

OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W ZBĄSZYNKU
UL. DŁUGA 1,
66-210 ZBĄSZYNEK

ZAPRASZA DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ NA REALIZACJĘ ZADANIA PUBLICZNEGO PN. „PRZYGOTOWANIE I DOSTAWA POSIŁKÓW DO SZKÓŁ NA TERENIE GMINY ZBĄSZYNEK W ROKU 2016” - dot. zamówienia poniżej 30.000 Euro

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci w szkołach na terenie gminy Zbąszynek:
 - Gimnazjum w Zbąszynku
 - Szkoła Podstawowa w Zbąszynku
 - Szkoła Podstawowa w Kosieczynie
 - Szkoła Podstawowa w Dąbrówce Wlkp.
2. Realizacja zamówienia polega na przygotowywaniu i dostarczaniu jednodaniowych gorących posiłków dzieciom i młodzieży szkolnej do szkół w naczyniach jednorazowego użytku ze sztućcami jednorazowego użytku. Naczynia oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi.
3. Dożywianie odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, w dni nauki szkolnej w okresie od dnia 04 stycznia 2016 roku do dnia 21 grudnia 2016 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (dni świąteczne, ferie zimowe, wakacje).
4. Szacunkowa liczba dzieci korzystających z posiłków w skali 1 miesiąca- 90.
5. Szacunkowa dzienna ilość posiłków w poszczególnych szkołach:
 - Gimnazjum w Zbąszynku: 20 porcji
 - Szkoła Podstawowa w Zbąszynku: 30 porcji
 - Szkoła Podstawowa w Kosieczynie: 30 porcji
 - Szkoła Podstawowa w Dąbrówce Wlkp.: 10 porcji

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia liczby dożywianych dzieci powiadamiając o tym niezwłocznie Wykonawcę. Za wystarczające uważa się powiadomienie telefoniczne dokonane co najmniej na jeden dzień przed dostawą posiłków do godziny 15.00. Zmiana ilości dzieci korzystających z posiłków nie stanowi zmiany umowy o zamówienia publiczne.

6. W imieniu Zamawiającego powiadomienia Wykonawcy dokonują dyrektorzy poszczególnych szkół bądź upoważnieni przez nich pracownicy. Godziny dostarczania posiłków Wykonawca ustali z dyrektorami poszczególnych szkół. Odbioru posiłków będą dokonywali dyrektorzy poszczególnych szkół bądź upoważnieni przez nich pracownicy.

7. Odbiór zużytych naczyń i sztućców jednorazowych oraz resztek niezjedzonych posiłków zapewnia Wykonawca.

8. Wraz z podpisaną umową Zamawiający przekazuje Wykonawcy adresy placówek oświatowych i dane osób wyznaczonych do wzajemnego współdziałania przy wykonywaniu umowy.

9. Jadłospis winien obejmować:

– zupy z wkladką (np. mięsa) dwa razy w tygodniu o obowiązującej gramaturze: zupa-350 ml, wkladka -100 gram+ pieczywo- 2 kromki chleba lub jedna bułka, kaloryczność- nie mniej niż 450 kcal,

– **drugie danie trzy razy** w tygodniu składające się z: mięso lub jego porcja + ziemniaki, kasza lub ryż + surówka o obowiązującej gramaturze posiłku: mięso lub jego porcja – 100 gram, ziemniaki-150 gram (lub zamiennie kasza, ryż), surówka -100 gram. Kaloryczność -nie mniej niż 500 kcal.

Co najmniej raz na dwa tygodnie zamiast dania z mięsem winien być dostarczony filec rybny (100 gram)+ziemniaki +surówka. Za danie z mięsem (z wyłączeniem dania z ryb), jeden raz w tygodniu posiłek stanowić mogą pierogi, naleśniki z serem, krostki, kopytka lub danie z makaronem o nominalnej gramaturze -250 gram. Do dań mięsnych nie zalicza się : bigosu, kaszanki, wątróbki. Codziennie do każdego dania winien być dostarczony jogurt lub zamiennie świeży owoc.

10. Temperatura posiłków winna wynosić: -zupa +75 C, drugie danie +63 C.

11. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres jednego miesiąca i po akceptacji przez Zamawiającego (Ośrodek Pomocy Społecznej w Zbąszynku) dostarczany przez Wykonawcę do dyrektorów szkół z tygodniowym wyprzedzeniem.

12. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych.

13. Każda zmiana w jadłospisie wymaga akceptacji Zamawiającego.

14. Posiłki powinny być przygotowywane i dostarczone w najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi z uwzględnieniem norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży a także zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku 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 (Dz.U. z 2015 poz.1256)

15. Posiłki winny być wykonane z naturalnych produktów bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, krostki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów i przygotowane w dniu dostawy.

16. Posiłki Wykonawca będzie dostarczał własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności), na własny koszt (zgodnie z wymogami HACCP i Dobrych Praktyk). Wykonawca ponosi koszty załadunku, transportu i rozładunku posiłków.

