

**Zapytanie ofertowe na przygotowanie i wydawanie gorących posiłków
w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”.
z dnia 03.08.2016r.**

I. Kierownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Rajgrodzie składa zapytanie ofertowe na realizację zadania dot. dożywiania dzieci w szkołach na terenie gminy Rajgród w okresie od 02.09.2016r. do zakończenia zajęć edukacyjnych w 2017 r.

Postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych. (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.) ze względu na wartość szacunkową poniżej 750 000 euro.

II. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie wydawanie gorących posiłków w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”.

Wspólny Słownik Zamówień CPV:

55.52.31.00-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55.52.40.00-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

2. Zamówienie obejmuje: przygotowanie i wydawanie gorących posiłków w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” **w okresie : od 2 września 2016 r. do zakończenia zajęć edukacyjnych w 2017 r.** W zakres zamówienia wchodzi: przygotowanie posiłków, dostarczenie posiłków do miejsca wydawania, wydawanie posiłków, zebranie użytych naczyń, zagospodarowanie resztek pokonsumpcyjnych, sprzątnięcie miejsca wydawania posiłków, umycie naczyń i/lub zebranie jednorazowych pojemników, naczyń i sztućców.

3. Miejsce wydawania posiłków:

Zakłada się wydawanie posiłków w następujących placówkach:

- Gimnazjum w Rajgrodzie,
- Szkoła Podstawowa w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Rajgrodzie,
- Przedszkole w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Rajgrodzie,
- Szkoła Podstawowa w Bełdzie,
- Szkoła Podstawowa w Woźnejwsi z siedzibą w Karczewie,
- Szkoła Podstawowa w Mieczach,
- Szkoła Podstawowa w Rydzewie.

Wykonawca będzie przewozić posiłki do szkół terenowych własnym transportem (samochodem dopuszczonym do przewozu żywności decyzją właściwego państwowego inspektora sanitarnego) i we własnych termosach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłków w sposób zgodny z wymaganiami higieniczno-sanitarnym. Wydawać posiłki będzie w pojemnikach jednorazowych dla uczniów szkół terenowych.

4 Liczba wydawanych posiłków:

Zakłada się wydawanie ok. **284 posiłków dziennie** – ok. 179 posiłki w placówkach w mieście Rajgród i ok. 105 posiłki w placówkach w terenie, uwzględniając 189 dni nauki szkolnej daje **53 676 posiłki** w ciągu trwania umowy, odpowiednio:

- 33 831 posiłków w placówkach w mieście Rajgród,
- 19 845 posiłki w placówkach w terenie.

Szacowana dzienna liczba posiłków w poszczególnych placówkach wynosi:

Gimnazjum w Rajgrodzie	72
Zespół Szkolno-Przedszkolny w Rajgrodzie	107
Szkoła Podstawowa w Beldzie	39
Szkoła Podstawowa w Woźnejwsi z siedziba w Karczewie	28
Szkoła Podstawowa w Mieczach	13
Szkoła Podstawowa w Rydzewie	25

Liczba rzeczywiście wydanych posiłków będzie wynikać z potrzeb Zamawiającego. **Zakłada się możliwość zmiany założonej ilości posiłków o +/- 20 %.**

Wykonawca będzie obciążał Zamawiającego tylko za faktycznie zamówioną i wydaną ilość posiłków.

5. Miejsce przygotowywania posiłków:

- a) Zamawiający określa, że miejscem przygotowania posiłków dla szkół: Gimnazjum w Rajgrodzie oraz Szkoły Podstawowej w Rajgrodzie są odpowiednio pomieszczenia kuchenne Gimnazjum w Rajgrodzie i/lub w Szkoły Podstawowej w Rajgrodzie.
- b) Szczegółowe warunki korzystania z pomieszczeń kuchennych w Gimnazjum w Rajgrodzie oraz Szkoły Podstawowej w Rajgrodzie zostaną określone w umowach zawartych pomiędzy zainteresowanym **Wykonawcą a Dyrektorami szkół. Z wydzierżawieniem integralnie związane jest gotowanie, przygotowywanie posiłków w dzierżawionych pomieszczeniach.**

Wykonawca będzie również mógł wykorzystywać wydzierżawione pomieszczenia na potrzeby przygotowania posiłków dla innych uczniów i osób z zewnątrz, płatne na zasadach komercyjnych, przygotowywać imprezy okolicznościowe z wykorzystaniem stołówki (jadalni), np. chrzty, komunie, stypy itp. (imprezy bez alkoholu), przygotowywanie posiłków na wynos i dostarczanych na imprezy okolicznościowe na zasadzie cateringu.

- c) W przypadku dzierżawy pomieszczeń kuchennych **Wykonawca** – przed podpisaniem umowy z Zamawiającym – **zobowiązany będzie zawrzeć umowę dzierżawy**(okazać zamawiającemu) pomieszczeń kuchennych z Dyrektorem/mi Szkół dzierżawionych pomieszczeń kuchennych.

Jeżeli Wykonawca zdecyduje się wydzierżawić kuchnie szkolne i sprzedawać posiłki dla innych uczniów nie objętych niniejszym zamówieniem, będzie **zobowiązany przygotować identyczne menu** w danym dniu dla osób otrzymujących posiłki na podstawie niniejszego zamówienia, **dla pozostałych uczniów** oraz kupujących posiłki na zasadach komercyjnych.

6. Założenia dotyczące posiłków:

a) dla uczniów **szkół podstawowych i gimnazjum:**

posiłek oznacza obiad gorący, mający formę: **drugiego dania lub zupy z wkładką mięsną:**

- **pełne danie mięsne** (tj. ziemniaki lub zamiennie: ziemniaki przetworzone, kasza, ryż, makaron, surówka lub warzywa gotowane, mięso)- dwa razy w tygodniu tj. *poniedziałek, środa*,
- **pełne danie rybne** (tj. ziemniaki, surówka lub warzywa gotowane, ryba - filet, wyklucza się kotlet mielony rybi)- raz w tygodniu, tj. *piątek*
- **danie jarskie** typu: naleśniki ze śmietaną, kopytka z sosem, pierogi z zasmażką, placki ziemniaczane, racuchy itp.- raz w tygodniu tj. *wtorek*
- **zupa z wkładką mięsną** podawana z ziemniakami, makaronem, ryżem, kaszą - raz w tygodniu, tj. *czwartek*; wkładka mięsna - wyklucza się wyrób wędliniarskich; wyklucza się podawanie zupy z pieczywem, bez zawartości ziemniaków, makaronu, ryżu lub kaszy
- **kompot** - *pięć razy w tygodniu*,
- **owoc** - *pięć razy w tygodniu*.

Ustala się obowiązującą gramaturę posiłków wg norm ustalonych przepisami składających się z:

- *zamiennie*: kasza, ryż, makaron, ziemniaki gotowane - 200 g,
- mięso - 100 g,
- ryby - 100 g,
- surówka lub warzywa gotowane - 150 g,
- danie jarskie typu: naleśniki, pierogi, placki ziemniaczane, kopytka, racuchy itp. - 300 g,
- zupa z wkładką mięsną- 450 ml, wkładka - min.50 g mięsa
- kompot- 200 ml.
- owoc - min. 100 g

a) dla dzieci uczęszczających do przedszkola w ZS-P w Rajgrodzie:

posiłek oznacza obiad gorący, mający formę: **zupy i drugiego dania**, składający się z:

- **pełne danie mięsne**(tj. ziemniaki lub zamiennie kasza ryż, makaron, surówka lub warzywa gotowane, mięso)- trzy razy w tygodniu tj. *poniedziałek, środa, czwartek*
- **pełne danie rybne** (tj. ziemniaki, surówka lub warzywa gotowane, ryba - filet, wyklucza się kotlet mielony rybi)- jeden raz w tygodniu tj. *piątek*,
- **danie jarskie** (typu: naleśniki, pierogi itp.) jeden raz w tygodniu tj. *wtorek*,
- **kompot** - *pięć razy w tygodniu*,
- **zupa** - *pięć razy w tygodniu*,
- **owoc** - *pięć razy w tygodniu*.

Ustala się obowiązującą gramaturę posiłków składających się z:

- zupa - 250 g
- zamiennie: kasza, ryż, makaron, ziemniaki gotowane - 150 g,

- mięso – 70 g
- ryby – 60 g,
- surówka lub warzywa gotowane – 120 g
- danie jarskie, typu: naleśniki, pierogi, placki ziemniaczane, racuchy itp. – 200 g
- kompot – 200 ml.
- owoc – min. 100 g

b) przygotowywanie posiłków:

- powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r. Nr 136,poz. 914 z póź. zm.), Rozporządzeniem 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 późniejszych przepisów prawa, obowiązujących po dacie podpisania umowy, zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego (zaleca się wykorzystywać świeże warzywa sezonowe, w dalszej kolejności warzywa mrożone, unikać warzyw konserwowych oraz produktów typu instant). Posiłki wykonawca będzie wykonywać o rzetelnej wadze, odpowiednim poziomie odżywczym oraz energetycznym.

Ustala się , że:

- posiłki i półprodukty będą przygotowywane w dniu wydawania,
- temperatura posiłków min. 65°C (nie dotyczy surówek),
- posiłki będą wydawane z użyciem zastawy stołowej Zamawiającego w następujących placówkach:

Gimnazjum w Rajgrodzie, Szkoła Podstawowa w ZSP w Rajgrodzie, Przedszkole w ZSP w Rajgrodzie.

c) posiłki wydawane z użyciem jednorazowych naczyń/pojemnikach i sztućców w następujących placówkach:

- Szkoła Podstawowa w Bełdzie,
- Szkoła Podstawowa w Woźnejwsi z siedziba w Karczewie,
- Szkoła Podstawowa w Mieczach,
- Szkoła Podstawowa w Rydzewie.

Wykonawca uzgodni w formie pisemnej z dyrektorami szkół godzinę dostawy i wydawania posiłków,

- a) posiłki do przedszkola w ZS-P w Rajgrodzie należy dostarczyć w termosach i wydawać z użyciem zastawy stołowej,
- b) posiłki zostaną dowieszone do miejsc wydania nie wcześniej niż 1 godzinę przed ich wydaniem,
- c) dowóz winien być realizowany zgodnie z warunkami przewozu żywności, a posiłki wydawane przez osoby posiadające stosowne uprawnienia (badania),
- d) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne,

- e) Wykonawca uzgodni w formie pisemnej z dyrektorami szkół na kiedy ustalono w danej szkole dodatkowe dni wolne (zgodne z rozporządzeniem w sprawie organizacji roku szkolnego tzw. dni dyrektorskie) i zapewni posiłek szkołom, które w danym dniu pracują, nawet jeśli pozostałe szkoły w tym dniu nie prowadzą zajęć,
- f) Wykonawca co dwa tygodnie przedstawiać będzie Zamawiającemu menu obowiązujące przez najbliższe dwa tygodnie, w terminie na co najmniej 7 dni przed początkiem okresu objętego menu.
- g) kaloryczność posiłków powinna być zgodna z normami i zasadami prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.
- h) Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu tygodnia nastąpiła powtarzalność tej samej potrawy.
- i) Zamawiający wyklucza używanie pojemników zawierających styropian i bis fenol A

7. Wykonawca ponosi koszty związane z zagospodarowaniem resztek pokonsumpcyjnych i zużytych jednorazowych pojemników, naczyń i sztućców.

8. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych.

9. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert wariantowych.

10. Zamawiający będzie mógł zgłaszać swoje uwagi odnośnie realizacji przedmiotu zamówienia w szczególności: urozmaicenia posiłków na podstawie przedstawionych jadłospisów, a wykonawca jest zobowiązany je uwzględnić.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli właściwego doboru i jakości posiłków.

12. Zamawiający zastrzega, że:

- liczba uczniów korzystających z posiłków może być w każdym miesiącu inna, w zależności od liczby zgłoszeń;
- liczba dzieci zadeklarowanych na dany miesiąc może ulec zmianie w sytuacjach, gdy Zamawiający nie mógł przewidzieć np. choroby dziecka, rezygnacji z posiłku.

II. Zamawiający nie dopuszcza zmiany ceny posiłku w trakcie trwania umowy,

III. Wymagania związane z wykonywaniem usługi.

- Wykonawca winien posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami posiadającymi wymagane przepisami prawa uprawnienia i zaświadczenia oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia, co zostanie potwierdzone załączonym do oferty załącznikiem nr 3.

- 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.

IV. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty

Przy wyborze ofert Zamawiający kierować się będzie jedynym kryteriami:

a) cena ofertowa za wykonanie zamówienia = 70% cenę należy wyliczyć na podstawie iloczynu ceny jednostkowej i zakładanej liczby posiłków w zależności miejsca ich wydawania oraz obowiązującej stawki podatku VAT.

Placówki w mieście Rajgród : ...zł brutto za 1 posiłek x 33 831 posiłki + Placówki terenowe: ... zł brutto za

1 posiłek x 19 845 posiłki = ... zł brutto

b) miejsce przygotowania posiłków = 30%,,

- wykorzystanie jednej stołówki szkolnej (w Gimnazjum lub ZSP w Rajgrodzie) – 70 pkt,

- wykorzystanie dwóch stołówek szkolnych (w Gimnazjum i ZSP w Rajgrodzie)-100 pkt,

- przygotowanie posiłków w innym miejscu – 0 pkt.

Ogólna punktacja przyznawana Wykonawcom będzie wyliczona wg. wzoru: Liczba punktów =

$$\text{Liczba punktów} = \left(\frac{\text{cena oferty najtańszej brutto}}{\text{cena oferty badanej brutto}} \times 100 \text{pkt} \times 0,70 \right) + \left(\frac{\text{liczba punktów za miejsce przygotowywania posiłków}}{0} \times 0,3 \right)$$

– Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ta oferta ważna, która uzyska największą liczbę punktów.

– Jeżeli cena zamówienia będzie budziła zastrzeżenia (rażąco niska cena), zamawiający będzie mógł wezwać wykonawcę do złożenia wyjaśnień. Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.

VI. Termin i miejsce składania ofert

1. Oferty (załącznik nr 1) wraz z podpisanym oświadczeniem (załącznik nr2), wykazem usług (załącznik nr 4) i wzorem umowy (załącznik nr 3) należy składać osobiście lub za pośrednictwem poczty do **11 sierpnia 2016 r. do godziny 10⁰⁰** w siedzibie Ośrodka Pomocy Społecznej w Rajgrodzie **pokój nr 1** w zamkniętej kopercie z dopiskiem „**Oferta na dożywianie dzieci**”. Liczy się data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

2. Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego – w Ośrodku Pomocy Społecznej w Rajgrodzie w gabinecie kierownika w dniu **11 sierpnia 2016 r. o godzinie 10³⁰**.

3. Oferta powinna zawierać datę sporządzenia.

4. Zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP.

5. Być podpisana czytelnie przez Wykonawcę, bądź osobę upoważnioną do zawierania umów w Jego imieniu.
6. Zawierać wypełnione prawidłowo załączniki.
7. Do prowadzenia postępowania nie przysługują wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach prawo zamówień publicznych tj. protest, odwołanie, skarga.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź wycofania niniejszego zapytania ofertowego bez podania przyczyn.
9. Zamawiający przewiduje podpisanie umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego z Wykonawcą, który przedstawi najkorzystniejszą ofertę.
10. O udzielenia zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy w okresie ostatnich trzech lat wykonali co najmniej jedną usługę polegającą na przygotowaniu posiłków do szkół, obejmująca co najmniej okres jednego roku szkolnego i średnią miesięczną liczbę posiłków minimum 100.
- 11. Wyklucza się wykonawców, którzy w latach ubiegłych dopuścili się uchybień w realizacji zamówienia lub wykazali się nieterminowością i nierzetelnością w czynnościach związanych z realizacją usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków na rzecz Ośrodka Pomocy Społecznej w Rajgrodzie i innych zamawiających, co Ośrodek Pomocy Społecznej w Rajgrodzie jest w stanie wykazać za pomocą dowolnych środków.**

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
3. Wzór umowy
4. Wykaz usług oraz dokumenty potwierdzające należyte wykonanie.

p.o. Kierownika
Ośrodka Pomocy Społecznej
w Rajgrodzie
Joanna Katarzyna Hader