

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający zaprasza do złożenia ofert na przygotowanie i dowóz własnym transportem, w pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach posiłków jednodaniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Stefana Żeromskiego w Młynarach w ilości minimalnej około 60 posiłków dziennie.

I Nazwa i adres zamawiającego:

Gmina Młynary
ul. Dworcowa 29
14-420 Młynary
NIP: 578-31-09-418
REGON: 170748130

Odbiorca:

Szkoła Podstawowa im. Stefana Żeromskiego w Młynarach
ul. Warszawska 1
14-420 Młynary
NIP 578 30 22 203
REGON 280323341
Tel. 055 249 08 72

Podstawa prawna:

Zapytanie ofertowe o wartości szacunkowej nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro, do którego nie mają zastosowania przepisy Ustawy Prawo Zamówień Publicznych (art. 4 pkt 8 Ustawy Prawo zamówień publicznych).

II Przedmiotem zamówienia jest:

OBIADY JEDNODANIOWE (tylko drugie dania) w ilości minimalnej około 60 posiłków dziennie

Posiłki wydawane w dniach nauki szkolnej w terminie od **09.09.2019r.** do **25.06.2020r.**

Do każdego posiłku codziennie ma być podany 100% sok owocowy w kartoniku lub plastikowej butelce o poj. min.200 ml oraz dodatek w postaci owoca. Dostarczane soki i owoce powinny być rodzajowo różne każdego dnia tygodnia.

Zamawiający zastrzega, iż określone w umowie ilości posiłków w całym okresie trwania umowy, mają charakter orientacyjny i mogą ulec zmianie w zależności od zmiany liczby uprawnionych do posiłków, ich absencji i innych czynników niezależnych od Zamawiającego. Zmniejszenie lub zwiększenie ilości posiłków nie może mieć wpływu na jego cenę. Zmiany dotyczące ilości posiłków lub terminów będą przekazywane mailowo z 1-dniowym wyprzedzeniem.

Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów i urozmaicone, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących oraz z aktualnym terminem ważności. (tj. m.in. świeżych, sezonowych, pierwszej jakości, ekologicznych),

a) Drugie danie mięsne - ziemniaki, kasze, makaron lub ryż - 250g, porcja mięsna lub ryby - 150g, surówki warzywne – 130g.

b) drugie danie bezmięsne – makaron 320 g z sosem 150 g, pierogi ruskie 400 g z tłuszczem 10 g, naleśnik 400 g + sos 50 g, placki 400 g + śmietana 50 g, knedle 400 g + sos 50 g,

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki własnym transportem zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz bierze odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Posiłki powinny być dostarczone do godziny **10:15**. Zamawiający zastrzega sobie codzienny odbiór przez Dostawcę nieskonsumowanych resztek posiłków.

III Termin wykonania zamówienia.

Wykonawca obowiązany jest wykonać zamówienie w terminie od **09 września 2019** roku do dnia **25 czerwca 2020** roku w okresie nauki szkolnej z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć szkolnych oraz przerw w nauce w szkole.

IV Wymagania związane z wykonywaniem usługi.

Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie następowało w okresach comiesięcznych. Po zakończeniu miesiąca Zleceniobiorca przedkłada fakturę wraz z ewidencją wydawanych posiłków. Zleceniodawca zapłaci wynagrodzenie w ciągu 14 dni od dnia otrzymania faktury na wskazany rachunek bankowy.

Wykonawca powinien posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności oraz dysponować odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia.

V Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

- **cena - 60%**
wartość przyznanych punktów zostanie określona według wzoru

$$\frac{\text{cena najniższej oferty}}{\text{cena badanej oferty}} \quad \times 60$$

- **dostosowanie proponowanego menu do potrzeb dzieci i młodzieży oraz ocena walorów smakowych – 25 %** (oceniane będzie przez każdego z członków komisji na podstawie przykładowego jadłospisu - każdy członek komisji oceni kryterium w skali od 1 do 20). Wartość przyznanych punktów zostanie określona według wzoru

$$\frac{\text{ilość przyznanych punktów}}{\text{max ilość punktów}} \quad \times 25$$

- **odległość** (punktowana będzie odległość zakładu gastronomicznego, w którym są przygotowywane posiłki od Zespołu Szkół w Młynarach):
 - odległość 0 – 10 km – 15 pkt
 - odległość powyżej 10 km do 20 km – 10 pkt
 - odległość powyżej 20 km – 30 km – 5 pkt
 - odległość powyżej 30 km – 0 pkt

$$\frac{\text{ilość przyznanych punktów}}{\text{max ilość punktów}} \quad \times 15$$

Zleceniobiorca powinien wpisać w formularzu ofertowym adres kuchni, w której gotowane będą posiłki oraz odległość kuchni w kilometrach, wynikającą z trasy obliczonej przez serwis internetowy www.maps.google.pl. W sytuacji, kiedy Zleceniobiorca nie poda adresu kuchni, w której przygotowywane będą posiłki, otrzyma w kryterium „Odległość” zero punktów.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska największą ilość punktów. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie oferty uzyskały taką samą ilość punktów, Zamawiający wzywa Zleceniobiorców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego, ofert dodatkowych. Zleceniobiorcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż w przedstawionych ofertach. Dopuszcza się możliwość wyboru dostawcy w przypadku wpłynięcia tylko jednej oferty.

VI. Ofertę należy:

Ofertę podpisaną przez Zleceniobiorcę należy złożyć w formie pisemnej do dnia **30.08.2019r.** do godziny **10:00**. Liczy się data i godzina wpływu oferty do sekretariatu Zamawiającego.

Wynik postępowania zostanie umieszczony na stronie www.bip.mlynary.pl.

Ofertę należy dostarczyć osobiście lub listem na adres wskazany w pkt. I - sekretariat z dopiskiem „**Oferta na wykonanie i dowóz posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Stefana Żeromskiego w Młynarach.**”

Oferta powinna:

1. Posiadać datę sporządzenia,
2. Zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP, adres email.
3. Być podpisana czytelnie przez Zleceniobiorcę.
4. Zawierać wypełnione prawidłowo załączniki

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
3. Przykładowy jadłospis na cztery tygodnie.
4. Wzór umowy.

Dyrektor

mgr Jan Radziszewski

Formularz oferty

Dotyczy: „Oferta na wykonanie i dowóz posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Stefana Żeromskiego w Młynarach”

Nazwa wykonawcy

Adres wykonawcy.....

Adres kuchni oraz odległość w km

NIP

Regon

email

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia (tj. cena za 1 posiłek):

Cenę netto zł (słownie złotych.....)

Podatek VAT zł (słownie złotych.....)

Cenę bruttozł (słownie złotych

1. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
2. Potwierdzam, iż odpowiada mi okres obowiązywania umowy.
3. Wyrażam zgodę na warunki płatności określone w zapytaniu ofertowym.
4. W przypadku wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do realizacji zamówienia na warunkach określonych w niniejszej ofercie, w miejscu i terminie określonym przez zamawiającego.

.....
Miejscowość i data

.....
Podpis osoby upoważnionej

Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na :

.....
.....

oświadczamy, że spełniamy warunki dotyczące:

1. Posiadania uprawnień do wykonywania działalności lub czynności związanych z realizacją niniejszego zamówienia, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania (+ kserokopia dokumentu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego)
2. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

.....
Miejscowość i data

.....
podpis osoby upoważnionej

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS NA CZTERY TYGODNIE

Załącznik Nr 3

		MENU	OWOC
Poniedziałek	Drugie danie SOK
Wtorek	Drugie danie SOK
Środa	Drugie danie SOK
Czwartek	Drugie danie SOK
Piątek	Drugie danie SOK
Poniedziałek	Drugie danie SOK
Wtorek	Drugie danie SOK
Środa	Drugie danie SOK
Czwartek	Drugie danie SOK
Piątek	Drugie danie SOK

		MENU	OWOC
Poniedziałek	Drugie danie SOK
Wtorek	Drugie danie SOK
Środa	Drugie danie SOK
Czwartek	Drugie danie SOK
Piątek	Drugie danie SOK
Poniedziałek	Drugie danie SOK
Wtorek	Drugie danie SOK
Środa	Drugie danie SOK
Czwartek	Drugie danie SOK
Piątek	Drugie danie SOK

.....
(pieczęć oferenta)

WZÓR UMOWY

Zawarta w Młynarach w dniu 2019r. pomiędzy:

1. **Gminą Młynary, ul. Dworcowa 29, 14-420 Młynary NIP 578-31-09-418 reprezentowaną przez Szkołę Podstawową im. Stefana Żeromskiego w Młynarach, NIP 578-30-22-203, Regon 280323341 reprezentowaną przez: Jana Radziszewskiego – Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Stefana Żeromskiego w Młynarach, zwanym w dalszej części umowy **Zleceniodawcą**,**
a
2.
Z siedzibą w
NIP, Regon
Reprezentowanym przez
Zwanym w dalszej części umowy **Zleceniobiorcą**.

§ 1. Przedmiot i zakres umowy

- 1.1 Przedmiotem umowy jest wykonanie kompleksowej usługi przygotowania, gotowania i dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zleceniodawcę.
- 1.2 Zleceniobiorca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków we wskazane dni tygodnia w godzinach ustalonych z odbiorcami.
- 1.3 Zleceniobiorca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć określoną liczbę posiłków we wskazane przez Zleceniodawcę miejsce.
- 1.4 Zleceniobiorca jest zobowiązany do wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z zapisami niniejszej umowy oraz z zapytaniem ofertowym. Wymienione dokumenty mają być traktowane jako wzajemnie uzupełniające się.
- 1.5 Wydawanie posiłków w terminach i ilościach innych niż określone wymaga powiadomienia drogą mailową przez Zleceniodawcę z minimalnym 1-dniowym wyprzedzeniem.

