

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zespół Administracyjny Placówek Oświatowych niniejszym zwraca się z zapytaniem ofertowym na wykonanie zadania pod nazwą: Prowadzenie stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej nr 3 w Trzebnicy, ul. Marii Konopnickiej 14, 55 -100 Trzebnica.

1. Przedmiot zamówienia

1.1. Określenie przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest prowadzenie stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej nr 3 w Trzebnicy, ul. Marii Konopnickiej 14, 55 -100 Trzebnica
w okresie od 2 września 2019 r. w dniach nauki szkolnej do dnia 24 czerwca 2022 r.

1.2. Lokalizacja:

Stołówka szkolna w Szkole Podstawowej nr 3 w Trzebnicy, ul. Marii Konopnickiej 14, 55 – 100 Trzebnica.

1.3. Zakres zamówienia

- 1) Maksymalna cena obiadu dla uczniów (zupa + drugie danie + napój) nie może przekroczyć 8, 50 zł brutto (słownie : osiem złotych i pięćdziesiąt groszy brutto).
- 2) Maksymalna cena dowozu 1-go obiadu do Szkoły Podstawowej nr 1, ul. Św. Jadwigi 10, 55-100 Trzebnica nie może przekroczyć 1,00 zł. brutto (słownie jeden złoty i zero groszy), a do pozostałych szkół w Gminie Trzebnica dla których organem prowadzącym jest Gmina Trzebnica nie może przekroczyć 2,00 zł. brutto (słownie dwa złote i zero groszy)
- 3) Przewidywana ilość wydawanych obiadów dziennie to około 500 szt.
Minimalna cena wynajmu pomieszczeń kuchennych z wyposażeniem wynosi 2500 zł + VAT 23% miesięcznie. Oferty zawierające niższą cenę zostaną odrzucone.
Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości obiadów oraz kontroli ich jakości.
Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu pojedynczych dań (I lub II danie) przez zainteresowanych uczniów.
- 4) Po wynajęciu od szkoły pomieszczeń kuchni Oferent zobowiązany będzie do prowadzenia żywienia na następujących zasadach:
 - a) codzienne przygotowywanie w wynajętych pomieszczeniach kuchni i wydawanie posiłków,
 - b) obiady będą przygotowywane dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 w Trzebnicy, uczniów Szkoły Podstawowej nr 1 w Trzebnicy i pracowników szkoły oraz na pisemne żądanie Zamawiającego, dla uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej w Boleścinie, Szkoły Podstawowej w Kuźniczysku, Szkoły Podstawowej w Masłowie i Szkoły Podstawowej w Ujeżdźcu Wielkim,
 - c) dla uczniów, których obiady finansowane są przez GOPS Oferent będzie prowadził stosowne rozliczenia finansowe z GOPS-em,
 - d) przygotowywanie posiłków będzie zgodne z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, spełniających obowiązujące normy żywienia dzieci i młodzieży, oraz systemu HACCP dla posiłków szkolnych,
 - e) tygodniowe jadłospisy będą wywieszane w stołówce szkolnej oraz przedkładane dyrektorowi szkoły wraz z kalorycznością i wyszczególnieniem składników odżywczych,
 - f) ceny obiadów na okres każdego roku szkolnego do dnia 31 sierpnia uzgadniane będą z dyrektorem szkoły. Akceptacja ceny przedstawiana będzie na piśmie. Brak powyższej akceptacji jest podstawą rozwiązania umowy,
 - g) utrzymywanie czystości i porządku na terenie kuchni zgodnie z wymogami odpowiednich służb oraz zapewnienie czystości podczas przygotowywania posiłków,

- h) przyjmowanie wpłat za wydawane posiłki i za dowożenie posiłków do Szkoły Podstawowej nr 1, ul. Św. Jadwigi 10, 55-100 Trzebnica oraz za do pozostałych szkół w Gminie Trzebnica, dla których organem prowadzącym jest Gmina Trzebnica,
 - i) dowożenie obiadów do Szkoły Podstawowej nr 1, ul. Św. Jadwigi 10, 55-100 Trzebnica, oraz do pozostałych szkół w Gminie Trzebnica, dla których organem prowadzącym jest Gmina Trzebnica,
 - j) Oferent od dnia obowiązywania umowy najmu pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni związane z jej funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem środków i produktów żywnościowych, utylizacją odpadów, zużyciem mediów),
 - k) Oferent nie może podnająć innemu podmiotowi wynajmowanych pomieszczeń,
 - l) Oferent zobowiązany jest do przestrzegania zapisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi oraz ustawy antynikotynowej.
- 5) Wydawanie obiadów uczniom i pracownikom będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, wakacji, ferii szkolnych i dni ustawowo wolnych od nauki w godz. od 12:00 do 14:30.
- 6) Korzystanie z jadalni szkolnej możliwe jest codziennie od godz. 12:00.
- Wizji lokalnej pomieszczeń przeznaczonych do najmu Oferenci dokonają indywidualnie.

