

Załuski, 9 grudnia 2015 r.

GOPS.222.1.2015

**Kierownik  
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Załuskach,  
Załuski 77B/1**

Na podstawie art.4 pkt.8 ustawy z dnia 29.01.2004r. Prawo Zamówień Publicznych (t. j. Dz. U. Z 2013 r. nr 113, poz. 907 z późn. zm.)

**ZAPRASZA**

do złożenia oferty cenowej na zadanie pn. „Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu gminy Załuski w 2016 r.”

**NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Załuskach,  
Załuski 77B/1  
09-142 Załuski  
NIP: 567 154 29 72  
tel. 23 6611250**

**I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczania gorących posiłków - obiadów- (**drugie danie**) dla uczniów :
  - a) Szkoły Podstawowej w Kamienicy,
  - b) Szkoły Podstawowej w Stróżewie.
  
2. Planowana liczba dożywianych uczniów w poszczególnych szkołach kształtuje się w następujący sposób:
  - a) Szkoła Podstawowa w Kamienicy około 20 uczniów,
  - b) Szkoła Podstawowa w Stróżewie około 40 uczniów.
  
3. Liczba dożywianych uczniów może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu.
  
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.

5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy **od dnia 07 stycznia 2016 r. do 22 grudnia 2016r. od poniedziałku do piątku**, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Dostawa obiadów odbędzie się w godzinach uzgodnionych z Dyrektorami Szkół.

6. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem, z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015, poz.594), ze szczególnym uwzględnieniem **art. 52c ust. 1 ustawy obowiązującego od 1 września 2015 roku.**

8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 5-13 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

9. Jedna porcja posiłku musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 400 gramów w tym:

- |  |         |
|--|---------|
| - sztuka mięsa ,drób, ryby, kotlet, pulpet, klops itp. | - 100 g |
| - ziemniaki , kasza, ryż, makaron                      | - 150 g |
| - surówka / warzywa gotowane                           | - 150 g |
| - pierogi, naleśniki, krokiety itp.                    | - 400 g |

10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 1 tygodnia,
- w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne wraz z surówką i ziemniakami lub kaszą ryżem, itp.
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane 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 posiłków 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,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem).

14. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

16. Posiłki będą dostarczane w jednorazowych naczyniach wraz z jednorazowymi sztućcami na koszt wykonawcy.

## **II. WIEDZA I DOŚWIADCZENIE**

### **Wykonawca powinien:**

1. posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny,
2. W postępowaniu mogą wziąć udział oferenci, którzy wykazą się posiadaniem niezbędnego doświadczenia tj. wykonali w okresie ostatnich 3 lat(a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy-w tym okresie) przed upływem terminu składania wniosków co najmniej 2 usługi w zakresie przedmiotu zamówienia. Do oferty oferenci dołączą zestawienie wykonanych usług z podaniem ich rodzaju i wartości, daty i miejsca wykonania oraz załączą dokumenty potwierdzające, że ta usługa została wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami i prawidłowo ukończona.

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – **Załącznik nr 4** do zapytania ofertowego.

## **III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 07.01.2016 roku do 22.12.2016 roku**, tj. z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

## **IV. OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium: cena – 100 % ,
2. Cena podana przez Wykonawcę jest obowiązująca przez okres ważności umowy i nie podlega waloryzacji w okresie jej trwania.
3. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
4. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najkorzystniejsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.
5. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie oferentów, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane wcześniej.
6. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty powiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty.

## **V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i ofert wariantowych.
3. Ofertę należy składać w nieprzejrzywej i zaklejonej kopercie.
4. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu Gminy Załuski w 2016 r.”.
5. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
  - a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1
  - b) Oświadczenie – załącznik nr 2
  - c) Doświadczenie zawodowe – załącznik nr 3 wraz z referencjami
  - d) Wzór umowy – załącznik nr 4 (parafowany przez Wykonawcę)

**Nie dołączenie do ofert któregokolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem ofert.**

## **VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

1. Oferty należy złożyć na adres:

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Załuskach**

**Załuski 77B/1**

**09-142 Załuski**

nie później niż do dnia **29 grudnia 2015 roku do godz. 14:00.**

2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **29.12.2015r. o godz. 14.15** w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Załuskach .


3. W dowolnym momencie przed upływem terminu składania ofert każdy Wykonawca może zmienić lub wycofać swoją ofertę.

## VII. ZASADY I FORMY KOMUNIKACJI

1. Wszelkie pytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie:

- a) faksem – fax **23 6619761**,
- b) drogą elektroniczną - adres mailowy: [gops-zaluski@wp.pl](mailto:gops-zaluski@wp.pl).

2. Osoba do kontaktu ze strony Zamawiającego z Wykonawcami: Janina Zarzycka – Kierownik GOPS w Załuskach

KIEROWNIK  
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Załuskach  
  
Janina Zarzycka

/ Pieczęć adresowa Wykonawcy/

### FORMULARZ OFERTY

Ja, niżej podpisany/na/, niżej podpisani .....

działając w imieniu i na rzecz : .....

NIP..... REGON.....

tel. .... Fax .....

opowiadając na zaproszenie do złożenia oferty cenowej na realizację zamówienia pn.

