

Stawiski, dnia 17 grudnia 2021 roku

CUS.PS.5023.4.2021.1Ł

## **ZAPROSZENIE**

### **DO SKŁADANIA OFERT CENOWYCH**

Centrum Usług Społecznych w Stawiskach zaprasza do składania ofert cenowych w postępowaniu dotyczącym udzielenia zamówienia pn.: *"Świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dowozie posiłków dla uczniów placówek oświatowych na terenie gminy Stawiski, w ramach realizacji wieloletniego programu rządowego „Posiłek w szkole i w domu”, w okresie: styczeń 2022 r. – marzec 2022 r.”*.

#### **I. ZAMAWIAJĄCY**

GMINA STAWISKI

CENTRUM USŁUG SPOŁECZNYCH

18 – 520 STAWISKI

ul. POŁOWA 26

tel.: 86 273 81 70

e-mail: cus@stawiski.pl

#### **II. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania bez podania uzasadnienia, a także do zakończenia postępowania bez wyboru oferty.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

#### **III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja zamówienia - usługi, polegającej na przygotowaniu i dowozie posiłków dla uczniów placówek oświatowych na terenie gminy Stawiski, w ramach realizacji wieloletniego programu rządowego „Posiłek w szkole i w domu” w okresie: styczeń 2022 r. – marzec 2022 r.
2. Planowana liczba dni przygotowywania i dowozu posiłków : ok. 54.
3. Dzienna szacunkowa ilość posiłków : ok.140 (z możliwością zmiany - zmniejszenia lub zwiększenia, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego).

4. Ilość zamawianych posiłków dziennie szacuje się średnio, w okresie realizacji zamówienia, dla poszczególnych punktów w sposób następujący:
  - Szkoła Podstawowa w Stawiskach (budynek przy ul. Polowej 12) : ok. 95 posiłków dziennie przez ok. 54 dni, tj. ok. 5 130 posiłków;
  - Szkoła Filialna w Jurcu Szlacheckim: ok. 15 posiłków dziennie przez ok. 54 dni, tj. ok. 810 posiłków;
  - Szkoła Podstawowa w Porytem: ok. 30 posiłków dziennie przez ok. 54 dni, tj. ok. 1 620 posiłków.
5. Posiłki będą dostarczane w dniach zajęć szkolnych do siedzib poszczególnych punktów wydawania posiłków, codziennie od godz. 10:30 do godz. 12:30. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia posiłków własnym transportem, przygotowanym do realizacji tego typu usług (tj. catering) w naczyniach jednorazowych (ze sztućcami).
6. Minimalna wartość kaloryczna posiłku – jeden gorący posiłek podawany w stołówce szkolnej powinien dostarczyć 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego. Posiłek ma spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej *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. z 2016 r. , poz. 1154).*
7. Wymagane parametry jednego posiłku:
  - a) zupa o pojemności nie mniejszej niż 300 ml;
  - b) drugie danie - w tym:
    - ziemniaki (kasza, ryż, makaron) – 200 g,
    - mięso, ryba – 80 g,
    - surówki lub jarzyny gotowane – 100 g,
    - naleśniki, pierogi – 200 g;
  - c) kompot 200 ml.

Podstawą posiłku powinny być potrawy z produktów białkowych np. mięsa, ryb, jaj, sera lub tzw. potrawa półmięсна złożona z mięsa i warzyw lub produktów mącznych, albo potrawa bezmięсна uzupełniona produktami białkowymi (serem, jajami), przy czym co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana ryba z wykorzystaniem fileta rybnego. Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw.

W skład posiłku powinny wchodzić warzywa i owoce, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, posiłki dla dzieci i młodzieży powinny być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, a jednocześnie pełnym zaspokojeniu kalorycznym i witaminowym, bogatym w składniki mineralne.

8. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania posiłków dobrej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym. Posiłek powinien spełniać polskie normy żywieniowe odpowiednie do wieku osoby uprawnionej do posiłku (dla dzieci i młodzieży) w zakresie zaopatrzenia w jednostki kaloryczne. Obiady powinny obejmować kuchnię tradycyjną, z uwzględnieniem produkcji własnej posiłków.

9. Posiłki powinny być urozmaicone o temperaturze minimum: od + 63°C do + 75°C, oraz temperaturze sałatek, surówek, soków poniżej + 4°C.
10. Dania nie mogą powtarzać się w okresie dekady (dziesięciu dni). Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm dotyczących składników pokarmowych i produktów spożywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca podawał będzie jadłospis w formie pisemnej, podpisany przez osobę upoważnioną z wyprzedzeniem na dekadę (10 dni) do wiadomości Zamawiającego oraz dyrektora każdej z placówek objętych dożywianiem.
11. Posiłki wydawane będą przez osoby uprawnione i zatrudnione przez dyrektorów szkół.
12. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z punktów wydawania posiłków brudnych pojemników i termosów oraz odpadków pokonsumpcyjnych pozostałych po posiłku i zbieranych do specjalnych pojemników uprzednio przez niego dostarczonych do tych miejsc z dnia bieżącego.
13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
14. Wykonawca zagwarantuje niezmiennosc ceny wydawanych posiłków przez cały okres świadczenia usługi.
15. Zamawiający ma prawo zgłaszania uwag do rodzaju oraz jakości przygotowywanych posiłków, a Wykonawca zobowiązany będzie je uwzględniać.
16. Odpowiedzialność wobec organu nadzoru sanitarnego ponosi Wykonawca, w szczególności za przygotowanie i dostarczenie posiłków według norm ustalonych przepisami (wraz z zawartością próbki każdej składowej części potrawy z partii żywności niezbędnej do przeprowadzenia badań laboratoryjnych).
17. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruc bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości.
18. W przypadku zakwestionowania jakości usług przez zewnętrzne służby sanitarne i inne podmioty posiadające uprawnienia do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu zatruc pokarmowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo regresu w stosunku do Wykonawcy.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania w przypadku zaistnienia szkody przekraczającej wysokość kar umownych.

#### **IV. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:**

Zamówienie realizowane będzie w okresie: **1 stycznia 2022 r. – 31 marca 2022 r.**

## **V. KRYTERIA OCENY OFERT I ICH ZNACZENIE:**

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się wyłącznie kryterium najniższej ceny brutto za jeden posiłek – 100 %.

## **VI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:**

1. Wykonawca złoży ofertę sporządzoną zgodnie z Załącznikiem nr 1 do niniejszego zaproszenia – „Formularzem Ofertowym Wykonawcy”.
2. Dopuszcza się złożenie oferty w formie pisemnej skierowanej na adres Zamawiającego: **Centrum Usług Społecznych w Stawiskach, ul. Polowa 26, 18-520 Stawiski**, lub za pośrednictwem poczty elektronicznej: [cus@stawiski.pl](mailto:cus@stawiski.pl).
3. Ofertę należy złożyć **do dnia 30 grudnia 2021 roku do godziny 12<sup>00</sup>**.
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

## **VII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada zasadom określonym w niniejszym zaproszeniu oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą. Zamawiający powiadomi Wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana o wyniku postępowania oraz określi termin i miejsce zawarcia umowy.

## **VIII. DODATKOWE INFORMACJE**

Dodatkowych informacji udziela pracownik Centrum Usług Społecznych w Stawiskach: Izabela Łoszevska, pod nr telefonu **86 273 81 70**.

## **IX. ZAŁĄCZNIKI:**

1. Formularz Ofertowy Wykonawcy.
2. Wzór umowy.

*Izabela Wasilewska*

*Dyrektor Centrum Usług Społecznych w Stawiskach*