodniu drugie danie mięsne lub rybne:** ziemniaki, kasza, ryż - 200 g, mięso, ryba 100 g, surówka lub warzywa nie mniej niż 100 g;
- **Jeden raz w tygodniu obiad w formie drugiego dania bezmięsnego.**

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę;
 - pod pojęciem „wkładka mięsna” i „danie mięsne” należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kiełbasy i parówek);
 - Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków gorących (zupy o temperaturze nie niższej niż 75°C, posiłki „drugodaniowe” nie mniej niż 63°C);
 - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie dwutygodniowym;
 - nie częściej niż dwa razy w miesiącu podawane będą dania makaronowe, raz na miesiąc naleśniki, pyzy, racuchy lub pierogi;
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
 - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli;
 - transport posiłków musi być prowadzony pojazdem dostosowanym do przewożenia środków spożywczych. Samochód powinien być dopuszczony przez Inspektora Sanitarnego do przewozu posiłków (żywności).
 - Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 14 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. obiady muszą być z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, wieprzowego, wołowego, drobiowego i filetów rybnych, wyrobów węglowodanowych i warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowania mrożonek warzywno-owocowych).
3. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo i higienę pracy osób, które uczestniczą na wszystkich etapach realizacji zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
 4. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
 5. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 6. Nadzór nad jakością i prawidłowością dostarczonych posiłków ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia sprawować będzie ze strony Zamawiającego osoba odpowiedzialna z danej szkoły wskazana z imienia i nazwiska przez Dyrektora szkoły, która może odmówić ich przyjęcia oraz pracownicy CUS w Kozienicach.
 7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania Zamawiającemu oraz Dyrektorom szkół jadłospisu na okres dwóch tygodni z uwzględnieniem kaloryczności potraw.

8. Jadłospis musi być urozmaicony w ten sposób, że te same posiłki nie mogą się powtarzać w okresie 2-tygodniowym.
9. Posiłki dostarczane będą w dniach nauki szkolnej w godzinach 9.40 do 10.40 do szkół wymienionych w pkt III.1.
10. Wykonawca uzgodni z Dyrektorami poszczególnych szkół godziny dowożenia posiłków oraz inne istotne warunki wykonania usługi.
11. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania naczyń jednorazowych, na których wydawane będą posiłki lub dostarczania posiłków w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami. Naczynia jednorazowego użytku muszą spełniać wymogi zgodne z obowiązującymi przepisami prawa.
12. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i dostarczania Zamawiającemu posiłków w terminie od 01.09.2021 r. do 31.12.2021 r. w dniach nauki szkolnej, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych **w szacunkowej ilości 3 397 porcji** (43 porcje dziennie, 79 dni szkolnych). Przewiduje się możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków o 20%.
13. Wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie szkół.
14. Wykonawca po upływie każdego miesiąca dostarczy Zamawiającemu fakturę wystawioną na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków, którą Zamawiający zobowiązuje się uregulować w terminie wskazanym na fakturze. Zapłata nastąpi przelewem na konto Wykonawcy.
15. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną oraz finansową wynikającą z realizacji dożywiania dzieci i młodzieży w sposób niezgodny z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi oraz przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie.

IV. Termin realizacji zamówienia: od 01 września 2021 r. do 31 grudnia 2021 r. w dniach nauki szkolnej, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych.

V. Wykaz dokumentów, jakie Wykonawca powinien załączyć do oferty:

1. Wypełniony formularz ofertowy zgodny z wzorem podanym w Załączniku nr 1.
2. Aktualny dokument wydany przez Inspektora Sanitarnego świadczący o zatwierdzeniu podmiotu gospodarczego do prowadzenia żywienia zbiorowego zamkniętego z możliwością cateringu oraz aktualny dokument wydany przez Inspektora Sanitarnego potwierdzający posiadanie środka transportu spełniającego wymagania konieczne do zapewnienia właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych do przewozu posiłków.
3. Wykaz wykonanych w okresie ostatnich dwóch lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, nie mniej niż 1 (jednej) usługi, zamówień odpowiadających rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia, tj. polegających na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków w zakresie żywienia zbiorowego na minimum 50 osób dziennie, z podaniem daty i miejsca wykonania – załącznik Nr 2 do Zapytania ofertowego oraz dokumentem potwierdzającym, że usługi te zostały wykonane należycie.
4. Dokumenty, o których mowa w pkt V.2, należy przedłożyć w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
5. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

