

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NR PGD/OPSKEPICE/004

**POSTĘPOWANIE PROWADZONE NA PODSTAWIE art. 138o USTAWY PRAWO ZAMÓWIENI PUBLICZNYCH
NA USŁUGI SPOŁECZNE, KTÓRYCH WARTOŚĆ JEST MNIEJSZA NIŻ KWOTY OKREŚLONE w art. 138g ust. 1**

na dostawę posiłków do szkół Gminy Kępice

Usługi dostarczania posiłków do szkół
55524000-9

SPORZĄDZIŁ: Kamil Zbroja

Zamawiający:

Ośrodek Pomocy Społecznej

Adres: ul. Niepodległości 6, 77- 230 Kępice

Adres poczty elektronicznej: przetargi@kamilzbroja.eu

Strona internetowa: <http://www.opskepice.pl>

Numer telefonu: 500 205 198;

Numer faksu: 58 620 80 57;

I. Termin składania ofert:

Oferty należy składać w nieprzekraczalnym terminie:

do dnia 30 października 2019 roku godziny 12:00

poczta elektroniczną na adres: przetargi@kamilzbroja.eu

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa w zakresie przygotowania i dowozu gorącego posiłku dla około 118 osób dziennie tj. uczniów, dzieci nieobjętych obowiązkiem szkolnym oraz osób dorosłych skierowanych przez OPS w Kępicach do niżej wymienionych placówek:
 - Szkoły Podstawowej z oddziałem przedszkolnym w Warcinie – ok. 37 osób
 - Zespołu Szkół z oddziałem przedszkolnym w Barcinie - ok. 18 osób,
 - Zespołu Szkół z oddziałem przedszkolnym w Biesowicach – ok. 19 osób,
 - Zespołu Szkół z oddziałem przedszkolnym w Korzybiu – ok. 14 osób,
 - Zespołu Szkół w Kępicach I Gimnazjum w Kępicach – ok. 30 osób,
2. Posiłki muszą posiadać wartość energetyczną zgodną z normą żywieniową tj. nie mniej niż 800 kcal , muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego (wg Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP), Rozporządzeniem z dn. 26 sierpnie 2015r. 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, oraz przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania posiłków z półproduktów, jak również stosowania produktów masłopodobnych, mięsa tzw. MOM (mięso oddzielone mechanicznie), produktów typu instant, gotowych produktów np. gołąbki, pierogi, klopsy itp.
4. Posiłki powinny uwzględniać powszechnie uznane preferencje pokarmowe dzieci i winny być przygotowane z komponentów zakupionych przez Wykonawcę. Od poniedziałku do piątku posiłek składa się z dwóch dań tj.:
 - I danie - zupa (nie mniej niż 200 ml) + chleb (50g),
 - II danie - cztery razy w tygodniu danie mięsne lub rybne + kompot zawierające sztukę mięsa w sosie lub kotlet schabowy lub udziec z kurczaka lub kotlet z piersi drobiowej lub kotlet mielony lub pulpety lub schab pieczony lub filet rybny lub paluszki rybne (min.150g) oraz dodatek w postaci ziemniaków, zamiennie ryż, kasza lub makaron (min. 150g), surówkę lub jarzyny gotowane (min. 100g), kompot lub napój(200 ml), jeden raz w tygodniu danie jarzynie typu: naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, krokiety lub danie z makaronem itp. o minimalnej gramaturze 250 g + napój lub kompot (200 ml), jedną porcję owoców każdego dnia.
5. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu dekady (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Zamawiający wymaga aby posiłki były przygotowane zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku.

