

GG.271.20.2020

Zapytanie ofertowe

Gmina Trzebiechów działając jako zamawiający zaprasza do składania ofert w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego pn: usługa cateringowa dla dzieci ze Żłobka Gminnego w Trzebiechowie.

Przeprowadzone na podstawie regulaminu udzielania zamówień publicznych wprowadzonego Zarządzeniem Nr 120.3.2014 Wójta Gminy Trzebiechów z dnia 30 maja 2014 r. w sprawie wprowadzenia w Urzędzie Gminy w Trzebiechowie regulaminu udzielania zamówień publicznych wyłączonych spod działania ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.) o wartościach nie przekraczających wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000 euro.

Opis oferty:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej, w skład której wchodzi przygotowanie i dostarczanie posiłków (śniadań, obiadów dwudaniowych oraz podwieczorków) dla 18 dzieci uczęszczających do Żłobka Publicznego znajdującego się w Trzebiechowie na ul. Sportowej 10 w dniach roboczych od poniedziałku do piątku.
2. Planowany okres świadczenia usługi cateringowej: przez okres 12 miesięcy (od dnia 01.01.2021r. do dnia 31.12.2021r.)
3. Posiłki będą dostarczane dwa razy dziennie w godzinach od 8:00 do 8:30 oraz w godz. 11:00 do 11:30 5 razy w tygodniu (w dni robocze) zgodnie z planem pracy Żłobka..
4. Maksymalna liczba posiłków zamawianych w danym dniu wyniesie 18 jednakże może ulec zmniejszeniu w wyniku nieobecności dzieci itp., co nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń wobec Zamawiającego.
5. Zamawiający będzie codziennie do godziny **9:00** telefonicznie będzie aktualizował liczbę zamawianych posiłków.

6. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia liczby posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego na dany dzień.

7. Na jeden posiłek składa się: I i II śniadanie, obiad dwudaniowy oraz podwieczorek.

8. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem (spełniającym wymogi niezbędne do przewozu żywności i norm określonych standardami HACCP), w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury oraz jakości potraw.

9. Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu projekt jadłospisu zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy na kolejne dwa tygodnie, który po zaakceptowaniu przez Zamawiającego będzie podstawą do przygotowywania zamówionych posiłków. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Zamawiający będzie informował Wykonawcę o wyborze zestawu posiłków z jadłospisu na dany tydzień najpóźniej do piątku, tygodnia poprzedzającego realizację zamówienia.

10. Wykonawca będzie przechowywał próbki dostarczonych posiłków z każdego dnia, dla potrzeb Sanepidu. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

11. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.).

12. Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy, a rozliczenia dotyczyć będą faktycznie dostarczonej liczby posiłków.

13. Wykonawca zapewni w cenie oferty możliwość przygotowania diet zgodnie z wytycznymi lekarza i rodziców, w tym m.in. diety bezglutenowej, diety bezmlecznej, diety bezcukrowej.

14. Wykonawca zapewni przygotowanie odrębnych jadłospisów dla dzieci objętych dietą.

15. Wykonawca zapewni przygotowanie wykazu składników potraw, w tym wyszczególnienie alergenów, dla wszystkich jadłospisów.

17. W przypadku awarii, innych nie przewidzianych zdarzeń lub stwierdzenia nieprawidłowości w dostarczonym posiłku (konsystencja, zapach, świeżość) Wykonawca zapewni dostarczenie posiłku zastępczego do 1,5 godziny o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

18. Zleceniobiorca będzie wystawiał faktury VAT za dostarczone posiłki raz na miesiąc, z 14-dniowym terminem płatności.

19. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

20. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

21. Jeżeli zaoferowana cena wydawać się będzie rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i będzie budzić wątpliwości co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny, w szczególności w zakresie wynikającym z przepisów prawa pracy i przepisów o zabezpieczeniu społecznym, obowiązujących w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie

Obowiązki Wykonawcy usługi:

1. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
3. Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.
4. Pojemniki są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się u Wykonawcy.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na

bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami bezpieczeństwa, oraz zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku **18 tygodnia do 3 lat**.

6. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia
7. Wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie)
8. Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
9. Posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości,
10. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów,

Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:

Śniadanie I i II śniadanie:

Zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku.

płatki różnego rodzaju :kukurydziane owsiane, jęczmienne itp

Kanapka: pieczywo mieszane, bułki (2x w tyg.), bułka wrocławska, pieczywo tostowe. Chuda wędlina, ser biały, ser żółty, serek topiony, serek biały smakowy, pasty: jajeczna, rybna. Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte).

Pomidor, ogórek, sałata, cebula dymka.

Parówka, jajecznica ze szczypiorkiem.

Dżem, miód.

Napoje: herbata, owocowa, kakao, kawa zbożowa.

Musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia.

Jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa

Owoce: jabłko, banan, gruszka, kaki, kiwi, pomarańcza

Obiad:

zupa i II danie:

ziemniaki, kasze (kaszka kus-kus, gryczana, jęczmienna).

Chude mięso, drób, ryby, wątróbka drobiowa.

Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior.

Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki z mięsem i kapustą kiszoną, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, kotlet ziemniaczany w sosie, ryż zapiekany z jabłkiem, pierogi.

Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa, rumianek.

Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka, kompot.

Podwieczorek:

Kisiel z jabłkiem, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny).

Biszkopty, chrupki kukurydziane, herbatniki,

Chałka, bułka rozетка, ciasto drożdżowe, biszkoptowe.

Napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa.

Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

Zamawiający: Gmina Trzebiechów, ul. Sulechowska 2, 66-132 Trzebiechów

NIP 927-14-53-830 REGON 970-770-741

Tel (068) 351 41 31 Fax (068) 351 41 22

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, tj. Wykonawca posiada aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu.

Sposób oceny spełnienia warunku: na podstawie oświadczenia zawartego w Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1).

Lista wymaganych dokumentów/oświadczeń

Opis

Warunki udziału w postępowaniu:

1. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy dysponujący niezbędną wiedzą, zasobami i doświadczeniem oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

2. W celu wykazania spełnienia powyższego warunku, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić oświadczenie, którego treść zawarta jest w formularzu oferty.

3. W postępowaniu nie mogą brać udziału Wykonawcy, którzy są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

I. Sposób obliczenia ceny oferty:

1. Ceną oferty jest kwota brutto wymieniona w Formularzu Oferty.
2. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty, których poniesienie jest niezbędne dla prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.
3. W cenie brutto należy uwzględnić stawkę VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy o podatku od towarów i usług.

II. Miejsce i termin złożenia oferty:

1. Pisemnie do dnia 21.12.2020r. do godziny 15:00 w Urzędzie Gminy Trzebiechów, ul. Sulechowska 2, 66-132 Trzebiechów w sekretariacie urzędu w zamkniętej kopercie. Na kopercie należy podać nazwę zadania, czyli: „Usługa cateringowa do Żłobka Gminnego w Trzebiechowie”. Dla przesyłek pocztowych decyduje data wpływu przesyłki do Zamawiającego. Oferty doręczone po terminie nie będą brały udziału w postępowaniu.

2. Odpowiedź na zapytanie ofertowe musi zostać złożona na Formularzu ofertowym – Załącznik nr 1.

3. Badaniu podlegać będą wyłącznie oferty zawierające łącznie: - kompletne dane Oferenta, - wypełnione części Formularza odnoszące się do kryterium oceny „cena”, tj. podaną cenę (osobno dla śniadania; osobno dla obiadu dwudaniowego; osobno dla podwieczorku; łącznie dla posiłku składającego się ze śniadania, obiadu dwudaniowego i podwieczorku), - wypełnioną miejscowość i datę, - podpis z pieczęcią firmową bądź imienną osoby upoważnionej, a w przypadku nie posiadania pieczęci firmowej bądź imiennej, podpisane w sposób czytelny.

4. Oferty niezawierające elementów, o których mowa w punkcie 2 podlegają odrzuceniu i nie będą rozpatrywane.
5. Oferty złożone po terminie podlegają odrzuceniu i nie będą rozpatrywane.
6. Oferty złożone na innym niż wymagany załącznik podlegają odrzuceniu i nie będą rozpatrywane.
7. Załączone do ofert złożonych na Załączniku nr 1 dodatkowe załączniki/dokumenty/informacje niewymagane niniejszym zapytaniem nie będą brane pod uwagę.

Wszelkich informacji dotyczących zamówienia udziela: Joanna Urbańska – Marcinek
numer telefonu 609 644 203 lub Alina Radoch 68 3514160 lub 683514113

III. Kryteria oceny ofert i zasady oceny oferty:

1. Kryterium wyboru oferty: 100%
2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta niepodlegająca odrzuceniu, która będzie zawierała najniższą cenę brutto.

IV. Sposób przygotowania oferty:

- 1) Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
- 2) Ofertę należy sporządzić na FORMULARZU OFERTY, stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
- 3) Oferta powinna być sporządzona w języku polskim w sposób czytelny, umożliwiając jej rozpatrzenie.

4) Postanowienia końcowe:

1. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie przesłana Wykonawcy, który uzyskał największą ilość punktów spośród złożonych ofert drogą elektroniczną na wskazany przez niego adres poczty elektronicznej oraz poprzez ogłoszenie informacji o wyniku postępowania na stronach Gminy Trzebiechów.
2. Umowa zostanie podpisana z zachowaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 2
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie bez podawania przyczyny.

Załączniki do zapytania:

- a. Formularz oferty – załącznik nr 1,
- b. Wzór umowy załącznik nr 2

Wójt Gminy
Izabella Staszak