2. Termin wykonania zamówienia:

- rozpoczęcie – od 2 września 2019 r.,
- zakończenie – do 24 czerwca 2022 r.

3. Termin i miejsce składania ofert

3.1 Ofertę na realizację zadania należy złożyć:

- w formie pisemnej w zamkniętej kopercie z napisem „Prowadzenie stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej nr 3 w Trzebnicy ” w terminie do dnia 10 maja 2019 roku do godziny 14.00 ,
 - w siedzibie Zamawiającego : Zespół Administracyjny Placówek Oświatowych, Urząd Miejski, pl. M. J. Piłsudskiego 1, 55 – 100 Trzebnica, pok. 70, I piętro
- Na kopercie należy umieścić numer kontaktowy.

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

3.2 Otwarcie kopert z ofertami oraz rozpatrzenie ofert przez Komisję Konkursową nastąpi dnia 13 maja 2019 roku o godzinie 10.00 w siedzibie Zamawiającego: Zespół Administracyjny Placówek Oświatowych, Urząd Miejski, pl. M. J. Piłsudskiego 1, 55 – 100 Trzebnica, pok. 65, I piętro

3.3 Wybrany Oferent będzie zobowiązany do podpisania w siedzibie Zamawiającego, Umowy Najmu.

3.4 Osoba do kontaktu: Jerzy Trela, tel: 71/ 3120259

4. Kryteria oceny ofert:

Cena ofertowa brutto.

Kryterium wyboru oferty będzie cena brutto wynajmu pomieszczeń kuchennych wraz z jadalnią -100 %

Zamawiający wybierze ofertę, która uzyska najwięcej punktów.

Punkty w kryterium będą przyznawane według wzoru:

$(C_{of.b} / C_n \times 100) \times 100 \% =$ liczba punktów gdzie:

C_n - najwyższa cena spośród ofert złożonych

$C_{of.b}$ -cena oferty badanej

100 -wskaźnik stały

100 % - procentowe znaczenie kryterium ceny

Po analizie złożonych ofert Komisja dokona wyboru najkorzystniejszej oferty.

5. Warunki udziału w postępowaniu

O udział w postępowaniu mogą ubiegać się Oferenci, którzy:

- posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności gospodarczej,

- posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
- znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- znają zasady HACCP zgodnie z ustaleniami Kodeksu Żywnościowego oraz rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- posiadają samochód przystosowany do przewożenia obiadów.

Zamawiający oceni, czy Oferent spełnia warunki, o których mowa powyżej na podstawie złożonego wraz z ofertą oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i na podstawie złożonych wraz z ofertą dokumentów.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na zasadzie: spełnia albo nie spełnia poszczególne warunki.

6. Wykaz dokumentów jakie ma złożyć Oferent wraz z ofertą

Oferent zobowiązany jest dostarczyć jako załącznik do oferty następujące dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu:

- a) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- b) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału ZUS potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłatami podatków oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne,
- c) oświadczenie lub dokumenty potwierdzające prawo do prowadzenia żywienia zbiorowego i usług gastronomicznych,
- d) opis doświadczenia zawodowego Oferenta w prowadzeniu żywienia dla dzieci, podanie przykładowych 10 dniowych jadłospisów,
- e) oświadczenie, że Oferent zapoznał się z warunkami udziału w postępowaniu, zawartymi w niniejszym ogłoszeniu i nie wnosi do nich zastrzeżeń,
- f) wypełniony formularz ofertowy (załącznik nr 1),
- g) parafowany projekt umowy,
- h) pełnomocnictwo, w przypadku gdy Oferenta reprezentuje pełnomocnik.
- i) dokumenty zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa i składane w ofercie, powinny być wydzielone lub oznaczone w wybrany przez Oferenta sposób

Uwaga! Oferta która nie będzie zawierała w/w dokumentów zostanie odrzucona przez Zamawiającego jako niespełniająca wymagań.

7. Okres związania ofertą:

- 30 dni od upływu terminu składania ofert.


Zamawiający zastrzega sobie prawo zamknięcia postępowania bez wyboru którejkolwiek z ofert, odwołania lub zmiany warunków postępowania w każdym czasie bez konieczności podawania uzasadnienia.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Projekt umowy z załącznikami

Otrzymują:

www.bip.trzebnica.pl

Kierownik
Zespołu Administracyjnego
Placówek Oświatowych w Trzebnicy

Jerzy Trela