

Sulejów, dnia 23.11.2016

Nasz znak: DK. 3501-06/2016

*Postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych z uwagi na treść art. 4 pkt. 8 (t. j. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm.)
- wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych
równowartości kwoty 30.000 euro.*

ZAPYTANIE OFERTOWE
„Dożywianie uczniów w szkołach w 2017 roku z terenu gminy Sulejów”

I. Zamawiający:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Targowa 20, 97-330 Sulejów
tel./fax 44/61-62-033, NIP 771-231-32-94, Regon 004710112
e-mail: mopssulej@wp.pl, http: mops.sulejow.biuletyn.net

II. Przedmiot zamówienia: Dożywianie uczniów w szkołach w 2017 roku z terenu gminy Sulejów.

1. Informacje ogólne:

1.1 Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na: przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu jednodaniowego gorącego posiłku wymiennie 3 razy tj. poniedziałek, środa i piątek zupa z wkladką mięsną i 2 razy w tygodniu tj. wtorek i czwartek obiad drugodaniowy. Drugie danie ma być posiłkiem mięsnym/rybnym z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasza, ryż. Drugie danie mogą też stanowić naleśniki z serem, pierogi, makaron z sosem, krokiety i inne dania mączne itp.

1.2 Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w 2017 roku, z uwzględnieniem przerw w nauce (ferii zimowych, wiosennych i letnich, rekolekcji oraz dni świątecznych).

1.3 Dostawa posiłków będzie realizowana od poniedziałku do piątku pomiędzy godziną 11:30, a godz. 13:00 do szkół na terenie gminy Sulejów w ilości szacunkowej około 48 posiłków dziennie tj.

Szkoła Podstawowa nr 2 w Sulejowie, ul. Rycerska 10	- 3
Szkoła Podstawowa nr 1 w Sulejowie, ul. Milejowska 21	- 6
Szkoła Podstawowa w Łęcznie 12	- 10
Szkoła Podstawowa w Witowie, Witów Kolonia 47	- 8
Szkoła Podstawowa w Uszczyńcu, ul. Szkolna 12	- 3
Szkoła Podstawowa w Klementynowie 1	- 18

UWAGA! Ilość posiłków została określona szacunkowo na podstawie danych z roku szkolnego 2016 i może ulec zmianie bowiem ilość posiłków zależna jest od ilości dzieci spełniających kryterium dochodowe kwalifikujące do udzielenia pomocy w formie dożywiania. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.

Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku wyczerpania środków na realizację zadania oraz wcześniejszego zakończenia umowy w przypadku nieotrzymania środków finansowych z budżetu państwa.

2. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:

1. Posiłek musi posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i musi być sporządzony zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Posiłek musi spełniać następujące warunki jakościowe:

- zupa -gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 600 kcal,

- drugie danie- gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 600 kcal,

/ziemniaki, ryż, kasza, makaron lub inne dania mączne itp. -gramatura nie mniej niż 200 gram/

/mięso lub ryba- gramatura nie mniej niż 100 gram/

/surówka lub jarzyny- gramatura nie mniej niż 150 gram/

/kompot- gramatura nie mniej niż 200 ml./

Posiłki muszą być bezwzględnie ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności i przygotowane w dniu dostawy. Nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych.

2. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki własnym transportem spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarно- Epidemiologiczną.

3. Wykonawca zobowiązany będzie do opracowania jadłospisu na kolejny tydzień, najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem tego tygodnia oraz dostarczenie go do szkół i Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Sulejowie w formie pisemnej osobiście, listownie lub drogą elektroniczną do godz. 15.00. W jadłospisie bezwzględnie musi być podana gramatura i wartość odżywcza w kcal poszczególnych posiłków. Jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu. Każda zmiana w jadłospisie wymaga akceptacji Zamawiającego.

4. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami szkół i Dyrektorem Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej.

5. Dla potrzeb badań żywności przez Sanepid Wykonawca przetrzymuje próbki dostarczonej żywności każdej składowej części potrawy, zgodnie z § 3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w *sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego* (Dz. U. z 2007r. Nr 80, poz. 545 ze zm). W ofercie (załącznik nr 1) należy podać adres siedziby, gdzie przetrzymywane będą próbki dostarczonej żywności.

6. Dowożone posiłki winny być dostarczane w atestowanych termosach zapewniających zachowanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw:

– zupa nie mniej niż +75°C;

– danie drugie nie mniej niż + 63°C;

- potrawy na zimno nie mniej niż + 4°C.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości odgrzewania posiłku w miejscu wydawania posiłku.

7. Wykonawca zapewnia naczynia i sztucce w odpowiedniej ilości służące wydaniu gorących posiłków. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztucców jednorazowego użytku.

8. Wykonawca jest zobowiązany do wydawania posiłków w naczyniach spełniających aktualne wymagania higieniczno – sanitarne. Ich utrzymanie zgodnie z tymi wymaganiami leży po stronie Wykonawcy. Utrzymanie odpowiedniego poziomu higieniczno – sanitarnego dotyczy również sztucców. Wykonawca spełnia te wymagania przy wykorzystaniu własnych urządzeń.

9. Wykonawca będzie codziennie odbierał resztki po posiłkach oraz brudne naczynia po spożyciu posiłków przez uczniów.

10. Dokładna ilość posiłków będzie na każdy miesiąc trwania umowy określona w miesięcznym zamówieniu i dostarczona wykonawcy co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem danego miesiąca kalendarzowego.

11. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w *ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.* (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy w szczególności *Rozporządzenia 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) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w *sprawie norm wyżywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności*, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
- personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
- cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),
- w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych, zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne przygotowane i podane).

III. Wymagania związane z wykonaniem usługi.

1. Wykonawca winien posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia, co zostanie potwierdzone załączonym do oferty załącznikiem nr 2.

2. W celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca dołączy do oferty:

- **decyzję wydaną przez właściwy organ Inspekcji Sanitarnej** stwierdzającej spełnienie wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie oraz zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów oraz decyzji zezwalającej na prowadzenie usług cateringowych,
- **opłaconą polisę** (do polisy należy dołączyć potwierdzenie opłacenia), a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej i nieszczęśliwych wypadków (w tym zatruc) w zakresie prowadzonej działalności.
- **aktualny odpis z właściwego rejestru** wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, potwierdzający prowadzenie zarejestrowanej działalności gospodarczej w zakresie objętym przedmiotowym zamówieniem.

IV. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w postępowaniu:

1. Formularz ofertowy- Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu- Załącznik Nr 2 do Zapytania ofertowego
3. Zaakceptowany wzór umowy- Załącznik Nr 3 do Zapytania ofertowego.

4. Decyzja **wydana przez właściwy organ Inspekcji Sanitarnej** stwierdzającej spełnienie wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie oraz zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów oraz decyzji zezwalającej na prowadzenie usług cateringowych.
5. Opłacona polisa (do polisy należy dołączyć potwierdzenie opłacenia), a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej i nieszczęśliwych wypadków (w tym zatruc) w zakresie prowadzonej działalności.
6. Aktualny odpis z właściwego rejestru, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
7. Przykładowy jadłospis na pierwsze 10 dni żywienia pozwalający ocenić jakość i różnorodność oferowanych posiłków.

V. Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do 31.12.2017 r.

VI. Miejsce i termin złożenia oferty:

1. Ofertę (załącznik nr 1) wraz z podpisanym oświadczeniem (załącznik nr 2) i wzorem umowy (załącznik nr 3) należy złożyć w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej 97-330 Sulejów, ul. Targowa 20 pokój nr 4 **do dnia 07.12.2016 r. do godz. 11.00** pod rygorem nie rozpatrzenia oferty wniesionej po tym terminie bez względu na przyczyny opóźnienia. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową, czy kurierską.

2. Oferta powinna zawierać opis: „**Oferta – Dożywianie uczniów szkół podstawowych nr 1 ul. Milejowska 21 oraz nr 2 ul. Rycerska 10 w Sulejowie, w Łęcznie 12, Uszczynie ul. Szkolna 12, Klementynowie 1, Witowie Witów Kolonia 47 w 2017 roku.**

3. Oferty należy składać na załączonym wzorze oferty-**załącznik nr 1** do niniejszego postępowania. Cena jednostkowa oferty obejmuje wszystkie elementy oraz koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia. Prawidłowe ustalenie stawki podatku VAT leży po stronie Wykonawcy zgodnie z przepisami obowiązującymi.

VII. Rozpatrzenie ofert nastąpi do dnia 09.12.2016 r.

VIII. Warunki płatności: Zapłata za dostarczone posiłki następować będzie na podstawie miesięcznych faktur VAT wystawionych przez Wykonawcę, w terminie 30 dni od dnia doręczenia prawidłowo wystawionej faktury w formie przelewu na konto wskazane na fakturze.

IX. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami: Katarzyna Banasik.

X. Sposób przygotowania oferty: ofertę należy złożyć w formie pisemnej, w języku polskim, komputerowo lub inną trwałą i czytelną techniką.

XI. Kryteria wyboru ofert najkorzystniejszej: Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta z najniższą ceną brutto Cena (C) -100%

XII. Rozstrzygnięcie postępowania i zlecenia realizacji zamówienia: Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia o wyniku postępowania.

1. Informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści na stronie internetowej Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Biuletynie Informacji Publicznej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

XIII. Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy zgodnie z załącznikiem nr 3.

XIV. Do prowadzenia zamówienia nie przysługują Wykonawcy środki ochrony prawnej określone w ustawie Prawo zamówień publicznych.

XV. Niniejsze postępowanie prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego. Nie mają w tym przypadku zastosowania przepisy Prawa zamówień publicznych.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenie
3. Wzór umowy