

## 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 2021

### I. ZAMAWIAJĄCY

GMINA MALECHOWO

76 – 142 MALECHOWO 22A

NIP:499-053-04-07

### II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla uczniów klas I-VIII w postaci obiadu (drugie danie wraz z kompotem) oraz dla dzieci 3-6 letnich (3 posiłków: śniadania, obiadu w formie zupy i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem i podwieczorku) w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w szkole 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 2021 należy dostarczyć:

Szkoła Podstawowa im. Noblistów Polskich w Niemicy

Miesiąc dostawy	Ilość dni usługi Szkoła	Ilość dni usługi Przedszkole
Styczeń	10	19
Luty	20	20
Marzec	23	23
Kwiecień	18	21
Maj	17	20
czerwiec	12	21
lipiec	0	0
sierpień	0	0
wrzesień	21	22
październik	20	21
listopad	20	20
grudzień	16	23
Razem dni	177	210

Szacunkowa liczba dzieci: szkoła - 50, przedszkole - 35

Zespół Szkolno – Przedszkolny w Malechowie

Miesiąc dostawy	Ilość dni usługi Szkoła	Ilość dni usługi Przedszkole
Styczeń	10	19
Luty	20	20
Marzec	23	23
Kwiecień	18	21
Maj	16	20
czerwiec	12	21
lipiec	0	17
sierpień	0	0
wrzesień	21	22
październik	20	21
listopad	20	20
grudzień	16	23
Razem dni	176	227

Szacunkowa liczba dzieci: szkoła - 55, przedszkole - 78

Zamawiający zastrzega, że liczba posiłków jest zmienna. Zamawiający danego dnia do godz. 8.00 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.

e) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików). Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polską tradycję kulinarną.

f) Najemca bezpłatnie udostępni wyposażenie sprzętów kuchennych oraz naczyń na podstawie umowy użyczenia.

g) Przechowywanie próbek żywnościowych i odbiór resztek obiadowych jest obowiązkiem Najemcy.

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:

a) Stawka jednostkowa wsadu do kotła dla uczniów szkoły w przeliczeniu na jedną osobę

Cena brutto 5,00zł

b) 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.

**5. Do obowiązków Wykonawcy należy dokonywanie na koniec miesiąca rozliczenia dziennej stawki żywieniowej (wsadu do kotła) oraz dostarczenie rozliczenia Zamawiającemu w formie papierowej i elektronicznej do 5 dnia następnego miesiąca.**

6. Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na okres 5 dni, najpóźniej do czwartku do godziny 12.00 poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Na każdorazowym jadłospisie musi widnieć gramatura, kaloryczność posiłku oraz wykaz alergenów w produktach.

7. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

8. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych,

dużej ilości warzyw, owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;

- a. zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsny lub warzywny,
- b. do zagęszczania zup i jarzyn na ciepło wyłącznie śmietana,
- c. do przygotowania posiłków należy używać masła 82%, a nie margaryny,
- d. posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

9. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.

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

11. 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.

**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.**

#### **IV. KRYTERIA STOSOWANE PRZY WYBORZE OFERTY**

**Cena wykonania zamówienia** rozumiana jako cena brutto za posiłek (wsad do kotła + koszt przygotowania posiłku) \* liczba dni świadczenia usługi \* liczba dzieci 70% - **70 pkt**

**Doświadczenie zawodowe** 10% - **10 pkt**

**Portfolio – jadłospis** 20% – **20 pkt**

##### **Opis przyznawania punktacji**

**Cena wykonania zamówienia** – obejmuje cenę wykonania usługi. Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów = **70 pkt.**, oferty następne będą oceniane na zasadzie proporcji w stosunku do oferty najtańszej wg wzoru:

$$C = [C \text{ min} / C \text{ bad}] \times 70$$

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 – 3 lat – 0 pkt

od 3 lat – 6 lat – 5 pkt

powyżej 6 lat – 10 pkt

## **Portfolio - jadłospis**

0 – 20 pkt

### **Wykonawca zobowiązany jest do złożenia (portfolio):**

1. Należy przedstawić proponowane menu w układzie 2 tygodniowym (10 różnych zestawów), przy czym nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w układzie krótszym niż 10 dniowy. Menu należy podać dla każdego z zadań osobno.

Alternatywnie może zawierać kolorowe zdjęcia o dobrej ostrości w kategoriach:

- 1) fotografie różnych aranżacji przedstawiających obiad – danie ciepłe - zupa, drugie danie;
- 2) fotografie różnych aranżacji przedstawiających śniadanie;
- 3) fotografie różnych aranżacji i przedstawiających podwieczorek.

Na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na tacach, talerzach, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku oraz każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem.

Należy zamieścić oświadczenie, że zamieszczone fotografie przedstawiają realizacje własne Wykonawcy. Złożone portfolio, spełniające warunki określone przez Zamawiającego będą służyły do dokonania oceny jakościowej ofert.

**JB / JN x 20 = ilość punktów gdzie:**

JB – ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej dla badanej oferty

JN – najwyższa łączna ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej

## **V. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Wykonawca wykona usługę w okresie 04.01.2021 r. - 31.12.2021r.

## **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 16.12.2020 r. do 23.12.2020 r. do godz. 9.00.

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

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

## **VIII. OSOBA DO KONTAKTU**

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

## **IX. POZOSTAŁE INFORMACJE**

1. W przypadku przedstawienia oferty niezgodnej z niniejszym zapytaniem ofertowym lub nie spełnienia warunków udziału w postępowaniu oferta Wykonawcy zostanie odrzucona z niniejszego postępowania i nie będzie dalej uwzględniana przy ocenie.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- zmiany lub unieważnienia niniejszego ogłoszenia,
- zmiany warunków lub terminów prowadzonego postępowania ofertowego,
- unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty,
- wezwanie Wykonawcy do złożenia wyjaśnień i/lub uzupełnienia złożonej oferty,
- natychmiastowego rozwiązania umowy przez Zamawiającego przy wystąpieniu uchybień w wykonaniu usługi.

## **X. ZAŁĄCZNIK**

1. Wzór formularza ofertowego.

Z up. Wójta

/-/

*Halina Skaza*

**SEKRETARZ GMINY**