

Korycin, dnia 21 grudnia 2016 r.

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Zapraszam Państwa do złożenia oferty cenowej na wykonanie usługi na przygotowywanie i podawanie gorących posiłków (obiadów).

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przygotowywanie i podawanie posiłków osobom uprawnionym do ich otrzymywania na podstawie decyzji wydanych przez Kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Korycinie zgodnie z przepisami ustawy z dnia 12 marca 2004r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2016 r. poz. 930 z późn. zm.), uchwały Nr 221 Rady Ministrów z dnia 10 grudnia 2013 r. w sprawie ustanowienia wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” na lata 2014-2020 (M.P. z 2015 r. poz. 821). Ilość wydawanych w jednym dniu posiłków szacuje się na ok. 170 sztuk. Ilość posiłków została określona szacunkowo na podstawie danych za grudzień 2015 r. oraz od stycznia do listopada 2016 r. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie liczby posiłków. W przypadku zmiany liczby posiłków Zamawiający zobowiązuje się uzgodnić z Wykonawcą do godziny 15⁰⁰ w dniu poprzedzającym wydanie posiłków.

Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać i wydawać posiłki z należytą starannością przy zachowaniu odpowiednich warunków higieny i wymagań oraz przestrzegać norm ilościowych dla poszczególnych posiłków:

1) jedna porcja zupy: 450 ml zupy z chlebem

2) jedna porcja drugiego dania: ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż makaron) 180g, mięso lub ryba 100g, surówka 150g albo – nie częściej niż jeden raz w tygodniu – inne potrawy (tj. naleśniki, pierogi itp.) o gramaturze 350g na porcję, kompot lub deser 200 ml albo owoc.

Zamawiający zastrzega sobie wgląd do jadłospisów dziennych.

Posiłek powinien spełniać obowiązujące normy żywieniowe odpowiednio do wieku osoby otrzymującej posiłek tj. dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych, w tym w wieku podeszłym w zakresie zaopatrzenia w jednostki kaloryczne zgodnie z wymogami i normami Instytutu Żywności i Żywności w Warszawie.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania posiłku. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, wysokiej jakości surowców, gramatury, jak i estetyki, oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Wydawane posiłki mają być gorące. Wykonawca, najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usługi przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na okres dekadowy, a na kolejny okres dekadowy w terminie do 7-go każdego miesiąca. Wykonawca wyznacza spośród własnego personelu koordynatora dostaw posiłków do stołówek, którego dane wraz

z bezpośrednim nr telefonu zostaną udostępnione Zamawiającemu przed zawarciem umowy o udzielenie zamówienia publicznego.

Usługi objęte przedmiotem zamówienia powinny być wykonywane zgodnie z :

a) przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,

b) zachowaniem przez podmioty zobowiązane zasad Systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) objęte rozporządzeniem WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L139 z 30.04.2004 r.).

c) innymi odpowiednimi przepisami i normami.

Ewentualny transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności.

Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt dokonywać wszystkich czynności związanych z przygotowywaniem, dostarczaniem i wydawaniem posiłków w szczególności: odbierać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług – niezależnie od ich ilości, przygotowywać i zmywać naczynia.

Oferta posiłków powinna być oparta na kuchni tradycyjnej dla regionu podlaskiego oraz na produkcji własnej. W kalkulacji ceny posiłku należy uwzględnić wszelkie koszty oraz wydawania posiłku. Posiłek powinien być podawany na zastawie stołowej. Zamawiający nie dopuszcza używania pojemników, talerzy i sztućców jednorazowych.

Uprawnionym do posiłków uczniom Zespołu Szkół w Korycinie posiłki będą wydawane w okresie zajęć szkolnych w godzinach:

10⁵⁰-11⁰⁵

11⁰⁵-11²⁰

11⁵⁰-12⁰⁵.

ustalonych z Dyrektorem Zespołu Szkół w Korycinie w pomieszczeniu wyznaczonym na stołówkę w Zespole Szkół w Korycinie.

Dzieciom uprawnionym do posiłków z Przedszkola w Korycinie posiłki będą wydawane w godzinach 11⁰⁰- 12⁰⁰ ustalonych z Dyrektorem Przedszkola w Korycinie w pomieszczeniach wyznaczonych na stołówkę w Przedszkolu w Korycinie.

Wykonawca powinien dopuścić możliwość zamawiania tzw. obiadów połówkowych tj. połowa pełnej porcji obiadu.

Wykonawca zobowiązany jest zawrzeć z Zespołem Szkół w Korycinie umowę dzierżawy pomieszczenia kuchennego o pow. 140,30 m² w budynku Zespołu Szkół w Korycinie wraz z wyposażeniem – miesięczny czynsz dzierżawny wynosi 1500,00 zł + VAT 23%

Wykonawca przygotowuje i sprząta pomieszczenie do spożywania posiłków w Zespole Szkół w Korycinie (np. ustawianie stolików i krzeseł, mycie glazury, terakoty i okiem pomieszczeń kuchni i stołówki).

2. Cena obiadu podana w ofercie jest ceną ryczałtową i uwzględnia wszystkie zobowiązania niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem podatku VAT.

3. Wymagany termin realizacji usługi: od dnia 09 stycznia 2017 r. do 31 grudnia 2017 r.

4. Kryteria oceny ofert

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

1) cena 90 %,

2) doświadczenie-10%

Oferty otrzymują punkty za wykazane przez Wykonawcę doświadczenie na następujących zasadach (załącznik nr 1):

jedna usługa – 0 pkt,

dwie usługi – 2,5 pkt,

trzy usługi – 5 pkt,

cztery usługi - 7.5 pkt,

pięć usług i powyżej – 10 pkt.

5. Umowa zostanie zawarta zgodnie ze wzorem umowy stanowiącym załącznik nr 2 do zaproszenia.

6. Sposób przygotowania oferty :

Ofertę należy złożyć w formie pisemnej, podpisaną przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy, przekazać w formie: osobiście, poprzez złożenie w pok. 8, drogą pocztową/faksem/e-mailem* na adres: Urząd Gminy Korycin, ul. Knyszyńska 2a, 16-140 Korycin, nr faksu: 85 722 91 80, e-mail: gops@korycin.pl osoby upoważnione do kontaktu z wykonawcami: Pani Elżbieta Krystyna Tarachanowicz – Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Korycinie, tel. 85 722 91 91, Pan Janusz Rak - Inspektor ds. inwestycji, zamówień publicznych i gospodarki przestrzennej w Urzędzie Gminy Korycin, tel. 85 722 91 96.

Ofertę cenową proszę złożyć według przekazanego Państwu formularza (załącznik nr 3 do zaproszenia), w terminie do dnia 29.12.2016 r., do godz. 15⁰⁰.

7. Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający przekaze jednocześnie wszystkim Wykonawcom, którzy złożyli oferty.

8. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.

(podpis Kierownika Zamawiającego)

* - niepotrzebne skreślić

Wojciech
Miroslaw Lech