

Rewizja nr1 zmianie ulega termin składania ofert

Termin składania ofert - 23.07.2019r. do godz. 10:00.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Burmistrz Miasta i Gminy Katy Wrocławskie zaprasza do składania ofert cenowych na

Na świadczenie usług cateringowych dla Szkół Podstawowych oraz przedszkoli w gminie
Katy Wrocławskie w okresie 01.09.2019r. do 30.06.2020 r

I. Zamawiający:

Gmina Katy Wrocławskie Rynek 1, 55-080 Katy Wrocławskie

II. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest:

1. świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania i dostawy gotowych posiłków

- a) wyżywienie całodzienne (śniadanie, obiad, podwieczorek) ok 100 dzieci -przedszkole w Kątach Wrocławskich
- b) obiad ok 219 dzieci - w wieku 6 - 15 lat uczęszczających do Szkół Podstawowych w Kątach Wrocławskich ,

Wykaz jednostek oraz szacunkowych ilości do świadczenie usług cateringowych:

LP.	Nazwa szkoły	liczba uczniów	liczba przedszkolaków (żywienie całodniowe)	rodzaj pakowania posiłków
1	Szkoła podstawowa W Gniechowicach ul. Szkolna 4 55-080 Katy Wrocławskie	12		Posiłki jednostkowo zapakowane w pojemniki jednorazowego użytku
2	Zespół Szkolno-Przedszkolny W Smolcu ul.Kościelna 2, 55-080 Smolec	86		Posiłki wydawane na własnej zastawie ceramicznej
3	Szkoła Podstawowa nr 2 ul.Brzozowa 6, 55-080 Katy Wrocławskie	71	100	Posiłki wydawane na własnej zastawie ceramicznej
4	Szkoła Podstawowa nr 1 ul.1 Maja 59, 55-080 Katy Wrocławskie	50		Posiłki jednostkowo zapakowane w pojemniki jednorazowego użytku

III. Wymogi szczególne

1. Zgodnie z, obowiązującym od dnia 1 września 2015r., art. 52c. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2017 Dz. U. z 2017 r. Poz. 149 z późn. zm.) w jednostkach systemu oświaty:

a) sprzedawane mogą być wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 1;

b) w ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży stosowane mogą być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 2.

2. Zgodnie, obowiązującym od dnia 1 września 2015r., z art. 52c. ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2017 Dz. U. z 2017 r. Poz. 149 z późn. zm.) w jednostkach systemu oświaty zabrania się reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 1 oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 2.

3. Grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. 2016 Poz. 1154).

4. Przedmiot zamówienia nie obejmuje dni świątecznych oznaczonych w kalendarzu na czerwono, okresu ferii zimowych w roku szkolnym 2019/2020 dni oznaczonych przerw (m.in. dni wolnych od zajęć dydaktyczno – opiekuńczych) oraz dni o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

5. Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 18 kwietnia 2002 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. z 2002 r. Nr 46, poz. 432, z p. zm.).

6. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

8. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.

9. Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt.

10. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

11. Posiłek należy dostarczać z zastosowaniem odpowiednich naczyń oraz sztuców jednorazowego użytku (dla wyszczególnionych podmiotów) przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Takie same warunki powinny spełniać środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

- a) zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C)
- b) II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

13. Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki do zużytych naczyń jednorazowego użytku oraz odpadków żywnościowych.

14. Po spożyciu posiłków Wykonawca usunie z terenu szkoły zużyte naczynia jednorazowego użytku oraz wszelkie odpady żywnościowe.

