

Stepnica, dnia 17.08.2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczące zaproszenia do złożenia oferty cenowej na usługę polegającej na **przygotowaniu i dostarczeniu gorących posiłków dla dzieci w szkołach i przedszkolu z Gminy Stepnica.**

I. Zamawiający.

Nabywca: **Gmina Stepnica, ul. Tadeusza Kościuszki 4 72-112 Stepnica NIP 8560008633,**
Odbiorca: **Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Konstantego Maciejewicza w Stepnicy, ul. Bolesława Krzywoustego 4, 72-112 Stepnica.**

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu gorącego posiłku:

a) pełnego obiadu z napojem oraz owocem (zupa+ drugie danie)

Ilość dzieci do posiłku: około 70 dzieci w wieku od 2,5 do 16 lat uczęszczających do:

- a) **Publiczna Szkoła Podstawowa im. ks. Jana Twardowskiego w Racimierzu, ul. Niepodległości 9, 72-111 Racimierz,**
- b) **Publiczna Szkoła Podstawowa im. Konstantego Maciejewicza w Stepnicy, ul. Bolesława Krzywoustego 4, 72-112 Stepnica,**
- c) **Przedszkole Samorządowe w Stepnicy ul. Bolesława Krzywoustego 4, 72-112 Stepnica,**

- b) Zamawiający przewiduje możliwość zmniejszenia bądź zwiększenia ilości wydawanych posiłków dziennie w zależności od potrzeb, jednakże zmiany te nie spowodują zmiany ceny jednostkowej posiłku,
- c) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i stosownie do norm bezpieczeństwa zgodnych ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 2,5 do 16,
- d) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów,
- e) Wykonawca jest odpowiedzialny za prawidłową temperaturę posiłków tj. zupy co najmniej 75°C, drugiego dania co najmniej 63°C, surówki nie wyższej niż 4°C,
- f) Osoba dostarczająca posiłki musi posiadać aktualne badania lekarskie,
- g) Zamawiający nie dopuszcza wykonywania posiłków z półproduktów,
- h) Odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi Wykonawca,
- i) Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwoleń, opinię, protokół), lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie na prowadzenie cateringu,
- j) Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymywanie odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań, higienę produkcji, sposób transportu posiłków,

- k) Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 04.09.2018 roku do 21.06.2019 roku od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od nauki w godzinach ustalonych z dyrektorami szkół.
- l) Wykonawca musi posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz doświadczenie w żywieniu zbiorowym,
- m) Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów,
- n) Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może się powtarzać w okresie następujących po sobie 10 dni,
- o) Wykonawca będzie dostarczał dekadowy jadłospis przygotowany na kolejny tydzień z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości, gramatur posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
- p) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2015 r., poz.594 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymogów, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016 r., poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności
- q) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla dzieci w wieku 2,5 -16 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
- r) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie
- s) Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami
- t) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług,
- u) Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne,
- v) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę oraz jego walory smakowe i estetyczne,
- w) Wykonawca poniesie koszty transportu, załadunku, rozładunku posiłków oraz odbioru i utylizacji powstałych z tego tytułu odpadów pokonsumpcyjnych,
- x) Zamawiający zastrzega sobie możliwość wykupienia u Wykonawcy posiłków przez dzieci, które nie są objęte programem dożywiania za cenę określoną przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

III. Termin realizacji zamówienia.

Dożywianie odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 04.09.2018 r. do 21.06.2019 r., z wyłączeniem dni wolnych od nauki, szczegółowo ustalonych z dyrektorami szkół.

IV. Opis sposobu obliczania oferty.

1. Cenę ofertową należy podać w walucie PLN, uwzględniając doświadczenie i wiedzę zawodową Wykonawcy, jak i wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia
2. Cena nie może ulec zmianie przez cały okres ważności umowy
3. Zamawiający nie przewiduje żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu umowy.

