**Młynary, 20.08.2020r.**

**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 50 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 w ilości minimalnej około 50 posiłków dziennie***

Posiłki wydawane w dniach nauki szkolnej w terminie od **07.09.2020r.** do **24.06.2021r**.   
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),

**Przez jednodaniowy obiad rozumie się:**

1. zupa z wkładką – pojemność 500 ml w skład której wchodzą: porcje rosołowe, warzywa, zielenina, przyprawy itp., + wkładka 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**

1. 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**

1. drugie danie bezmięsne – makaron 320 g z sosem 150 g, pierogi ruskie 400 g z tłuszczykiem 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.

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 **07 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.**

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

cena najniższej oferty

----------------------------- x 60

cena badanej oferty

* **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

ilość przyznanych punktów

------------------------------------- x 25

max ilość punktów

* **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

ilość przyznanych punktów

------------------------------------- x 15

max ilość punktów

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](http://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 największa ilość punktów. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie oferty uzyskały taka 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 **31.08.2020r.** do godziny **10:00**. Liczy się data i godzina wpływu oferty do sekretariatu Zamawiającego.   
  
Wynik postępowania zostanie umieszczony na stronie [www.bip.mlynary.pl](http://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

Załącznik nr 1

**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 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

Załącznik nr 2

**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  mięsne | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Wtorek | Zupa z wkładką | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Środa | Drugie  danie  bezmięsne | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Czwartek | Zupa z wkładką | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Piątek | Drugie  danie  ryba | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Poniedziałek | Zupa z wkładką | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Wtorek | Drugie  danie  mięsne | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Środa | Zupa z wkładką | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Czwartek | Drugie  danie  bezmięsne | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Piątek | Zupa z wkładką | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | MENU | OWOC |
| Poniedziałek | Drugie  danie mięsne/ ryba | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Wtorek | Zupa z wkładką | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Środa | Drugie  danie  mięsne | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Czwartek | Zupa z wkładką | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Piątek | Drugie  Danie bezmięsne | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Poniedziałek | Zupa z wkładką | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Wtorek | Drugie  danie  mięsne/ ryba | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Środa | Zupa z wkładką | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Czwartek | Drugie  Danie  mięsne | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |
| Piątek | Zupa z wkładką | ………………………………………………  ………………………………………………  SOK | ……………………….. |

Załącznik Nr 4

……………………..

(pieczęć oferenta)

**WZÓR UMOWY**

Zawarta w Młynarach w dniu **………………….. 2020r.**  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

1. **………………………………………………………………………………………………**

Z siedzibą w  **……………………………………………..**

NIP **……………………..**, Regon  **…………………………….**

Reprezentowanym przez ………………………………

Zwanym w dalszej części umowy **Zleceniobiorcą.**

**§ 1. Przedmiot i zakres umowy**

* 1. Przedmiotem umowy jest wykonanie kompleksowej usługi przygotowania, gotowania i dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zleceniodawcę.
  2. Zleceniobiorca zobowiązuje się do dostarczenia posiłków we wskazane dni tygodnia w godzinach ustalonych z odbiorcami.
  3. Zleceniobiorca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć określoną liczbę posiłków we wskazane przez Zleceniodawcę miejsce.
  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.
  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:
2. kupować żywność do przygotowania posiłków spełniającą normy przewidziane w zbiorowym żywieniu,
3. przygotowywać i dostarczać wg potrzeb Zleceniodawcy w uzgodnionych godzinach zamówioną liczbę i asortyment posiłków,
4. 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*
5. sporządzać posiłki wg najnowszych zasad dietetyki,
6. wykorzystywać do transportu posiłków jedynie pojazdy spełniające wymagania higieniczno- sanitarne przewidziane przepisami.
7. Zleceniodawca zobowiązuje się:
8. do podania ilości posiłków oraz miejsca dostarczenia,
9. do podania informacji Zleceniobiorcy 1 dzień wcześniej przed realizacją w przypadku zmiany ilości posiłków,
10. 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 obowiązania umowy**

Umowa obowiązuje przez okres od **07.09.2020r.** do **24.06.2021r.** 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 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 im. Stefana Żeromskiego w Młynarach,   
 ul. Warszawska 1,   
 14 - 420 Młynary

**§ 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:
3. złej jakości wykonywanych usług – dwukrotne niedostarczenie na czas, powtarzające się dostawy posiłków chłodnych lub niespełniających wymaganych w zapytaniu ofertowym norm
4. naruszania przez Zleceniobiorcę postanowień niniejszej umowy,
5. zaprzestania świadczenia usług,
6. 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: