

CUS.PS.5023.7.2022.1Ł

ZAPROSZENIE

DO SKŁADANIA OFERTY CENOWEJ

dotyczącej zamówienia o wartości netto poniżej 130 000 zł, zgodnie z art.2 ust.1 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.),

na wykonanie usługi 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: wrzesień 2022r. – październik 2022r.”*

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: wrzesień 2022 r. – październik 2022 r.
2. Planowana liczba dni przygotowywania i dowozu posiłków : ok. 43 dni.
3. Dzienna szacunkowa ilość posiłków : ok.100 (z możliwością zmiany - zmniejszenia lub zwiększenia, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego).

4. Ilość zamawianych posiłków szacuje się średnio, w okresie realizacji zamówienia, dla poszczególnych punktów w sposób następujący:
 - Szkoła Podstawowa w Stawiskach (budynek przy ul. Polowej 12) : ok. 64 posiłki dziennie przez ok. 43 dni, tj. ok. 2 752 posiłków;
 - Szkoła Filialna w Jurcu Szlacheckim: ok. 16 posiłków dziennie przez ok. 43 dni, tj. ok. 688 posiłków;
 - Szkoła Podstawowa w Porytem: ok. 20 posiłków dziennie przez ok. 43 dni, tj. ok. 860 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 opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny (NIZP-PZH) oraz być zgodny z wymaganiami wskazanymi w *rozporządzeniu 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 będzie norm dotyczących składników pokarmowych określonych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny (NIZP-PZH). Wykonawca do sporządzania posiłków wykorzystywał będzie środki spożywcze spełniające wymagania wynikające z rozporządzenia 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. 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 niezmienność 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 września 2022r. – 31 października 2022r.**

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.
3. Ofertę należy złożyć **do dnia 29 sierpnia 2022 roku do godziny 12⁰⁰**.
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 73**.

IX. ZAŁĄCZNIKI:

1. Formularz Ofertowy Wykonawcy.
2. Wzór umowy.

Izabela Wasilewska

Dyrektor Centrum Usług Społecznych w Stawiskach