

Podedwórze, dnia 19.07.2021 r.

Zapytanie ofertowe

„Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków dla uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu w roku szkolnym 2021/2022”

I ZAMAWIAJĄCY

1. Nazwa i adres

Gmina Podedwórze, adres: Podedwórze 44, 21-222 Podedwórze, tel. 83 379 50 11;
e-mail: ug@podedworze.pl; strona internetowa: www.podedworze.pl

II PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO

1. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia posiłków dla dwóch grup dzieci z Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu:

- 1) dzieci Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu Przedszkole Samorządowe – przygotowanie i dostarczenie 2 posiłków dziennie: śniadanie i dwudaniowy obiad (zupa, drugie danie, kompot) dla nie więcej niż 40 dzieci w wieku 3-6 lat uczęszczających do przedszkola w okresie od 02.09.2021 r. do 08.07.2022 r.
- 2) uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu Szkoła Podstawowa w okresie od 02.09.2021 r. do 23.06.2022 r. - przygotowanie i dostarczenie gorącego posiłku – jednodaniowego obiadu (w tygodniu: trzy razy zupa z wkładką i dwa razy drugie danie) dla nie więcej niż 80 uczniów szkoły podstawowej w wieku 7-15 lat

2. Posiłki będą dostarczane i wydawane 2 razy dziennie:

- 1) śniadanie przedszkolne – o godzinach od 9:00 do 9:30,
- 2) obiad szkolny – od godziny 11.25 do 11.45 i bezpośrednio po nim obiad dla dzieci przedszkolnych, ok. godziny 12.00 od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia. Wykonawca o dniach wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych zostanie poinformowany telefonicznie/faxem/e-mailem lub pismem.

3. Zamawiający umożliwi wykorzystanie szkolnego zaplecza kuchennego do wydawania lub przygotowania posiłków na zasadzie użyczenia regulowanego odrębną umową. Wyposażenie szkolnego zaplecza kuchennego obejmuje: dostęp do energii elektrycznej i ciepłej wody użytkowej, 3 zlewy kuchenne, patelnię elektryczną, naczynia i sztućce, 2 kuchenki gazowe z butlami, taboret gazowy, wyparzarka, stół gastronomiczny metalowy, szafa na talerze metalowa. W przypadku wykorzystania przez Wykonawcę szkolnego zaplecza kuchennego, na Wykonawcy spoczywać będą następujące obowiązki:

- 1) w przypadku wykorzystania zaplecza kuchennego do wydawania posiłków – uzyskanie wszelkich wymaganych prawem zgód i pozwoleń niezbędnych do wydawania posiłków w stołówce szkolnej, a także uiszczenie opłat za zużytą wodę i energię elektryczną według wskazań liczników. Do obowiązków Wykonawcy w tym przypadku należy sprzątnięcie we własnym zakresie szkolnego zaplecza kuchennego (w tym mycie naczyń, jeśli Wykonawca z nich korzysta).

- 2) w przypadku wykorzystania zaplecza kuchennego do przygotowania posiłków – zapewnienie odpowiedniego wyposażenia oraz uzyskanie wszelkich wymaganych prawem zgód i pozwoleń niezbędnych do przygotowywania posiłków w stołówce szkolnej, a także uiszczenie opłat za zużytą wodę i energię elektryczną według wskazań liczników (w przypadku gdy Wykonawca będzie korzystał z wody i energii elektrycznej). Do obowiązków Wykonawcy w tym przypadku należy sprzątanie we własnym zakresie szkolnego zaplecza kuchennego (w tym mycie naczyń).
 - 3) szczegółowe zapisy dotyczące obowiązków Wykonawcy korzystającego ze szkolnego zaplecza kuchennego uregulowane zostały w umowie, której wzór stanowi załącznik nr 3 do niniejszego zapytania.
4. W ramach wykonania przedmiotu zamówienia do obowiązków Wykonawcy należy:
- 1) przygotowanie posiłku przez własny personel,
 - 2) w przypadku przygotowania posiłków poza szkolnym zapleczem kuchennym - dostarczenie przygotowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych, wydanie posiłków, odbieranie termosów i pojemników, mycie i wyparzanie termosów w siedzibie Wykonawcy,
 - 3) w przypadku przygotowania posiłków z wykorzystaniem szkolnego zaplecza kuchennego - przygotowanie i wydanie posiłków, mycie i wyparzanie naczyń, sprzątanie zaplecza kuchennego,
 - 4) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki.
5. Liczba posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci/uczniów. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić liczbę posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
6. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom/uczniom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
7. Szacunkowa liczba dzieci/uczniów objętych zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.

8. Jadłospis dla dzieci z przedszkola:

- 1) jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 10 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Jadłospisem może obejmować okres trzech tygodni lub miesiąca. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu.
- 2) dzienny jadłospis obejmuje:
 - a) pierwszy posiłek (śniadanie)- przykładowe zestawy:
 - kanapki (pieczywo/masło/ wędlina/ warzywa lub pieczywo/ masło/ żółty ser/warzywa lub pieczywo/ masło/ twarożek z warzywami), owoc, herbata, sok lub kakao,
 - zupa mleczna lub serek lub jogurt, drożdżówka, kanapka (pieczywo/masło/dżem), herbata lub sok lub kakao, owoc
 - b) drugi posiłek: pożywna zupa, drugie danie, napój (kompot lub sok),

- 3) wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z Zamawiającym,
- 4) pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć ciepłą zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,
- 5) pod pojęciem drugie danie należy rozumieć ciepły posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, placki ziemniaczane itp.
- 6) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia.
- 7) jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej, odżywczej oraz wysokich walorach smakowych,
- 8) urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:
 - a) doboru posiłków,
 - b) barwy,
 - c) smaku i zapachu,
 - d) konsystencji,
 - e) sposobu przyrządzenia potraw,
- 10) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci.

