

**ZAPYTANIE OFERTOWE nr: SP.2610.04.2020**

**Zamawiający zaprasza do złożenia ofert na przygotowanie i dowóz własnym transportem, w pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach, obiadów jednodaniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej w Błudowie – obiady jednodaniowe w ilości około 35 obiadów dziennie.**

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).

**I. Nazwa i adres zamawiającego:****Nabywca:**

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

**Odbiorca:**

Szkoła Podstawowa w Błudowie,  
Błudowo 48,  
14 -420 Młynary

**II Przedmiotem zamówienia jest:**

- 1. Przygotowanie i dowóz własnym transportem, w pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach, obiadów jednodaniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej w Błudowie w ilości około 35 dziennie.**
2. Podana powyżej ilość jednodaniowych obiadów jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Nie stanowi to, zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu realizacji zamówienia lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby zamawianych obiadów, wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane obiady. Dzienna ilość wydawanych obiadów będzie określana w zależności od potrzeb przez Zamawiającego.
4. Obiady wydawane w dniach nauki szkolnej w terminie od 07.09.2020 r. do 24.06.2021 r.
5. Do każdego obiadu codziennie ma być podany 100% sok owocowy w kartoniku lub plastikowej butelce o poj. min.200 ml oraz dodatek w postaci owocu. Należy zachować różnorodność gatunków owocowych, minimum 3 gatunki w tygodniu.
6. Zamawiający zastrzega, iż określone w umowie ilości obiadów w całym okresie trwania umowy, mają charakter orientacyjny i mogą ulec zmianie w zależności od zmiany liczby uprawnionych do obiadów, ich absencji i innych czynników niezależnych od Zamawiającego.
7. Zmniejszenie lub zwiększenie ilości obiadów nie może mieć wpływu na jego cenę
8. Zmiany dotyczące ilości obiadów przekazywane będą w dniu poprzedzającym dostawę do godz. 14.00 telefonicznie lub e-mail..

9. obiady 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):

**10. Przez jednodaniowy obiad rozumie się:**

- a) zupa z wkladką – pojemność 500 ml w skład której wchodzi: porcje rosółowe, warzywa, zielenina, przyprawy itp., + wkladka np. kiełbasa serdelowa, biała – nie mniej niż 62% mięsa, udko pieczone, klopsik wieprzowy lub drobiowy, żeberko bez kości itp. 140 g + chleb - 2 kromki 60 g + owoc 160 g; i sok owocowy kartoniku ze słomką/butelka plastikowa min. 200 ml;

**lub**

- b) drugie dania mięsne:  
ziemniaki, kasze, makaron lub ryż – 200 g + porcja mięsna lub ryby – 150 g, + sos 50 g, + surówki warzywne 130 g + owoc 160 g;  
\* ziemniaki, kasze, makaron lub ryż – 200 g, + potrawka z kurczaka, gulasz wieprzowy 180 g, gołąbki 280 g + sos 50 g + owoc 160 g;  
\* spaghetti w tym: makaron 300 g, + sos z mięsem 150 g, łazanki z mięsem i kapustą 400 g + owoc 160 g; i sok owocowy w kartoniku ze słomką/butelka plastikowa min. 200 ml

**lub**

- c) 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, + owoc 160 g. i sok owocowy w kartoniku ze słomką/butelka plastikowa min. 200 ml.

**lub**

- d) **prowiant suchy:** zapakowany w torbę papierową zawierający: bułkę tradycyjną o twardej skórce o wadze min. 90 gram, posmarowaną masłem (min.5 g) z plastrem sera żółtego (min. 20 g) lub szynki (min.20 g) lub jajkiem (min. 30 g) oraz warzywem (np. z sałatą lub pomidorem lub ogórkiem lub rzodkiewką itp.), owoc 150 g (jabłko/banan/inny owoc), woda mineralna niegazowana 0,5 ml i sok owocowy w kartoniku ze słomką/butelka plastikowa min. 200 ml.

11. obiady powinny być dostarczone do godziny 10:00.

12. Zamawiający zastrzega sobie codzienny odbiór przez Dostawcę nieskonsumowanych resztek obiadów.

**III. Termin wykonania zamówienia.**

Wykonawca obowiązany jest wykonać zamówienie w terminie od **7 września 2020** roku do dnia **24 czerwca 2021** 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.**

1. Rozliczenie za dostarczone obiady będzie następowało w okresach comiesięcznych. Po zakończeniu miesiąca. Wykonawca przedkłada fakturę wraz z ewidencją wydawanych obiadów. Zleceniodawca zapłaci wynagrodzenie w ciągu 14 dni od dnia otrzymania faktury na wskazany rachunek bankowy.
2. Wykonawca powinien posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności oraz dysponować odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia.

3. Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia jest ceną brutto tzn. musi zawierać wszystkie koszty.
4. Cena nie będzie mogła ulec zwiększeniu przez cały okres trwania umowy.
5. Wykonawca nie będzie mógł żądać dodatkowej zapłaty, jeżeli na etapie realizacji okaże się, że nie uwzględnił wszystkich elementów niezbędnych do kompleksowego wykonania przedmiotu niniejszego 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

$$\frac{\text{cena najniższej oferty}}{\text{cena badanej oferty}} \times 60 = \text{liczba punktów}$$

- **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 25). Wartość przyznanych punktów zostanie określona według wzoru.

- 

ilość przyznanych punktów

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

- **Lokalizacja: 15 %** W przypadku kryterium lokalizacja oferta otrzyma dodatkowe punkty za wykazaną odległość (mierzoną w kilometrach) od miejsca gdzie przygotowywane będą obiady/zakładu gastronomicznego do siedziby Zleceniodawcy zgodnie z poniższymi kryteriami:

- |                          |              |
|--------------------------|--------------|
| 1)powyżej 30             | 0% - 0 pkt   |
| 2)powyżej 20 km do 30km  | 5% - 5 pkt   |
| 3)powyżej 10 km do 20 km | 10% - 10 pkt |
| 4)od 0 km do 10km        | 15% - 15 pkt |

**Uwaga:** Zamawiający obliczy najkrótszą drogę po drogach publicznych na podstawie aplikacji google maps.

ilość przyznanych punktów

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

max ilość punktów

Wykonawca powinien wpisać w formularzu ofertowym adres kuchni, w której gotowane będą obiady oraz odległość kuchni w kilometrach, wynikającą z trasy obliczonej przez serwis

internetowy [www.maps.google.pl](http://www.maps.google.pl). W sytuacji kiedy Wykonawca nie poda adresu kuchni, w której przygotowywane będą obiady, 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:

1. Ofertę podpisaną przez Wykonawcę należy złożyć w formie pisemnej do dnia **21 lipca 2020 roku do godziny 10:00**. Liczy się data i godzina wpływu oferty do sekretariatu - Szkoły Podstawowej w Błudowie, Błudowo 48, 14-420 Młynary.
2. Ofertę należy dostarczyć osobiście lub listem na adres wskazany w ust.1 - dopiskiem **„Oferta na przygotowanie i dowóz własnym transportem, w pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach, obiadów jednodaniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej w Błudowie**.
3. Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wynikach postępowania w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w ofercie (a w przypadku jego na adres pocztowy), nie później niż w terminie 4 dni roboczych od dnia upływu terminu składania ofert. Informacja o wynikach postępowania zostanie opublikowana na stronie: <http://www.mlynary.bip.doc.pl/> i tablicy ogłoszeń Szkoły Podstawowej w Błudowie.
4. Wszelkie pytania w powyższej sprawie należy kierować tel/fax na numer 55 248 63 86 lub drogą elektroniczną na adres: [spbo@wp.pl](mailto:spbo@wp.pl) Informacji w powyższej sprawie udziela Pani Dorota Jankiewicz- Kalwarska.

#### 5. 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:
  - a) Formularz ofertowy
  - b) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
  - c) Przykładowy jadłospis na cztery tygodnie.
  - d) Wzór umowy.

Dyrektor Szkoły Podstawowej w Błudowie

DYREKTOR  
*Anna Strzelecka*  
mgr Anna Strzelecka

**Formularz oferty**

Dotyczy: **„Oferta na przygotowanie i dowóz własnym transportem, w pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach, obiadów jednodaniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej w Błudowie”**

Nazwa wykonawcy .....

Adres wykonawcy.....

Adres kuchni oraz odległość w km .....

NIP .....

Regon .....

email .....

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

Cenę netto..... zł (słownie złotych..... )

Podatek VAT ..... zł (słownie złotych..... )

Cenę brutto .....zł (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**

		MENU	OWOC
Poniedziałek	Drugie danie mięsne	..... ..... SOK	.....
Wtorek	Zupa z wkladką	..... ..... SOK	.....
Środa	Drugie danie bezmięsne	..... ..... SOK	.....
Czwartek	Zupa z wkladką	..... ..... SOK	.....
Piątek	Drugie danie ryba	..... ..... SOK	.....
Poniedziałek	Zupa z wkladką	..... ..... SOK	.....
Wtorek	Drugie danie mięsne	..... ..... SOK	.....
Środa	Zupa z wkladką	..... ..... SOK	.....
Czwartek	Drugie danie bezmięsne	..... ..... SOK	.....
Piątek	Zupa z wkladką	..... ..... SOK	.....

		MENU	OWOC
Poniedziałek	Drugie danie mięsne/ ryba	..... ..... SOK	.....
Wtorek	Zupa z wkladką	..... ..... SOK	.....
Środa	Drugie danie mięsne	..... ..... SOK	.....
Czwartek	Zupa z wkladką	..... ..... SOK	.....
Piątek	Drugie danie\bezmiejsne	..... ..... SOK	.....
Poniedziałek	Zupa z wkladką	..... ..... SOK	.....
Wtorek	Drugie danie mięsne/ ryba	..... ..... SOK	.....
Środa	Zupa z wkladką	..... ..... SOK	.....
Czwartek	Drugie Danie mięsne	..... ..... SOK	.....
Piątek	Zupa z wkladką	..... ..... SOK	.....

**Proponowany skład prowiantu suchego:**

<b>Propozycja 1</b>	
<b>Propozycja 2</b>	



## UMOWA NR .....

Zawarta w Błudowie w dniu ..... pomiędzy: **Gminą Młynary, ul. Dworcowa 29, 14-420 Młynary NIP 578-31-09-418 reprezentowaną przez Szkołę Podstawową w Błudowie** reprezentowaną przez: **Annę Strzelecką – Dyrektora Szkoły Podstawowej w Błudowie,** zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**

a .....  
z siedzibą w .....  
**NIP..... Regon .....**  
Reprezentowanym przez .....  
Zwanym w dalszej części umowy **Zleceniobiorcą.**

### § 1.Przedmiot i zakres umowy

- 1.1 Przedmiotem umowy jest przygotowanie i dowóz własnym transportem, w pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach, obiadów jednodaniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej w Błudowie( Błudowo 48, 14-420 Młynary) przez Wykonawcę.
- 1.2 Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia obiadów we wskazane dni tygodnia w godzinach ustalonych z Zamawiającym.
- 1.3 Wykonawca zobowiązany jest do wniesieniem obiadów -do miejsca wskazanego przez zamawiającego.
- 1.4 Wykonawca 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 Dostarczenie obiadów w terminach innych niż określone wymaga powiadomienia drogą mailową przez Zleceniodawcę z minimalnym 1-dniowym wyprzedzeniem.
- 1.6 W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania obiadów – suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
- 1.7 obiady będą dostarczane w specjalistycznych termosach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (min. 65°C) oraz jakości przewożonych potraw.
- 1.8 Jadłospis na okres 10 dni roboczych z określeniem gramatury układany będzie przez Wykonawcę i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej 3 dni przed pierwszym dniem następnej dekady.
- 1.9 Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą uwzględniane przez Wykonawcę.
- 1.10 Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych obiadów każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
- 1.11 Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
- 1.12 Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane dostarczeniem i wniesieniem do kuchni szkolnej obiadów, myciem termosów
- 1.13 Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem po posiłku ponosić będzie Zamawiający.
- 1.14 Zamawiający zastrzega sobie: pierwszy miesiąc realizacji zamówienia ma być zgodny z jadłospisem zawartym w ofercie.

## **§ 2. Zobowiązania stron**

1. Wykonawca zobowiązuje się:
  - a) kupować żywność do przygotowania obiadów spełniającą normy przewidziane w zbiorowym żywieniu,
  - b) przygotowywać i dostarczać wg potrzeb Zleceniodawcy w uzgodnionych godzinach zamówioną liczbę i asortyment obiadów,
  - c) przygotowywać obiady 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 obiady wg najnowszych zasad dietetyki,
  - e) wykorzystywać do transportu obiadów jedynie pojazdy spełniające wymagania higieniczno- sanitarne przewidziane przepisami.
2. Zamawiający zobowiązuje się:
  - a) do podania terminów, ilości obiadów oraz miejsca dostarczenia.

## **§ 3. Prawo kontroli**

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

## **§ 4. Okres obowiązywania umowy**

Umowa obowiązuje przez okres od **07.09.2020 r.** do **24.06.2021 r.** z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć szkolnych oraz przerw w nauce w szkole.

## **§ 5. Powierzenie wykonania**

Wykonawca nie może powierzać wykonania niniejszej umowy osobom trzecim.

## **§ 6. Wynagrodzenie**

1. Rozliczenie za dostarczone obiady będzie następowało w okresach comiesięcznych. Po zakończeniu miesiąca Wykonawca przedkłada fakturę wraz z ewidencją wydawanych obiadów. 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.....za gorący jednodaniowy posiłek.
3. Dane do faktury:

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

Odbiorca: Szkoła Podstawowa w Błudowie, Błudowo 48, 14 -420 Młynary

## § 7. Kary umowne

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

## § 8. Okresy wypowiedzenia

1. W trakcie realizacji usługi Zamawiający oraz Wykonawca może rozwiązać umowę wraz z podaniem przyczyny zachowując jednomiesięczny okres wypowiedzenia umowy.
2. Zamawiający może rozwiązać niniejszą umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku stwierdzenia przez Wykonawcę:
  - a) złej jakości wykonywanych usług – dwukrotne niedostarczenie na czas, złej jakości obiady, powtarzające się dostawy obiadów chłodnych lub niespełniających wymaganych w zapytaniu ofertowym norm,
  - b) naruszania przez Wykonawcę 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.

Zamawiający:

Zleceniobiorca:

.....

.....

