

**GOPS.2311.29.2014**

**ZAMAWIAJĄCY:**

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Opinogórze Górnej  
ul. Krasieńskiego 4, 06-406 Opinogóra Górna  
Nr tel. 023/ 671-70-78  
Nr fax. 023/ 671-70-78

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

dot. zamówienia poniżej 30 000 euro na realizację **Dożywiania dzieci w szkołach na terenie gminy Opinogóra Górna w roku 2015**

**1. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:**

„Zapytanie ofertowe” na realizację zamówienia poniżej 30 000 euro, które nie jest zapytaniem o cenę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z póź. zm.)

Postępowanie prowadzone będzie w związku z obowiązującymi zasadami „konkurencyjności” oraz „wyboru najkorzystniejszej oferty” przewidzianymi w ustawie o finansach publicznych, z wyłączeniem zastosowania ustawy Prawo zamówień publicznych, na podstawie delegacji wynikającej z art. 4 pkt. 8 niniejszej ustawy.

**2. OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ORAZ ZAKRESU ZAMÓWIENIA:**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostawa, załadunek i rozładunek posiłków jednodaniowych uczniom Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Opinogórze Górnej oraz Szkoły Podstawowej w Woli Wierzbowskiej i Szkoły Podstawowej w Kołaczku.

2. Planowana liczba dożywianych dzieci w poszczególnych szkołach jest następująca:

a) Szkoła Podstawowa i Gimnazjum w Opinogórze Górnej: 35

b) Szkoła Podstawowa w Woli Wierzbowskiej: 10

c) Szkoła Podstawowa w Kołaczku: 5

3. Gorącym posiłkiem planuje się objąć łącznie ok. 50 uczniów w/w szkół. Rzeczywista liczba uczniów objętych dożywianiem będzie znana dopiero po zakończeniu naboru wniosków na dożywianie. Zamawiający zastrzega o możliwości zmian w zakresie planowej liczby dzieci korzystających z posiłków. W okresie realizacji zamówienia liczba dzieci może być weryfikowana z 1 dniowym wyprzedzeniem. Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.

4. Zamawiający przewiduje, że w okresie obowiązywania umowy dostarczonych zostanie do 9.000 posiłków.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia wielkości zamówienia o max. 30%. W takim przypadku Wykonawca nie będzie wnosił żadnych zastrzeżeń oraz roszczeń.
6. Określone w umowie ilości posiłków w całym okresie trwania umowy, mają charakter orientacyjny i mogą ulec zmianie w zależności od zmiany liczby uprawnionych do posiłków, ich absencji i innych czynników niezależnych od Zamawiającego.
7. Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od stycznia 2015 r. do grudnia 2015 r. z wyłączeniem przerw w nauce (np. ferii, dni świątecznych oraz wakacji)
8. Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej (zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tj. Dz. U z 2010 r., nr 171, poz. 1016 z późn. zm).
9. Posiłki jednodaniowe obejmują: dwa razy w tygodniu zupa z bułką, dwa razy drugie danie, raz danie jarskie. Minimalna wartość kaloryczna posiłków to 900 cal. Rodzaj zupy- m.in. grochówka, krupnik z ziemniakami - pomidorowa z ryżem - jarzynowa 7 składnikowa - ogórkowa - kapuśniak - fasolowa - grzybowa. Rodzaj drugiego dania - m.in. filet drobiowy panierowany + ziemniaki + surówka - gulasz wieprzowy + kasza + ogórek kiszony - pieczeń wieprzowa +sos + ziemniaki + surówka - udko kurczaka + ziemniaki + marchewka - kotlet mielony/schabowy + ziemniaki + buraczki - gołąbki + ziemniaki + sos pomidorowy - makaron spaghetti +sos boloński z mięsem mielonym - krokiety mięsne + kapusta gotowana. Rodzaj dania jarskiego m.in. - filet rybny + ziemniaki +surówka - naleśniki z dżemem lub serem - pierogi/kluski leniwe z masłem i cukrem - placki ziemniaczane z cukrem.
10. Gramatura posiłku: - ziemniaki, kasza, makaron 200 g, - mięso, ryba 100 g, - surówka, warzywa 100 g, - naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, krokiety 300 g, - zupa 350 ml. 10. Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego nie później niż 12 godzin przed spożyciem. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z normami HCCP.
11. Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Dowożone posiłki winny być dostarczone w termosach zapewniających zachowanie odpowiedniej temperatury przy ich spożywaniu - zupa + 75oC - gorące drugie danie + 63oC - potrawy serwowane na zimno + 4oC. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dostarczać posiłki w naczyniach jednorazowych ze sztucznymi jednorazowymi.
13. Dostawa posiłków do szkół zostanie szczegółowo ustalona z dyrektorami szkół i przekazana Wykonawcy po zawarciu umowy.

14. Posiłki będą przygotowywane wg wcześniej ustalonego tygodniowego jadłospisu, który Wykonawca ma obowiązek dostarczyć Dyrektorom Szkół w ostatni dzień tygodnia poprzedzający tydzień, którego dotyczy jadłospis. Przy planowaniu posiłków Wykonawca uwzględniac będzie zalecaną wartość energetyczną dla dzieci w wieku szkolnym oraz normy produktów z każdej grup, będzie brać również pod uwagę wartość odżywczą przygotowywanych posiłków. Jadłospis powinien być ustalany tak, aby w trakcie tygodnia posiłki nie powtarzały się.

15. Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorami w/w szkół.

16. Odbioru posiłków będą dokonywali Dyrektorzy Szkół bądź upoważnieni przez nich pracownicy.

17. Wykonawca zobowiązany jest dbać o czystość termosów oraz do odbierania resztek posiłków i zużytych naczyń jednorazowego użytku niezwłocznie następnego dnia po dostarczeniu kolejnego posiłku..

**3. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA: I-XII 2015 r.**

**4. MIEJSCE REALIZACJI USŁUGII:** Szkoła Podstawowa w Opinogórze Górnej, Gimnazjum w Opinogórze Górnej, Szkoła Podstawowa w Woli Wierzbowskiej, Szkoła Podstawowa w Kołaczku

**5. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO W RAMACH USŁUGI:**

5.1 Wykonawca winien posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia, co zostanie potwierdzone dołączonym do oferty zał. Nr 2.

5.2 Wykonawca zobowiązany jest dysponować minimum 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez państwowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca może polegać na potencjale technicznym oraz osobach zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia

**6. OPIS SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:**

6.1 Ofertę należy przygotować zgodnie ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 1 do „Zapytania ofertowego”**

6.2 Wykonawca przedstawi ofertę zgodnie z wymogami określonymi w „Zapytaniu ofertowym”.

6.3 Dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty mają być w formie oryginałów bądź kserokopii poświadczonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.

6.4 Oferta powinna być podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy na zewnątrz.

## 7. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW SKŁADAJĄCYCH SIĘ NA OFERTĘ

7.1 Formularz ofertowy na druku stanowiącym załącznik nr 1 do „Zapytania ofertowego”.

7.2 Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu na druku stanowiącym załącznik nr 2 do „Zapytania ofertowego”.

7.3 Aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.

7.4 Aktualny dokument świadczący o spełnieniu wymagań higienicznych i sanitarnych określonych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r.) w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej oraz zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności oraz jej dowozu specjalistycznym środkiem transportu

7.5 Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

## 8. ZAMAWIAJĄCY NIE DOPUSZCZA SKŁADANIA OFERT WARIANTOWYCH

## 9. OPIS KRYTERIÓW WYBORU OFERTY

Kryterium, którym Zamawiający będzie kierować się przy wyborze oferty – cena 100%.

