



ZAPYTANIE OFERTOWE
na świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostawy gorących
posiłków do przedszkola w Gwiazdowie na potrzeby projektu
„EDUKACJA PRZEDSZKOLNA DROGĄ DO SUKCESU W GMINIE SŁAWNO”
współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu
Spolecznego

W związku z realizacją projektu „Edukacja przedszkolna drogą do sukcesu w Gminie Sławno”, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IX. Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Poddziałanie 9.1.1 Zmniejszanie nierówności w stopniu upowszechnienia edukacji przedszkolnej, zapraszamy do złożenia ofert na przygotowanie i dostawę gorących posiłków wg specyfikacji opisanej w punkcie III zapytania.

I. SKŁADAJĄCY ZAPYTANIE

Gmina Sławno

ul. M.C. Skłodowskiej 9,

76-100 Sławno

tel. 059 810 67 10

NIP: 499-052-36-66

REGON: 770979909

II. TRYB POSTĘPOWANIA

Zamówienia będą realizowane na podstawie art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz., 759 z późn. zm.) w związku z faktem, iż Zamawiający planuje przeznaczyć na realizację zamówienia kwotę poniżej wyrażonej w złotych równowartości 14.000 euro.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAPYTANIA

1. Przedmiotem zapytania jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostawie dwudaniowych gorących posiłków (obiadów) do przedszkola w Gwiazdowie od 02 września 2013 r. do 30 czerwca 2015 r., z wyłączeniem miesiąca lipca 2014 r. na potrzeby realizacji projektu „*Edukacja przedszkolna drogą do sukcesu w Gminie Sławno*”. Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Poddziałanie 9.1.1 Zmniejszanie nierówności w stopniu upowszechnienia edukacji przedszkolnej.



2. Przewidywana ilość wydanych posiłków w trakcie trwania zamówienia wynosić będzie ok. 9500 dwudaniowych posiłków, tj. ok. 23 dziennie. Zamawiający oświadcza, że wskazana liczba ma charakter szacunkowy, a rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od obecności dzieci w przedszkolu. Zamawiający przekaze informację Wykonawcy (telefonicznie lub elektronicznie) o liczbie dzieci, które będą korzystać z posiłków danego dnia najpóźniej do godziny 8.30.
3. W miesiącu lipcu 2014 r. przedszkole będzie zamknięte.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania obiadów dwudaniowych wydawanych w systemie:
 - 3 razy w tygodniu zupa – 250 ml i drugie danie – zawierające mięso – 80 g., ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron – 150 g., surówka lub jarzyny gotowane – 100 g.;
 - 1 raz w tygodniu zupa – 250 ml i drugie danie bezmięsne typu naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, pyzy, kluski, itp. – 200 g.
 - 1 raz w tygodniu zupa – 250 ml i drugie danie rybne (filet z ryby, kotlet rybny, paluszki rybne) – 80 g., ziemniaki lub kasza lub ryż – 150 g, surówka lub jarzyny gotowane – 100 g.
5. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony: w ciągu jednej dekady (10 dni) nie może wystąpić powtarzalność tego samego rodzaju posiłku;
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości z uwzględnieniem ich sezonowości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 - codziennie w ramach posiłku musi znaleźć się świeża zielenina (nacie, koper, szczypiorek);
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy mięsne gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, surówki surowe lub warzywa gotowane;
 - w przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso przerobione (mielone) może pojawiać się sporadycznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem;
 - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
 - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny;
 - przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz obowiązujące normy żywienia;
 - wyklucza się posiłki typu fastfood, przygotowywane z proszku oraz sporządzane na bazie suszu lub półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.), mięso nie może być MOM (mięso oddzielone mechanicznie).



6. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę.
7. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków – suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
8. Obiady muszą być przygotowywane zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.), normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
9. Realizując umowę Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych.
10. Posiłki będą dostarczane w specjalistycznych termosach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (min. 65°C) oraz jako przewożonych potraw.
11. 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. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą uwzględniane przez Wykonawcę.
12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków 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.
13. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
14. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z wyżywienia w przedszkolu. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, sprzątaniem po posiłku ponosić będzie Zamawiający.
15. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące szkolenie BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia lub orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
16. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
17. Przewiduje się możliwość zmniejszenia ilości posiłków o 25 %. Okoliczność taka nie może być powodem wypowiedzenia umowy oraz stanowić podstawę do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw. Rozliczenie wartości dostaw będzie następować na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków.
18. Posiłki będą dostarczane w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy do godziny 13.00.
19. W wyjątkowych sytuacjach związanych ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkoli dostawa obiadu może odbyć się o innej godzinie, o czym wcześniej Zamawiający poinformuje Wykonawcę.



20. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt do pomieszczeń wskazanych przez przedstawiciela Zamawiającego, znajdujących się w siedzibie przedszkola w Gwiazdowie.
21. Odległość siedziby Wykonawcy, w której przygotowywane będą posiłki nie może być większa niż 20 km od miejsca dostawy – przedszkole w Gwiazdowie, Gmina Sławno.
22. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków, temperaturę w chwili dowozu oraz jego walory smakowe i estetyczne.
23. Osoba upoważniona przez Zamawiającego, sprawdza zgodność dostarczanych posiłków z zatwierdzonym przez Zamawiającego jadłospisem.
24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku ich złej jakości, tj. niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych lub zanieczyszczonych. Zwrot posiłków będzie następował na podstawie Protokołu reklamacji/zwrotu posiłków, którego wzór stanowi **załącznik nr 1 do Zapytania**. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe.
25. Zamawiający nie przewiduje waloryzacji cen w trakcie realizacji umowy. Cena jednostkowa może ulec zmianie tylko w przypadku wprowadzenia innej stawki VAT.
26. Płatnikiem faktur VAT za świadczone usługi w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków będzie Zamawiający.

V. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia jest ceną brutto tzn. musi zawierać wszystkie koszty. Cena nie będzie mogła ulec zwiększeniu przez cały okres trwania umowy.
2. 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.

VI. KRYTERIA OCENY OFERT ORAZ SPOSÓB PRYZNAWANIA PUNKTACJI

Przy wyborze oferty zamawiający kierował się będzie następującym kryterium:

cena – 100%

liczba punktów badanej oferty = cena minimalna/cena oferty badanej x 100

VII. MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERT:

Oferty należy składać **do dnia 8 sierpnia 2013 r. do godziny 10.30** w Sekretariacie Urzędu Gminy Sławno (pokój nr 10), ul. M.C. Skłodowskiej 9, 76-100 Sławno. Oferta powinna znajdować się w zamkniętej kopercie, na której należy umieścić nazwę oferenta oraz następujący zapis: *Oferta na świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostawy gorących posiłków do przedszkola w Gwiazdowie na potrzeby projektu pn: „Edukacja przedszkolna drogą do sukcesu w Gminie Sławno”.*



Wszelkie pytania w powyższej sprawie należy kierować fax'em na numer 59 810 7526 lub drogą elektroniczną na adres: sekretariat@gminaslawno.pl.

Informacji w powyższej sprawie udziela pani Paulina Gozdał pod nr tel. 59 8106716.

Termin związania ofertą wynosi 30 dni od daty upływu składania ofert.

VIII. ZAKRES WYKLUCZENIA

Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego 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 (rodzice, dzieci, wnuki, teściowie, zięć, synowa), w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia (rodzeństwo, krewni małżonka/i) lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.