

OGŁOSZENIE

Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego
w Rzeczychy zaprasza do składania ofert cenowych i negocjacji na usługę
przygotowania i dostawę obiadów
zgodnie z przedstawioną specyfikacją warunków zamówienia.

SZKOŁA PODSTAWOWA IM. KORNELA MAKUSZYŃSKIEGO W RZECZYCY

Wykaz dokumentów:

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia z załącznikami.

Zał. nr 1 Formularz ofertowy

Zał. nr 2 Oświadczenie o warunkach z art. 22 ust.1.

Zał. nr 3 Miesięczny jadłospis

Zał. nr 4 Wzór umowy

INFORMACJE OGÓLNE

Zamawiający

Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczychy

Rzeczyca 1, 59-150 Grębocice

Tel. (76)83 15 140 e-mail: sprzeczyca@op.pl sprzeczyca.pl

Kontakt w godzinach: pn -pt. – od 8.00 do 15.30

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Do udzielenia przedmiotowego zamówienia stosuje się przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.-
Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity - Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zmianami),

Postępowanie prowadzone jest w trybie zamówienia publicznego z zastosowaniem procedury
zaproszenia do składania ofert cenowych i negocjacji.

Ogłoszenie o wszczęciu postępowania zostało zamieszczone na stronie internetowej zamawiającego i
na tablicy ogłoszeń w dniu **31.10.2016r.**

Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczychy

Rzeczyca 1, 59-150 Grębocice - Zamawiający – zaprasza do składania ofert cenowych i
negocjacji na usługę:

**„Przygotowanie i dostawę obiadów do Szkoły Podstawowej
im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczychy”**

1. Przedmiot zamówienia:

1.1 Wyprodukowanie i dostawa gorących obiadów zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywności Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie składających się z pierwszego dania, drugiego dania i kompotu:

a/ pierwsze danie – zupa około 0,5 l

b/ drugie danie około 320 g, w tym:

- ziemniaki, kasza, ryż lub makaron (zamiennie) – około 150 g,

- mięso, ryba (zamiennie) – około 100 g,

- surówka lub jarzyny gotowane (zamiennie) – około 100 g.

- naleśniki, pierogi, kopytka (zamiennie)-200 g.

- sos z mięsem około 200 g w tym: mięso 100 g i sos 100 g.

b/ kompot - 200 ml z produktów świeżych i wartościowych lub sok bez konserwantów.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006r. nr 171 poz. 1225) oraz (Dz.U. z 2015r. poz. 35) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady (10 dni).

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiekcie dla którego posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia oraz dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Posiłki do szkół Dostawca dowozi na swój koszt (wraz z załadunkiem i rozładunkiem).

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania posiłków w przypadku , gdy są niezgodne z SIWZ oraz z umową.

Posiłki muszą być sporządzone i wydane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych.

1.2 Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (ok. 170 dni nauki szkolnej). Obiady będą dowożone do Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczy – około 60-80 obiadów dziennie.

W/w ilość została oszacowana na podstawie ilości posiłków wydawanych w roku szkolnym 2015/2016 i może ulec zmianie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego.

1.3 Wytyczne dotyczące dostawy:

a) posiłki należy dostarczać w ściśle określonych godzinach od **9.45 do 10.00**,

b) obiady muszą być zgodne z jadłospisem stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ; w przypadku wycieczek szkolnych możliwa jest zamiana obiadu na prowiant suchy,

- c) dostawca zapewnia termosy do przewozu posiłków gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw,
- d) dostawca zapewnia mycie, wyparzanie i odbiór termosów,
- e) dostawca zobowiązuje się do odbioru zlewek,
- f) dostawca dodatkowo przywozi próbki posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- g) zamówienie ilości obiadów – telefoniczne w danym dniu do godz. **8.30**.
Wykonawca nie może mieć w stosunku do zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

2. Termin realizacji zamówienia – **od 02.01.2017 do 20.12.2017r.**

3. Warunki składania ofert – oferty mogą składać Wykonawcy, którzy:

- a) nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust.1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ww. ustawy; (na potwierdzenie spełnienia tego warunku Wykonawca złoży oświadczenie),
- b) posiadają kuchnię dopuszczoną przez właściwego inspektora sanitarnego do przygotowywania posiłków (na potwierdzenie spełnienia tego warunku Wykonawca złoży kopię dokumentu wystawionego przez właściwego inspektora sanitarnego).

Nie spełnienie chociażby jednego warunku skutować będzie wykluczeniem Wykonawcy.

4. Ocena spełniania wymaganego warunku dokonywana będzie wg kryterium spełnia/nie spełnia.

5. Wykonawca zobowiązany jest sporządzić ofertę zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji warunków zamówienia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

6. Osobą uprawnioną do kontaktu z oferentami jest Beata Delikowska – dyrektor Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeszycy.

7. Dla uznania ważności oferta musi zawierać następujące dokumenty:

- a) Wypełniony formularz ofertowy zgodny ze wzorem stanowiącym zał. nr 1;
- b) Oświadczenie o spełnianiu warunków określonych w art. 22 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych, zgodnie ze wzorem stanowiącym zał. nr 2;
- c) kopię dokumentu wystawionego przez właściwego inspektora sanitarnego potwierdzającego, że Wykonawca posiada kuchnię dopuszczoną do przygotowywania posiłków.

8. Oferty należy składać w zamkniętej kopercie oznaczonej: **Oferta na „Przygotowanie i dostawę obiadów do Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeszycy”** w terminie do dnia **14 listopada 2016r. do godz. 10.00.**

9. Otwarcie ofert, na które zaprasza się wszystkich Wykonawców odbędzie się w dniu **14 listopada 2016r. o godz. 15.00 w sekretariacie Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeszycy.**

10. Jedynym kryterium, jakim będzie się kierował Zamawiający przy wyborze Wykonawcy będzie **najniższa cena za realizację zamówienia, tj. dostawę obiadów do Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeszycy w roku 2017.** Sposób kalkulacji ceny zawiera załącznik nr 2 „Kalkulacja ceny oferty”.

KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT.

Kryteria.

Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem: **cena ofertowa 100%**

Sposób oceny.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów w przedstawionym poniżej kryterium:

Cena ofertowa

Liczba punktów, którą można uzyskać w ramach tego kryterium obliczona zostanie (wg wzoru 1) przez podzielenie najniższej oferowanej ceny przez cenę oferty badanej i pomnożenie tak otrzymanej liczby przez 100 oraz przez wagę kryterium, którą ustalono na 100%.

wzór 1 - $P_c = (C_n : C_b) \times 100 \times 100\%$

gdzie: C_n – najniższa oferowana cena;

C_b – cena oferty badanej;

Udzielenie zamówienia.

Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie oraz SIWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru.

11. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych.

12. **Cena oferty** musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia wraz z obowiązującym podatkiem VAT (jeżeli oferent jest płatnikiem tego podatku).

13. W toku oceny ofert zamawiający może żądać od Wykonawcy pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.

14. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste pomyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w sposób określony w art. 88 ustawy i zawiadomi o tym fakcie wszystkich wykonawców, którzy złożyli ofertę.

15. Zamawiający udzieli zamówienia oferentowi, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Prawo zamówień publicznych oraz SIWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru.

16. Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich oferentów. Wybranemu wykonawcy Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy. Umowa z wybranym wykonawcą winna być zawarta w terminie 7 dni od dnia wyboru oferty. Jeżeli oferent, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy wybór ofert przeprowadzony zostanie powtórnie spośród złożonych ofert bez przeprowadzenia ich ponownej oceny, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust.1.

19. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień dodatkowych.

21. Rozliczenia pomiędzy zamawiającym a przyszłym wykonawcą odbywać się będą w złotych polskich.

22. Adres do korespondencji:

Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczyca

Rzeczyca 1, 59-150 Grębocice

Tel. (76)83 15 140 fax (76) 83 25 223 e-mail: sprzeczycza@op.pl

23. Wzór umowy.

Wykonawca, który przedstawił najkorzystniejszą ofertę, będzie zobowiązany do podpisania umowy zgodnie z załączonym wzorem umowy. Złożenie oferty jest równoznaczne z pełną akceptacją umowy przez wykonawcę.

FORMULARZ OFERTOWY

Zamawiający : Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczycy

Ofertę składa:
.....

Nazwa i adres wykonawcy

Tel/fax e-mail

REGON..... NIP

Odpowiadając na zaproszenie składania ofert cenowych i negocjacji na **„Przygotowanie i dostawa obiadów do Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczycy w roku 2017”**

Oferujemy **wykonanie całości przedmiotu zamówienia**, tj. przygotowanie i dostawę obiadów do szkoły w roku 2017 (dla wartości maksymalnej 17800 obiadów) za cenę brutto:

..... zł

Słownie:.....

w tym podatek VAT% tj.zł

- 1) Powyższe wartości wynikają z opisu przedmiotu zamówienia i załącznika do SIWZ nr 1.
- 2) Usługę będziemy wykonywać od 02.01.2017r. do 31.12.2017r
- 3) Oświadczamy, że zapoznaliśmy się specyfikacją istotnych warunków zamówienia (SIWZ), w tym z projektem umowy i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte.
- 4) W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez zamawiającego.
- 5) Oferujemy termin płatności 21 dni za usługę (licząc od dnia dostarczenia faktury).
- 6) Oferta została złożona na ____ stronach, kolejno ponumerowanych od nr ____ do nr ____ (wraz z załącznikami).

Niniejsza oferta przetargowa obejmuje następujące załączniki:
(numerowany wykaz załączników wraz z tytułami)

1.	_____	str. _____
2.	_____	str. _____
3.	_____	str. _____
4.	_____	str. _____
5.	_____	str. _____
6.	_____	str. _____

.....

/miejscowość i data/

.....

/podpis wykonawcy/

Uwaga:* W przypadku składania kserokopii dokumentów muszą być one poświadczone za zgodność z oryginałem.

.....
.....
.....
/ nazwa Wykonawcy /

OŚWIADCZENIE

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:

„Przygotowanie i dostawę obiadów do Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczychy”

oświadczam, że:

- spełniamy warunki udziału określone w art. 22 ust. 1 pkt. 1-3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. Nr 19, poz.177 z późn. zm), który stanowi, że:

„**Art. 22.** 1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia”;

- nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 i 2.

.....
/miejscowość i data/

.....
/podpis Wykonawcy lub osoby uprawnionej
do reprezentowania Wykonawcy/

MIESIĘCZNY JADŁOSPIS

TYDZIEŃ I

PONIEDZIAŁEK

gulasz wieprzowy
kasza jęczmienna
surówka wielowarzywna
kompot lub sok

WTOREK

udko pieczone
ziemniaki
marchew gotowana
kompot lub sok

ŚRODA

gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym
ziemniaki
kompot lub sok

CZWARTEK

kotlet z piersi kurczaka
ziemniaki
surówka z kapusty pekińskiej
kompot lub sok

PIĄTEK

filet rybny
ziemniaki
ogórek kiszony
kompot lub sok

TYDZIEŃ II

PONIEDZIAŁEK

naleśniki z serem polane sosem owocowym
owoc sezonowy
kompot lub sok

WTOREK

kotlet pożarski z drobiu w sosie
ryż
surówka z marchwi i jabłka
kompot lub sok

ŚRODA

kotlet schabowy
ziemniaki
surówka z warzyw sezonowych
kompot lub sok

CZWARTEK

kotlety ziemniaczane z sosem pieczarkowym
surówka z rzepy i marchwi
kompot lub sok

PIĄTEK

kotlet rybny
ziemniaki
surówka z kapusty kiszonej
kompot lub sok

TYDZIEŃ III

PONIEDZIAŁEK

gulasz wieprzowo-warzywny
kasza jęczmienna
buraczki
kompot lub sok

WTOREK

stek z cebulką
ziemniaki
surówka z kapusty białej
kompot lub sok

ŚRODA

pierogi ruskie
owoc sezonowy
kompot lub sok

CZWARTEK

eskalop z piersi kurczaka
ziemniaki
surówka z pora i marchwi
kompot lub sok

PIĄTEK

paluszki rybne
ziemniaki
surówka z ogórków kiszonych
kompot lub sok

TYDZIEŃ IV

PONIEDZIAŁEK

pulpet w sosie pomidorowym
kasza gryczana
surówka z kapusty pekińskiej
kompot lub sok