- a) Cena oferty oznacza łączny koszt usługi w skali całego zamówienia.
- b) Ostateczna cena oferty winna być zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.
- c) Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a przyszłym Wykonawcą odbywać się będą w złotych polskich.
- d) Wprowadzenie przez Wykonawcę jakichkolwiek zmian w druku „FORMULARZ OFERTOWY” spowoduje odrzucenie oferty.
- e) Ceny jednostkowe i stawki określone przez Wykonawcę w ofercie nie będą zmieniane w toku realizacji przedmiotu zamówienia i nie będą podlegały waloryzacji za wyjątkiem ustawowej zmiany stawki podatku VAT. Zastosowanie przez Wykonawcę stawki podatku VAT od towarów i usług niezgodnej z obowiązującymi przepisami spowoduje odrzucenie oferty.
- f) W przypadku wątpliwości dotyczących zastosowanej wysokości stawki podatku VAT Zamawiający powinien zwrócić się na piśmie do Wykonawcy w celu ich wyjaśnienia.
- g) Zasady oceny kryterium „Cena” :
- h) Ilość punktów wynikającą z poniższego działania zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku:

$$X_c = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 100 \text{ pkt.}$$

- gdzie:

X<sub>c</sub> - wartość punktowa ceny

C min - najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert

Ci - wartość oferty ocenianej „i”

Weryfikacja i ocena kryterium nastąpi na podstawie druku „FORMULARZ OFERTOWY” (załącznik nr 1).

## **10. MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT**

10.1 Ofertę należy złożyć:

- pisemnie na adres **Zamawiającego** z dopiskiem „ Oferta na dożywianie”:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Opinogórze Górnej ul. Krasieńskiego 4,  
06-406 Opinogóra Górna

- przesać e-mailem na adres: gops\_opinogora@tlen.pl z dopiskiem w tytule wiadomości „ Oferta na dożywianie”

10.2 **Termin złożenia oferty:** ofertę należy złożyć do dnia **22 grudnia 2014 roku**.  
do godz. 13<sup>00</sup>

10.3 Kontakt z Zamawiającym: Anna Kolos tel. 23/671-70-78 wew. 37

## **11. INTEGRALNA CZĘŚCIĄ NINIEJSZEGO „ZAPYTANIA OFERTOWEGO” STANOWIĄ NASTĘPUJĄCE ZAŁĄCZNIKI:**

11.1 Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy,

11.2 Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu,

**mgr Ewa Żórawska**

**Kierownik GOPS**

.....  
(miejsowość, data)

**Nazwa Wykonawcy:**

.....  
.....

**Adres Wykonawcy:**

.....  
.....

tel.: ..... faks: .....

e-mail: .....

### FORMULARZ OFERTOWY

W odpowiedzi na zaproszenie do złożenia oferty na **Dożywianie dzieci w szkołach na terenie gminy Opinogóra Górna** oferuję wykonanie przedmiotowego zamówienia zgodnie z wymaganiami Zamawiającego:

Lp.	Nazwa	JM.	Ilość w skali całego zamówienia*	Cena jednostkowa netto za 1 posiłek	Stawka % VAT	Cena jednostkowa brutto za 1 posiłek	Wartość brutto danej usługi w skali całego zamówienia (cena jednostkowa brutto x ilość)
1.	Dożywianie dzieci w Szkole Podstawowej i Gimnazjum w Opinogórze Górnej, Szkole Podstawowej w Woli Wierzbowskiej, Szkole Podstawowej w Kończakowie	posiłek	9000				

\*może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu zgodnie z pkt 2.5

\_\_\_\_\_  
(podpis osoby upoważnionej  
Załącznik nr 2 do „Zapytania ofertowego”

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(pieczęć wykonawcy)

## **OŚWIADCZENIE**

### **o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia oświadczam/y, że spełniam/y niżej wymienione warunki:

1. posiadam/y uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
2. posiadam/y niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje/my potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawimy pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania przedmiotowego zamówienia;
3. znajduje/my się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
4. nie podlegam/y wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24, ust. 1 i 2 ustawy - Prawo zamówień publicznych.

\_\_\_\_\_  
(podpis osoby upoważnionej)

