

GOPS: 331.3.2020

ZAPYTANIE OFERTOWE

na:

przygotowanie, dostawa posiłków obiadowych dla uczniów szkół z terenu Gminy Brzozie na okres od 18.01.2021r. do 31.12.2021 r.

I. Zamawiający:

Gmina Brzozie – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej

87-313 Brzozie 50

NIP: 874-164-21-38

Powiat: brodnicki

woj. kujawsko-pomorskie

Strona internetowa: bip.brzozie.pl

Email: gops@brzozie.pl

Telefon: 56/49 129 25

Fax: 56/49 129 25

II. Tryb postępowania:

Postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U z 2019 r., poz. 1843 ze zm..) z uwagi na treść art. 4 pkt. 8 ww. ustawy.

Postępowanie jest prowadzone w trybie konkurencyjnym z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji, efektywności, równego traktowania, jawności i przejrzystości.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych (cateringowych) polegających na przygotowywaniu, dowożeniu i wydaniu posiłków obiadowych jednodaniowych dla grupy uczniów do niżej wskazanych szkół, we wszystkie dni zajęć szkolnych poszczególnych szkół, z wyjątkiem: dni wolnych od nauki, świąt, ferii, innych dni, o których wcześniej poinformują dyrektorzy poszczególnych szkół itp.

Łączna szacunkowa ilość zamawianych obiadów wynosi ok. 70 posiłki dziennie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ww. ilości posiłków, bez ponoszenia dodatkowych opłat. Decyzje w przedmiocie zamawianej ilości posiłków będą każdorazowo podejmowane przez Zamawiającego wg aktualnych potrzeb. Każdorazowe zmiany ilościowe zapotrzebowania na posiłki będą zgłaszane Wykonawcy telefonicznie, faksem lub e-mailem.

Zmiana ilości szacunkowej, nie będzie skutkowałą zaistnieniem lub wysuwaniem jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.

Wykaz placówek na rzecz których będą świadczone dostawy:

Nazwa szkoły i adres	Dzienna ilość
Szkoła Podstawowa w Brzoziu	29 posiłki
Szkoła Podstawowa w Jajkowie	20 posiłków
Szkoła Podstawowa w Wielkim Leźnie	21 posiłków

IV. Szczegóły dotyczące przedmiotowego zamówienia:

1. Ilekroć Zamawiający będzie używał w niniejszym zaproszeniu słowa „dostawa”, Wykonawca musi przez to rozumieć każdorazowo: przygotowywanie posiłków, ich załadunek, dowożenie posiłków do poszczególnych placówek, rozładunek, wydanie posiłków oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych,
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania , dostarczania własnym środkiem transportu i na własny koszt wszystkich posiłków, w okresie prowadzonych zajęć szkolnych, tj. od poniedziałku do piątku,
Przez środek transportu Zamawiający rozumie: samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności, zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.
3. Zamawiający nie będzie ponosił żadnych kosztów transportu posiłków ani odbioru odpadów pokonsumpcyjnych do i z placówek wyznaczonych,
4. Posiłki należy przewozić w specjalnych metalowych termosach służących do przewozu żywności, które spełniają wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw wraz z zapewnieniem naczyń i sztućców uczniom w terminach i ilościach zamówionych przez Zamawiającego. Nie dopuszcza się używania naczyń papierowych oraz z tworzyw sztucznych (w tym talerzy/ sztućców jednorazowych)
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w wyznaczonych terminach i w zamówionych ilościach, zamówień będzie dokonywał Zamawiający,
6. Do obowiązków Wykonawcy należy również codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych,
7. Dostarczane posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być przygotowane ze świeżych surowców nie wcześniej niż w dniu dostarczenia posiłków do placówek.
8. **Wymagania dotyczące parametrów ilościowych i jakościowych dostarczanych posiłków obiadowych jednodaniowych dla dzieci i młodzieży szkolnej:**
Posiłek obiadowy o kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal/osobę, musi spełniać niżej wskazane wymogi:
 - zupa z wkładką o gramaturze nie mniej niż 400 ml/osobę, porcjowane do niej dodatki

- (np. kluski, racuchy, pierogi, naleśniki, placki itp.);
- drugie danie o gramaturze nie mniej niż 400 g/osobę;
 - ziemniaki lub ryż, kasza, makaron itp. gramatura nie mniej niż 200 g/osobę;
 - mięso, ryba bez ości, gramatura (po obróbce termicznej) nie mniej niż 100 g/osobę;
 - surówka gramatura od 90 - 100 g/osobę;
 - kompot lub sok o gramaturze nie mniej niż 200 ml/osobę.
9. Zamawiający wymaga, aby posiłek obiadowy, w ciągu jednego tygodnia, składał się z następujących zestawów:
- dwa razy w tygodniu zupa z wkładką,
 - trzy razy w tygodniu drugie danie mięsne lub rybne z dodatkami.
- Do każdego drugiego dania mięsnego i rybnego musi być surówka oraz kompot lub sok.
10. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu dwóch kolejnych tygodni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
- W tym celu Wykonawca zobowiązany jest dostarczać tygodniowy jadłospis, którego wzór stanowi załącznik do umowy, do Zamawiającego oraz do wiadomości dyrektorom poszczególnych placówek. Propozycję jadłospisu na dany tydzień należy dostarczyć z wyprzedzeniem co najmniej 3 dni roboczych przed jego obowiązywaniem.
11. Do przygotowywania posiłków należy używać wyłącznie produktów wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, zdatnych do spożycia, z aktualnym terminem ważności,
12. Wyklucza się podawanie posiłków na bazie i typu fast food,
13. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, parówek oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, produktów z glutaminianem sodu, niebezpiecznych lub niedopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym,
14. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym,
15. Nie dopuszcza się serwowania zup na bazie gotowych półproduktów lub proszku,
16. Zamawiający nie dopuszcza przyrządzania posiłków z półproduktów,
17. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłków muszą być świeże lub mrożone
18. Potrawy powinny być lekkostrawne,
19. Do przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie:
- tłuszczów roślinnych,
 - do smażenia olej roślinny rafinowany,
 - dużej ilości warzyw i owoców,
 - nasion strączkowych,
 - różnego rodzaju kasz,
 - soli o obniżonej zawartości sodu,
20. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki bez dodatku cukru i substancji słodzących,
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających ilość, jakość przygotowanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.
22. Posiłki muszą być dostarczane do każdej placówki na czas ustalony z dyrektorami poszczególnych szkół.
23. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych, dla potrzeb badań żywności przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, ze wszystkich wykonanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres min. 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek,

24. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki z uwzględnieniem wymagań o których jest mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1020) wraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy 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 wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154),
25. Za ilość, jakość, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę oraz estetykę posiłku obiadowego odpowiada Wykonawca,
26. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wykupienia dodatkowych posiłków przez uczniów nieobjętych dożywianiem, za kwotę wskazaną przez Wykonawcę w złożonej ofercie na realizację przedmiotowego zamówienia.

V. Termin realizacji zamówienia:

Od 18 stycznia 2021 r. do 31 grudnia 2021r.

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza zmiany ceny zakupu w trakcie trwania umowy.

VI. Warunki udziału w postępowaniu.

Warunki wymagane od wykonawców:

1. Posiadanie uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Posiadania odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
3. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
4. Znajdowanie się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
5. Nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

VII. Opis sposobu obliczania ceny oferty, opis kryteriów, sposób oceny ofert.

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

✓ **CENA jednego posiłku z podatkiem VAT - 100%**

Cena obliczana będzie wg wzoru:

Najniższa cena oferowana brutto za jeden posiłek

Cena = ----- x 100%

Cena badanej oferty brutto za jeden posiłek

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska największą ilość punktów

2. W cenie ofertowej należy uwzględnić całkowity koszt kompletnego wykonania zadania stanowiącego przedmiot zamówienia w tym wszelkie koszty związane z realizacją zadania, wszelkie czynności przygotowawcze towarzyszące wykonaniu, zysk i inne.
3. Cena oferty winna być wyrażona w PLN.
4. Oferta winna uwzględniać cenę bez podatku VAT i z podatkiem VAT.
5. O wyborze najkorzystniejszej oferty decyduje uzyskanie najwyższej liczby punktów.

VIII. Termin i miejsce składania ofert:

1. Formularz ofertowy (załącznik nr 1) wraz z podpisanym oświadczeniem (załącznik nr 2 i 3) wzór umowy (załącznik nr 4) należy składać osobiście lub za pośrednictwem poczty do **15 grudnia 2020 r. do godz. 13.00** w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Brzoziu pokój nr 5 w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta na dożywianie dzieci:” opatrzona pieczęcią firmy. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
2. Oferta powinna zawierać datę sporządzenia, adres i siedzibę oferenta, numer telefonu, nr NIP oraz być podpisana czytelnie przez Wykonawcę, bądź osobę upoważnioną do zawierania umów w Jego imieniu.
3. Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z wykonawcami jest Pani Anna Raczkowska, Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej, tel. 56 49 129 25.

IX. Inne postanowienia

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od niniejszego postępowania bez wyłonienia Wykonawcy i bez podawania przyczyn.
2. Potencjalni wykonawcy nie będą uprawnieni do występowania z jakimikolwiek roszczeniami pieniężnymi lub niepieniężnymi wobec zamawiającego w związku z niniejszym zapytaniem ofertowym, w tym poniesionych przez nich kosztów i szkód, w szczególności w przypadku odstąpienia przez niego od postępowania lub wyboru innego wykonawcy.
3. Zamawiający powiadomi wykonawców o wyniku postępowania na stronie bip.brzozie.pl
4. W zawiadomieniu wysyłanym do Wykonawcy, którego oferta została wybrana Zamawiający określi termin i miejsce zawarcia umowy. Wzór umowy stanowi załącznik do niniejszego zapytania ofertowego.

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Brzoziu
Anna Raczkowska