V. Opis kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez zamawiającego według kryterium :
 - a. **cena – 40 pkt.**
 - b. **doświadczenie (referencje) min. 2 lata (przez doświadczenie Zamawiający rozumie doświadczenie Wykonawcy w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży) – 30 pkt.**

opis:

 - 2 do 4 lat – 10 pkt.
 - 5 do 10 – 20 pkt.
 - 11 i powyżej - 30 pkt.
 - c. **lokalizacja (przez lokalizację Zamawiający rozumie siedzibę procesu technologicznego od miejsca siedziby Zamawiającego) – 30 pkt.**

opis:

 - 0 km do 15 km – 30 pkt.
 - 16 km do 20 km – 10 pkt.
 - powyżej 20 km – 0 pkt.

Liczba punktów, którą można uzyskać w ramach tego kryterium obliczona zostanie przez podzielenie ceny najtańszej oferty przez cenę oferty badanej oraz przemnożenie tak otrzymanej liczby przez wagę kryterium, którą ustalono na 40 wg wzoru:

$$C = (C_{\min} / C_b) \times 40 + \text{doświadczenie} + \text{lokalizacja}$$

gdzie:

C – liczba punktów oferty wynikających z kryterium ceny,

C_{min} – cena najtańszej oferty,

C_b – cena badanej oferty

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 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, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane wcześniej.

VI. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i ofert wariantowych
3. Ofertę należy składać w nieprzejrzystej i zaklejonej kopercie
4. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: Dożywianie dzieci w szkołach i przedszkolu z Gminy Stepnica”
5. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
 - a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1
 - b) Oświadczenie – załącznik nr 2
 - c) Wzór umowy- załącznik nr 3(parafowany przez Wykonawcę).

Nie dołączenie do ofert któregokolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem ofert.

VII. Miejsce oraz termin składania ofert.

1. Oferty należy złożyć na adres: Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Konstantego Maciejewicza w Stepnicy, ul. Bolesława Krzywoustego 4, 72-112 Stepnica, nie później niż do dnia 28.08.2018 r. do godz. 9.00.
2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 28.08.2018 r. o godz. 9.15 w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Stepnicy
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do swobodnego wyboru oferty oraz odstąpienia od wyboru oferty, bez podania przyczyny i ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.

VIII. Zasady i formy komunikacji.

1. Osoba ze strony Zamawiającego uprawniona do kontaktów z Wykonawcami jest Pani Jolanta Jędrzejewska dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Stepnicy tel. 91 418 84 15.

17.08.2018

DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego.....
Data i podpis Stepnicy
mgr Jolanta Jędrzejewska

Załącznik nr 1 do

**Zapytania ofertowego o cenę na przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla
dzieci w szkołach i przedszkolu z Gminy Stepnica**

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa i siedziba oferenta:

.....
.....

Nawiązując do zapytania ofertowego . :

- 1) oferujemy wykonanie całości zamówienia określonego w zapytaniu ofertowym,
- 2) oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zapytaniem ofertowym i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty,
- 3) w przypadku wygrania postępowania w czasie i terminie wskazanym przez Zamawiającego, podpiszemy umowę na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym,
- 4) Oferujemy dostawę posiłków dla dzieci uczęszczających do szkół i przedszkola z terenu Gminy Stepnica od dnia 04.09.2018 r. do dnia 21.06.2019 r. zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym
- 5)

za cenę wynoszącą zł.

(słownie:.....)

za jeden posiłek.

w tym podatek VAT w wysokości.....% co daje kwotęzł.

(słownie:.....)

7) załącznikami do niniejszej oferty są:

- oświadczenie oferenta
- wzór umowy podpisany (każda strona opatrzona parafką) – dwa egzemplarze

.....
(data i podpis osoby uprawnionej do
składania oświadczeń woli w imieniu oferenta)

Załącznik nr 2 do
Zapytania ofertowego o cenę na przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków do szkół
i przedszkola z Gminy Stepnica

(pieczęć oferenta: adres, tel. fax)

O Ś W I A D C Z E N I E

Oświadczam, iż zgodnie z art. 22 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2015.2164 z dnia 2015.12.22):

- 1) posiadam uprawnienia niezbędne do wykonania określonej w ofercie działalności i czynności
- 2) posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie
- 3) dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym a także dysponuję osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- 4) znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

Oświadczam, iż zgodnie z art. 24 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2015.2164 z dnia 2015.12.22) nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... dnia

.....
(podpis osoby uprawnionej do składania
oświadczeń woli w imieniu Oferenta)

UMOWA NR

zawarta w dniu roku pomiędzy

Gminą Stepnica, zwaną w umowie „**Wynajmującym**”, reprezentowaną przez Burmistrza Miasta i Gminy Andrzeja Wyganowskiego w imieniu którego na podstawie udzielonego pełnomocnictwa działa Pani Jolanta Jędrzejewska – Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Stepnicy

a

.....
reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej „**Wykonawcą**” z drugiej strony

została zawarta umowa w sprawie dożywiania dzieci w szkołach i przedszkolu z Gminy Stepnica

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu gorącego pełnego obiadu z napojem oraz owocem (zupa + drugie danie) dla dzieci w szkołach i przedszkolu z Gminy Stepnica, zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym, stanowiącym integralną część umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia

§ 2

1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do:
 - Publicznej Szkoły Podstawowej im. Konstantego Maciejewicza w Stepnicy, ul. Bolesława Krzywoustego 4 72-112 Stepnica
 - Przedszkola Samorządowego w Stepnicy, ul. Bolesława Krzywoustego 4 72-112 Stepnica
 - Publicznej Szkoły Podstawowej im. Ks. Jana Twardowskiego w Racimierzu, ul. Niepodległości 9 72-111 Żarnowo
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
3. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 04.09.2018 r. do dnia 21.06.2019 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od nauki w godzinach:
 - Publiczna Szkoła Podstawowa w Racimierzu o godz.
 - Publiczna Szkoła Podstawowa w Stepnicy o godz.

- Przedszkole samorządowe w Stepnicy o godz.
4. Wykonawca będzie dostarczał dekadowy jadłospis przygotowany na kolejny tydzień z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem.
 5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i stosownie do norm bezpieczeństwa zgodnych ze standardami HACCAP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 2,5 do 16 lat
 6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2015 r., poz.594 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymogów, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U z 2016 r., poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności
 7. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.
 8. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 9. Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymagania sanitarno-higieniczne
 10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę oraz jego walory smakowe i estetyczne
 11. Wykonawca poniesie koszty transportu, załadunku, rozładunku posiłków oraz odbioru i utylizacji powstałych z tego tytułu odpadów pokonsumpcyjnych.

§ 3

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do świadczenia usług objętych przedmiotem umowy także dla chętnych dzieci i pracowników.
2. Cena posiłku nie może przekroczyć ceny określonej w § 4 ust. 1 umowy.
3. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego świadczyć usługi gastronomicznej na rzecz osób trzecich.

§ 4

1. Strony uzgadniają cenę posiłku w wysokości (słownie:).
2. Cena posiłku, o której mowa w ust.1 nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.
3. W przypadku ustawowej zmiany podatku VAT na usługi objęte niniejszą umową, Zamawiający dopuszcza zmianę ceny wynikającej ze zmianami tego podatku.
4. Zmiany, o których mowa w ust.4 zostaną wprowadzone aneksem do niniejszej umowy.

§ 5

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1 odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
2. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy dla usług stanowi iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu i zaoferowanej ceny określonej w § 4 ust.1
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby przygotowywanych posiłków, w stosunku do szacunkowej liczby, o której mowa w zapytaniu ofertowym, z zastrzeżeniem, że liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu jadłospisu posiłków.
5. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w zapytaniu ofertowym.

§ 6

1. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę na :
 - Nabywca- Gmina Stepnica, ul. Tadeusza Kościuszki 4 NIP 8560008633
 - Odbiorca- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Stepnicy, ul. Bolesława Krzywoustego 4
2. Wynagrodzenie o którym mowa w ust. 1 płatne będzie miesięcznie, w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

§ 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.
2. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.
3. Z Przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę.

§ 8

1. Umowę zawarto na czas określony tj. 04.09.2018 r. do dnia 21.06.2019 r.
2. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:
 - zasadnych co najmniej **dwóch** skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
 - naruszenie przez Wykonawcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
 - uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,
 - stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem itp.

§ 9

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu Cywilnego i Ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. W przypadku gdy strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony podają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: