

ZAPYTANIE OFERTOWE NA

PRZYGOTOWANIE, DOSTARCZANIE I WYDAWANIE POSIŁKÓW (USŁUGA CATERINGOWA) DLA DZIECI I MŁODZIEŻY UCZĘSZCZAJĄCYCH DO SZKOŁY PODSTAWOWEJ IM. NOBLISTÓW POLSKICH W NIEMICY ORAZ ZESPOŁU SZKOLNO- PRZEDSZKOLNEGO W MALECHOWIE W ROKU 2020

I. ZAMAWIAJĄCY:

GMINA MALECHOWO
76-142 MALECHOWO 22A

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla uczniów klas I-VIII w postaci drugiego dania obiadowego, oraz dla dzieci 3-6 letnich (3 posiłków: śniadania , obiadu w formie zupy i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem i podwieczorku) dla stołówek Szkoły Podstawowej im. Noblistów Polskich w Niemicy oraz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Malechowie.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Zamawiający planuje, że w roku 2020 należy dostarczyć:

Szkoła Podstawowa im. Noblistów Polskich w Niemicy

Miesiąc dostawy	Ilość dni usługi Szkoła	Ilość dni usługi - Przedszkole
Styczeń	18	18
Luty	10	20
Marzec	22	22
Kwiecień	15	21
Maj	20	20
Czerwiec	12	21
Lipiec	0	0
Sierpień	0	21
Wrzesień	21	22
Październik	21	22
Listopad	20	20
Grudzień	14	22
Razem dni	173	229

Szacunkowa liczba dzieci: Szkoła - 52, Przedszkole – 39.

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Malechowie

Miesiąc dostawy	Ilość dni usługi Szkoła	Ilość dni usługi - Przedszkole
Styczeń	18	18
Luty	10	20
Marzec	22	22
Kwiecień	15	21
Maj	20	20
Czerwiec	12	21
Lipiec	0	0
Sierpień	0	0
Wrzesień	21	22
Październik	21	22
Listopad	20	20
Grudzień	14	22
Razem dni	173	208

Szacunkowa liczba dzieci: Szkoła – 55, Przedszkole – 82.

Zamawiający zastrzega, że liczba posiłków jest zmienna. Zamawiający danego dnia do godz. 8.30 poinformuje Wykonawcę o ilości posiłków, które mają być dostarczone. Wykonawcy nie przysługują w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenia z tytułu realizacji umowy w niniejszym zakresie.

2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

a) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z 25 sierpnia 2016 o bezpieczeństwie żywności i żywienia –łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 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.

b) Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży,

c) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiektach lub obiekcie, dla którego Wykonawca posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci oraz dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie,

d) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Za dokumentację z zakresu dobrej praktyki higienicznej i elementy systemu HACCP dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli (wykonywanej osobiście bądź przez inny wskazany podmiot) w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

3. Dostarczenie i wydawanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia dystrybucji w szkole, realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach-pojemnikach transportowych wykonanych z polipropylenu z podwójnymi ściankami izolującymi zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

4. Stawka:

1. Stawka jednostkowa wsadu do kotła dla uczniów szkoły w przeliczeniu na jedną osobę

Cena brutto 5,00zł

2. Stawka jednostkowa wsadu do kotła dla dzieci 3- 6 letnich w przeliczeniu na jedną osobę:

Obiad cena brutto 5,00zł

Śniadanie cena brutto 2,00zł

Podwieczorek cena brutto 1,50zł.

Do obowiązków Wykonawcy należy dokonywanie cotygodniowego rozliczenia dziennej stawki żywieniowej (wsadu do kotła) oraz dostarczenie rozliczenia Zamawiającemu w formie papierowej lub elektronicznej.

5. Wykaz przykładowych zestawów zup i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem dla Przedszkola.

5.1. Wykaz przykładowych zestawów zup:

Zestaw 1:

Rosół z makaronem - 300 ml.

Zupa ogórkowa z ryżem - 300 ml.

Zupa pomidorowa z makaronem - 300 ml.

Zupa jarzynowa z ziemniakami - 300 ml.

Żurek z ziemniakami i białą kielbasą - 300 ml.

Zestaw 2:

Zupa grysikowa na rosole - 300 ml.

Krupnik zabieleny z ziemniakami - 300 ml.

Barszcz ukraiński – 300 ml.

Barszcz biały z jajkiem – 300 ml.

Zupa koperkowa z makaronem – 300 ml.

Zestaw 3:

Zupa kalafiorowa z tartym ciastem – 300 ml.

Zupa pieczarkowa z grzankami - 300 ml.

Krem z zielonego groszku z grzankami - 300 ml.

Kluski grysikowe na rosole - 300 ml.

Zupa brokułowa (krem) z kulkami ptysiowymi – 300 ml.

5.2. Wykaz przykładowych zestawów w ramach drugiego dania obiadowego wraz z kompotem:

ZESTAW I: pierogi leniwe 200g + masło 10g + cukier 10g + kompot 150 ml.

ZESTAW II: Kotlet mielony 70g + ziemniaki 150 g + mizeria 100g + kompot 150 ml.

ZESTAW III: Pulpety rybne 70g + sos śmietankowo-koperkowy 10g + surówka z kiszanej kapusty 100g + kompot 150ml.

ZESTAW IV: Kotlet z kurczaka 70g + ziemniaki 150 g + buraczki mielone 100g + kompot 150 ml.

ZESTAW V: Makaron po bolońsku 200g + sos pomidorowy 20g + kompot 150 ml.

ZESTAW VI: Filet z indyka 70g + ziemniaki 150g + kapusta pekińska z sosem winegret 100g + kompot 150 ml.

ZESTAW VII: Naleśniki z serem białym 200 g + polewa malinowa 20g + kompot 150 ml.

ZESTAW VIII: Filet rybny panierowany 70g + ziemniaki 150g + surówka z marchwi 100g + kompot 150ml.

ZESTAW IX: Kurczak w jarzynach 100g + ryż na sypko 45g + kompot 150 ml.

ZESTAW X: Bitki wołowe 100g + ziemniaki 150g + sałatka szwedzka 100g + kompot 150 ml.

ZESTAW XI: Pierogi truskawkowe 200g + masło 10g + cukier 10g + kompot 150 ml.

ZESTAW XII: Pieczeń z indyka w sosie śmietankowym 80g + ziemniaki 150g + ogórek kiszony 100g + kompot 150 ml.

ZESTAW XIII: Racuchy z jabłkami 200g + cukier 10g + kompot 150 ml.

ZESTAW XIV: Risotto cielęce 70 g + kasza jęczmienna 45g + sos pomidorowy 10g + kompot 150ml.

ZESTAW XV: Pulpety w sosie własnym 80g + ziemniaki 150g + buraki 100g + kompot 150 ml.

ZESTAW XVI: Gulasz 100g + kluski śląskie 150g + sałatka z czerwonej kapusty 100g + kompot 150 ml.

ZESTAW XVII: Ryż na sypko 45g + polewa truskawkowa 30g + kompot truskawkowy 150 ml.

ZESTAW XVIII: Chikeny z kurczaka 70g + ziemniaki 150g + surówka marchwi i jabłka 100g + kompot 150 ml.

ZESTAW XIX: Kluski na parze 200g + polewa truskawkowa 30g + kompot 150 ml.

ZESTAW XIX: Filet z dorsza 70g + ziemniaki 150g + kapusta zasmażana 100g + kompot 150ml.

ZESTAW XX: Pierogi serem biały 200g + masło 10g + cukier 10g + kompot 150 ml.

6. Wykaz przykładowych zestawów drugiego dania obiadowego wraz z kompotem dla Szkoły Podstawowej

6.1 Wykaz przykładowych zestawów w ramach drugiego dania obiadowego wraz z kompotem:

ZESTAW I: kotlet dewolay 100g + ziemniaki 220g + surówka z kiszanej kapusty 170g + kompot 200ml

ZESTAW II: gołąbki w sosie pomidorowym 400 g + kompot 200 ml

ZESTAW III: kotlet drobiowy 100 g + ziemniaki 220 g + buraczki 170 g + kompot 200 ml

ZESTAW IV : gulasz wieprzowy 100g + kasza jęczmienna 220g + ogórek kiszony 170g + kompot 200ml

ZESTAW V : filet z dorsza 100 g + ziemniaki 220 g + surówka z porów z jabłkiem i marchewką 170 g + kompot 200 ml

ZESTAW VI : kotlet schabowy 100 g. + ziemniaki 220 g. + kapusta zasmażana 170 g + kompot 200 ml.

ZESTAW VII : gyros z kurczaka 100 g + ryż 220 g + surówka z selera 170 g + kompot 200 ml

ZESTAW VIII : filet z kurczaka w płatkach 100g + ziemniaki 220g + buraczki 170g + kompot 200ml

ZESTAW IX : makaron pene z sosem alla bolonez i serem 400 g + kompot 200 ml

ZESTAW X : makaron świderki z białym serem – 400 g + kompot 200 ml

ZESTAW XI: kurczak w sosie słodko-kwaśnym – 300 g + ryż 100 g + kompot 200 ml

ZESTAW XII: udko z kurczaka 100 g + ziemniaki 220 g + marchewka z groszkiem 170 g + kompot 200 ml

ZESTAW XIII : klopsy w sosie pieczarkowym 100 g + ziemniaki 220 g + surówka z kapusty pekińskiej 170 g + kompot 200 ml

ZESTAW XIV: filet drobiowy w cieście 100 g + ziemniaki 220 g + buraczki 170 g + kompot 200 ml

ZESTAW XV : naleśniki z serem i dżemem truskawkowym 400 g + kompot 200 ml.

ZESTAW XVI : zrazy z boczkiem i marchewką 100 g + ziemniaki 220 g + bukiet jarzyn 170 g + kompot 200 ml

ZESTAW XVII : pieczeń wieprzowa 100 g + kluski śląskie 220 g + kapusta czerwona 170 g + kompot 200 ml

ZESTAW XVIII : kotlet drobiowy 100 g + ziemniaki 220 g + surówka z selera 170 g + kompot 200 ml

ZESTAW XIX : pierogi z owocami 400 g + kompot 200 ml

ZESTAW XX : łazanki z kapustą i pieczarkami 400 g + kompot 200 ml

Dopuszcza się zmiany w zestawach przy zachowaniu gramatury wydawanych posiłków.

7. Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 7 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy.

8. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

9. Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie dokonywane w okresach miesięcznych (po zakończeniu miesiąca) na podstawie faktury obejmującej należność wyliczoną w oparciu o ilość rzeczywiście wydanych dzieciom posiłków i cenę określoną w umowie.

IV Kryteria stosowane przy wyborze najkorzystniejszej oferty:

Cena wykonania zamówienia rozumiana jako cena brutto za posiłek (wsad do kotła + koszt przygotowania posiłku) * liczba dni świadczenia usługi * liczba dzieci 80% - 80 pkt

Doświadczenie zawodowe 20% - 20 pkt

Opis przyznawania punktacji

Cena wykonania zamówienia – obejmuje cenę wykonania usługi. Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów = **80 pkt.**, oferty następne będą oceniane na zasadzie proporcji w stosunku do oferty najtańszej wg wzoru:

$$C = [C_{\min} / C_{\text{bad}}] \times 80$$

gdzie:

C- liczba punktów za cenę ofertową

C_{\min} - najniższa cena ofertowa spośród ofert badanych

C_{bad} - cena oferty badanej

Opis: Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku z zachowaniem zasady zaokrągleń matematycznych.

Doświadczenie zawodowe

0-5 lat – 0 pkt

Powyżej 5 lat – 10 lat – 10 pkt

Powyżej 10 lat – 20 pkt

V Termin realizacji zamówienia

Wykonawca wykona usługę w okresie 07.01.2020r. - 31.12.2020r.

VI. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Oferta powinna zostać złożona na formularzu załączonym do niniejszego zapytania, Załącznik nr 1.
2. Oferta powinna zawierać nazwę i adres oferenta, powinna zostać opatrzona pieczętą firmową oraz podpisana czytelnie przez Wykonawcę lub osoby posiadające odpowiednie pełnomocnictwa do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.
3. Cena oferty musi zostać przedstawiona jako cena brutto (netto + podatek VAT).
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
5. Każdy oferent przedłoży tylko jedną ofertę. Oferta wykonawcy, który przedłoży więcej niż jedną ofertę, zostanie odrzucona.

VII. Termin, miejsce i forma składania ofert

1. Dopuszcza się złożenie oferty:

w formie pisemnej na adres: Urząd Gminy Malechowo, Malechowo 22A, 76-142 Malechowo, w terminie od 20.12.2019 r. do 30.12.2019 r. do godz. 10.00.

2. Ofertę należy sporządzić na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania, wraz z aktualnym odpisem z właściwego rejestru (KRS) lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli uprawnienie do reprezentacji osoby podpisującej ofertę nie wynika z załączonego dokumentu rejestrowego, do oferty należy dołączyć także pełnomocnictwo w oryginale lub w postaci kopii poświadczonej notarialnie.

3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

5. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie <http://ug.malechowo.ibip.pl>.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

7. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów poprzez umieszczenie informacji na stronie internetowej <http://ug.malechowo.ibip.pl>.

IX. Osoba do kontaktu:

Odpowiedzi i wyjaśnień dotyczących treści zapytania udziela Karolina Chruszcz-Pietraszewska, tel. 94 31 40 593.

X. Załącznik:

1. Wzór formularza ofertowego

Wójt Gminy Malechowo
Radosław Nowakowski