

.....
(pieczęć Zamawiającego)

KA.26.2.23.2022

**Zapytanie ofertowe
na wykonanie usługi dożywiania dzieci i młodzieży
w szkołach na terenie Gminy Skala**

Miejsko Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Skale zaprasza do złożenia oferty cenowej na świadczenie usługi pod nazwą: **„Dożywianie dzieci w szkołach na terenie Gminy Skala w 2022 r. w ramach wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania „Posiłek w szkole i domu” na lata 2019–2023”**.

Wartość przedmiotowego zamówienia jest mniejsza od wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000 zł, w związku z powyższym do niniejszego zapytania nie znajdują zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm)

Nazwa i adres Zamawiającego:

Zamawiający:

Gmina Skala
ul. Rynek 29, 32-043 Skala
NIP 677-10-24-094

Odbiorca zamówienia:

Miejsko Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Skale,
z siedzibą w Skale ul. Szkolna 4, 32-043 Skala
REGON: 361-568-409
NIP: 677-20-79-312
tel./fax (12) 445 95 79,

1. Określenie przedmiotu zamówienia:

Realizacja w okresie od 1 września 2022 roku do 31 grudnia 2022 roku dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach funkcjonujących na terenie Gminy Skala w postaci gorącego posiłku w 2022 r. – wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania „Posiłek w szkole i domu ” na lata 2019–2023”

2. Opis przedmiotu zamówienia i jego realizacji:

1) Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci i młodzieży na terenie Gminy Skala w następujących szkołach:

- Szkole Podstawowej w Skale Nr.1, Nr.2,
- Szkole Podstawowej w Minodze,

- Szkole Podstawowej w Szczodrkowicach,
- Szkole Podstawowej w Cianowicach,
- Szkole Podstawowej w Smardzowicach,
- Zespole Szkół i Placówek Oświatowych w Skale.

w postaci usługi cateringu polegającej na przygotowaniu i dowiezieniu ok. **35** gorących posiłków (jednodaniowych obiadów) dziennie dla uczniów ww. szkół, z możliwością zmniejszenia lub zwiększenia tej ilości o 30%.

W okresie objętym zamówieniem przewiduje się zakupienie łącznie ok. **2940** gorących posiłków (jednodaniowych obiadów) 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 1 września 2022 roku do dnia 31 grudnia 2022 roku, zgodnie z harmonogramem wydawania opracowanym wspólnie z Dyrektorami szkół wymienionych w pkt. 1.
- 3) 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 Dyrektorom Szkół i wywieszony w pomieszczeniach stołówek oraz miejscu ogólnie dostępnym na terenie danych Szkół.
- 4) Jadłospis będzie obejmował drugie dania: dania jarskie (2 razy w tygodniu) i dania mięsne (3 razy w tygodniu). Drugie danie będzie składać się z: ziemniaków lub zamiennika (np. kasza, ryż, makaron), mięsa i surówki albo potraw jarskich (tj. np. naleśniki, pierogi, itp.) o gramaturze min. 400 – 500 gram na porcję, w zależności od wieku dziecka. Wyklucza się podawanie dań ciężkostrawnych (np. bigos, fasolka po bretońsku, flaki itp.). Posiłki muszą spełniać wymogi zawarte w załączniku nr 1 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016 r. poz. 1256 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) 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.
- 5) Ustala się następującą gramaturę i kaloryczność posiłków:
 - a) uczniowie szkół podstawowych:
 - 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.
 - b) uczniowie Zespołu Szkół i Placówek Oświatowych:
 - danie mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy), ryby – min. 150 gram,
 - ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, makaron, kopytka – 200 gram,
 - surówka lub jarzyny gotowane – 150 gram,
 - danie jarskie: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy – 450 gram,
 - kompot lub napój – 150 ml.

Kaloryczność każdy gorący posiłku powinna mieścić się w przedziale od 600-900 kcal.

- 6) Posiłki muszą być przygotowane z pełnowartościowych produktów żywnościowych, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych (tj. m.in. świeżych, sezonowych – np. nowalijki, nowe

ziemniaki podawane od 15 maja, pierwszej jakości, ekologicznych), nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

- 7) Wykonawca winien zapewnić aby przygotowane i wydawane posiłki były urozmaicone (zmiana jadłospisu co 1 miesiąc – nie może się powtarzać 50 % zaplanowanych potraw), wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- 8) Oferowane w ramach zamówienia posiłki mają być zgodne z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze młodego organizmu – w poszczególnych kategoriach wiekowych.
- 9) 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.
- 10) 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 (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021).

3. 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 (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
- 3) Posiłki, uprzednio poporcjowane, mają być dostarczane do szkół, w których nie ma możliwości porcjowania i wydawania posiłków na miejscu (tj.: Szkole Podstawowej w Skale Nr.1, Nr.2, Szkole Podstawowej w Minodze, Szkole Podstawowej w Szczodrkowicach, Szkole Podstawowej w Cianowicach, Szkole Podstawowej w Smardzowicach, Zespole Szkół i Placówek Oświatowych w Skale) korzystając z miejsca przystosowanego do wydawania posiłków.
- 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).

Dowóz posiłków do szkół własnym transportem spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarно-Epidemiologiczną w specjalistycznych jednorazowych pojemnikach, przystosowanych do bezpośredniego spożycia posiłków.

- 7) Zamawiający zastrzega sobie dostarczenie posiłków bezpośrednio przed ich wydaniem w godzinach pomiędzy 11:30 do 13:00. Dokładna godzina wydawania posiłków w poszczególnych szkołach będzie ustalana przez wykonawcę indywidualnie dla każdej placówki bezpośrednio z dyrekcją szkoły.
- 8) Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w następnym 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 wyżywienia.
- 13) Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
- 14) Wykonawca usługi, na podstawie kalkulacji własnej, może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem (uczniom, nauczycielom, pracownikom szkół, itp.).
- 15) Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nieobjętym niniejszym zamówieniem (samodzielnie wykupującym posiłki) w cenie równej, jaką podał w ofercie.
- 16) 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.
- 17) W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia (przez szkoły) Wykonawcy co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Termin realizacji zamówienia:

Wymagany termin wykonania zamówienia: **od 1 września 2022 r. do 31 grudnia 2022 r.**

5. Wymagania stawiane Wykonawcom:

- 1) udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:
 - a) **spełniają warunki o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych**, w tym w szczególności spełniają warunek:
 - **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 polegające na przygotowaniu i dostawie żywienia, poświadczone dokumentami,
 - **posiadania uprawnień:** warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże że posiada zezwolenie SANEPIDU na prowadzenie usług cateringowych
 - **dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym:** Warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże dysponowanie sprzętem niezbędnym do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia. Wymagane minimum potencjału technicznego to:
 - 8 termosów do przewozu żywności,
 - samochód odpowiadający wymaganiom sanitarno-higienicznym do transportu żywności.
 - b) nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.
- 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.

6. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:

W celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy prawo zamówień publicznych, Wykonawcy winni przedstawić następujące dokumenty i oświadczenia:

- 1) **oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**, o których mowa w art. 22. ust. 1 pkt 1-4 ww. ustawy, zgodnie z treścią **zał. Nr 2** do niniejszego 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, zgodnie z treścią **zał. Nr 4** – wykaz usług. Wymagane minimum to 2 usługi polegające na przygotowaniu i dostawie żywienia.
- 3) **dokumenty potwierdzające, że usługi zostały wykonane należycie.**
- 4) przedłożenia **aktualnej Decyzji z Sanepidu zezwalającej na prowadzenie usług cateringowych.**
- 5) wykaz narzędzi wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami – zgodnie z treścią **zał. Nr 5** – Wykaz narzędzi do niniejszego zapytania ofertowego.
Wymagane minimum potencjału technicznego to:
 - 8 termosów do przewozu żywności,
 - samochód odpowiadający wymaganiom sanitarno-higienicznym do transportu żywności

Na potwierdzenie spełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy prawo zamówień publicznych Wykonawcy winni przedstawić następujące dokumenty i oświadczenia:

- 1) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie **art. 24 ust. 1 i 2 ustawy**, wypełnione i podpisane odpowiednio przez osoby upoważnione – **zał. Nr 3** do niniejszego zapytania ofertowego, w tym:
 - a) aktualny odpis z właściwego rejestru jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert lub
 - b) w stosunku do osób fizycznych – oświadczenia w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy – **zał. Nr 3A** do niniejszego zapytania ofertowego.

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

8. Miejsce i termin złożenia ofert:

- 1) Oferty należy składać w Miejsko Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Skale, ul. Szkolna 4, 32-043 Skala do dnia **29 sierpnia 2022 r. do godz. 15:00 (data wpływu do Ośrodka)**.
- 2) Oferty należy składać na drukach stanowiących załącznik Nr 1, w formie pisemnej, w jednym egzemplarzu oraz w zamkniętej kopercie z dopiskiem „*Odpowiedź na zapytanie ofertowe na wykonanie usługi dożywiania dzieci i młodzieży w szkołach na terenie Gminy Skala*”.
- 3) Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu wskazanym jako termin składania ofert.
- 4) Do oferty należy dołączyć oświadczenia stanowiące załączniki od Nr 2 do Nr 5.
- 5) Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest **Kinga Kazior- pracownik socjalny MGOPS w Skale**, w dni robocze, w godzinach urzędowania Ośrodka, tj. **poniedziałek – piątek, 8:00 do 15:00, tel. 12 445 95 79**.

9. Wyjaśnienie i modyfikacja zapytania ofertowego:

- α) 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.
- β) Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty, w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada warunkom określonym przez Zamawiającego.

10. Wybór najkorzystniejszej oferty:

- a) o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy złożyli oferty, podając nazwę firmy i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru.
- b) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w każdym czasie bez podania przyczyny.

11. 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.

12. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

- 1) Cena jednego posiłku powinna być podana netto i brutto łącznie z podatkiem VAT, zgodnie z treścią oferty.
- 2) 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.

13. Pozostałe informacje dotyczące udziału w postępowaniu:

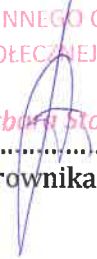
- a) nie dopuszcza się składania ofert częściowych ani wariantowych.
- b) wykonawcy mają prawo złożyć tylko jedną ofertę, która musi obejmować całość zamówienia.

PODINSPEKTOR

mgr Katarzyna Gądek

.....
(data i podpis pracownika prowadzącego postępowanie)

KIEROWNIK
MIEJSKO-GMINNEGO OŚRODKA
POMOCY SPOŁECZNEJ W SKALE

mgr Barbara Stanisł

.....
(data i podpis Kierownika Zamawiającego)

