

Zamawiający:
Gmina Bielawa – Urząd Miejski
58-260 Bielawa
pl. Wolności 1
NIP: 882 100 14 53

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczy postępowania w celu udzielenia zamówienia publicznego na zadanie pn: **„Zapewnienie posiłku w formie suchego prowiantu uczniom z klubów profilaktycznych i świetlic środowiskowych w 2024 roku”**.

Postępowanie nie podlega zapisom ustawy Prawo zamówień publicznych ze względu na wartość poniżej 130 000 zł netto.

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie posiłku w formie suchego prowiantu uczniom z klubów profilaktycznych i świetlic środowiskowych działających na terenie miasta Bielawa w 2024 roku. Posiłek będzie dostarczany od poniedziałku do piątku w godzinach ustalonych z przedstawicielami Zamawiającego odpowiedzialnymi za funkcjonowanie Klubów Profilaktycznych i Świetlic Środowiskowych.

Szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy maksymalnie:

ok. 1 000 dzieci/miesiąc * 10 miesięcy = 10 000 posiłków w formie suchego prowiantu.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków smacznych, urozmaiconych na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie ze standardami HACCP, zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. Posiłki nie mogą być przygotowywane z gotowych półproduktów.

2. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania posiłków z naturalnych produktów najwyższej jakości, z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.

3. Zamawiający codziennie do godz. 12:00 będzie zgłaszał zapotrzebowanie na faktyczną ilość posiłków zamawianych w danym dniu koordynatorowi ze strony Wykonawcy.

4. Dopuszcza się w przypadku zorganizowania wyjścia w ramach zajęć lub wycieczki, w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie, przygotowanie dania biwakowego tj. kielbasek, bułek, ketchupu lub musztardy. Zamawiający poinformuje wykonawcę o planowanym wyjściu telefonicznie z około 2 dniowym wyprzedzeniem.

5. Posiłki muszą być kompletne i podane estetycznie. Dostarczenie posiłków bez smaku, koloru, nieestetycznych i zbrylonych spowoduje naliczenie stosownej kary umownej.

6. Posiłki muszą być dostarczane w ilościach ustalonych z Zamawiającym do następujących punktów:

- Klub Profilaktyczny przy SP10, ul. Parkowa 12 w Bielawie,
- Klub Profilaktyczny przy SP10, ul. Grota Roweckiego 6 w Bielawie,

- Klub Profilaktyczny przy SP7, ul. Brzeźnej 48 i os. Włóknarzy 10 w Bielawie,
- Klub Profilaktyczny przy SP4, ul. Lotniczej 5 i ul. L. Waryńskiego 50 w Bielawie,
- Świetlica Środowiskowa przy Parafii WNMP, ul. Wolności 130 w Bielawie,
- Świetlica Środowiskowa przy OHP, ul. Wolności 109 w Bielawie.

7. Pracownicy, którzy będą dostarczać posiłki winni posiadać odzież ochronną zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi.

8. Za przestrzeganie przepisów HACCP, zbiorowego żywienia, wymagań sanitarno-epidemiologicznych oraz ustawy o przeciwdziałaniu COVID-19 (w związku ze świadczeniami usług cateringowych) odpowiada Wykonawca.

9. Wymagane parametry jednego posiłku w formie suchego prowiantu:

- bułka lub kanapka z pełnoziarnistego pieczywa 70 – 80 gram,
- masło 82% - 5 gram (1 łyżeczka)

przykładowy wkład do bułki/kanapki:

- wędlina (plaster) – 20 gramów, (typu szynka, pierś drobiowa, kielbasa szynkowa),
nie preferuje się wędlin mocno przetworzonych typu pasztety, konserwy, mielonki itp.

- żółty ser (plaster) – 20 gramów,
- jajko na twardo – 10 gram,
- pomidor – 20 gramów,
- papryka – 5 gramów
- ogórek – 5 gramów,
- sałata – 5 gramów,
- dżem owocowy niskosłodzony, miód – 5 gramów,
- pasta jajeczna – 25 gram (1 łyżka)
- pasta rybna – 25 gram,
- twarożek ze szczypiorkiem – 25 gram,
- słodka drożdżówka z serem, owocami, marmoladą,
- jogurt, kefir, sezonowe owoce min. 3 razy w tygodniu.

Proponowany wkład do bułki/kanapki należy stosować zamiennie, nie częściej niż raz w tygodniu.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania jakości dostarczonych posiłków oraz sposobu ich transportowania.

11. Wykonawca dostarczać będzie posiłki transportem własnym zgodnie z wymogami prawnymi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

12. Wykonawca w celu realizacji zamówienia musi dysponować kuchnią z niezbędnym wyposażeniem do przygotowania posiłku (w odpowiednim stanie technicznym i sanitarnym) oraz wykwalifikowanym personelem posiadającym niezbędne badania lekarskie.

13. Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki ich nienależytego przygotowania i transportu.

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

od 02.01.2024 r. do 20.12.2024 r. za wyjątkiem dni wolnych od zajęć szkolnych (tj. świąt, ferii, wakacji oraz dni, kiedy są zawieszane zajęcia).

IV. WARUNKI PŁATNOŚCI

14 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury za wykonaną usługę.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który spełnia poniższe warunki:
 - znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zamówienia,
 - na czas realizacji zamówienia będzie dysponował kuchnią z niezbędnym wyposażeniem i wykwalifikowanym personelem,
 - nie posiada nieuregulowanych zobowiązań w stosunku do organu prowadzącego niniejsze postępowanie,
 - posiada doświadczenie w prowadzeniu usług cateringowych.
2. Na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca musi załączyć do oferty oświadczenie (*załącznik nr 4 do zapytania ofertowego*), że znajduje się w sytuacji finansowej i ekonomicznej gwarantującej wykonanie zamówienia, oraz oświadczenie (*załącznik nr 5 do zapytania ofertowego*), że będzie dysponował kuchnią z niezbędnym wyposażeniem oraz personelem posiadającym niezbędne badania lekarskie.

VI. KRYTERIA BRANE POD UWAGĘ PRZY OCENIE OFERTY:

Cena 100%

Wyliczenie nastąpi według wzoru:

$$C = C_{\min} / C_i * 100\%$$

gdzie:

C – ilość procent jakie otrzyma oferta za cenę

C_{min} – najniższa cena brutto spośród badanych ofert

C_i – cena brutto badanej oferty

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która zdobędzie najwyższą łączną liczbę punktów uzyskanych w kryterium cena. Liczbę punktów podaje się do dwóch miejsc po przecinku. Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta w wyniku oceny wynosi 100 punktów.

VII. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Wykonawca usługi składa wypełniony formularz ofertowy wraz z załącznikami:
 - oświadczenie o spełnieniu warunków w postępowaniu (*załącznik nr 2 do zapytania ofertowego*),
 - oświadczenie o wpisie do rejestru CEIDG lub KRS (*załącznik nr 3 do zapytania ofertowego*),
 - oświadczenie, że wykonawca znajduje się w sytuacji finansowej i ekonomicznej gwarantującej wykonanie zamówienia (*załącznik nr 4 do zapytania ofertowego*),
 - oświadczenie dotyczące sprzętu i personelu (*załącznik nr 5 do zapytania ofertowego*),
 - przykładowy 5 dniowy jadłospis.

3. Dokumenty należy złożyć w kopercie zaadresowanej na Zamawiającego, opieczątowanej pieczętą Wykonawcy oraz opatrzonej napisem:

„Oferta na zapewnienie posiłku w formie suchego prowiantu uczniom z klubów profilaktycznych i świetlic środowiskowych w 2024 roku”.

4. Zamawiający odrzuci ofertę, która nie spełnia wymagań określonych w zapytaniu ofertowym.

5. Zamawiający powiadomi Wykonawców o wyniku postępowania pisemnie lub drogą elektroniczną oraz zamieści wynik postępowania na stronie internetowej <https://bielawa.finn.pl>

6. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

7. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający dopuszcza unieważnienie postępowania.

VIII. MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY

Urząd Miejski pl. Wolności 1, 58-260 Bielawa, pok. nr 1
do dnia 18.12.2023 r. do godz. 15:00

IX. TERMIN OTWARCIA OFERT

w dniu 19.12.2023 r. o godz. 10:00 Urząd Miejski, ul. Piastowska 1, pok. nr 14.

X. OSOBA UPOWAŻNIONA DO KONTAKTU Z OFERENTAMI

Pani Katarzyna Pasieka
tel. 74 8328755, kpasieka@um.bielawa.pl