9. Jadłospis dla uczniów szkoły podstawowej:

- 1) jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 10 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Jadłospisem może obejmować okres trzech tygodni lub miesiąca. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu.
- 2) dzienny jadłospis obejmuje pożywną zupę lub drugie danie,
- 3) pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć ciepłą zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,
- 4) pod pojęciem drugie danie należy rozumieć ciepły posiłek złożony z mięsa/ryby z surówką lub gotowanymi jarzynami oraz dodatku (zamiennie: ziemniaki, kasze, ryż lub makaron). Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, placki ziemniaczane itp.,
- 5) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia,
- 6) jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych,
- 7) urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:
 - a) doboru posiłków,
 - b) barwy,

- c) smaku i zapachu,
- d) konsystencji,
- e) sposobu przyrządzenia potraw,
- 9) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów.

10. Standardy żywienia

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów dobrej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy, w szczególności rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieci 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 2016r. poz. 1154).
- 2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 3-6 lat oraz w wieku 7-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie konserw lub gotowych dań typu zupy w proszku. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość, kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia oraz niniejszym zapytaniu, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąża Wykonawcę.
- 4) Przygotowanie posiłków powinno odbywać się zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia (np. *Żywność dzieci w Przedszkolach* Zofii Wachowiak, Haliny Weker), podstawę powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.
- 5) Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj.: zupa – temperatura 75°C +/-3°C, drugie danie –temperatura 65°C +/-3°C.
- 6) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.
- 7) Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 8) Wydawaniem posiłków na terenie szkoły zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w

uzasadnionych przypadkach powyższych próbek. Próbki żywności będą przechowywane w miejscu wydawania posiłków.

10) Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.

11) Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość.

12) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

11.Sposób dostawy

1) W przypadku przygotowywania posiłków poza szkolnym zapleczem kuchennym, realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

2) Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

3) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

4) Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce), które może udostępnić Wykonawcy na zasadach zawartych w protokole zdawczo-odbiorczym.

5) W przypadku wykorzystania przez Wykonawcę szkolnego zaplecza kuchennego – Wykonawca ponosi koszty związane z myciem naczyń (w przypadku wykorzystania naczyń Zamawiającego) oraz sprzątnięciem kuchni, a także obciążany będzie za zużytą wodę i energię elektryczną według wskazań wydzielonych dla zaplecza liczników. Dodatkowo z tytułu wykorzystania szkolnego zaplecza kuchennego Wykonawca zapłaci zamawiającemu czynsz w wysokości ustalonej w umowie (załącznik r 3 do niniejszego zapytania).

III SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY

Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie.

Należy podać cenę netto, podatek VAT, cenę brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka w przedszkolu oraz jednego ucznia szkoły podstawowej zgodnie z przedmiotem zamówienia. Proszę również o podanie osobno cen: śniadania i obiadu dwudaniowego dla jednego dziecka. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena może być tylko jedna. Cena nie ulega zmianie przez okres, na który umowa zostanie zawarta.

IV KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT:

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium: cena – 100%.
2. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
3. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najtańsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.
4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Oferenci, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych wcześniej ofertach.

V MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć **do dnia 6 sierpnia 2021 r. do godz.14.00** w zaklejonej kopercie, w siedzibie Urzędu Gminy Podedwórze, Podedwórze 44, 21-222 Podedwórze.
2. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: **„Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków dla uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu w roku szkolnym 2021/2022”**
3. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostanie bez otwierania zwrócona Wykonawcy.
4. Wykonawca może wprowadzić zmiany w ofercie lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed terminem upływu jej składania.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania postępowania w każdej chwili do dnia zawarcia umowy bez podania przyczyny. W takiej sytuacji Zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności, w tym odszkodowawczej.

VI WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania

Wykonawca jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiada uprawnienia dla miejsca rzeczywistego prowadzenia działalności gospodarczej. Ocena spełniania w/w warunków dokonana w oparciu o oświadczenie wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania oraz załączoną do oświadczenia kserokopię wpisu do rejestru Państwowej Inspekcji Sanitarnej

2) posiadają wiedzę i doświadczenie, potencjał techniczny i dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawią pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych wykonania zamówienia. Wymagane jest co najmniej roczne doświadczenie w prowadzeniu działalności związanej z dostarczaniem posiłków do podmiotów zewnętrznych. Ocena spełniania w/w warunków dokonana w oparciu o oświadczenie wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania.

3) sytuacja ekonomiczna i finansowa

Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia – Ocena spełniania w/w warunków dokonana w oparciu o oświadczenie – załącznik nr 2

VII SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie z napisem „Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków dla uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórze w roku szkolnym 2021/2022
2. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
 - a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1
 - b) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 2
 - c) Kserokopia wpisu do rejestru Państwowej Inspekcji Sanitarnej
 - d) Wzór umowy parafowany przez Wykonawcę – załącznik nr 3

Brak któregośkolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem oferty.

VIII INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie umieszczona na stronie: www.podedworze.pl

IX OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU

Jolanta Burzec, Podedwórze 44, 21-222 Podedwórze, tel. 83 379 50 11; e-mail: ug@podedworze.pl; j.burzec@podedworze.pl

Wójt Gminy

Monika Mackiewicz-Drag