

ZAPYTANIE OFERTOWE

ZAMÓWIENIE O WARTOŚCI DO 30 000 EURO

Gmina Siemkowice – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Siemkowicach zaprasza do składania ofert w ramach procedury zapytania ofertowego na **dożywianie dzieci w szkołach na terenie gminy Siemkowice, współfinansowane z programu rządowego „Posilek w domu i w szkole” od 16.09.2019 r. do 26.06.2020 r.**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zasady i sposób realizacji współpracy zostały opisane poniżej.

ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Siemkowice, Plac Wolności 1, 98-354 Siemkowice

NIP: 5080015198

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Siemkowicach, Plac Wolności 1, 98-354 Siemkowice

USŁUGA – KOD CPV

55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół

Informacje dla oferentów dotyczące zamówienia objętego zapytaniem:

1. Postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 ze zm.) zgodnie z wyłączeniem określonym w art. 4 ust. 8 w/w ustawy.
2. Oferty należy składać do dnia **13. 09. 2019 r. do godz. 15:00** w formie pisemnej, **osobiście** w zamkniętej kopercie lub **drogą pocztową** na adres wskazany powyżej (liczy się data wpłynięcia dokumentów do urzędu). Na kopercie należy umieścić napis: **„Oferta na dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach na terenie gminy Siemkowice w roku szkolnym 2019/2020”**.
3. Oferty, które wpłyną po wymaganym terminie nie będą rozpatrywane.
4. Oferta powinna zawierać:
 - 1) Wypełniony formularz ofertowy wg. wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego zapytania („Oferta”)
 - 2) Wypełnione oświadczenie oferenta (załącznik nr 2 do niniejszego zapytania)

- 3) Podpisaną umowę (- dwa egzemplarze stanowiące załącznik nr 3 do niniejszego zapytania)
 - 4) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji działalności gospodarczej.
 - 5) przykładowy jadłospis na okres jednego miesiąca z podaniem składników wagowych i kaloryczności posiłków.
5. Ofertę proszę sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie /komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną.
 6. Oferta oceniana będzie pod względem kryterium cenowego: cena brutto 100%
 7. Oferent w chwili składanie oferty akceptuje warunki określone w niniejszym zapytaniu.
 8. Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji z zamówienia bez podania przyczyny
 9. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.
 10. Oferenci będą zawiadomieni pisemnie o wynikach postępowania.

Szczegółowy opis przedmiotu zapytania ofertowego:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie oraz dostarczenie posiłków dla dzieci i młodzieży do szkół z terenu gminy Siemkowice od 16.09.2019r. – 26.06.2020 r. w formach i ilościach określonych przez zamawiającego.

Prognozowana ilość dzieci:

- Szkoła Radoszewice – 30
- Szkoła Lipnik – 25

Ogółem ok. 55 dzieci.

Prognozowana ilość dzieci może ulec zwiększeniu bądź zmniejszeniu, o czym Zlecający powiadomi Wykonawcę.

2. Zamówienie obejmuje przygotowanie posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, ze szczególnym uwzględnieniem Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków 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). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.

3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
4. Wykonawca zapewni urozmaicony jadłospis (posiłki nie powinny powtarzać się w ciągu jednego tygodnia). **Do złożonej oferty Wykonawca dołączy proponowany jadłospis na okres jednego miesiąca z podaniem składników wagowych i kaloryczności posiłków.**
5. Zamawiający oczekuje przygotowania jednego gorącego posiłku w postaci: 2 dni w tyg. zupa z wkładką mięsną (podana z chlebem, makaronem, ryżem lub ziemniakami) i 3 dni tzw. drugie danie z surówką - w tygodniu dla każdego dziecka. Dopuszcza się również na drugie danie: pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety.
6. Jedna porcja zupy powinna mieć **objętość 400 ml.**
7. Drugie danie o gramaturze nie mniejszej **niż 450 gramów:** ziemniaki lub zamiennik (makaron, ryż lub inne) 200 g, mięso 100 g i surówka 150 g.
8. Kaloryczność każdego posiłku nie powinna być mniejsza **niż 500 kcal.**
9. Posiłki powinny być przygotowane w każdym dniu bezpośrednio przed wydaniem, o temperaturze spożywania: zupa 75°C, gorące drugie danie 65°C.
10. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone z zastosowaniem dużej ilości warzyw i owoców, przy umiarkowanym stosowaniu cukru i soli.
11. Posiłki muszą być sporządzone z produktów świeżych, wyklucza się mięso i przetwory wysoko przetworzone.
12. Wszystkie etapy procesu produkcyjnego powinny przebiegać bez zbędnych przestojów, celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych.
13. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dostarczyć posiłki, transport posiłków powinien być prowadzony samochodami dostosowanymi do przewożenia środków spożywczych. Środek transportu winien być dopuszczony przez SANEPID do przewozu posiłków (żywności).
14. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dostarczyć posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie temperatury oraz jakości pożywienia.
15. Wykonawca zapewnia naczynia – talerze, sztućce.
16. Brudne naczynia zabierane będą przez wykonawcę i przywożone czyste – zgodnie z przepisami wyparzone. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.
17. Wykonawca zobowiązany jest do ustalania harmonogramu dostarczania posiłków (dni, godziny i ilość posiłków w danym dniu) z Dyrektorami w/w szkół.
18. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z tygodniowym wyprzedzeniem i dostarczany Kierownikowi Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Siemkowicach a także Dyrektorom do szkół. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów szkół będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

19. Wykonawca powinien zaoferować cenę zawierającą w sobie wszystkie nośniki kosztów (również transportu) dla okresu wykonania zamówienia
20. Zamawiający **nie dopuszcza** składania ofert częściowych.
21. Zamawiający **nie dopuszcza zmiany ceny** zakupu w trakcie trwania umowy.
22. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przechowywania próbek żywności dla potrzeb badań żywności przez SANEPID zgodnie z § 3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz.545 ze zm.).
23. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku, wyłącznie w dni w których odbywa się nauka w szkołach, czy zajęcia w przedszkolu, do pomieszczeń wyznaczonych przez dyrektora placówki.
24. Zamawiający zastrzega sobie dostarczanie posiłków na 30 minut przed ich wydaniem. Dokładna godzina i ilość wydawanych posiłków w poszczególnych szkołach będzie ustalana bezpośrednio z dyrekcją szkół.
25. Zamawiający zastrzega, że dzienna ilość dostarczanych posiłków może zmieniać się w trakcie obowiązywania zamówienia.

Wykaz oświadczeń lub dokumentów:

- oferta – załącznik nr 1
- oświadczenie oferenta – załącznik nr 2
- umowa – załącznik nr 3

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Słomkowiecach

mgr Izabela Marchewka