

Przedszkole Samorządowe Nr 1 w Piechowicach

(pieczęć adresowa zamawiającego)

Piechowice, 06.11.2017r.
(miejsowość, data)

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dot.: zamówienia o wartości poniżej 30 000 EURO, którego przedmiotem jest przygotowanie i dostawa trzech posiłków dziennie dla Przedszkola Nr 1 w Piechowicach

Nr sprawy: **PS1/0700/045/17**

I. Zamawiający:

II. Gmina Miejska Piechowice-Przedszkole Samorządowe Nr 1 58 – 573 Piechowice , ul. Kryształowa 77

NIP 6110108658
Tel. 757612248
e -mail :kubus-piechowice@o2.pl
strona internetowa www.piechowice.pl

II. Opis przedmiotu zamówienia: **przygotowanie i dostawa trzech posiłków dziennie dla Przedszkola**

Nr 1 w Piechowicach

1. Informacje ogólne:

- a) Zamówienie obejmuje dostawę trzech posiłków dziennie : śniadania, obiadu, podwieczorku, dla dzieci przedszkolnych w wieku 2-6 lat uczęszczających do przedszkola Samorządowego Nr 1 w Piechowicach łącznie 63 dzieci, przy czym liczba dzieci w okresie realizacji zamówienia może ulec zmianie . Zamawiający informuje, że wskazana poniżej ilość posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista ilość dziennych posiłków może ulec zmianie i wynikać będzie z bieżących potrzeb zamawiającego i obecności dzieci w przedszkolu. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności z tytułu zmniejszenia ilości posiłków, które są uzależnione od obecności dzieci w danym dniu w przedszkolu. Zamówienie obejmuje przygotowanie posiłków, w tym ciepłych posiłków, dostarczanie do placówki trzy razy dziennie w godzinach 8.10 śniadanie, 11.15 obiad oraz 13.00 podwieczerek dla dzieci przedszkolnych, wydawanie 5 x w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem przerw w dni wolne oraz przerwy wakacyjnej w miesiącu lipcu 2018 r.) w okresie od 02.01.2018 – 31.12.2018 r. razem przez 229 dni, czyli dla 48 dzieci przypada 10992 szt. śniadań, dla 63 dzieci przypada 14427 szt. obiadów dwudaniowych, dla 63 dzieci przypada 14427 szt. podwieczorków oraz zabieranie naczyń brudnych po wydaniu posiłków.
- b) O zmianach ilości zamawianych na dany dzień posiłków Zamawiający będzie informował Wykonawcę telefonicznie lub pocztą elektroniczną (wg. wyboru Zamawiającego) najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem, do godziny 14:00. Przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość telefonicznej zmiany ilości zamówionych wcześniej posiłków, do godziny 07:30 w dniu następnym, o ile Wykonawca wyrazi zgodę na taką zmianę, z uwagi na to, że nie jest możliwe podanie wyprzedzająco dokładnej liczby dzieci korzystających z posiłków w danym dniu.
- c) Do wyceny całości zamówienia w okresie jego realizacji należy przyjąć orientacyjną ilość posiłków dla 48 dzieci-10992 szt. śniadań, dla 63 dzieci-14427 szt. obiadów dwudaniowych, dla 63 dzieci- 14427 szt.

podwieczorków ,przy uwzględnieniu postanowień punktu 10, a w szczególności punktu 10.1. i 10.2. niniejszego zaproszenia.

2. Posiłki - powinny dostarczyć ok. 70% energii całodiennej racji pokarmowej,

- a) śniadanie powinno dostarczyć ok.25 % energii całodiennej
- b) obiad powinien dostarczyć ok.30% energii całodiennej
- c) podwieczorek powinien dostarczyć ok. 15% energii całodiennej
- d) zalecana ilość kalorii w wyżywieniu całodziennym ok.1400 kcal,
- e) zalecana ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym ok.1000-1100 kcal.

Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności.

Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z otrzymana informacją od zamawiającego.

3. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:

- a) muszą być ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych.
- b) przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia *w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących:*
 - 1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
 - 2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
 - 3) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),
 - 4) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych, zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetycznie przygotowane i podane).
- c) posiłki powinny być sporządzane i wydawane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego;
- d) posiłki powinny być przygotowane z uwzględnieniem norm żywieniowych o wysokiej wartości odżywczej, przy zachowaniu wartości odżywczej minimum 1000 kcal, urozmaicone oraz w ciągu jednej dekady nie powinny się powtarzać,
- e) posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym na podstawie jadłospisu przygotowanego przez technologa żywienia lub dietetyka zawierający diety dla dzieci w zależności od indywidualnych potrzeb zgodnie z otrzymaną informacją od zamawiającego
- f) posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz spełniać wymogi zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 2-6 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
- g) posiłki powinny być przewożone w termosach gastronomicznych, zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny.

W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się przewożenie w innych pojemnikach i/lub naczyniach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, za zgodą pisemną (zgodnie z oryginałem dokumentów).

h) posiłki powinny być przewożone samochodem dostawczym dopuszczonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną do przewozu posiłków.

4. Zamawiający wymaga żeby jadłospisy były sporządzane przez uprawnionego dietetyka(osoba posiadająca kwalifikacje dietetyka)

Dzienny jadłospis obejmuje:

a) śniadanie: zupa mleczna lub produkt fermentowany mleczny z dodatkiem płatków owsianych, kukurydzianych, ryżowych, musli, manny, kanapki z pieczywa pełnoziarnistego, herbata.

b) obiad: zupa, drugie danie i surówka, kompot, sok owocowy 100% lub herbatka owocowo/ziołowa. Drugie dania powinny uwzględniać udział węglowodanów (ziemniaki, kasze, ryże, makarony), białka (ryba, mięso drobiowe, chuda wołowina), witamin i składników mineralnych w postaci surówek ze świeżych lub ugotowanych warzyw. Z dań mącznych zaleca się m. In. Pierogi, kluski śląskie, kopytka, naleśniki.

c) podwieczorek: kanapka z pieczywa pełnoziarnistego, świeże owoce, koktajle owocowo-mleczne, kisiele i galaretki, budynie z dodatkiem świeżych owoców, soki owocowe owocowo- warzywne 100% lub świeże (jednodniowe).

5. W ramach wykonywanej usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić naczynia do wydawania posiłków:

- a) wykonawca zobowiązany jest do posiadania pojemników na czyste i zużyte naczynia oraz naczynia wielokrotnego użycia. Istnieje możliwość skorzystania z sztućców znajdujących się w przedszkolu.
- b) wykonawca zobowiązany jest do odbierania resztek po posiłkach w tym samym dniu, najpóźniej do godziny 16.00.

6. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków i wszystkie związane z tym szczegóły, należy uzgodnić bezpośrednio z dyrektorem przedszkola.

7. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno - sanitarnych. Odpowiada on za ich działania oraz za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno – sanitarnymi i porządkowymi.

8. Termin realizacji zamówienia:

Realizacja zadania - **od 02 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r.**

Szacowana ilość dni – **ok. 229**

9. Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia są postanowienia umowy zawarte w projekcie umowy stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania ofertowego.

- a. podanie kwalifikacji osoby, która będzie pełniła funkcje dietetyka,
- b. wskazanie numeru rejestracyjnego pojazdu który będą dostarczane posiłki, wraz z kserokopiami dokumentów poświadczających za zgodnością z oryginałami, że pojazd ten jest dopuszczony do przewozu posiłków.