Ogłoszenie o zamówieniu na dostarczanie posiłków

6. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r., nr 171, poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
7. Próbkę posiłków winny być przechowywane przez Wykonawcę przez 72 godz.
8. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie transportem spełniającym wymagania konieczne do zapewnienia właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych, na własny koszt, w przenośnych termosach z utrzymaniem odpowiedniej temperatury posiłków. Wykonawca zobowiązuje się do załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków, oraz zadba o czystość termosów do transportu posiłków.
9. Szacunkowa liczba osób objętych dożywianiem to ok. 118 dziennie (liczba ta może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu o ok. 20%). W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.
10. Określona przez Zamawiającego liczba osób objętych posiłkiem jest wartością prognozowaną, ustaloną dla okresu obowiązywania umowy i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń, co do wysokości faktycznej należności z tytułu wykonania zamówienia.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych, będzie leżało to w interesie Zamawiającego. W związku z tym Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
12. Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Zamawiającemu w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach najpóźniej w czwartek na kolejny okres dekadowy do zatwierdzenia propozycji jadłospisu dekadowego obejmującego skład, gramaturę i kaloryczność poszczególnych dań. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w przedstawionym jadłospisie.
13. Posiłki winne być dostarczone do poszczególnych placówek wyłącznie w dni nauki szkolnej, najpóźniej do godz.12.30.
14. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie do 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura w chwili wydania posiłku powinna wynosić ok 75 stopni Celsjusza.
15. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorem szkoły lub wskazanym pracownikiem i kierownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej lub inną osobą upoważnioną w zakresie realizacji dożywiania (przyjmowanie zgłoszeń, rezygnacja z posiłków, itp.).
16. Wykonawca zapewnia talerze, sztućce lub naczynia jednorazowego użytku dla wszystkich wydawanych posiłków.
17. Dla zachowania bezpieczeństwa BHP wykorzystane naczynia i sztućce winny zostać usunięte z placówki niezwłocznie po zakończeniu posiłku.
18. UWAGA!. Zamawiający informuje Wykonawców, że obiekt kuchni i jadalni w Zespole Szkół w Kępicach jest w zarządzaniu przez podmiot zewnętrzny na zasadach najmu, w związku z czym należy ten fakt uwzględnić w sporządzonej ofercie, w szczególności w zakresie zapewnienia wyposażenia w postaci talerzy i sztućców. Bliższych informacji udziela Dyrekcja Zespołu Szkół w Kępicach, ul. Szkolna 1, 77-230 Kępice telefon: (59)8576631; fax: (59) 8576101; email: spke@op.pl) od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00 do 15.30.

III. Warunki udziału w postępowaniu:

1. O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych
2. Minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki wynosi 30%.

Termin realizacji zamówienia

1. Zamówienie zostanie zrealizowane w terminie od 1.01.2020 do 31.12.2020 roku

IV. Opis sposobu przygotowania ofert:

1. Zaleca się przygotowanie ofert z wykorzystaniem załącznika do niniejszego ogłoszenia.
2. Oferta winna zawierać treść wymienioną w Formularzu ofertowym.
3. Ofertę należy przygotować w sposób czytelny i niebudzący wątpliwości, co do jej treści.

V. Opis sposobu obliczenia ceny:

Cenę należy obliczyć i wpisać do Formularza ofertowego w następujący sposób:

Ogłoszenie o zamówieniu na dostarczanie posiłków

W rubryce cena ofertowa brutto należy podać całkowite wynagrodzenie brutto ryczałtowe zawierające wszystkie opłaty, podatki oraz koszty związane z realizacją zamówienia obejmującą łączne wynagrodzenie za dostarczenie jednego posiłku.

Podana cena ma charakter ryczałtowy, jest ostateczna i Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z realizacją zamówienia.

VI. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

Nr	NAZWA KRYTERIUM	WAGA (Wg)
1.	Całkowita cena za dostarczenie jednego posiłku	40%
2.	Kryterium społeczne	30%

KRYTERIUM I (cena całkowita za dostarczenie jednego posiłku)

Oferty oceniane będą na podstawie ceny, podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym i obliczane według następującego wzoru:

$$P = \frac{C_n}{C_b} \times 100 \text{ pkt.} \times W_g$$

gdzie:

- P - oznacza liczbę punktów przyznanych badanej ofercie
- C_n - oznacza cenę całkowitą brutto oferty najtańszej
- C_b - oznacza cenę całkowitą brutto badanej oferty
- W_g - oznacza wagę kryterium (w %) = W_g

KRYTERIUM II (kryterium społeczne)

