

OGŁOSZENIE

Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczy
zaprasza do składania ofert cenowych i negocjacji

na usługę przygotowania i dostawę obiadów w roku 2020

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 spełnieniu wymogów udziału w postępowaniu

Zał. nr 3 Miesięczny jadłospis

Zał. nr 4 Wzór umowy

INFORMACJE OGÓLNE

Zamawiający:

Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczy

Rzeczyca 1, 59-150 Grębocice

Tel. (0 76) 83 15 140 e- mail: sprzeczyca@op.pl sprzeczyca.pl

Kontakt w godzinach: pn – pt. – od 8⁰⁰ do 15³⁰

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Do udzielenia przedmiotowego zamówienia stosuje się przepisy ujednolicono tekstu ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579, 2018 oraz z 2018 r. poz. 1560, 1603, 1669 i 1693) – **tekst ujednolicony przez Urząd Zamówień Publicznych.**

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 04.12.2019 r.

Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczy

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 Rzeczy w roku 2020”**

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

1. Przedmiot zamówienia:

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

a) pierwsze danie - zupa około 500 ml

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, itp. (zamiennie) - 200 g,
- sos z mięsem około 200 g w tym: mięso 100 g i sos 100 g,

c) 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 2018 r. poz. 1541, 1669 z późn. zm.) 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 szkoły 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. 160 dni nauki szkolnej). Obiady będą dowożone do Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeszycy - około 75 obiadów dziennie.

W/w ilość została oszacowana na podstawie średniej ilości posiłków wydawanych w roku i 2019 r. może ulec zmianie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego.

1.3. Wytyczne dotyczące dostawy:

- a) posiłki należy dostarczać w ściśle określonych godzinach od 9⁴⁵ do 10⁰⁰
- 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 do godz. 8³⁰ (ilość obiadów bieżącego dnia, po odliczeniu nieobecnych uczniów zadeklarowanych na obiady na dany miesiąc)

2. Termin realizacji zamówienia – **od 07.01.2020 r. do 18.12.2020 r.**

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

- 1. nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 22 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych (na potwierdzenie spełnienia tego warunku Wykonawca złoży oświadczenie),
- 2. posiadają kuchnię dopuszczoną przez właściwego inspektora sanitarnego do przygotowania posiłków (na potwierdzenie spełnienia tego warunku Wykonawca złoży kopie dokumentu wystawionego przez właściwego inspektora sanitarnego).

Niespełnienie chociażby jednego warunku skutkować 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. Osoba uprawniona do kontaktu z ofertami jest Beata Delikowska - dyrektor Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeszowie.
7. Dla uznania ważności oferta musi zawierać następujące dokumenty:
 - a) Wypełniony formularz ofertowy zgodny ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1;
 - b) Oświadczenie o spełnieniu wymogów udziału w postępowaniu zgodnie ze wzorem stanowiącym zał. 2
 - c) Kopię dokumentu wystawionego przez właściwego inspektora sanitarnego potwierdzającego, że Wykonawca posiada kuchnię dopuszczoną do przygotowania posiłków.
8. Ofert należy składać w zamkniętej kopercie oznaczonej: **Oferta na „Przygotowanie i dostawę obiadów do Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeszowie w roku 2020”** w terminie do dnia **12 grudnia 2019 r.** do godz.10⁰⁰.
9. Otwarcie ofert, na które zaprasza się wszystkich Wykonawców odbędzie się w dniu **12 grudnia 2019 r.** o godz.10⁰⁰ w sekretariacie Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeszowie.
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 Rzeszowie w roku 2020.

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 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 udzieli zamówienia oferentowi, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Prawo zamówień publicznych oraz SIWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podanie kryterium wyboru.
15. Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich oferentów. Wybranemu wykonawcy Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy. Jeżeli oferent, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy wybór przeprowadzony zostanie повторно spośród złożonych ofert bez przeprowadzenia ich ponownej oceny.
16. Zamawiając nie przewiduje udzielenia zamówień dodatkowych.
17. Rozliczenia pomiędzy zamawiającym a przyszłym wykonawcą odbywać się będą w walucie PLN.
18. Adres do korespondencji:
Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczyca
Rzeczyca 1, 59-150 Grębocice
Tel. (0 76) 83 15 140 fax (0 76) 83 25 223 e- mail: sprzeczycza@op.pl
19. Załączniki.
Następujące załączniki stanowią integralną część niniejszego zapytania ofertowego:
 - 1) Formularz ofertowy – załącznik nr 1;
 - 2) Oświadczenie wykonawcy – załącznik nr 2;
 - 3) Miesięczny jadłospis – załącznik nr 3;
 - 4) Wzór umowy – załącznik nr 4 - 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

REGONNIP

..

Odpowiadając na zaproszenie składania ofert cenowych i negocjacji na:

„Przygotowanie i dostawa obiadów do Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczycy w roku 2020”

Oferujemy **wykonanie całości przedmiotu zamówienia**, tj. przygotowanie i dostawę obiadów do szkoły w roku 2020 (dla wartości maksymalnej 11 850 obiadów)

za cenę brutto: zł

Słownie:.....

w tym podatek VAT% tj.zł

przy założeniu wartości 1 obiadu w kwocie netto zł

- 1) Powyższe wartości wynikają z opisu przedmiotu zamówienia.
- 2) Usługę będziemy wykonywać od 07.01.2020 r. do 18.12.2020 r.
- 3) Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia (w tym ze wzorem 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 za usługę (licząc od dnia dostarczenia faktury) 21 dni.
- 6) Oferta została złożona na stronach, kolejno ponumerowanych od nr do nr (wraz z załącznikami).

Niniejsza oferta 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 Rzeczy w roku 2020”

oświadczam, że:

- spełniamy warunki udziału określone w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2018, poz.1986 z późn. zm), który stanowi, że:

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

.....

/miejsowość i data/

.....

/podpis Wykonawcy lub osoby uprawnionej

do reprezentowania Wykonawcy/

PRZYKŁADOWY MIESIĘCZNY JADŁOSPIS

Pełny obiad obejmuje: zupę, drugie danie i kompot. Jadłospis daje możliwość serwowania różnorodnych zup, z zastrzeżeniem niepowtórzenia danej zupy w tygodniu.

TYDZIEŃ I

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
zupa	zupa	zupa	zupa	zupa
spaghetti bolońskie	stek z cebulką	udko pieczone	kluski leniwe z słodka śmietaną	paluszki rybne z ziemniakami
surówka wielowarzywna	ziemniaki	kasza kus- kus masłem	surówka z marchewką i jabłkiem	surówka z czerwonej kapusty
kompot lub sok	surówka z kapusty białej	surówka z buraczków czerwone	kompot lub sok	kompot lub sok
	kompot lub sok	kompot lub sok		

TYDZIEŃ II

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
zupa	zupa	zupa	zupa	zupa
gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym	filet drobiowy panierowany	sznycel	gulasz wieprzowo- warzywny	pierogi z serem na słodko
ziemniaki	ziemniaki	ziemniaki	kasza jęczmienna	jogurt
	surówka z białej kapusty	surówka marchewka duszona z groszkiem	surówka z kapusty pekińskiej	kompot lub sok
kompot lub sok	kompot lub sok	kompot lub sok	kompot lub sok	

TYDZIEŃ III

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
zupa	zupa	zupa	zupa	zupa
naleśniki z serem polane sosem owocowym	zapiekanka makaronowa z mięsem	kotlet z piersi kurczaka	kotlet pożarski z drobiu w sosie	ryba w cieście kotlet z kaszy jaglanej i pieczarek
owoc sezonowy	surówka z ogórka kiszzonego	ziemniaki	ryż	
		surówka z czerwonych buraczków	surówka z pora i marchwi	surówka z kapusty kiszzonej
kompot lub sok	kompot lub sok	kompot lub sok	kompot lub sok	kompot lub sok

TYDZIEŃ IV

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
zupa	zupa	zupa	zupa	zupa
pulpet w sosie pomidorowym	kotlety ziemniaczane z sosem	schab pieczony	pieczeń rzymska w sosie	bułka na parze z koktajlem truskawkowym
kasza gryczana	pieczarkowym	kasza jęczmienna	ziemniaki	banan
	surówka z rzepy	surówka słodko kwaśna z białej kapusty	surówka z czerwonej kapusty	kompot lub sok
surówka z czerwonej kapusty	i marchwi	kompot lub sok	kompot lub sok	
kompot lub sok	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 lub Jogurt

UMOWA Nr 1/2020

zawarta w dniu 02 stycznia 2020 roku pomiędzy:

Szkołą Podstawową im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczy, Rzeczyca 1, 59-150 Grębocice
reprezentowaną przez Beatę Delikowską – dyrektora Szkoły

a Firmą

zwanym dalej „Dostawcą” reprezentowanym przez:

§1

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

- a) Przygotowanie i dostawy zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie obiadów składających się z pierwszego dania, drugiego dania i kompotu:
 - pierwszego dania
 - zupy około 0,5 l
 - 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. od 9⁴⁵ do 10⁰⁰ do Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczy - około 75 obiadów dziennie w zależności od frekwencji uczniów;
- 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. 8³⁰.

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 Rzeczy w roku 2020 wyniesie:zł(netto) plusVAT; **RAZEM:.....zł. (brutto)** (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 07.01.2020 r. do dnia 18.12.2020 r.

§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