

GOPS.222.3.2017

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Na podstawie art.4 pkt.8 ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (t. j. Dz. U.z 2015 r ., poz.2164 ze zm.)

### ZAPRASZAM

do złożenia oferty cenowej na zadanie pn.

„Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu gminy Załuski w 2017 r.”

### ZAMAWIAJĄCY :

**NABYWCA**  
GMINA ZAŁUSKI  
ZAŁUSKI 67  
09-142 ZAŁUSKI  
NIP 567-178-34-57

**ODBIORCA**  
GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ  
ZAŁUSKI 77 B/1  
09-142 ZAŁUSKI

### 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:
  - Szkoła Podstawowa w Kamienicy około 15 uczniów,
  - Szkoła Podstawowa w Stróżewie około 35 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 27 lutego 2017 r. do 22 grudnia 2017 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, 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. 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, krostki 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,
  - 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 okresie ostatnich 3 lat wykonał co najmniej 2 zamówienia w zakresie usług stanowiących przedmiot zamówienia wraz z załączeniem dokumentów potwierdzających, że dostawy te zostały należycie wykonane - referencji.**

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 27.02.2017 roku do 22.12.2017 roku**, tj. z wyłączeniem przerw świątecznych, 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 2017 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)
  - e) Proponowany miesięczny jadłospis wraz z gramaturą.

**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 **24 lutego 2017 roku do godz. 10:00.**
2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **24.02.2017 r. o godz. 10:30** 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**

Z up. Wójta  
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 27 lutego 2017 r. do 22 grudnia 2017 r. – z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, 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 17.02.2017 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „Przygotowanie i dostawa gorących posiłków - drugie danie - do szkół z terenu gminy Załuski w 2017 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) |
|-----|------------------|---------------------------|------------------|--|-----------------------------|
| 1   |                  |                           |                  |  |                             |
| 2   |                  |                           |                  |  |                             |

Potwierdzeniem, że dostawy zostały należycie wykonane są dołączone referencje:

1.....

2.....

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

.....

(czytelny podpis)



## WZÓR UMOWY

## UMOWA NR.....

zawarta dniu            w Załuskach pomiędzy:

Gminą Załuski, Załuski 67, 09-142 Załuski

reprezentowaną przez Kierownika GOPS - **Janinę Zarzycką** w ramach upoważnienia nr 56.2016 z dnia 20.12.2016 r.

zwaną dalej „**Zamawiającym**”

a

.....  
 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 15 uczniów,
- b) Szkoła Podstawowa w Stróżewie    około 35 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 27.02.2017 r. do 22.12.2017 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, 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. 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, klopsy 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,
- 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 § 4 ust. 3 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 według wzoru:

**Nabywca: Gmina Załuski**

**NIP 567-178-34-57**

**Załuski 67**

**09-142 Załuski**

**Odbiorca : Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Załuskach**

**Załuski 77B/1**

**09-142 Załuski**

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.

## § 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 27.02.2017 r. do 22.12.2017 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. Strony umowy oświadczają, że treść umowy jest informacją publiczną.**

4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: