

Gmina Osieck
ul. Rynek 1, 08-445 Osieck
powiat: otwocki, woj. mazowieckie
tel. (25) 685-70-26, fax. (25) 685-70-90
e-mail: ugosieck@gminaosieck.pl

ZP. 271.12.2017

ZAPYTANIE OFERTOWE

dla którego nie stosuje się procedur zawartych w ustawie Prawo zamówień publicznych
na usługę cateringu dla dzieci, które będą uczęszczać
do Publicznego Przedszkola w Sobienkach.

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Publiczne Przedszkole w Sobienkach
Sobienki 13A
08-445Osieck

Postępowanie prowadzi:

Gmina Osieck
ul. Rynek 1
08-445 Osieck
tel.25 685 70 26, 25 685 70 96
NIP: 826-11-70-716
REGON: 711582285

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CPV: 55 52 4000-9 usługi dostawy

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa śniadań , obiadów, kompotów, podwieczorków do **Publicznego Przedszkola w Sobienkach w Gminie Osieck.**

2. Zakres zamówienia :

Śniadanie

Zupa mleczna, 2 kanapki, warzywo sezonowe, herbata
lub

2 parówki, 2 kanapki, warzywo sezonowe, kakao / kawa zbożowa
lub

Twarożek, 2 kanapki, warzywo sezonowe, herbata / kakao/ kawa zbożowa

Gramatura/os

Zupa mleczna – 250 ml mleka o zawartości tłuszczu nie mniej niż 2% + płatki kukurydziane lub płatki owsiane, lub kasza manna

2 Kanapki – pieczywo nie mniej niż 60 g, masło (o zawartości tłuszczu nie mniej niż 70 %) nie mniej niż 10 g, wędlina nie mniej niż 30 g, dżem nie mniej niż 30 g, serek topiony nie mniej niż 30 g.

Warzywo – nie mniej niż 70 g

Twarożek nie mniej niż 70 g

herbata 200 ml, lekko słodzona z cytryną

woda butelkowana – 200 ml w ms kwiecień, maj, czerwiec,
2 parówki - każda o wadze 50 g, zawartość mięsa min 70 %
kakao / kawa zbożowa -200 ml

Obiad

zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml,

drugie danie: gramatura nie mniej niż 300 gram: 100g ziemniaków, ryżu, kaszy, lub makaronu + 100g mięsa lub ryby + 100g surówki lub jarzyn gotowanych. Drugie dania typu łazanki, pierogi, gołąbki w ilości 250g + 50 gram surówki

kompot 200 ml

woda butelkowana 200 ml w msc. kwiecień, maj, czerwiec.

Obiad ma być posiłkiem mięsnym/rybnym z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami.

Codziennie musi wystąpić surówka lub warzywa gotowane, co najmniej 3 razy w tygodniu danie mięsne lub rybne. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Posiłek mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety – nie częściej niż dwa razy w tygodniu.

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.540kcal.

Podwieczorek

Kanapka + sałatka owocowa lub warzywna, kompot

lub

Bułka słodka + owoc, kompot (nie częściej niż 1 raz w tygodniu)

lub

Deser mleczny + kanapka, kompot (nie częściej niż 1 raz w tygodniu)

Gramatura:

Kanapka – pieczywo nie mniej niż 30 g, masło nie mniej niż 5 g, wędlina nie mniej niż 15 g, dżem nie mniej niż 15 g, serek topiony nie mniej niż 15 g.

Sałatka 70 g

Bułka 60 g

Kompot 200 ml

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy maksymalnie 50 dzieci w okresie od 01.09.2017r. do 31.07. 2018r.
2. Wartość kaloryczna posiłków: 950-1050 kcal.
3. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach: śniadania -godz. 8:00, obiad i podwieczorek -godz. 11:30.
4. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).
5. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej oraz w ciągu jednej dekady nie powinny się powtarzać.
6. Bezwzględnie należy przestrzegać norm składników pokarmowych oraz produktów spożywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Personel

Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia.

8. Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw (jadłospis obejmuje dania z różnego rodzaju mięsa, półmięśne oraz jarskie) jak również uwzględnia urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.
9. Wykonawca zapewnia 2 rodzaje jadłospisów: jadłospis jesienno-zimowy i wiosenno-letni uwzględniający sezonowość owoców i warzyw.
10. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
11. Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli
12. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
13. Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny, zawartość warzyw minimum 40% objętości zupy.
14. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
15. Wyklucza się przygotowanie posiłków dzień wcześniej.
16. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.
17. Na jadłospisie powinna widnieć gramatura i kaloryczność posiłków.
18. Jadłospis powinien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.
19. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca, zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
20. Części zamówienia nie mogą być powierzone podwykonawcom.
21. Zamawiający wymaga, aby wykonawca samodzielnie przygotowywał posiłki.
22. Zamawiający wymagać będzie od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewniał posiłki dla grupy dzieci specjalnej diety, w przypadku zaistnienia takiej potrzeby.
23. Posiłki wykonawca będzie dostarczał własnym transportem, na własny koszt - pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
24. Minimalna temperatura dostarczonej zupy powinna wynosić 60°C, drugiego dania 75°C, herbaty/ kawy/kakao 70°, natomiast maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15 °C
25. Mycie i wyparzenie naczyń do przewozu odbywać się będzie na koszt i przez wykonawcę poza siedzibą zamawiającego.
26. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.
27. Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację odpadów związanych z usługą żywienia.
28. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych śniadań, obiadów i podwieczorków danego dnia.
29. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
30. Śniadania będą dostarczane na podstawie liczby dzieci z dnia poprzedniego.
31. obiady i podwieczorki będą dostarczane na podstawie zapotrzebowania składanego telefonicznie do godziny 9:30 w dniu bieżącym.
32. Śniadania dowożone będą gorące do godziny 8:30, nie wcześniej niż o godz. 8.00 w opakowaniach zbiorczych (termosach), spełniających wymagania sanitarno – higieniczne
33. obiady dowożone będą gorące do godziny 11:15, nie wcześniej niż o godz. 10.45 w opakowaniach zbiorczych (termosach) spełniających wymagania sanitarno – higieniczne,

34. Podwieczorki dowożone będą do godziny 14:00 , nie wcześniej niż o godz. 13.30 w opakowaniach zbiorczych (termosach) spełniających wymagania sanitarno – higieniczne.
 35. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
 36. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
 37. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
 38. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia w trakcie trwania umowy. Rozliczenie finansowe Wykonawcy za usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
 39. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania.
 40. Trzykrotne zgłoszenie nieprawidłowości w żywieniu dzieci oraz warunkach dostawy upoważnia placówkę do rozwiązania umowy z winy Wykonawcy.
4. Termin wykonania zamówienia;
01 września 2017r. – 31 lipca 2018r.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Dysponuje niezbędną wiedzą i doświadczeniem, do wykonania zamówienia.
2. Wykona przedmiot zamówienia w terminie.
3. Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT/ rachunku.
4. Przyjmie zlecenie przedmiotowego zadania w formie pisemnej umowy między Zamawiającym a Wykonawcą.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Ofereant powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania (*załącznik nr 1*).

Oferta powinna:

- a. posiadać datę sporządzenia,
- b. zawierać adres oferenta, numer telefonu, numer NIP,
- c. być sporządzona w formie pisemnej w języku polskim,
- d. podpisana czytelnie przez Wykonawcę,

Do oferty obowiązkowo należy dołączyć Oświadczenie Wykonawcy (*załącznik nr 2*).

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferta powinna być dostarczona osobiście lub przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera pod adres: Urząd Gminy w Osiecku ul. Rynek 1 , 08-445 Osieck , sekretariat - do dnia 13.07.2017r. do godz. 12.00 (decyduje data wpływu).

Oferty złożone po terminie lub bez obowiązujących załączników lub podpisane przez osoby, które nie są do tego upoważnione nie będą rozpatrywane.

Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Niniejsze zapytanie zostało opublikowane na stronie internetowej www.osieck.pl

Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

VII. OCENA OFERTY

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:
Cena – 100%

VIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem strony internetowej znajdującej się pod adresem www.osieck.pl

VIII. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udzielają pracownicy Urzędu Gminy w Osiecku: Edyta Zawadka i Beata Trzaskowska pod numerem telefonu 25 685 70 26 oraz adresem email: ugosieck@gminaosieck.pl

WÓJT
Zowczak
inż. Karol Zowczak