10.Sposób obliczenia ceny oferty. Ceną oferty jest cena brutto wraz z podatkiem VAT, podana przez Wykonawcę w jego ofercie. Cena oferty jest to łączny koszt wykonania zamówienia, za całość zamówienia przewidzianego do wykonania w okresie realizacji zamówienia tj. **od 02 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r.**

Cenę oferty należy wyliczyć w następujący sposób:

$$C = 10992 \text{ szt.} \times C_s + 14427 \text{ szt.} \times C_{o+p}$$

Gdzie:

C – cena oferty brutto wraz z podatkiem VAT wyrażona w złotych polskich (PLN).

C_s – cena jednostkowa za jedno śniadanie, brutto wraz z podatkiem VAT wyrażona w złotych polskich (PLN).

C_{o+p} – cena jednostkowa za jeden obiad wraz podwieczorkiem, brutto wraz z podatkiem VAT wyrażona w złotych polskich (PLN).

10992 szt. – ilość śniadań, którą należy przyjąć do wyliczenia ceny oferty,

14427 szt. – ilość obiadów z podwieczorkiem, którą należy przyjąć do wyliczenia ceny oferty.

10.1. UWAGA: Rozliczenia z Wykonawcą dokonywane będą z zastosowaniem cen jednostkowych, odpowiednio za jedno śniadanie, za jeden obiad z podwieczorkiem, które to ceny jednostkowe Wykonawca podał w swojej ofercie, **za faktyczną ilość zamówionych odpowiednio śniadań, obiadów i podwieczorków** zgodnie z przekazaną wcześniej informacją, o której mowa w punkcie 1 ppkt b) dotyczącą ilości zamówionych na dany dzień posiłków. Cena jednostkowa odpowiednio za jedno śniadanie, za jeden obiad z podwieczorkiem, musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego zapytania ofertowego oraz obejmować wszelkie koszty jakie doświadczony Wykonawca powinien przewidzieć w celu należytej i zgodnej z prawem realizacji zamówienia, a w szczególności opłaty, podatki, koszty produktów, transportu itp. niezbędnych do realizacji zamówienia.

10.2. UWAGA: Przyjęta do wyliczenia ceny oferty i cen jednostkowych ilość posiłków tj. śniadań **10992 szt.** oraz obiadów z podwieczorkiem **14427 szt.** są to ilości przewidywane, (orientacyjne). Ceny jednostkowe za przygotowanie odpowiednio śniadań oraz obiadów z podwieczorkiem, określone w ofercie Wykonawcy będą stałe (niezmiennie) w okresie realizacji umowy) i będą obowiązywały:

- w przypadku zmniejszenia ilości zamawianych posiłków: śniadań do około 8000 szt., obiadów z podwieczorkiem do około 11000 szt.
- z tytułu ww. zmniejszenia ilości posiłków Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie, a w szczególności roszczenie o zwiększenie wynagrodzenia za jeden posiłek.

10.3. W ofercie należy podać:

- a) cenę jednostkową za jedno śniadanie C_s, brutto wraz z podatkiem VAT w zł polskich,
- b) cenę jednostkową za jeden obiad z podwieczorkiem C_{o+p} brutto wraz z podatkiem VAT w zł polskich,
- c) cenę oferty wyliczoną wg. ww. wzoru jak w punkcie 10,

10.4. Nie dopuszcza się podawania ceny oferty i cen jednostkowych w wariantach, alternatywnie lub w przedziałach liczbowych . W przypadku przedstawienia ceny w taki sposób oferta zostanie odrzucona.

10.5. Cenę oferty oraz ww. ceny jednostkowe należy podać w złotych polskich zgodnie z polskim systemem płatniczym po zaokrągleniu do pełnych groszy (dwa miejsca po przecinku), przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla do 1 grosza.

10.6. Prawidłowe ustalenie podatku VAT leży po stronie Wykonawcy. Stawkę podatku VAT Wykonawca przyjmuje zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tekst jednolity z Dz.U.2017, poz. 1221 wraz ze zmianami).

III. Kryterium oceny ofert: jedynym kryterium oceny ofert jest cena tzn. cena oferty brutto wraz z podatkiem VAT.

$C_{\text{min}} - 100\% = 100,00 \text{ pkt.}$

Oznacza to, że oferta z najniższą ofertową ceną otrzymuje 100,00 pkt. i jest ofertą najkorzystniejszą. Punkty, do dwóch miejsc po przecinku, pozostałym ofertom przyznane będą w sposób następujący:

$$P_i(C) = \frac{C_{\text{min}}}{C_i} \times 100$$

gdzie: $P_i(C)$ - ilość punktów jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "cena", z zaokrągleniem ilości punktów do dwóch miejsc po przecinku wg powszechnie przyjętej zasady przytoczonej 10.5.

C_{min} - najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert

C_i - cena oferty "i"

100 - maksymalna ilość punktów, jaką może otrzymać oferta za kryterium "cena".

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w nn. zaproszeniu oraz zostanie oceniona, jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru, tj. najniższa cena za wykonanie zamówienia.

IV. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Pani Anna Grzywnowicz-Szawel Dyrektor Przedszkola Samorządowego Nr 1 w Piechowicach, tel. 75 76 12 248,

V. Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą:

- posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
- posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie do realizacji zamówienia,
- dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- być w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Na potwierdzenie spełnienia powyższych warunków Wykonawcy składający ofertę obowiązani są złożyć oświadczenie, którego wzór zawarty jest w punkcie 5 formularza oferty.

VI. Sposób przygotowania oferty. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta musi obejmować całość zamówienia. Ofertę należy sporządzić trwałą techniką (np. nieścieralnym tuszem, atramentem, na komputerze) w formie pisemnej w języku polskim, czytelnie, bez skreśleń i poprawek umieścić w kopercie (opakowaniu) w sposób uniemożliwiający przypadkowe jej otwarcie i opisanej w następujący sposób: nazwa i adres zamawiającego, nazwa i adres wykonawcy, z adnotacją :

„Oferta ma zadanie pn.: Przygotowanie i dostawa trzech – gotowych posiłków dziennie dla Przedszkola Samorządowego nr 1 w Piechowicach ul. Kryształowa 77”.

VII. Miejsce i termin złożenia ofert: do 15.11.2017 r., do godziny 12:00

w siedzibie Zamawiającego: Przedszkole nr 1 w Piechowicach ul. Kryształowa 77 w gabinecie Dyrektora Przedszkola - pok. Nr 8, I piętro.

Uwaga: Oferty złożone po wyżej wyznaczonym terminie nie będą rozpatrywane.

VIII. O wyniku postępowania o zamówienie zostaną powiadomieni Wykonawcy poprzez zamieszczenie stosownej informacji na stronie internetowej, w tym samym miejscu co publikacja niniejszego zapytania ofertowego.

IX. W terminie wyznaczonym przez Zamawiającego w stosownym powiadomieniu (wg. wyboru Zamawiającego pisemnie lub elektronicznie) zwycięski Wykonawca jest obowiązany przed podpisaniem umowy:

- a) dostarczyć aktualny dokument na podstawie, którego prowadzona jest działalność gospodarcza stosownie do formy prowadzonej działalności gospodarczej np. odpis KRS lub ewidencji działalności gospodarczej), z którego wynika kto w imieniu Wykonawcy jest upoważniony do reprezentowania i zaciągania zobowiązań, lub przekazać dane do pozyskania takich dokumentów jeżeli są one udostępniane w formie elektronicznej przez instytucje prowadzące ich ewidencję,
- b) jadłospis, na pierwsze 10 dni świadczenia, o którym mowa w punkcie 4.

X. Załączniki:

- projekt umowy, stanowi integralną część niniejszego zapytania ofertowego.
- formularz ofertowy tzw. druk oferty.

Dyrektor Przedszkola Samorządowego Nr 1 w Piechowicach

/-/ Anna Grzywnowicz-Szawel