Fundusze Europejskie Wiedza Edukacja Rozwój | Rzeczpospolita Polska | Unia Europejska Europejski Fundusz Społeczny

Kozienice, dnia 15.12.2022 r.

Spr. Nr: CUS.26.33.22

Zapytanie ofertowe

na przygotowanie i dowóz posiłków dla dzieci ze świetlicy środowiskowej przy Centrum Usług Społecznych w Kozienicach

w ramach projektu pn. „Centrum Usług Społecznych w Gminie Kozienice miejscem integracji i koordynacji usług społecznych dla mieszkańców"" współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020

I. Zamawiający

Centrum Usług Społecznych w Kozienicach
ul. Radomska 36
26-900 Kozienice

II. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie nie podlega ustawie z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 tej ustawy. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności, określonej w sekcji 6.5.2. Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

III. Opis przedmiotu oraz warunków zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia gorących posiłków **jednodaniowych** w ilości około 15 porcji dziennie przez 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych, dla dzieci uczęszczających do świetlicy środowiskowej w Janikowie.
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 2022 r. poz. 2132) 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 Żywienia i Żywności. 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 75ºC, 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 ze świetlicy środowiskowej „opiekunka" wskazana z imienia i nazwiska, która może odmówić ich przyjęcia oraz pracownicy CUS w Kozienicach.
7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania Zamawiającemu oraz opiekunce ze świetlicy 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 13.30 - 14.30 do świetlicy środowiskowej w Janikowie.
10. Wykonawca uzgodni inne istotne warunki wykonania usługi bezpośrednio z opiekunką świetlicy.
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 posiłków w terminie od 02.01.2023 r. do 30.06.2023 r. w dniach nauki szkolnej, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych **w szacunkowej ilości 1800 porcji** (15 porcji dziennie, 120 dni szkolnych). Przewiduje się możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków o 20%.
13. Wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie opiekunki świetlicy.
14. Wykonawca po upływie każdego miesiąca dostarczy Zamawiającemu fakturę wystawioną na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków oraz oddzielnie koszt dowozu, 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.
16. Przedmiot zamówienia zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień:
    - 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych
17. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

IV. Termin realizacji zamówienia: od 02 stycznia 2023 r. do 30 czerwca 2023 r. w dniach nauki szkolnej, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych.

V. Warunki udziału w postępowaniu:

1. Wykonawca musi posiadać wiedzę i doświadczenie w tego typu przedmiotach zamówienia, dysponować potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do profesjonalnego wykonania przedmiotu zamówienia - w celu potwierdzenia spełnienia tego warunku, Wykonawcy złożą oświadczenie.
2. Wykonawca musi znajdować się w sytuacji finansowej i ekonomicznej zapewniającej profesjonalne wykonanie przedmiotu zamówienia - w celu potwierdzenia spełnienia tego warunku, Wykonawcy złożą oświadczenie.
3. Wykonawca musi posiadać doświadczenie w zakresie dotyczącym realizacji przedmiotu zamówienia. Musi wskazać w wykazie wykonanych usług, że wykonywał on usługi polegające na przygotowywaniu posiłków w ilości minimum 2 tego typu usługi w okresie ostatnich dwóch lat. Ocena zostanie dokonana na podstawie Wykazu wykonanych usług oraz dokumentów potwierdzających należyte wykonanie wskazanych usług.

Zamawiający oceni spełnienie powyższych warunków na podstawie złożenia przez oferenta stosownych oświadczeń oraz dokumentów– spełnia/nie spełnia.

VI. 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 2 (dwóch) usług, 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 VI.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.

VII. Miejsce i Termin składania ofert:

1. Oferty należy składać w terminie **do 22.12.2022 r.** w wersji elektronicznej na adres: elzbieta.kamela@cuskozienice.pl lub za pośrednictwem strony internetowej https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/
2. Oferty przesłane po terminie nie będą uwzględniane.

VIII. Kryteria oceny ofert: cena – 100 %

1. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego, w oparciu o jedyne kryterium oceny ofert, tj. kryterium najniższej ceny brutto.
2. Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma 100,00 pkt. Pozostałym ofertom przyznane zostaną punkty wg zasady:

$$C = \frac{\mathrm{Cn}}{\mathrm{Cb}}\ x\ 100$$

gdzie:
C – ilość punktów za kryterium cena (obliczana do dwóch miejsc po przecinku)
Cn – najniższa cena spośród ofert badanych
Cb – cena oferty badanej

3. Jeżeli w postępowaniu nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane

wcześniej w złożonych ofertach. W przypadku, gdy złożone zostaną oferty dodatkowe o takiej samej cenie, Zamawiający w celu wyboru oferty może prowadzić negocjacje dotyczące ceny.

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

X. Warunki płatności:

Zapłata za realizację przedmiotu zamówienia nastąpi na podstawie faktury VAT, wystawionej przez Wykonawcę po upływie każdego miesiąca na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków oraz oddzielnie za koszt dowozu. Zapłata nastąpi przelewem na konto Wykonawcy w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury.

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

Pani Elżbieta Kamela, e-mail: elzbieta.kamela@cuskozienice.pl

XII. 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 Dyrektor Centrum Usług Społecznych w Kozienicach, ul. Radomska 36, 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. b, 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.

XIII. Istotne postanowienia

1. Jeżeli Zamawiający dokona wyboru oferty, zamówienie publiczne zostanie udzielone Wykonawcy, który spełni wszystkie warunki i wymagania określone w zapytaniu ofertowym, oraz którego oferta okaże się najkorzystniejsza.
2. Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana. Miejsce i termin podpisania umowy zostaną określone w zawiadomieniu wysłanym do Wykonawcy.
3. Jeżeli okaże się, że Wykonawca, którego oferta została wybrana będzie uchylał się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia niniejszego postępowania bez podania uzasadnienia.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od złożenia zamówienia w przypadku braku dostatecznych środków finansowych na realizację zamówienia.

Załączniki:

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

w imieniu Zamawiającego:

DYREKTOR
Centrum Usług Społecznych
w Kozienicach
mgr Ewa Wysocka