

ZAPYTANIE OFERTOWE

z dnia 20.01.2022 r.

Dyrektor Centrum Usług Społecznych w Żabiej Woli zwraca się z zapytaniem ofertowym dotyczącym realizacji zadania dot. dożywiania dzieci w szkołach na terenie Gminy Żabia Wola w okresie od 01 lutego 2022 r. do 31 stycznia 2023 r.

Postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 19 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.) ze względu na wartość szacowaną poniżej 130 000 zł netto.

Zamówienie prowadzone jest na podstawie Zarządzenia Nr K.021.1.2021 Dyrektora Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Żabiej Woli z dnia 04 stycznia 2021 roku w związku z art. 2 ust. 1 pkt 1 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, wydawanie i dowóz około 2 730 szt. jednodaniowych gorących posiłków dla dzieci uczęszczających do 3 szkół na terenie gm. Żabia Wola:

- do Szkoły Podstawowej w Skułach,
- do Szkoły Podstawowej w Ojrzanowie,
- do Szkoły Podstawowej w Józefinie,

Szacunkowa liczba uczniów objętych dożywianiem to ok. 12 (liczba ta w trakcie trwania umowy może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu o ok. 20%). Zmniejszenie/zwiększenie ilości dostarczanych posiłków nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tego tytułu lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

Wykonawca odpowiada za zgodność jakości dostarczonego gorącego posiłku z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia dzieci i młodzieży szkolnej.

Posiłek, sposób jego przygotowania, transport i wydawanie powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) oraz w przepisach wykonawczych.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów.

Drugie danie powinno składać się z produktu dostarczającego pełnowartościowego białka (chude mięso, ryby, ser twarogowy, jaja, mięso drobiowe bez skóry), produktu dostarczającego węglowodany złożone (ziemniaki, kasze, ryż, makaron) oraz warzyw surowych i gotowanych. Na deser powinien być zaproponowany kompot z owoców sezonowych lub w okresie zimowym z mrożonych (wiśnie, truskawki, porzeczki) lub porcja świeżych, sezonowych owoców (np. mandarynka lub miseczka truskawek). Posiłki powinny być atrakcyjne pod względem smaku, zapachu, podane estetycznie i w odpowiedniej temperaturze.

Raz w tygodniu danie bezmięsne.

- *Danie mięsne lub rybne, winno składać się z: porcji mięsa lub ryby (z wykluczeniem pangii) – min. 100g po obróbce, dodatku w postaci ziemniaków/zamiennie ryż lub kasza – min. 200g po obróbce, surówki lub jarzyn gotowanych – min. 100g po obróbce oraz kompotu z owoców sezonowych lub w okresie zimowym z mrożonych – 200ml,*
- *Danie półmięsne – typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, gołąbki itp. – winno stanowić minimalną gramaturę 250 g po obróbce (z wyłączeniem bigosu, fasolki po bretońsku, potraw sporządzanych na bazie podrobów i kielbasy) + ewentualnie surówka lub warzywa gotowane – min. 100g po obróbce + kompot z owoców sezonowych lub w okresie zimowym z mrożonych (200ml),*
- *Danie jarskie – typu: naleśniki z serem lub konfitura, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, krokiety lub danie z makaronem itp. – winno stanowić minimalną gramaturę 250g po obróbce + kompot z owoców sezonowych lub w okresie zimowym z mrożonych.*

Posiłki będą wydawane raz dziennie według potrzeb poszczególnych szkół cyklicznie, od 01 lutego 2022 do 31 stycznia 2023, w dniach od poniedziałku do piątku. Przygotowanie, wydawanie i dowóz posiłków odbywać się będzie każdego dnia zajęć szkolnych, z wyłączeniem ferii, wakacji i innych dni wolnych od zajęć lub nauki zdalnej chyba, że Zamawiający wskaże, że posiłki mają być przygotowywane i wydawane również w dni wolne.

1.1. Zakres wymagań od oferentów:

- Wykonawca do wydawania przygotowanych posiłków każdorazowo oddelegowuje osobę posiadającą stosowne uprawnienia (aktualną książeczkę zdrowia).
- Wykonawca wydaje posiłki we własnych naczyniach wielokrotnego użytku (talerze porcelanowe) wraz ze sztućcami wielokrotnego użytku (metalowe) i w kubkach porcelanowych posiadających wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi. O czystość naczyń i sztućców zadba Wykonawca we własnym zakresie. W okresie trwania epidemii posiłki dla dzieci ze szkół w Ojrzanowie oraz w Skułach będą wydawane w jednorazowych pojemnikach posiadających wymagane atesty.
- Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia posiłków, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. O czystość termosów zadba Wykonawca. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli właściwego doboru i jakości posiłków.
- Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu dwóch tygodni (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego dania.
- Wykonawca ma obowiązek odbioru tego samego dnia z poszczególnych szkół nieskonsumowanych pozostałości po posiłkach.
- Wykonawca zobowiązany jest do wskazania miejsca, w którym przygotowywane są posiłki. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontrolowania miejsca, w którym przygotowywane są posiłki oraz jakości przygotowywanych posiłków.
- Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno - epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

- Harmonogram dostarczania posiłków (godziny dowozu oraz szacunkową ilość posiłków)
Wykonawca ustali z Dyrektorami wyżej wymienionych Szkół.

- Wykonawca wyprzedzająco raz w miesiącu przedkłada Zamawiającemu do akceptacji menu z uwzględnieniem warunków podanych w niniejszym zapytaniu. Brak potwierdzonych menu skutkować, będzie brakiem zapłaty za fakturę.

1.2. Zamawiający zastrzega, że:

- liczba uczniów korzystających z posiłków może być w każdym miesiącu inna, w zależności od liczby zgłoszeń;

- liczba wydanych posiłków w danym miesiącu może ulec zmianie w trakcie wykonywania przedmiotu zamówienia z uwagi na nieobecność uczniów w szkole. Z tych względów ilość (liczba) posiłków wydanych miesięcznie w ramach wykonywania przedmiotu zamówienia jest bezpośrednio zależna od liczby uczniów obecnych w szkole w poszczególne dni w danym miesiącu. Wykonawca wykonuje przedmiot zamówienia wydając posiłki wyłącznie w takiej liczbie i ilości jaka jest liczba obecnych w szkole uczniów w danym dniu.

- Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wyłącznie za faktyczną ilość (liczbę) wydanych posiłków potwierdzoną w comiesięcznym wykazie uczniów obecnych w szkole sporządzonym przez Dyrektorów Szkół na podstawie listy obecności w szkole.

2. Termin realizacji zamówienia: od 01 lutego 2022 r . do 31 stycznia 2023 r.

3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych

4. Zamawiający nie dopuszcza zmiany ceny zakupu w trakcie trwania umowy

5. Warunki udziału w postępowaniu.

- Wykonawca winien posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami posiadającymi wymagane uprawnienia i zaświadczenia lekarskie oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia. Na potwierdzenie spełniania powyższych warunków należy złożyć oświadczenie wg wzoru - załącznik nr 2 do niniejszego zapytania

- Wykonawca zobowiązany jest dysponować minimum jednym środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Na potwierdzenie spełniania warunku do oferty należy dołączyć dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do przewozu żywności (kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem).

- Wykonawca jest zobowiązany do posiadania co najmniej rocznego doświadczenia w organizowaniu żywienia zbiorowego. Na potwierdzenie spełniania warunku do oferty należy dołączyć dokument potwierdzający należyte zrealizowanie usługi.

- Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia przykładowego dwutygodniowego jadłospisu.

6. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty

Zamawiający przy wyborze oferty będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena wykonania zamówienia = 70%

Odległość punktu przygotowującego posiłki = 30%

- Kryterium ceny:

$$\text{Wartość punktowa ceny (Pc)} = \frac{\text{najniższa cena rozpatrywanych ofert}}{\text{cena badanej ofert}} \times 70$$

Cena usługi musi zawierać wszystkie elementy mające wpływ na prawidłowe wykonanie usługi w tym należny podatek VAT.

- Kryterium odległości (odległość liczona po drodze dojazdu (Po))

Średnia odległość od punktu przygotowującego posiłki do poszczególnych szkół obliczonego wg wzoru: $Po = (SZ1 + SZ2 + SZ3):3$

- a. do 10 km od punktu przygotowującego posiłki – 30 pkt
- b. od 10 km do 15 km od punktu przygotowującego posiłki – 15 pkt
- c. powyżej 15 km od punktu przygotowującego posiłki – 0 pkt

$$P = Pc + Po$$

Objaśnienia:

SZ1 – Szkoła Podstawowa w Józefinie

SZ2 – Szkoła podstawowa w Ojrzanowie

SZ3 - Szkoła Podstawowa w Skułach

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

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów P

7. Wzór umowy (załącznik nr 3 do zapytania ofertowego)

8. Termin i miejsce składania ofert

8.1. Oferty (załącznik nr 1) wraz z wymaganymi załącznikami i zaakceptowanym wzorem umowy (załącznik nr 3) należy składać osobiście do dnia 28 stycznia 2022 r. do godziny 12:00 w siedzibie Centrum Usług Społecznych w Żabiej Woli, ul. Główna 5, pok. nr 9 w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta na dożywianie dzieci w szkołach na terenie Gminy Żabia Wola w okresie od 01 lutego 2022 r. do 31 stycznia 2023 r.”. Liczy się data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

- 8.2. Oferta powinna zawierać datę sporządzenia.
- 8.3. Zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP.
- 8.4. Być podpisana czytelnie przez Wykonawcę, bądź osobę upoważnioną do zawierania umów w Jego imieniu.
- 8.5. Zawierać wypełnione prawidłowo załączniki.
- 8.6. Zawierać przykładowy dwutygodniowy jadłospis
- 8.7. Do prowadzenia postępowania nie przysługują wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach prawo zamówień publicznych tj. protest, odwołanie, skarga.
- 8.8. Zamawiający dopuszcza negocjacje ofert w celu doprecyzowania jej szczegółów, warunków realizacji, w tym ustalenia ostatecznej ceny usługi, w szczególności, gdy cena oferty najkorzystniejszej przekroczy kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia.
- 8.9. O terminie i miejscu przeprowadzenia negocjacji wybrany oferent zostanie powiadomiony telefonicznie.
- 8.10. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z właściwymi Oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania złożonych dokumentów.
- 8.11. Składając ofertę Oferent akceptuje warunki określone w niniejszym Zapytaniu oraz dołączonych Załącznikach.
- 8.12. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź wycofania niniejszego zapytania ofertowego bez podania przyczyn.
- 8.13. Zamawiający przewiduje podpisanie umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego z Wykonawcą, który przedstawi najkorzystniejszą ofertę.

9. Warunki płatności

Zapłata za usługę nastąpi w okresie 14 dni po złożeniu faktur. Wykonawca złoży faktury na początku miesiąca, rozliczając faktyczną ilość wydanych obiadów w poszczególnych szkołach w poprzednim miesiącu wraz z załączonym wykazem liczby dzieci, które otrzymały obiady (zgodnym z listą obecności w szkole) potwierdzonym przez Dyrektorów poszczególnych szkół.

10. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami:

Elżbieta Kwiatkowska – Dyrektor CUS w Żabiej Woli, tel. 46 857 82 88 w. 24, e-mail:
cus@zabiewola.pl

Załączniki:

1. Formularz oferty
2. Wzór oświadczenia Wykonawcy
3. Wzór umowy

Dyrektor CUS w Żabiej Woli

/-/

Elżbieta Kwiatkowska