„ Przygotowanie i dostawa gorących posiłków” w zakresie określonym w zaproszeniu:

1. Oferuję /my/ wykonanie przedmiotu zamówienia / jeden gorący posiłek – drugie danie/ za cenę netto .....zł /słownie: ...../ za jeden posiłek brutto ..... zł / słownie: ...../ za jeden posiłek
2. Proponowana cena za jeden posiłek wraz z transportem jest stała i nie podlega negocjacji na czas trwania umowy.
3. Oświadczam/y/, że do każdej szkoły będzie dostarczane tygodniowe menu.
4. Termin realizacji zamówienia od 7 stycznia 2016 r. do 22 grudnia 2016 r. – z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.
5. Oświadczam/y/, że zapoznaliśmy się z zaproszeniem do złożenia oferty cenowej i nie wnosimy do niej zastrzeżeń.
6. Oświadczam/y/, że uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
7. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczam/y/, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień otwarcia ofert / art. 233 kk./.
8. Integralną część oferty stanowią załączniki:
  1. ....
  - 2.....
  - 3.....

Miejscowość i data sporządzenia oferty

Podpis i pieczęć Wykonawcy

Nazwa Wykonawcy

.....  
.....

Adres: .....

### OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia 09.12.2015 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „Przygotowanie i dostawa gorących posiłków - drugie danie -do szkół z terenu gminy Załuski w 2016 r.”, **oświadczam**, że:

1. Posiadam uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 233 Kodeksu Karnego.

....., dnia .....

.....  
(czytelny podpis)



Nazwa Wykonawcy

.....

.....

Adres: .....

**DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE**

W okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert zostały wykonane następujące zamówienia:

Lp.	Nazwa zamówienia	Przedmiotowy zakres usług	Wartość (brutto)	Data wykonania (rozpoczęcia i zakończenia)	Zamawiający (nazwa i adres)
<b>1</b>					
<b>2</b>					

Potwierdzeniem, że dostawy zostały należycie wykonane są dołączone referencje:

1.....

2.....

....., dnia .....

.....

(czytelny podpis)

WZÓR UMOWY

UMOWA NR .....

W dniu        w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Załuskach z siedzibą Załuski 77B/1  
NIP 567 154 29 72 reprezentowanym przez Kierownika GOPS - **Janinę Zarzycką** zwaną dalej  
**„Zamawiającym”**

a

.....  
**NIP:** .....

reprezentowanym przez:

.....  
zwanym dalej **„Wykonawcą”**

została zawarta umowa o następującej treści:

**§ 1**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi – przygotowanie i dostawa gorących posiłków ( obiadów – drugie danie) do :

- a. Szkoły Podstawowej w Kamienicy,
- b. Szkoły Podstawowej w Stróżewie.

2. Planowana liczba dożywianych uczniów w poszczególnych szkołach kształtuje się w następujący sposób:

- a. Szkoła Podstawowa w Kamienicy   około 20 uczniów,
- b. Szkoła Podstawowa w Stróżewie   około 40 uczniów.

3. Liczba dożywianych uczniów może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu.

**§ 2**

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.

2. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 07.01.2016 r. do 22.12.2016 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, w godzinach ustalonych z Dyrektorami Szkół.

3. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem, z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym

standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594), ze szczególnym uwzględnieniem **art. 52c ust. 1 ustawy obowiązującego od 1 września 2015 roku.**

6. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 5-13 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

7. Jedna porcja posiłku musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 400 gramów w tym:

- sztuka mięsa, drób, ryby, kotlet, pulpet, klops itp. - 100 g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron - 150 g
- surówka / warzywa gotowane - 150 g
- pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 400 g

8. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 1 tygodnia,
- w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne wraz z surówką i ziemniakami lub kaszą, ryżem itp.
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane 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 posiłków 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,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

9. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialności za ich przestrzeganie.

10. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

11. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu

przystosowanymi do przewozu żywności.

12. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

13. Posiłki będą dostarczane w jednorazowych naczyniach wraz z jednorazowymi sztućcami na koszt wykonawcy.

### § 3

1. Cena posiłku nie może przekroczyć ceny jednostkowej posiłku określonej w § 4 ust. 1 umowy.

### § 4

1. Strony uzgadniają jednostkową cenę posiłku:

- drugie danie w wysokości ..... zł brutto

(słownie: .....),

2. Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

3. W przypadku ustawowej zmiany podatku VAT na usługi objęte niniejszą umową, Zamawiający dopuszcza zmianę ceny wynikającej ze zmiany tego podatku.

4. Zmiany, o których mowa w ust. 4 zostaną wprowadzone aneksem do niniejszej umowy.

### § 5

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1 odbywać się będzie w okresach miesięcznych.

2. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy dla usług stanowi iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu i zaoferowanej ceny jednostkowej określonej w § 4 ust. 1.

3. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków.

4. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w zapytaniu ofertowym.

### § 6

1. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę dla Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Załuskach, 09 – 142 Załuski NIP: 567 154 29 72.

2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, płatne będzie miesięcznie, w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury potwierdzonej wykazem dzieci oraz liczbą wydanych posiłków przez Dyrektorów Szkół, na konto bankowe wskazane na fakturze.

## § 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.
2. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.
3. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę.

## § 8

1. Umowę zawarto na czas określony tj. od 07.01.2016 r. do 22.12.2016 r.
2. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:
  - zasadnych co najmniej **dwóch** skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
  - naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
  - uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,
  - stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki mają za małą gramaturę, itp.

## § 9

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowane przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. W przypadku gdy Strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony podają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: