

ZAPYTANIE CENOWE
Miejskie Centrum Usług Wspólnych
w Radomiu
ul. Pułaskiego 9
26-600 Radom

Miejskie Centrum Usług Wspólnych w Radomiu zwane dalej „Centrum” z siedzibą w Radomiu przy ul. Pułaskiego 9 – zaprasza do przedstawienia oferty na:

„Świadczenie usługi cateringowej polegającej na codziennym przygotowaniu zestawów obiadowych dla wychowanków w Placówce Opiekuńczo – Wychowawczej „Słoneczny Dom”, ul. Dzierkowska 9, 26-600 Radom”

1. *Do prowadzonego postępowania nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 roku- Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2022 poz. 1710 z późn.zm.) Wartość zamówienia jest niższa od kwoty 130 000,00 złotych, o której mowa w art. 2 ust. 1 pkt. 1 ww. ustawy. Postępowanie prowadzone jest w oparciu o zasady określone w niniejszym zapytaniu cenowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od niniejszego postępowania na każdym jego etapie bez wyłonienia Wykonawcy i bez podawania przyczyn. Zapytanie cenowe nie stanowi oferty zawarcia umowy w rozumieniu przepisów Kodeksu Cywilnego. Potencjalni Wykonawcy nie będą uprawnieni do występowania z jakimikolwiek roszczeniami pieniężnymi lub niepieniężnymi wobec Zamawiającego w związku niniejszym zapytaniem cenowym, w tym z tytułu poniesionych przez nich kosztów i szkód, w szczególności w przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od postępowania lub wyboru innego Wykonawcy.*
2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na codziennym dostarczaniu zestawów obiadowych dla 14 dzieci Placówki Opiekuńczo – Wychowawczej „Słoneczny Dom” w wieku od 1 roku do 25 lat we wszystkie dni tygodnia od 01 stycznia 2023 do 31 grudnia 2023 roku.
W czasie realizacji niniejszego zamówienia liczba dzieci objętych zamówieniem może ulec zmianie w okresie przerw w nauce szkolnej wynikającej z organizacji roku szkolnego oraz specyfiki placówki / placówka typu socjalizacyjnego i interwencyjnego /.
3. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe, które obowiązują przy żywieniu dzieci i młodzieży.
4. W okresie tygodniowym struktura obiadów powinna kształtować się następująco:
 - trzy dania mięsne, zupa, napój
 - dwa dania półmięsne, zupa, napój
 - jedno danie rybne, zupa, napój
 - jedno danie mączne /kaszy, makarony, kopytka, pierogi/, zupa, napój
5. Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.), bez dodatków soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie)
6. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania-pobór i ich przechowywanie zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r Nr 80 poz. 545)
7. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli, np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
8. Menu powinno być dostosowane do ewentualnych potrzeb żywieniowych wychowanków / alergię pokarmowe, bezmleczne, bezglutenowe, dieta dla niemowlaka, dieta dla diabetyka/
9. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzania tygodniowych jadłospisów w wersji papierowej dostarczone 1 x w tygodniu, rodzaj posiłków z dieta i ilość ustalana jest telefonicznie z placówki , możliwa jest modyfikacja jadłospisu.
10. Dostawca zobowiązany jest dostarczać posiłek w godzinach 13.00-14.00.
11. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt w sposób gwarantujący utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.

Znak sprawy DZP.271.1.99.2022.MCz.

12. Przewidywana ilość osobodni w całym okresie realizacji zamówienia: **5110 osobodni. / 14 dzieci X 365 dni /**
13. **Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany ilości zamawianych posiłków w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia w zależności od ilości dzieci przebywających w placówce.**
14. Miejsce dowozu posiłków Placówka Opiekuńczo - Wychowawcza „Słoneczny Dom”, ul. Dzierzkowska 9, 26-600 Radom.
15. Wykonawca zapewni odbiór odpadów pokonsumpcyjnych w dniu następnym do godziny 14.00
16. Posiłki powinny być sporządzane z zachowaniem obowiązujących norm żywieniowych i sanitarnych zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2021 poz. 2132.) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie w/w ustawy.
17. Posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy ze świeżych i pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady muszą być gorące, w temperaturze zgodnej z zasadami serwowania potraw, a ponadto:
 - porcje muszą być w opakowaniach jednorazowych;
 - pojemność zupy w opak. jednorazowych na jedno dziecko powinna wynosić min. 300g
 - -minimalna oczekiwana gramatura poszczególnych produktów:
 - a) ziemniaki – 200g
 - b) ryż, kasza, makaron (suche) po 60g
 - c) drób, mięso bez kości – 100g
 - d) ryba filet – 100g
 - e) drób z kością – 350g
 - f) danie mięsne w sosie – 60g
 - g) surówka lub warzywa gotowane – 100g
 - h) dania mączne (kopytka, pierogi, kluski śląskie) – min 250g
 - i) napój (kompot, sok, herbata) – 200g
18. Wykonawca będzie zobowiązany do : przygotowywania indywidualnych diet pokarmowych zgodnie z zaleceniami lekarskimi w przypadku ich wystąpienia /bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej, alergicznych różnego typu/
19. Posiłki powinny być dostarczone samochodem spełniającym wymogi sanitarno – techniczne do przewozu żywności. Transport powinien odbywać się w jednorazowych pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę , na które wykonawca posiada odpowiednie atesty oraz certyfikaty.
20. Okres dostarczania obiadów : od 1 stycznia 2023 roku do 31 grudnia 2023 roku we wszystkie dni tygodnia , tj. od poniedziałku do niedzieli oraz w dni świąteczne.
21. Przygotowanie, transport oraz dostarczenie posiłków leży po stronie Wykonawcy i musi być wliczone w cenę osobodnia.
22. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCAP. Transport powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę , na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty;
 - posiadania decyzji, zezwolenia lub innego dokumentu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzający dopuszczenie żywienia zbiorowego w zakładzie gastronomicznym w którym będą przygotowywane posiłki oraz możliwość prowadzenia cateringu (np. wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, decyzja Państwowego Inspektora Sanitarnego zezwalającego na prowadzenie określonej działalności gospodarczej.
 - posiadanie doświadczenia zawodowego m.in. 3 lat w zakresie usług cateringowych.
 - przygotowania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia;
 - przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia, wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki;
 - podawania takich środków spożywczych, które spełniają wymagania ustalone w przepisach wydawanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia;
 - przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, na bazie produktów najwyższej jakości oraz uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.

