

RRiP.272.2.22.2018 AM

**ZAPYTANIE OFERTOWE
O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
O WARTOŚCI SZACUNKOWEJ PONIŻEJ 30 000 EURO**

Zamawiający:

**GMINA SZLICHTYNGOWA
ul. Rynek 1
67-407 Szlichtyngowa**

Na podstawie art. 4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) zapraszamy Państwa do udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie **zapytania ofertowego** na:

Dożywianie dzieci w szkołach na terenie Gminy Szlichtyngowa

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i wydawaniu posiłków- obiadów dwudaniowych w naczyniach jednorazowych ze sztućcami jednorazowymi i kubkami- koszty te należy ująć w kalkulacji ceny dla dzieci w szkołach na terenie Gminy Szlichtyngowa: Gimnazjum w Szlichtyngowej, Szkoła Podstawowa w Jędrzychowicach i Szkoła Podstawowa w Starych Drzewcach.

Naczynia oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi. Szczegółowe godziny wydawania posiłków ustalane będą bezpośrednio z dyrektorami szkół. W wyjątkowych sytuacjach związanych ze zmianą organizacji dnia pracy w szkole dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie po wcześniejszym uzgodnieniu Wykonawcy z Dyrekcją szkoły.

Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności- wymagane jest posiadanie co najmniej 2 samochodów dostosowanych do przewozu żywności.

Dożywianie odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 02 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (dni świąteczne, ferie zimowe, wakacje).

Szacunkowa liczba dzieci objętych zamówieniem to 70 osób.

Liczba ta może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu, za co zamawiający nie bierze odpowiedzialności. Liczba dzieci powinna być weryfikowana z jednodniowym wyprzedzeniem.

Dzienna ilość posiłków:

- Gimnazjum w Szlichtyngowej- 6
- Szkoła Podstawowa w Starych Drzewcach- 32
- Szkoła Podstawowa w Jędrzychowicach- 32

Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego, ze świeżych artykułów spożywczych, posiadające aktualne terminy ważności.

Jadłospis powinien być urozmaicony. Dania nie mogą się powtarzać w cyklu

czternastodniowym.

Posiłki będą dostarczane w kolejności:

- I danie- we wtorki i czwartki
- II danie- w poniedziałki, środy i piątki

I danie: zupa z wstkadk(w postaci mięsa lub wędliny)z pieczywem. Jedna porcja zupy powinna mieć objętość minimum 400 ml plus 3 kromki chleba lub 1 bułka. Preferowane zupy to: pomidorowa, klopsowa, ogórkowa, grochowa, jarzynowa, fasolowa, kapuśniak, krupnik oraz rosół z makaronem. Preferowane wędliny stanowiące wkładkę do zupy powinny być wysokiej jakości. Parówki i kiełbasy zawierające minimum 70% mięsa. Wkładka do zupy powinna być podawana na przemian: mięso, kiełbasa. Pieczywo do zupy powinno być podawane na przemian: 3 kromki chleba, 1 bułka.

Poszczególne składniki pierwszego dania powinny być dostarczane w osobnych pojemnikach (osobno zupy, osobno mięso/wędliny, osobne pieczywo).

II danie: ziemniaki lub zamiennik(makaron, ryż, kasza), mięso surówka oraz sok owocowy lub kompot. Jedna porcja drugiego dania powinna ważyć lub mieć objętość: ziemniaki, lub w/w zamiennik minimum 200 g., mięso min. 100 g., surówka min. 150 g., sok owocowy lub kompot min. 200 ml. Surówki powinny być urozmaicane (min. 3 rodzaje) i podawane także na przemian.

Mięso powinno występować w postaci: kotlet schabowy, kotlet de volaille, zrazy, udka drobiowe, kotlety mielone, gulasz, filet rybny z dorsza lub morszczuka- min. 100 g.

Drugie danie mogą stanowić również: pierogi, naleśniki z serem, kopytka, krokiety – min. 250 g. W przypadku tych dań Wnioskodawca nie dołącza ziemniaków lub zamiennika (makaronu, ryżu, kaszy) oraz surówki- zastępuje je jogurtem lub owocem.

Poszczególne składniki drugiego dania powinny być dostarczane w osobnych pojemnikach (osobno ziemniaki, osobno mięso, osobno sos, osobno surówka, osobno makaron itd., poza potrawami podawanymi w sosie np. gulasz).

Podawane mięso w zupie i w drugim daniu nie powinno być tłuste, przerośnięte żyłami.

Wykonawca przygotowywać będzie posiłki (I i II danie) o kaloryczności każdego nie mniejszej niż 450 kcal, nie wliczając kaloryczności soku owocowego lub kompotu.

Wykonawca będzie podawał dwutygodniowy jadłospis do wiadomości Dyrektorów szkół z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2018r. poz. 1541), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia oraz przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

Wykonawca będzie przygotowywał ,dostarczał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań kontrolujących zawartość kaloryczną i jakość posiłków.

