



GMINA BARTOSZYCE
ul. Plac Zwycięstwa 2
11 – 200 Bartoszyce

Tel. +48 89 300 03 69,
Tel. +48 89 307 01 50,
fax. +48 89 762 12 93,
b.rybak@gmina-bartoszyce.pl

Bartoszyce, 2020-08-24

OGŁOSZENIE O PLANOWANYM ZAKUPIE

o wartości szacunkowej nie przekraczającej progu stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z p. zm.) określonego w art. 4 pkt. 8

Numer sprawy **IB.271.4.2020.BK**

Nazwa zadania: **Sporządzanie, dowóz i wydawanie gorących posiłków dla dzieci przedszkolnych.**

W związku z planowanym zamówieniem Gmina Bartoszyce prosi o przedstawienie oferty cenowej w następującym zakresie:

I.NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Gmina Bartoszyce
Plac Zwycięstwa 211 –200 Bartoszyce
Tel. (089) 300 04 90
Fax. (089) 762 77 24
<http://bip.gmina-bartoszyce.pl/>

W związku z planowanym zakupem Gmina Bartoszyce prosi o przedstawienie oferty cenowej w następującym zakresie:

Usługa cateringu – przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 28 dzieci w wieku przedszkolnym 3-5 lat, które będą uczęszczać Przedszkola Gminnego Nr 1 w Bartoszycach z siedzibą w 11-200 Bartoszyce ul. Bema 20.

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy maksymalnie 28 dzieci w okresie od 01.09.2020 r. do 31.07.2021 r.

2.Zalecenia Zamawiającego dotyczące ustalania jadłospisu dekadowego i jakości dostarczanych potraw:

Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci muszą spełniać odpowiednie wymagania wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej:

- a) na całodienne żywienie powinny składać się produkty spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;
- b) posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek) powinny zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
- c) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- d) od poniedziałku do piątku powinny być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
- e) napoje przygotowywane na miejscu powinny zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;

- f) każdego dnia będą podawane:
- co najmniej jedna porcja mleka lub produktów mlecznych,
 - co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
 - warzywa lub owoce w każdym posiłku,
 - co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie lub podwieczorku
- g) w żywieniu całodziennym będą podawane przynajmniej trzy porcje warzyw lub owoców;
- h) co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryby
- i) zalecane pokrycie dziennej normy na energię dla dziecka powinno wynosić od 1400 – 1700 kcal. (ok. 70 % na dzień).

3. Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego. Do godz. 7.30 podane zostaną ilości posiłków na dany dzień telefonicznie,
- b) jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed planowanym terminem jadłospisu. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
- c) Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diety bezmlecznej i bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego, z uwzględnieniem zaleceń lekarskich oraz rodziców.

4. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach: śniadania -godz. 8:00, obiad i podwieczorek -godz. 11:30.

5. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj.: (01.09.2020 r. do 31.07.2021 r.- 6 496 śniadań; 6 496 obiadów dwudaniowych; 6 496 podwieczorków).

6. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.

7. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.

8. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.

9. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowe Powiatowe Inspektora Sanitarnego.

10. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

11. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

12. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

13. 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.

14. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszt przygotowania (tzw. „wsad do kotła”) i dostarczania. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

15. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 5 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

16. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.

17. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w danym dniu dostawy posiłków.

Kody Wspólnego Słownika Zamówień:

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych
55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

Proszę o podanie w ofercie ceny netto i brutto za zrealizowanie niniejszego zamówienia.

Informuję, że zaproponowane ceny będą porównane z innymi ofertami. Z firmą, która przedstawi najkorzystniejszą ofertę zostanie podpisana umowa. Od decyzji zamawiającego nie przysługują środki odwoławcze.

Termin wykonania zamówienia: Wymagany termin wykonania (realizacji) przedmiotu zamówienia: **od 01-09-2020 r. do 31-07-2021 r.**

Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

Nazwa kryterium	Waga
Kryterium: CENA Cena oferty brutto oceniana będzie według wzoru: $Co = \frac{Cn}{Cb} \times 100 \text{ pkt} \times 100\%$ gdzie: Co - ilość przyznanych punktów w kryterium cena oferty Cn - najniższa oferowana cena Cb - cena badanej oferty	1000%

Oferty należy składać do dnia: **27-08-2020** do godz. **10:00**. na adres e-mailowy: sekretariat@gmina-bartoszyce.pl

Wyniki zostaną podane na stronie internetowej <http://bip.gmina-bartoszyce.pl/> oraz przekazane wykonawcom, którzy złożyli oferty.

Osobą do kontaktów w sprawie niniejszego zapytania jest:

- 1) Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z wykonawcami w sprawach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia jest:

imię i nazwisko	Anna Korejwo
tel.	89 721-25-25
w terminach	w godzinach pracy

- 2) Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do potwierdzenia wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych za pomocą faksu lub drogą elektroniczną jest:

imię i nazwisko	Bożena Rybak
tel.	(89) 307-01-50
w terminach	w godzinach pracy zamawiającego

ZAŁĄCZNIKI:

Załączniki składające się na integralną część niniejszego ogłoszenia:

1. Zaproszenie do złożenia oferty wraz z załącznikami.

Kierownik zamawiającego