WTOREK

kopytka
sos mięsny
kompot lub sok
jogurt

ŚRODA

pieczeń rzymska w sosie
ziemniaki
surówka z czerwonej kapusty
kompot lub sok

CZWARTEK

kotlet schabowy
ziemniaki
surówka z selera i marchwi
kompot lub sok

PIĄTEK

filet z ryby
ziemniaki
surówka z kapusty kiszzonej
kompot lub sok

Suchy prowiant (wycieczki szkole, soboty- odrabianie zajęć)

Bułka Masło Ser Żółty lub wędlina Owoc(banan, jabłko, mandarynka)

Sok owocowy poj 0,33 l Jogurt

UMOWA Nr/2016

zawarta w dniu 2016 roku pomiędzy:

**Szkołą Podstawową im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczcycy
reprezentowaną przez Beatę Delikowską – dyrektora Szkoły**

**przy kontrasygnacie Anny Jaślar – głównego księgowego ZEASziP
zwaną dalej „Zamawiającym”,**

a
zwanym dalej „Dostawcą” reprezentowanym przez:

§1

1. Zamawiający powierza, a Dostawca przyjmuje na siebie obowiązek:

a) Wyprodukowania i dostawy zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie obiadów składających się z drugiego dania plus kompot:

- drugie danie około 320 g, w tym:
- ziemniaki, kasza, ryż lub makaron (zamiennie) – około 150 g,
- mięso, ryba (zamiennie) – około 100 g,
- surówka lub jarzyny gotowane (zamiennie) – około 100 g
- naleśniki, pierogi, kopytka (zamiennie) –około 200 g.
- sos z mięsem – około 200 g w tym 100g mięso i 100 g sos
- kompot - 200 ml z produktów świeżych i wartościowych lub sok bez konserwantów

b) Dostarczać obiady w ściśle określonych godzinach uzgodnionych tj. 9.45 do 10.00 do Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczcycy - około 80 obiadów dziennie

c) Dostarczać obiady zgodne z jadłospisem stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ przy czym kaloryczność jednego obiadu powinna wynosić minimum 800 kalorii.

d) Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych.

e) Dostawca zapewnia termosy do przewozu posiłków gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.

f) Dostawca zapewnia mycie, wyparzanie i odbiór termosów.

g) Dostawca dodatkowo zapewnia próbki posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

h) Dostawca zobowiązuje się do regularnego odbioru odpadów gastronomicznych. Odpady będą składane w pojemnikach 3 litrowych i 5 litrowych.

i) Zamówienie ilości obiadów – telefonicznie w tym samym dniu do godz. 8.30

2. Zamawiający na bieżąco będzie określał ilość zamawianych obiadów.

3. Dostawca zobowiązuje się dostarczać obiady do stołówki szkolnej przez pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku (w dni nauki szkolnej).

§2

1. Orientacyjne wynagrodzenie Dostawcy za przygotowanie i dostawę posiłków do Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczycy w roku 2017 zgodnie z „Formularzem ofertowym”, który stanowi załącznik do niniejszej umowy wynosi zł plus VAT; RAZEM:..... zł (słownie: zł).

2. Faktyczne wynagrodzenie będzie wynikało z iloczynu ilości wydanych obiadów i ceny jednego obiadu.

3. Zapłata za dostarczone obiady dokonywana będzie przelewem na podstawie faktury wystawionej przez Dostawcę raz w miesiącu na konto dostawcy wskazane na fakturze. Podstawą do wystawiania faktur będą protokoły odbioru obiadów.

4. Termin płatności faktury wynosi 21 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego.

§3

1. Dostawca zapłaci karę umowną w wysokości 500 zł w przypadku niedostarczenia posiłków w danym dniu.

2. Dostawca zapłaci karę umowną w wysokości 100 zł za każde 10 minut spóźnienia w dostawie posiłków.

3. Zamawiający dopuszcza modyfikacje jadłospisu pod warunkiem, że w dwudziestodniowym okresie Dostawca dostarczy wszystkie zestawy posiłków zapisane w jadłospisie. Inne modyfikacje są niedopuszczalne i spowodują, że Zamawiający będzie opłacał tylko 50% wartości dostarczonych posiłków.

§4

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 02.01.2017r. do dnia 20.12.2017r.

§5

Do spraw nieuregulowanych w umowie stosuje się obowiązujące przepisy kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.

§6

Umowa zostaje sporządzona w 2 egzemplarzach po 1 dla każdej ze stron.

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
DOSTAWCA