1. Oferty oceniane będą otrzymywały dodatkowe punkty za zobowiązanie Wykonawcy do zatrudnienia lub oddelegowania do realizacji zamówienia osób należących do kategorii:
 - a. bezrobotnych lub młodocianych w celu przygotowania zawodowego, o których mowa w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
 - b. niepełnosprawnych, o których mowa w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych,
 - c. innych niż określone w literach a i b, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
2. Wykonawca na Formularzy ofertowym wskaże ilość osób, które zostaną zatrudnione lub oddelegowane spośród już zatrudnionych u Wykonawcy do realizacji zamówienia w rozumieniu Kodeksu pracy.
3. Punkty zostaną przyznane w następujący sposób:
4. Punkty zostaną przyznane w następujący sposób:
 - 1 osoba – 25 punktów
 - 2 osoby – 50 punktów
 - 3 osoby – 75 punktów
 - 4 osoby – 100 punktów.
5. Wykonawca przed podpisaniem umowy dostarczy Zamawiającemu imienną listę osób zatrudnionych do realizacji zamówienia.
6. Zamawiający ma prawo dokonania kontroli realizacji zobowiązania w każdym czasie obowiązywania umowy poprzez żądanie dostarczenia dokumentów ZUS RCA wraz z dokumentem potwierdzającym ich złożenie w ZUS.
7. Liczba otrzymanych punktów zostanie pomnożona przez wagę tj. W_g.
8. Otrzymane w poszczególnych kryteriach oceny ofert punkty, po zsumowaniu będą stanowiły ocenę oferty.
9. Zamawiający udzieli zamówienia na daną część temu Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów łącznie w oparciu o powyższe kryteria oceny ofert.

VII. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego:

1. Ilości podane w ogłoszeniu mają charakter szacunkowy i nie muszą zostać zamówione. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialność prawnej ani finansowej za nie zamówienie i nie zrealizowanie całości zamówienia.
2. Płatności za zrealizowanie zamówienia dokonywane będą w okresach miesięcznych po zrealizowaniu usług na podstawie dostarczonych przez Wykonawcę faktur/rachunków wraz z protokołami odbioru posiłków podpisanymi przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego.
3. Warunkiem dokonania zapłaty wynagrodzenia na rzecz Wykonawcy jest realizacja wszystkich ustaleń zawartych w niniejszej umowie, w tym przekazanie Zamawiającemu wraz z fakturą/rachunkiem protokołów odbioru.
4. Termin płatności wynosi 14 dni od daty dostarczenia faktury/rachunku.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy kary umownej za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w następujących przypadkach:
 - za opóźnienie wynoszące więcej niż 1 godzinę w dostawie posiłków w wysokości 10% wartości danej dostawy brutto,
 - za odstąpienie lub rozwiązanie umowy przez Zamawiającego z przyczyn zależnych od Wykonawcy - 10% wynagrodzenia,
 - za odstąpienie lub rozwiązanie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego - 10% wynagrodzenia.
 - przez wynagrodzenie, o którym mowa należy rozumieć wynagrodzenie ryczałtowe brutto, określone w umowie.
6. Za powody uzasadniające rozwiązanie lub odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w szczególności uznać należy:
 - dziesięciokrotne dostarczenie posiłków zimnych,
 - dziesięciokrotne dostarczeni posiłków, które co najmniej 70% uczestników projektu uzna za niesmaczne,
 - dziesięciokrotne opóźnienie w dostawie posiłków wynoszące więcej niż 1 godzinę.
7. W przypadku opóźnienia w dostawie posiłków w terminie uzgodnionym przez Strony wynoszącego więcej niż 1 godzinę zegarową Zamawiający zamówi posiłki zastępcze w innym miejscu obciążając kosztem ich dostawy Wykonawcę.
8. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do udzielania zamówień na posiłki zastępcze w jego imieniu oraz odbioru faktur/rachunków za posiłki zastępcze.
9. Wykonawca dokona zapłaty za posiłki zastępcze w terminie do 30 dni od daty wystawienia dowodu księgowego.

Ogłoszenie o zamówieniu na dostarczanie posiłków

FORMULARZ OFERTOWY

Ośrodek Pomocy Społecznej w Kępicach, ul. Niepodległości 6, 77-230 Kępice

Wykonawca:
Adres.....
Tel./Fax.....
E-mail.....
NIP:

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia nr PGD/OPSKEPICE/004 na świadczenie usług dostarczania posiłków

1. oświadczam, że jestem zakładem pracy chronionej lub wykonawcą, którego działalność obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych
2. Minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, jest nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych.

oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

1. dostarczanie jednego posiłku za łączną cenę ryczałtową brutto: PLN
słownie:zł xx/100
3. Do realizacji zamówienia zobowiązuje się zatrudnić lub oddelegować następującą ilość osób należących do kategorii:
 - a. bezrobotnych lub młodocianych w celu przygotowania zawodowego, o których mowa w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
 - b. niepełnosprawnych, o których mowa w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych,
 - c. innych niż określone w literach a i b, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

- jedną
 - dwie
 - trzy
 - cztery

Podpisano:

.....
(podpis przedstawiciela Wykonawcy)