17. Przygotowanie i dostarczenie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną do sporządzania posiłków.

18. Wykonawca ma obowiązek pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobierania próbek.

19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym oraz dokonywania oceny jadłospisów pod kątem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. W przypadku stwierdzenia, że posiłki nie spełniają parametrów określonych w obowiązujących przepisach, normach, zaleceniach oraz w warunkach zamówienia, kosztami badania Zamawiający obciąża Wykonawcę.

20. Wykonawca zobowiązany jest podać adres miejsca, w którym przygotowywane będą posiłki oraz przedstawić dokumenty wydane przez odpowiedniego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzające spełnienie wymagań do prowadzenia w/w działalności, w tym transportu posiłków.

21. Dostarczane posiłki muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dz. U. z 2010 r.Nr 136, poz. 914 z późn. zm.);

b) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j.: Dz. U.z 2005 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.);

c) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku 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 (Dz.U. z 2015 poz.1256)

d) Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);

e) Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319);

f) Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4).

22. Przedmiot zamówienia posiada kod CPV:

55.32.10.00-6 – Usługi przechowywania posiłków

55.52.00.00-1 – Usługi dostarczania posiłków

55.52.40.00-9 – Usługi dostarczania posiłków do szkół

II. Wymagany termin realizacji przedmiotu zamówienia:

od 04.01.2016r. do 21.12.2016r.

III. Ośrodek Pomocy Społecznej w Zbąszynku nie dopuszcza składania ofert częściowych oraz zmiany ceny zakupu w trakcie trwania umowy.

IV. Umowa zostanie zawarta z Wykonawcą, którego oferta uzyska najwyższy wynik punktowy obliczony według kryteriów:

- sposób obliczania oceny:

a) wartość punktowa ceny obliczona wg wzoru:

cena najniższa / cena badana x 100

b) punkty uznaniowe za jadalospis w skali od 1 do 10

c) końcowa wartość punktowa oferty stanowi sumę punktów uzyskanych z oceny ceny i jadłospisu

V. Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest złożyć następujące dokumenty:

1. formularz oferty wg załączonego wzoru – zał. nr 1
2. oświadczenie wykonawcy, że spełnia warunki udziału w postępowaniu wg załączonego wzoru – zał. nr 2
3. zaparafowany wzór umowy – zał. nr 3

VI. Terminy mające wpływ na realizację zamówienia :

1. Data wystawienia faktury za miesięczną realizację zamówienia - ostatni dzień roboczy miesiąca, w którym jest realizowane zamówienie
2. Termin zapłaty za otrzymaną fakturę - 14 dni od daty wpływu faktury do OPS Zbąszynek

VII. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej i zamkniętej kopercie

2. Cena podana w złożonej ofercie musi być podana cyfrowo i słownie. Cena posiłku musi obejmować wszystkie elementy związane z przygotowaniem, dostarczeniem, podaniem i utylizacją resztek posiłków i naczyń jednorazowych. Oferta cenowa winna być sporządzona wyłącznie w języku polskim i musi obejmować całość zamówienia. Formularz należy wypełnić trwałą i czytelną techniką, a cenę podać w formie uśrednionej ceny jednego posiłku, Rozliczenie będzie następowało na podstawie faktycznie wydanej ilości posiłków w danym miesiącu. Wartość faktury będzie wynikała z iloczynu faktycznie dostarczonych posiłków i ceny ryczałtowej posiłku

VIII. Termin i miejsce składania oferty:

1. Ofertę (załącznik nr 1) wraz z podpisanym oświadczeniem (załącznik nr 2) i wzorem umowy (załącznik nr 3) a także miesięcznym jadłospisem sporządzonym zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym należy złożyć w terminie do dnia **30.11.2015** roku, do godziny 12.00, w siedzibie: Ośrodek Pomocy Społecznej w Zbąszynku ul. Długa 1 66-210 Zbąszynek, w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta na przygotowanie i dostawę posiłków do szkół na terenie gminy Zbąszynek w roku 2016”.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane

IX. Miejsce i termin otwarcia oferty :

Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **02.12.2015** roku o godz. 12,00 w siedzibie Zamawiającego

X. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcami są:

Danuta Kłos – 68 3849102, opskierownik@zbaszynek.pl
Katarzyna Rucioch – 683849102, opsrucioch@zbaszynek.pl

XI. Informacje dotyczące zawierania umowy:

1. Umowa musi zawierać wszystkie uwarunkowania złożonej oferty.
2. Zamawiający przewiduje podpisanie umowy na wykonanie przedmiotu zamówienia z Wykonawcą, który uzyska najwyższą ilość punktów z kryteriów oceny ofert.

OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
66-210 Zbąszynek, ul. Długa 1
tel./fax. 68 384 91 02
NIP 927-145-92-70, REGON 970022447

KIEROWNIK
Ośrodka Pomocy Społecznej
Danuta Kłos
mgr Danuta Kłos

Załączniki:

1. Oferta
2. Oświadczenie
3. Umowa