VI. Miejsce i Termin składania ofert:

1. Oferty należy składać w terminie **do 12.08.2021 r. do godz. 12.00** w wersji elektronicznej (podpisane skany dokumentów) na adres: elzbieta.kamela@cuskozienice.pl, osobiście (sekretariat – pok. Nr 7) lub za pośrednictwem poczty (liczy się data wpływu do CUS) na adres:

Centrum Usług Społecznych w Kozienicach
ul. M. Skłodowskiej-Curie 3
26-900 Kozienice

- Oferty muszą znajdować się w zaklejonej kopercie opieczątowanej pieczęcią Wykonawcy z dopiskiem „Oferta na przygotowanie i dowóz posiłków do szkół dla dzieci i młodzieży z terenu gminy Kozienice”.
- Oferty przesłane po terminie nie będą uwzględniane.

VII. Kryteria oceny ofert:

- Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem:
 - cena ofertowa [C] – waga 70 %
 - doświadczenie Wykonawcy [D]- waga 30%
- Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana jako najkorzystniejsza, w wyniku uzyskania największej liczby punktów.
- Ocena łączna stanowi sumę punktów uzyskanych w ramach poszczególnych kryteriów. Uzyskana liczba punktów w ramach kryterium zaokrąglana będzie do drugiego miejsca po przecinku.
- Przyznawanie ilości punktów poszczególnym ofertom odbywać się będzie wg następujących zasad:
 - W ramach kryterium „Cena” ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$\text{Cena [C]} = \frac{\text{cena brutto najniższej zaproponowanej oferty}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 70$$

b/ W ramach kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” ocenione zostanie doświadczenie Wykonawcy w realizacji usług gastronomicznych, cateringu, żywienia zbiorowego w ramach, których wykonywał on usługi polegające na przygotowywaniu posiłków. Ocena zostanie dokonana na podstawie Wykazu wykonanych usług oraz dokumentów potwierdzających należyte wykonanie minimum 1 (jednej) usługi w okresie ostatnich dwóch lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

Punkty przyznawane będą w następujący sposób:

- za wykazanie 1 usługi odpowiadającej wymaganym kryteriom – 20 pkt
 - za wykazanie powyżej 1 usługi odpowiadającej wymaganym kryteriom – 30 pkt
- Punktacja końcowa (Pk) oferty zostanie ustalona jako suma punktów otrzymanych za wszystkie kryteria, obliczona zgodnie ze wzorem:

$$Pk = C + D$$

Uwaga! Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną.

VIII. Okres związania ofertą: 30 dni od daty złożenia oferty.

IX. Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami po stronie Zamawiającego jest:

Pani Elżbieta Kamela, tel. 48/614-45-77

Kontakt w sprawach związanych z niniejszym zamówieniem w dniach pracy CUS w Kozienicach, od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 14.00.

X. Informacje dotyczące ochrony danych osobowych:

Zgodnie z art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016) informuję, iż:

- 1) Administratorem Państwa danych osobowych jest Centrum Usług Społecznych w Kozienicach, ul. M. Skłodowskiej – Curie 3, 26-900 Kozienice;
- 2) Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych –xyzodo11@gmail.com;
- 3) Państwa dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji umowy na podstawie Art. 6 ust. 1 lit. c ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.;
- 4) Odbiorcami Państwa danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa;
- 5) Państwa dane osobowe przechowywane będą przez okres trwania postępowania oraz okres wskazany odrębnymi przepisami prawa;
- 6) Posiadają Państwo prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania
- 7) Mają Państwo prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego;
- 8) Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych może skutkować nie udzieleniem zamówienia.

XI. Postępowanie prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego i nie mają zastosowania przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.

XII. Unieważnienie postępowania

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia niniejszego postępowania bez podania uzasadnienia, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od złożenia zamówienia w przypadku braku dostatecznych środków finansowych na realizację zamówienia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podjęcia negocjacji z Oferentem, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza oraz prawo do odstąpienia od udzielenia zamówienia w wypadku niezyskania porozumienia w toku prowadzonych negocjacji.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy – Załącznik Nr 1
2. Wykaz usług – Załącznik Nr 2

w imieniu Zamawiającego:

p.o. DYREKTORA
Centrum Usług Społecznych
w Kozienicach
mgr Ewa Bysocka