Znak sprawy DZP.271.1.99.2022.MCz.

23. Warunki i sposób realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy stanowiącym integralną część oferty - załącznik nr 2 do zapytania cenowego.
24. Do realizacji zamówienia zostanie wybrany Wykonawca, który zaoferuje najniższą cenę brutto oferty.
25. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zostanie zawarta umowa.
26. W sytuacji gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza odmówi zawarcia umowy, Zamawiający może dokonać wyboru kolejnej „najkorzystniejszej oferty” spośród pozostałych ofert
27. Jeżeli w postępowaniu zostaną złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
28. W przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy przez którąkolwiek ze stron, Zamawiający może dokonać wyboru kolejnej „najkorzystniejszej oferty” spośród pozostałych ofert.
29. Termin realizacji zamówienia od dnia **01.01.2023r.** – do dnia **31.12.2023 roku**.
30. Miejscem wykonania zamówienia jest Placówka Opiekuńczo - Wychowawcza „Słoneczny Dom”, ul. Dzierkowska 9, 26 – 600 Radom.
31. W czasie realizacji zamówienia nie ma możliwości zmiany ceny przedmiotu zamówienia na niekorzyść Zamawiającego.
32. Termin składania ofert wyznaczam na dzień 08.12.2022 roku godz. 11⁰⁰. Ofertę - załącznik nr 1 do zapytania cenowego należy opatrzyć podpisem Wykonawcy / osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy, następnie zeskanować i przesłać na adres e-mail: sekretariat@cuwradom.pl lub złożyć w formie papierowej w siedzibie Zamawiającego – sekretariat Miejskiego Centrum Usług Wspólnych w Radomiu, przy ul. Pułaskiego 9, (hol budynku przy ul. Pułaskiego 9, II piętro). W przypadku podpisania oferty przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy należy dołączyć dokument, z którego wynikało będzie powyższe uprawnienie. Jeżeli Wykonawca składa ofertę poprzez ustanowionego pełnomocnika, Zamawiający wymaga załączenia do oferty stosownego pełnomocnictwa rodzajowego.
33. **Brak podpisu na ofercie lub nie złożenie do oferty pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy) spowoduje, że oferta nie będzie podlegała ocenie przez Zamawiającego przy wyborze najkorzystniejszej oferty bez dodatkowego wezwania do uzupełnienia.**
34. Za datę przekazania oferty złożonej w formie elektronicznej, przyjmuje się datę jej wpływu na skrzynkę e-mail Zamawiającego.
35. Oferty, które wpłyną po wyznaczonym terminie składania ofert, nie będą rozpatrywane przy wyborze najkorzystniejszej oferty ani zwracane Wykonawcy; zostaną dołączone do dokumentacji postępowania.
36. Oferty niekompletne, nieczytelne lub podpisane przez osoby nieuprawnione nie będą podlegać ocenie przez Zamawiającego.
37. W toku badania i oceny ofert Zamawiający, może żądać od potencjalnych Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
38. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może poprawić oczywiste omyłki rachunkowe i pisarskie.
39. W przypadku, gdy Wykonawca po mimo dwukrotnego wezwania nie udzieli Zamawiającemu stosownych wyjaśnień oferta nie będzie podlegać dalszej ocenie przez Zamawiającego przy wyborze najkorzystniejszej oferty.
40. O wyborze oferty, lub od odstąpieniu od zapytania cenowego, Zamawiający zawiadomi w formie elektronicznej Wykonawców, którzy złożyli ofertę.
41. Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie i miejscu podpisania umowy.
42. Termin związania złożoną ofertą wynosi dni 30 licząc od terminu składania ofert., tj. 06.01.2023 roku.
43. Wszelkie pytania i wątpliwości dotyczące zamówienia należy kierować na adres e-mail Zamawiającego zamowienia@cuwradom.pl lub telefonicznie na nr: 48 368 09 04.
44. Osobą upoważnioną do udzielania informacji jest: Marlena Czyżewska.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Projekt umowy

DYREKTOR
Miejskiego Centrum Usług
Wspólnych w Radomiu
mgr Anna Rybak-Pałka
/podpis na oryginale/