15. Jadłospis, będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) przez okres minimum 10 dni i dostarczony Zamawiającemu. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

16. Dzienny jadłospis obejmuje:

- a) dla dzieci przedszkolnych- śniadanie, obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki, napoju (kompot , sok),podwieczorek
- b) dla dzieci 6-15 lat - obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki, napoju (kompot , sok), przy czym Zamawiający zastrzega możliwość indywidualnej rezygnacji z zupy lub drugiego dania

17. Zamawiający wymaga dostosowania wielkość porcji wg. grup wiekowych w układzie:

- a) dzieci oddział przedszkolny
- b) dzieci uczęszczające do klas 0, 1, 2, 3
- c) dzieci uczęszczające do klas 4, 5, 6
- d) dzieci uczęszczające do klas 7, 8

18 Obiad:

- a) zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal,
- b) kompot owocowy / napój: gramatura nie mniej niż 200 ml na jedno dziecko.
- c) drugie danie:

- zamiennie ziemniaki, ryż, kasza gryczana, makaron – w zależności od produktu min. 80 - 150 gram

-porcja mięsa / ryby, sztuka mięsa / ryby bez sosu – min. 100 gram

potrawa typu – gulasz, potrawka, spaghetti – min.150 gram

-surówka warzywna, warzywa gotowane min. 100 gramów

dania typu: gołąbki, pierogi, krokiety, kluski – porcja min 200 gramów

19. Jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką;

co najmniej dwa razy w tygodniu posiłek mięsny

do każdego posiłku surówka

Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, salatki, owoce) oraz zamiennie ziemniaki, kasze, ryż, makaron)

20. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;

21. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw, owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;

- a) zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsnym lub warzywnym,
- b) do zagęszczania zup i jarzyn na ciepło wyłącznie śmietana
- c) do przygotowania posiłków należy używać masła 82%, a nie margaryny
- d) posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

22. Wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb żywieniowych danej grupy osób, zależnie od ich wieku, płci, aktywności fizycznej. Zgodnie z ogólnie przyjętymi zaleceniami, żywienie w szkole powinno dostarczać ok. 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z aktualnymi normami żywienia.

23. Żywieniu może podlegać grupa dzieci będących na diecie ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, bezwieprzowej lub innej diecie pokarmowej.

24. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla dzieci objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych przygotowuje dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę i przedstawia do akceptacji Zamawiającemu na warunkach uzgodnionych przez Strony. Zamawiający wymaga, aby liczba dostarczanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Zamawiającego - informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica (na podstawie zaświadczenie od lekarza, bądź oświadczenie rodzica), w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.

25. Żywieniu może podlegać grupa dzieci, u których zdiagnozowano obecność cukrzycy – mając ten fakt na uwadze wymagane jest aby Wykonawca: - bezwzględnie przestrzegał wcześniej zatwierdzonego jadłospisu, w tym gramatury i składu posiłków; - w razie propozycji zmian w zatwierdzonym jadłospisie powiadomił o tym fakcie Dyrektorów Szkół z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem, podając równocześnie nowy jadłospis, - nie zmieniał kolejności oraz czasu podawania poszczególnych dań (np. jeżeli na obiad pierwsza podawana jest zupa, a po określonym czasie drugie danie – to porządek ten powinien być przestrzegany w każdym dniu wydawania posiłków). Błędy wynikające z nieprzestrzegania zaleceń dietetycznych, w tym gramatury, składu, pory posiłków mogą skutkować niebezpiecznymi dla zdrowia i życia powikłaniami tj. hiperglikemią bądź hipoglikemią, za które, w przypadku braku respektowania powyższych zasad, pośrednio może odpowiadać Wykonawca

Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia. .

26. Urozmaicenie jest jedną z najważniejszych zasad planowania prawidłowych jadłospisów. Urozmaicenie diety to nie tylko spożywanie różnorodnych produktów i przyrządzanie niemonotonnych posiłków. To także nauka nowych smaków. Mniej popularne, mało znane warzywa i owoce można wprowadzać do jadłospisu w postaci łatwej do zjedzenia, np. drobno starte, jako soki, przeciera czy musy. Warto pamiętać o nasionach i orzechach, które wzbogacają smak i wartość odżywczą potraw. Niezwykle ważne jest również urozmaicenie jadłospisu pod względem smaku, zapachu, barwy, konsystencji oraz stosowanych technik kulinarnych. Dlatego też nie należy powtarzać w jednym posiłku tego samego lub podobnego produktu (np. krupnik i kasza gryczana na II danie) i zestawiać potraw o zbliżonych kolorach, smakach i konsystencji. Czynniki te mają bowiem duży wpływ na pobudzenie apetytu, a tym samym przyczyniają się do lepszego przebiegu procesu trawienia i przyswajania składników odżywczych. Ważne jest również estetyczne podanie przygotowanych posiłków.

27. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj,

cukru i soli, - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny. - ważna jest estetyka potraw i posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarnoepidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

28. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz normach jakościowych (przykładowo GMP, GHP). Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 3-15 lat, z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku dla 1 osoby nie będzie niższa jak 1000 kcal. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw. Przy czym nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w układzie krótszym niż 10 dniowy.

29. Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie sprzedaży produktów innych niż określone w niniejszej specyfikacji.

30. Posiłki dostarczane będą :

- a) śniadania -(typu kanapka, deser jogurtowy z owocami, koktajle) i napoje mogą być dostarczane do godz. 8:45
- b) obiady, będą dostarczane w godzinach 12:00-13.00.
- c) podwieczorek do godz.14:00

31. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:

- a) dostarczanie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowego jadłospisu z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego,
- b) dostarczenie przygotowanych i porcjowanych posiłków,
- c) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń wg zasad określonych w projekcie umowy

32. Wykonawca zapewnia rozliczenia z rodzicami w formie elektronicznej (z wykorzystaniem dowolnej formy kontaktu elektronicznego – przykładowo indywidualna platforma, strona www, poczta elektroniczna) wraz z możliwością dokonywania zapłaty przelewem, kartą oraz gotówką). Przy czym dotyczy to posiłków zamawianych minimum w układzie tygodniowym.

33. Określone ilości posiłków są szacunkowe i służyć będą jedynie do obliczenia wartości progowej umowy.

34. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.

35. Wszystkie kanapki, desery muszą być zapakowane pojedynczo w folię spożywczą, pergamin, torebkę papierową lub inny materiał przystosowany do tego celu.

36. Reklamacje załatwiane będą w terminie 2 godziny.

37. Wykonawca usługi będzie indywidualnie zawierał umowy z rodzicami

Gmina Katy Wrocławskie występuje jako koordynator działań

37. Płatności pobiera Wykonawca. Płatność będzie następować na podstawie faktur (rachunków) częściowych wystawianych, każdemu z rodziców z osobna. Kwota na fakturze częściowej będzie iloczynem ceny jednostkowej za jeden posiłek i faktycznej liczbie zamówionych posiłków danego typu. Wykonawca zapewni możliwość rozliczeń elektronicznych

38. Wykonawca określi cenę posiłków dla wszystkich zadań w układzie:

- a) Cena jednostkowa – zupa
- b) Cena jednostkowa –drugie danie,
- c) Cena jednostkowa – napój
- d) Cena śniadania
- e) Cena podwieczorku

39. Inne postanowienia odnoszące się do Wykonawcy.

- a) wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia.
- b) wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia.
- c) wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań
- d) ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy

IV Opis sposobu przygotowania ofert.

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę, zawierającą wymagane poniżej oświadczenia, dokumenty.
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym składa się wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę.
3. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca.
4. Oferta oraz wszystkie wymagane załączniki winny być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela uprawnionego do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z przedstawionym aktem rejestracyjnym, wymogami ustawowymi oraz przepisami prawa.
5. Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela jest on zobowiązany do przedłożenia dokumentu potwierdzającego uprawnienie.
6. Postanowienia dotyczące wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/ spółki cywilne):
7. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
 - a) jeżeli oferta wspólna złożona przez dwóch lub więcej wykonawców zostanie wyłoniona w prowadzonym postępowaniu jako najkorzystniejsza przed podpisaniem umowy Zamawiający może zażądać w wyznaczonym terminie złożenia umowy regulującej współpracę tych wykonawców, podpisanej przez wszystkich partnerów, przy czym termin, na jaki została zawarta nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia.
8. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy.

