

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 2018”- dot. zamówienia poniżej 30.000 Euro

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci w szkołach na terenie gminy Zbąszynek:
 - 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 02 stycznia 2018 roku do dnia 20 grudnia 2018 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (dni świąteczne, ferie zimowe, wakacje).
 4. Szacunkowa liczba dzieci korzystających z posiłków w skali 1 miesiąca- 68.
 5. Szacunkowa dzienna ilość posiłków w poszczególnych szkołach:
 - Szkoła Podstawowa w Zbąszynku: 34 porcji
 - Szkoła Podstawowa w Kosieczynie: 31 porcji
 - Szkoła Podstawowa w Dąbrówce Wlkp.: 3 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 przekaze Wykonawcy adresy placówek oświatowych i dane osób wyznaczonych do wzajemnego współdziałania przy wykonywaniu umowy.
- 9. Jadłospis winien obejmować:**
- **zupy z wkładką** (np. mięsa) **dwa razy** w tygodniu o obowiązującej gramaturze: zupa-350 ml, wkładka -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 filet 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, krokiety, 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 lipca 2016 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 2016 r. poz.1154)

15. Posiłki winny być wykonane z naturalnych produktów bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, krokiety 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, aktualne badania sanitarno - epidemiologiczne oraz odpowiednią 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 obciąży 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 (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.);

b) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2016 r. poz. 1604);

- c) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 2016 r. poz.1154)
- d) Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady 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 1.02.2002, 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 02.01.2018 r. do 20.12.2018 r.

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:

$\text{cena najniższa} / \text{cena badana} \times 100$

b) punkty uznaniowe za jadłospis 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 nieprzejrzywej i zamkniętej kopercie.
2. Cena podana w złożonej ofercie musi być podana cyfrowo i słownie. Cena posilku musi obejmować wszystkie elementy związane z przygotowaniem, dostarczeniem, podaniem i utylizacją resztek posilków 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 posilku. Rozliczenie będzie następowało na podstawie faktycznie wydanej ilości posilków w danym miesiącu. Wartość faktury będzie wynikała z iloczynu faktycznie dostarczonych posilków i ceny ryczałtowej posilku.

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 **14.12.2017** 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 posilków do szkół na terenie gminy Zbąszynek w roku 2018**”.

2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

IX. Miejsce i termin otwarcia oferty :

Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 15.12.2017 roku o godz. 12.00 w siedzibie Zamawiającego.

X. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcami są:

Danuta Kłos — 68 3849102, opskierownik@zbaszynek.pl
Anna Szafera — 683849102, opsszafera@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.


KIEROWNIK
Ośrodka Pomocy Społecznej
mgr Danuta Kłos

Załączniki:

1. Oferta
2. Oświadczenie
3. Umowa