W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu Wykonawca zostanie obciążony kosztami badań.

Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem, na własny koszt, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw koszty transportu i wydawania posiłków należy ująć w kalkulacji ceny.

Wykonawca zadba o czystość termosów oraz poniesie koszty załadunku oraz rozładunku wszystkich dostaw posiłków. Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia odpadów pokonsumpcyjnych w miejscach wydawania posiłków.

Posiłki będą wydawane w danej szkole w pomieszczeniach wskazanych przez Dyrektora danej placówki oświatowej.

W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o takiej samej wartości odżywczej na swój koszt z innych źródeł.

Zamawiający nie przewiduje możliwości wydawania w zamian za posiłek suchego prowiantu.

Wynagrodzenie za wykonaną usługę będzie przekazywane na konto wykonawcy po przedstawieniu faktury za każdy miesiąc świadczonej usługi do każdego 10-go dnia miesiąca następującego po miesiącu świadczonej usługi.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanej usługi.

II. Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki:

1. Formularz ofertowy - załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Oświadczenie o dysponowaniu środkiem transportu, przeznaczonym do przewozu żywności- załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
3. Oświadczenie o uprawnieniach do wykonania zamówienia- załącznik nr 3

III. Istotne postanowienia umowy:

- Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
- Określona cena za posiłek w ust.5 umowy jest niezmienna i obowiązywać będzie przez cały okres trwania niniejszej umowy.
- Termin płatności faktur ustala się na 14 dni od daty otrzymania faktury. Podstawą do wystawienia faktury VAT jest protokół odbioru robót.
- Umowa będzie obowiązywała do 31.12.2019 r.
- Zamawiający zastrzega sobie uprawnienie do wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku stwierdzenia 3-krotnego negatywnego wyniku badań kontrolujących zawartość kaloryczną i jakość posiłków.

IV. Kryteria oceny ofert:

- 1) Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria oceny ofert:

Kryterium:

- **cena - waga 60%**
- **czas dostawy- waga 40%**

- 2) Ocena ofert zostanie przeprowadzona na podstawie przedstawionego wyżej kryterium oraz jego wagi. Oferty oceniane będą punktowo, w następujący sposób:

Cena najniższa

$$\text{Cena} = \frac{\text{Cena badana}}{\text{On}} \times 100 \text{ pkt.} \times 60\%$$

On

$$\text{Czas dostawy} = \frac{\text{Ob}}{\text{Ob}} \times 100 \text{ pkt.} \times \text{waga } 40\%$$

Ob

gdzie:

On - oznacza najmniejszą odległość wynikającą ze złożonych ofert

Ob - oznacza odległość kuchni z oferty badanej.

Zamawiający wybierze w niniejszym postępowaniu Wykonawcę, którego oferta będzie miała najkorzystniejszy bilans punktów.

V. Opis sposobu obliczania ceny:

1) Cena winna zawierać wszystkie koszty, jakie poniesie wykonawca z tytułu należytego wykonania przedmiotu zamówienia w tym koszty podatku VAT.

2) Wykonawca zobowiązany jest do podania całkowitej ceny zamówienia, wyliczonej do dwóch miejsc po przecinku, wyrażonej cyfrowo i słownie w złotych polskich.

VI. Termin wykonania zamówienia: od 02.01.2019 r. - 31.12.2019 r.

VII. Miejsce, termin i sposób składania ofert wraz z niezbędnymi załącznikami:

Ofertę należy:

a) złożyć w formie pisemnej w języku polskim, z wykorzystaniem formularza ofertowego, (osobiście, pisemnie – listem) w siedzibie Zamawiającego, pokój nr: 9 (sekretariat) do dnia **2018-12-18 do godz. 10:00.**

b) Zaleca się, aby pierwszą stroną oferty stanowił formularz oferty.

c) Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę. Poprawki cyfr i liczb należy pisać wyrazami.

d) Całość tworząca ofertę winna być spięta lub zszyta w sposób zapobiegający jej dekompletacji. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty zostały ponumerowane przez Wykonawcę (dotyczy tylko zapisanych stron oferty).

ofertę należy opakować w jednej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego i opatrzonej napisem: **„Dożywianie dzieci w szkołach na terenie Gminy Szlichtyngowa: Znak sprawy: RRIp.272.2.22.2018”**

VIII. Rozstrzygnięcie postępowania:

Zamawiający po wyborze najkorzystniejszej oferty niezwłocznie powiadomi o tym fakcie Wykonawców.

Osobami upoważnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:

Krystyna Zientek- p.o. Dyrektora MGOPS w Szlichtyngowej, tel. 65 549 72 46;
e-mail: ops@szlichtyngowa.pl

Tatiana Wasielewska-Inspektor ds. zamówień publicznych, pozyskiwania środków zewnętrznych i promocji, tel. 65 549 23 27;
e-mail: tatiana.wasielewska@szlichtyngowa.pl

Z poważaniem:

BURMISTRZ
MIASTA I GMINY

mgr inż. Jolanta Wielgus