§ 2. Zobowiązania stron

1. Zleceniobiorca zobowiązuje się:
 - a) kupować żywność do przygotowania posiłków spełniającą normy przewidziane w zbiorowym żywieniu,
 - b) przygotowywać i dostarczać wg potrzeb Zleceniodawcy w uzgodnionych godzinach zamówioną liczbę i asortyment posiłków,

- c) przygotowywać posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywienia oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach
 - d) sporządzać posiłki wg najnowszych zasad dietyki,
 - e) wykorzystywać do transportu posiłków jedynie pojazdy spełniające wymagania higieniczno-sanitarne przewidziane przepisami.
2. Zleceniodawca zobowiązuje się:
- a) do podania ilości posiłków oraz miejsca dostarczenia,
 - b) do podania informacji Zleceniobiorcy 1 dzień wcześniej przed realizacją w przypadku zmiany ilości posiłków,
 - c) odebrać zamówione posiłki dostarczane przez Zleceniobiorcę, jeżeli ich ilość lub jakość nie odbiegają od ustalonych norm.

§ 3. Prawo kontroli

Zleceniodawcy przysługuje prawo kontroli wykonania przez Zleceniobiorcę zleconych usług w zakresie ich ilości i staranności.

§ 4. Okres obowiązywania umowy

Umowa obowiązuje przez okres od **09.09.2019r.** do **25.06.2020r.** z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć szkolnych oraz przerw w nauce w szkole.

§ 5. Powierzenie wykonania

Zleceniobiorca nie może powierzać wykonania niniejszej umowy osobom trzecim bez pisemnej zgody Zleceniodawcy.

§ 6. Wynagrodzenie

1. Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie następowało w okresach comiesięcznych. Po zakończeniu miesiąca Zleceniobiorca przedkłada fakturę wraz z ewidencją wydawanych posiłków. Zleceniodawca zapłaci wynagrodzenie w ciągu 14 dni od dnia otrzymania faktury na wskazany rachunek bankowy.
2. Strony przyjmują do ustalenia kosztu usług świadczonych przez Zleceniobiorcę stawkę w wysokości
..... **zł** brutto (słownie:) za gorący posiłek w postaci drugiego dania:
 - a) Drugie danie mięsne - ziemniaki, kasze, makaron lub ryż - 250g, porcja mięsna lub ryby - 150g, surówki warzywne – 130g.
 - b) drugie danie bezmięsne – makaron 320 g z sosem 150 g, pierogi ruskie 400 g z tłuszczem 10 g, naleśnik 400 g + sos 50 g, placki 400 g + śmietana 50 g, knedle 400 g + sos 50 g,

Do każdego posiłku codziennie ma być podany 100% sok w kartoniku lub plastikowej butelce o poj. min. 200 ml oraz dodatek w postaci owoca.

§ 7. Kary umowne

1. Zleceniobiorca zobowiązuje się zapłacić Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 40% kwoty ostatniej faktury, w przypadku odstąpienia od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Zleceniobiorca.
2. Zleceniodawca zapłaci Zleceniobiorcy karę umowną w przypadku rozwiązania umowy z winy Zleceniodawcy w wysokości 40% kwoty określonej z ostatniej faktury rozliczeniowej.
3. Zleceniobiorca zobowiązuje się zapłacić karę umowną w wysokości 40% kwoty ostatniej faktury, w przypadku odstąpienia od umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia.
4. Zleceniodawca zastrzega, że Zleceniobiorca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych od kwoty wynikającej z faktury.

§ 8. Okresy wypowiedzenia

1. W trakcie realizacji usługi Zleceniodawca oraz Zleceniobiorca może rozwiązać umowę wraz z podaniem przyczyny zachowując jednomiesięczny okres wypowiedzenia umowy.
2. Zleceniodawca może rozwiązać niniejszą umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku stwierdzenia przez Zleceniobiorcę:
 - a) złej jakości wykonywanych usług – dwukrotne niedostarczenie na czas, powtarzające się dostawy posiłków chłodnych lub niespełniających wymaganych w zapytaniu ofertowym norm
 - b) naruszania przez Zleceniobiorcę postanowień niniejszej umowy,
 - c) zaprzestania świadczenia usług,
 - d) ogłoszenia upadłości Zleceniobiorcy lub postawienia Zleceniobiorcy w stan likwidacji.

§ 9.

We wszystkich sprawach spornych dotyczących niniejszej umowy mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 10.

Każda zmiana niniejszej umowy wymaga zachowania formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

§ 11.

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Zleceniodawca:

Zleceniobiorca: