

### Zapytanie ofertowe

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Daszynie w związku z art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2017, poz. 1579 ze zm.) zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty na dostawę/usługi/~~robot budowlanych~~ (niepotrzebne skreślić) dot. przygotowania i dostawy gorących posiłków obiadowych (dań gorących) do dwóch szkół na terenie gminy Daszyna w terminie od 2 stycznia 2018 r. do 21 grudnia 2018 r.

**1. Zamawiający:**

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Daszynie**

**Daszyna 40**

**99-107 Daszyna**

**2. Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa gorących posiłków obiadowych (dań gorących) dla dzieci i młodzieży do niżej wymienionych szkół na terenie Gminy Daszyna

- Szkoła Podstawowa w Daszynie
- Publiczna Szkoła Podstawowa w Mazewie

**3. Termin realizacji zamówienia:** od 2 stycznia 2018 r. do 21 grudnia 2018 r. w miejscu i godzinie ustalonej przez Wykonawcę z dyrektorami wyżej wymienionych szkół.

**4. Opis przedmiotu zamówienia:**

1) Zamawiający przewiduje przygotowanie i dostarczenie przez Wykonawcę maksymalnie **80** gorących posiłków obiadowych (dań gorących) dziennie przez **180** dni nauki szkolnej (łącznie 14400 posiłków). Podane ilości w zapytaniu ofertowym są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie (zmniejszeniu), co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy wykonania zamówienia.

2) Posiłki będą dostarczane pięć razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku w godzinach od 10:00 do 12:00 przez okres od 2 stycznia 2018 r. do 21 grudnia 2018 r., z wyłączeniem dni świątecznych, ferii zimowych, przerwy wakacyjnej oraz dodatkowych dni wolnych od zajęć szkolnych.

- 3) Zamawiający zobowiązany jest do zgłoszenia faksem lub e-mailem Wykonawcy zapotrzebowania na posiłki z dowozem 2 dni robocze przed rozpoczęciem następnego miesiąca.
- 4) Wykonawca odpowiada za przygotowanie posiłków zgodnie z normami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.)
- 5) Wykonawca jest odpowiedzialny za przygotowanie posiłków zgodnie z normami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. z 2016 r., poz. 1154).
- 6) Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie używał wyłącznie produktów naturalnych, wysokiej jakości i zawsze świeżych.
- 7) Proces produkcji i transport posiłków musi odbywać się zgodnie z wymogami higieniczno – sanitarnymi.
- 8) Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, oraz muszą być zróżnicowane.
- 9) Dostarczony posiłek powinien spełniać następujące warunki:
  - a) Zupa dwa razy w tygodniu w ilości 350 ml z wkladką mięsną w ilości 100 g (po przetworzeniu)
  - b) Drugie danie trzy razy w tygodniu składające się z porcji mięsnej (lub sosu mięsnego) w ilości 100 g mięsa po przetworzeniu, węglowodanów (do wyboru: ziemniaki, ryż, kasza, makaron, kluski śląskie) w ilości 200 g po przetworzeniu, surówki lub gotowanych jarzyn w ilości 100 g po przetworzeniu
  - c) Danie jarskie w każdy piątek składające się z ziemniaków w ilości 200 g + porcja rybna w ilości 100 g + surówka 100 g lub pierogów, lub naleśników w ilości 400 g.
- 10) Wykonawca będzie dostarczał posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- 11) Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia posiłków.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest dbać o czystość termosów.
- 13) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli właściwego doboru i jakości posiłków.
- 14) Zamawiający zastrzega sobie, iż liczba zadeklarowanych dzieci na dany miesiąc do korzystania z posiłków może być w każdym miesiącu inna, w zależności od ilości zgłoszeń.
- 15) Zamawiający w przypadku stwierdzenia wad lub braków w dostarczonych posiłkach odmówi ich przyjęcia i faksem lub pocztą e-mail zgłosi reklamację Wykonawcy.
- 16) Wykonawca jest zobowiązany w ciągu 2 godzin od dostarczenia towaru niezgodnego wymienić na inny właściwy.
- 17) W przypadku nie dotrzymania terminu, o którym mowa w pkt o, Zamawiający ma prawo do nabycia posiłków na koszt Wykonawcy.

18) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał uprawnienia do wykonywania działalności związanej z przedmiotem zamówienia oraz przedstawił Zamawiającemu wraz ze złożoną ofertą odpowiedni dokument, tj. aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.

19) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył kserokopię poświadczoną za zgodność z oryginałem decyzji o zatwierdzeniu zakładu do prowadzenia działalności w zakresie produkcji potraw od surowca i świadczenia usług cateringowych posiłków wystawioną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

20) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył kserokopię poświadczoną za zgodność z oryginałem zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na podstawie art. 61 i 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.)

21) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył kserokopię poświadczoną za zgodność z oryginałem pozwolenia właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego na dowóz gorących posiłków własnym transportem ze wskazaniem w pozwoleniu samochodu do przewozu.

## 5. Kryterium oceny ofert.

1) Przy wyborze oferty najkorzystniejszej, Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich wagą:

**kryterium – Cena oferty „C” – waga 100%**

Maksymalną liczbę punktów w tym kryterium (100 pkt.) otrzyma Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę za wykonanie całości zamówienia podaną przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym, natomiast pozostali Wykonawcy otrzymają odpowiednio mniejszą liczbę punktów obliczoną zgodnie z poniższym wzorem:

$$C = C_n / C_o \times 100 \text{ pkt}$$

**gdzie:**

$C_n$  - cena brutto oferty najtańszej

$C_o$  - cena brutto oferty ocenianej

2) Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do kryterium może uzyskać maksimum 100 pkt.

3) Wszystkie obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4) Po wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający podpisze umowę z wybranym w drodze zapytania ofertowego Wykonawcą na realizację zamówienia publicznego.

5) W przypadku zmiany stawki VAT dopuszcza się możliwość zmiany w zakresie kwoty VAT i kwoty wynagrodzenia brutto.

## 6. Warunki płatności

Zapłata za wykonaną usługę nastąpi w drodze przelewu z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy w terminie do 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury wraz z załącznikami do Siedziby Zamawiającego.

#### **7. Sposób przygotowania oferty.**

- 1) Ofertę należy sporządzić na załączonym druku „Oferta”.
- 2) Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem.
- 3) Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną.
- 4) Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu (kopercie) uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania (koperty).
- 5) Opakowanie (koperta) winna być oznaczona nazwą firmy i adresem Wykonawcy, zaadresowana na adres: **Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Daszynie, Daszyna 40, 99-107 Daszyna**, oraz opisana:

**„Przygotowanie i dostawa gorących posiłków obiadowych (dań gorących) do szkół na terenie gminy Daszyna od 2 stycznia 2018 r. do 21 grudnia 2018 r. „**

#### **8. Na ofertę składają się:**

- Formularz oferty.
- Aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.
- Kserokopia poświadczona za zgodność z oryginałem decyzji o zatwierdzeniu zakładu do prowadzenia działalności w zakresie produkcji potraw od surowca i świadczenia usług cateringowych posiłków wystawioną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- Kserokopia poświadczona za zgodność z oryginałem zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na podstawie art. 61 i 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.)
- Kserokopia poświadczona za zgodność z oryginałem pozwolenia właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego na dowóz gorących posiłków własnym transportem ze wskazaniem w pozwoleniu samochodu do przewozu
- dokument określający zasady reprezentacji oraz osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy, a jeżeli Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, również pełnomocnictwo określające zakres umocowania, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy

– zaakceptowany wzór umowy.

**9. Miejsce i termin złożenia oferty.**

1) Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego: **Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Daszynie,**

**Daszyna 40, 99-107 Daszyna, do dnia 15 grudnia 2017 r., do godz. 10<sup>00</sup>**

2) Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 15 grudnia 2017 r. o godz. 10<sup>30</sup> w siedzibie Zamawiającego  
**Daszyna 40.**

3) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

4) Osobami upoważnionymi do kontaktu z Wykonawcami są: Monika Brysik, Agata Kowalczyk

29. 11. 2017

p.o. KIEROWNIKA  
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Daszynie

*b. Kominik*  
Bożena Sotolinska

Data i podpis Kierownika Zamawiającego