Warunki udziału

1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:
 - a) posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, dla wszystkich zadań Działalność zawodowa prowadzona na potrzeby wykonania przedmiotu zamówienia - Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).
 - b) zdolności technicznej lub zawodowej Wymagane jest spełnienie minimalnych warunków dotyczących zdolności zawodowej wykonawcy umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości. W celu potwierdzenia zdolności zawodowej: Wykonawca musi wykazać się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu lub w przypadku świadczeń okresowych wykonywaniu co najmniej 3 usług odpowiadające swoim rodzajem usługą stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczaniu posiłku typu lunch lub gorącego obiadu (zupa, drugie danie) dla minimum 100 osób jednocześnie trwającej, co najmniej rok.
 - c) sytuacji ekonomicznej lub finansowej Zamawiający nie wyznacza warunku szczegółowego.
3. Wykonawca, dla wszystkich zadań, składa:
 - a) formularz ofertowy – z wykorzystaniem wzoru Zamawiającego – załącznik Nr 1

- b) pełnomocnictwa osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań w imieniu firmy składającej ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów, wraz z dokumentami rejestrowymi na podstawie udzielono pełnomocnictwa
- c) odpis z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- d) wykazu wykonanych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz, których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem referencji potwierdzających czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie – wg wzoru dla usług stanowiącego załącznik nr 2 W wykazie należy wykazać co najmniej 3 usługi odpowiadające swoim rodzajem usługą stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. usług cateringowych polegających na przygotowanie i dostarczaniu posiłku typu lunch lub gorącego obiadu (zupa, drugie danie) dla minimum 100 osób jednocześnie trwającej, co najmniej rok.

4. Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, dla każdego z zadań, wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym). W celu potwierdzenia, że oferowane wyroby odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, dla każdego z zadań,

Wykonawca zobowiązany jest do złożenia (portfolio):

1. Należy przedstawić proponowane menu w układzie minimum 2 tygodniowym (10 różnych zestawów), przy czym nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w układzie krótszym niż 10 dniowy. Menu należy podać dla każdego z zadań osobno.

Alternatywnie może zawierać kolorowe zdjęcia o dobrej ostrości w minimalnym formacie w kategoriach:

- 1) fotografie różnych aranżacji przedstawiających obiad – danie ciepłe - zupa,
- 2) fotografie różnych aranżacji i przedstawiających obiad – danie ciepłe – drugie danie mięsne,
- 3) fotografie różnych aranżacji i przedstawiających obiad – danie ciepłe – drugie danie jarskie,
- 3) fotografie różnych aranżacji przedstawiających kanapki

Na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na tacach, talerzach, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku oraz każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem:

- rodzaju posiłków (np., śniadanie, obiad, zupa, kanapka ...itp),
- rodzaju potraw serwowanych w ramach danego posiłku

należy zamieścić oświadczenie, że zamieszczone fotografie przedstawiają realizacje własne Wykonawcy. Złożone portfolio, spełniające warunki określone przez Zamawiającego będą służyły do dokonania oceny jakościowej ofert.

V. Termin związania ofertą

Czas trwania terminu związania z ofertą wynosi – 45 dni. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu oznaczonego na składanie ofert.

VI. Termin realizacji zamówienia:

01.09.2019r. do 30.06.2020 r z wyłączeniem dni świątecznych oznaczonych w kalendarzu na czerwono, okresu ferii zimowych w roku szkolnym 2019/2020 dni oznaczonych przerw (m.in. dni wolnych od zajęć dydaktyczno – opiekuńczych) oraz dni o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego. – Zamawiający przewiduje w ramach prawa opcji możliwość wydłużenia realizacji usługi na kolejny rok szkolny (tj. 2020/2021). Wykonawca zostanie zawiadomiony o skorzystaniu z prawa opcji nie później niż do 30 maja 2020r

VII. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Przy obliczeniu ceny należy uwzględnić wszelkie wymogi odnośnie przedmiotu zamówienia opisane w zaproszeniu.

Cena oferty, stała w okresie roku, ma być podana w złotych polskich.

Cena – należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (t.j. z 2017 Dz.U. 2017 poz. 1830 z p.zm.)

2. Cena ma być wyliczona jako cena netto i brutto za jednej rodzaj posiłku.

3. Zamawiający informuje, że faktyczne wynagrodzenie za świadczone usługi będzie obejmowało sumę cen jednostkowych za faktycznie zamówione ilości obiadów.

4. Wykonawcy w przypadku gdy łączna ilość zamówionych w okresie świadczenia usług obiadów będzie mniejsza od planowanej nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do zamawiającego.

5. Obliczona przez Wykonawcę cena oferty w oparciu o ww. wytyczne powinna zawierać niezbędne dla terminowego i prawidłowego wykonania zamówienia koszty, w tym „wsad do kotła”, usługi tj. przygotowanie posiłków zgodnie z wymogami odpowiednimi dla danej diety, dowóz, wydawanie, przeniesienie termosów do pomieszczeń dystrybucji w szkole, pojemniki i sztucce jednorazowego użytku itp.), zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym podatek VAT. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia.

6. Wykonawca ewentualne upusty cen lub rabaty powinien od razu ująć w obliczeniach ceny, tak by wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń itp. działań w celu jej określenia.

7. Cena oferty, stała w okresie roku, zostanie przedstawiona w formie ceny ryczałtowej - zgodnie z ustawą Kodeks cywilny.

8. Ceny należy podawać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi wyłącznie w złotych polskich (PLN).

VIII. Kryteria i ich znaczenie

Kryteria oceny ofert dla wszystkich zadań :

- a) cena -56%,
- b) urozmaicenie jadłospisu - 39%,
- c) wiedza i doświadczenia Wykonawcy 5%,

CENA - kryterium cena oferty – 56 % obliczona według wzoru:

$$C_n / C_b \times 100 \times 56\% = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

C_n – najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych

C_b – cena oferty badanej

100 – wskaźnik stały

56% - procentowe znaczenie kryterium

Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów - 56.

KRYTERIUM UROZMAICENIE JADŁOSPISU - 34%,

obliczona wg wzoru będzie dokonana przez członków komisji przetargowej w oparciu o analizę załączonego do oferty PORTFOLIO przykładowego jadłospisu (w układzie 1 i 10 dniowym).

Ocena odnosić się będzie do zaproponowanych przez Wykonawcę menu mając na względzie wytyczne Zaproszenia, w szczególności:

- a) dobór składników do rodzaju posiłku (np., śniadanie, obiad, zupa, kanapka ...itp),
 - b) rodzaj potraw serwowanych w ramach danego posiłku, na dany dzień, (zupa, drugie danie, surówka).
- dobór rodzaju zupy do rodzaju drugiego dania,
 - dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy,
 - różnorodność proponowanych potraw w układzie 1 dniowym

- stosowanie produktów naturalnych (np. soki naturalne, kompoty itp.)
 - dobór produktów dla proponowanej grupy wiekowej – dzieci przedszkolnych oraz szkolnych
 - c) szczegółowy opis proponowanego menu w układzie 10 dniowym,
 - kompozycja serwowanych potraw (dobór rodzaju zupy do rodzaju drugiego dania, dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy),
 - nie powtarzalność stosowanych składników,
 - różnorodność menu (dostosowanie do różnych stylów żywieniowych – mięsne, wegetariańskie; zawartość menu, różnorodność pozycji w menu),
 - szczegółowość opisu (czy podana została gramatura lub liczba szt./os., jak opisany został sposób serwowania),
 - dobór menu (zaproponowane składniki, różnorodność składników, jakość składników),
 - d) uszczegółowienie produktów, półproduktów, z których potrawa została przyrządzona (opis tzw. wsadu do kotła)
- maksymalna liczba 34 pkt.

$JB / JN \times 100 \times 34\% = \text{ilość punktów gdzie:}$

JB – ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej dla badanej oferty

JN – najwyższa łączna ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej

100 – wskaźnik stały

34% - procentowe znaczenie kryterium przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 34 pkt.

KRYTERIUM WIEDZA i DOŚWIADCZENIE WYKONAWCY– 5%

obliczona według wytycznych:

- a) punktowaniu podlegają usługi wykazane w wykazie doświadczenia wykonawców, maksymalnie 10 usług realizowanych na rzecz szkół podstawowych i ponadpodstawowych, przedszkoli (sporządzonego według wzoru stanowiącego .
- b) punkty zostaną przyznane w skali punktowej do 5, przy czym Wykonawcy, którzy wykażą 10 i więcej usług otrzymają maksymalną liczbę punktów – 5.

Zamawiający przyzna punkty za kryterium „doświadczenie wykonawcy” według wzoru:

$DB / DN \times 100 \times 5\% = \text{ilość punktów gdzie:}$

DB – liczba usług z ocenianego wykazu doświadczenia wykonawcy (maksymalnie 5)

DN – liczba usług z wykazu doświadczenia wykonawcy, który został oceniony jako zawierający największą liczbę usług

100 – wskaźnik stały

5% - procentowe znaczenie kryterium przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 5 pkt.

Zamawiający dokona obliczeń kryterium wg powyżej wskazanych kryteriów. Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, przedstawiającą najwyższy bilans punktów przyznanych w każdym z kryteriów, według wzoru. Wynik będzie traktowany, jako wartość punktowa oferty w kryterium cena oferty.

$Wobliczana = Wcena + Wj + Wwd \text{ gdzie:}$

Wobliczana – wartość punktowa, którą należy wyznaczyć

Wcena – liczba punktów przyznana w kryterium cena

Wj – liczba punktów przyznana w kryterium zróżnicowanie jadłospisu

Wwd – liczba punktów przyznana w kryterium wiedza i doświadczenia Wykonawcy Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

IX. Informacje dodatkowe:

1. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownej oceny.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych lub częściowych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia na każdym etapie jego przeprowadzania bez podania przyczyny.

Postanowienia dotyczące przetwarzania danych osobowych:

1. Wykonawca, składając ofertę, wyraża zgodę na przetwarzanie przez Zamawiającego, uczestników postępowania oraz inne uprawnione podmioty danych osobowych w rozumieniu ustawy o ochronie danych osobowych z dnia 10 maja 2018r. zawartych w ofercie oraz w jej załącznikach.
2. Zamawiający informuje, że dane osobowe, o których mowa w powyżej przetwarzane są w celu wypełnienia prawnie usprawiedliwionego celu, jakim jest w szczególności:
 - a) przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
 - b) zawarcie i realizacja umowy z wyłonionym w niniejszym postępowaniu Wykonawcą;
 - c) dokonanie rozliczenia i płatności związanych z realizacją umowy;
 - d) przeprowadzenia ewentualnych postępowań kontrolnych i/lub audytu przez uprawnione podmioty.

X. Miejsce i termin złożenia oferty:

3. Ofertę należy złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego, w Biurze Obsługi Klienta Urzędu Miasta i Gminy Katy Wrocławskie, Rynek 1 (pokój nr 10) lub pocztą na adres zamawiającego albo drogą mailową na adres ewa.wijatyk@katywroclawskie.pl

4. Termin składania ofert - 23.07.2019r. do godz. 10:00.

Osoba uprawniona do kontaktów:

w sprawach formalnych:

Ewa Wijatyk tel./fax. 071/390-72-19

e-mail: ewa.wijatyk@katywroclawskie.pl

Załączniki:

Załącznik Nr .1. Formularz ofertowy

Załącznik Nr .2. Wykaz usług.