

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
w Kowali
26-624 Kowala, tel. 48-610-17-60 wew. 26
NIP 948-22-65-982 REGON 672882643

Kowala, dnia 20.12.2016r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kowali zaprasza do składania ofert na realizację zamówienia publicznego o wartości poniżej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000 euro.

1. Pełna nazwa Zamawiającego

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Kowali, Kowala 105A, 26-624 Kowala, NIP 948-22-65-982
Regon: 672-882-643

2. Określenie przedmiotu zamówienia.

- 1) Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci w szkołach na terenie gminy Kowala w 2017 roku oraz dorosłych klientów Ośrodka uprawnionych na podstawie decyzji Kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kowali.
- 2) Dożywianie dzieci odbywać się będzie m.in. w następujących szkołach:
 - Publiczna Szkoła Podstawowa w Kowali,
 - Publiczna Szkoła Podstawowa w Mazowszanach,
 - Publiczna Szkoła Podstawowa w Młodocinie Mniejszym,
 - Publiczna Szkoła Podstawowa w Kończycach Kolonii,
 - Publiczna Szkoła Podstawowa w Bardzicach,
 - Publiczne Gimnazjum w Parznicach,
 - Punkt Przedszkolny w Trablicach.
- 3) Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 9 stycznia do 31 grudnia 2017r. z uwzględnieniem przerw w nauce (ferie zimowe, wakacje, przerwy świąteczne itp.). Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorami szkół, w których będzie realizował zamówienie.
- 4) Szacunkowa maksymalna liczba dzieci objętych dożywianiem to 108 dzieci, co daje szacunkową maksymalną liczbę posiłków w liczbie 19224 (108 x 178 dni szkolnych) w okresie realizacji zamówienia. Ilość wydawanych posiłków w poszczególnych dniach może być różna. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby gorących posiłków do wysokości wynikającej z bieżących potrzeb, w zależności od wydanych decyzji, co nie będzie stanowiło odstępstwa przez Zamawiającego od umowy nawet w części. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie liczby posiłków.
- 5) Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

- 6) Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków. Wykonawca biorący udział w niniejszym postępowaniu powinien zaoferować taką cenę, która będzie zawierała w sobie wszystkie nośniki kosztów (również transportu) dla okresu wykonania zamówienia.
- 7) Produkcja, przechowywanie i dostarczanie posiłków powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych, w szczególności zgodnie z normami sanitarnymi, ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2015r. poz.594 ze zm. oraz przepisach wykonawczych).
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z jadłospisem przedstawionym do oferty i zaakceptowanym przez kierownika GOPS, który będzie stanowił załącznik do umowy w szczególności z uwzględnieniem minimalnej gramatury lub objętości wskazanych w nim składników. Jeżeli zastosowanie norm prawnych regulujących zasady żywienia i żywności powodowałyby konieczność dokonania zmian pozycji w jadłospisie Wykonawca zobowiązany jest powiadomić Zamawiającego o dokonanych zmianach i ich zakresie. Powyższe zmiany nie będą skutkować uprawnieniem Wykonawcy do zmiany wysokości wynagrodzenia za realizację przedmiotu zamówienia.
- 9) Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe, które obowiązują przy żywieniu dzieci i młodzieży oraz posiadać następującą temperaturę:
 - gorące zupy: minimum +75°C,
 - drugie gorące dania: minimum +75°C
 - potrawy serwowane na zimno: minimum +4°C
- 10) Za gorący posiłek Zamawiający uznaje świeży niepodgrzewany posiłek będący jednym z posiłków umieszczonych w jadłospisie. Niedopuszczalne jest przygotowanie posiłków z wykorzystaniem gotowych produktów (np. mrożone pierogi, gołąbki itp.).
- 11) Do zupy zamieszczonej w jadłospisie Wykonawca poda co najmniej dwie kromki chleba – świeżego (wytworzony nie wcześniej niż na 14 godzin przed podaniem), podanego w oddzieleniu od posiłku. W przypadku zamieszczenia w jadłospisie np. jogurtu, musi on być w oryginalnym opakowaniu producenta, dodatki takie jak woda mineralne, kompot, koktajl owocowy czy sok owocowy muszą być podane w pojemnikach jednorazowych o właściwej pojemności, koszt pojemników poniesie Wykonawca.
- 12) Planowana liczba dorosłych klientów Ośrodka uprawnionych do dwudaniowych posiłków obiadowych w 2017 roku wynosi maksymalnie 3 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby gorących posiłków do wysokości wynikającej z bieżących potrzeb, w zależności od wydanych decyzji, co nie będzie stanowiło odstępienia przez Zamawiającego od umowy nawet w części. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.

13) Struktura obiadów dwudaniowych dla dorosłych klientów Ośrodka uprawnionych na podstawie decyzji Kierownika GOPS powinna kształtować się następująco:

- danie z jadłospisu obowiązujące w danym dniu z uwzględnieniem minimalnej gramatury i objętości wskazanych w nich składników,
- drugie danie – inny posiłek niż wskazany w jadłospisie, ustalony przez Wykonawcę z zastrzeżeniem, że jeżeli w jadłospisie na dany dzień wskazana jest zupa to Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłek o charakterze drugiego dania tj.: ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron lub inne) 200g, mięso 120 g, surówka 150g. W przypadku, gdy w danym dniu obowiązujący posiłek z jadłospisu stanowi drugie danie Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zupę o objętości 350 ml plus pieczywo – 2 kromki. Drugie danie stanowi dobrowolność wyboru Wykonawcy z zastrzeżeniem, że jedno danie dostarczone w danym dniu stanowi posiłek z jadłospisu załączonego do oferty.

14) Wykonawca będzie dostarczać posiłki dorosłym Klientom GOPS przez 5 dni w tygodniu tj. od poniedziałku do piątku własnym transportem w formie cateringu utrzymane w odpowiedniej temperaturze oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca biorący udział w niniejszym postępowaniu powinien zaoferować taką ceną, która będzie zawierała w sobie wszystkie nośniki kosztów (również transportu do miejsca zamieszkania klienta) dla okresu wykonania zamówienia oraz koszt naczyń i sztućców jednorazowych.

3. Informacje dodatkowe:

- 1) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- 2) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert alternatywnych lub warunkowych.

4. Warunki stawiane Wykonawcom ubiegającym się o udział w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

- 1) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
- 2) Posiadają wiedzę i doświadczenie – Wykonawca winien wykazać wykonanie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres działalności jest krótszy, w tym okresie co najmniej jednej usługi świadczonej przez okres ciągły minimum 4 miesięcy o podobnym zakresie, tj. przygotowanie i wydawanie gorących posiłków, z podaniem ich wartości, przedmiotu, daty wykonania i odbiorców oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie – Wzór wykazu wykonywanych usług stanowi załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego.
- 3) Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

4) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie Zamówienia.

Na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca przedłoży w ofercie Oświadczenie Wykonawcy (załącznik nr 3 do Zapytania) o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia - wypełnione i podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy, albo Pełnomocnika reprezentującego Wykonawców wykonujących wspólnie

5) Wykonawca winien wraz z ofertą przedstawić własny Jadłospis (15-dniowy dla dzieci i młodzieży szkolnej) z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności proponowanych posiłków. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przygotowanie jadłospisu zgodnie z przepisami prawa dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży.

5. Kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej: cena brutto 70%, jadłospis 30%.

1) Cena brutto – 70 %

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w kryterium cena (im niższa cena brutto tym wyższa ilość punktów w skali 70 punktowej, pozostałe proporcjonalnie mniej).

Ocena ofert będzie dokonana wg następującej zasady:

C – kryterium ceny

C_n – najniższa oferowana cena brutto spośród ważnych ofert

C_b – cena brutto oferty badanej

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 70$$

2) Urozmaicony jadłospis 15-dniowy - 30 pkt

Ocena będzie dokonana przez Zamawiającego w oparciu o **analizę załączonego do oferty przykładowego jadłospisu 15-dniowego**. Zamawiający może przyznać **maksymalnie 30 punktów**. Następnie łączna suma punktów przyznanych przez Zamawiającego będzie liczona wg wzoru:

Ocena ofert będzie dokonana wg następującej zasady:

punkty zostaną przyznane przez Zamawiającego w skali 30 punktowej za najlepiej urozmaicony – jadłospis, pozostałe proporcjonalnie mniej

J- Kryterium urozmaiconego jadłospisu

J_n – ilość punktów przyznana za to kryterium przez Zamawiającego dla badanej oferty

J_w – najwyższa ilość punktów przyznana za to kryterium przez Zamawiającego dla badanej oferty

J_n

J = ----- x 30%

J_w

3. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą łączną za oba kryteria ilością punktów w skali 100 punktowej.

6. Oferty należy składać wyłącznie w złotych polskich brutto (PLN).

7. Termin składania ofert: do 28 grudnia 2016 do godz. 10.00

8. Termin realizacji zamówienia:

Zamówienie będzie realizowane w dni nauki szkolnej, od daty podpisania umowy, jednakże nie wcześniej niż od 09 stycznia 2017r. do 31 grudnia 2017r.

9. Sposób składania ofert:

Ofertę należy składać w siedzibie Zamawiającego – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Kowali, Kowala 105A, 26-624 Kowala, w pokoju nr 4, e-mail na adres: gops@kowala.pl lub przesłać drogą pocztową na adres Zamawiającego z dopiskiem: „*Oferta na dożywianie dzieci w szkołach oraz dorosłych klientów Ośrodka z terenu gminy Kowala w 2017 roku do 28 grudnia 2016r. do godz. 10.00.*

W przypadku przesłania przez Wykonawcę oferty drogą elektroniczną, oraz wybrania danej oferty Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć ofertę w oryginale przed podpisaniem umowy.

10. Wykaz dokumentów składających się na treść oferty:

- 1) Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do Zapytania,
- 2) Wzór wykazu wykonanych lub wykonywanych usług – załącznik nr 2 do Zapytania,
- 3) Oświadczenie Wykonawcy – załącznik nr 3 do Zapytania,
- 4) Jadłospis 15-dniowy – przedstawiony przez Wykonawcę.

11. Dodatkowe informacje

1. Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia można uzyskać osobiście w siedzibie Zamawiającego lub telefonicznie 48 610-17-60 wew. 27. Osoba kontaktowa: Sylwia Szpak.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od niniejszego postępowania bez wyłonienia Wykonawcy i bez podawania przyczyn.
3. Potencjalni Wykonawcy nie będą uprawnieni do występowania z jakimikolwiek roszczeniami pieniężnymi lub niepieniężnymi wobec Zamawiającego w związku z niniejszym zapytaniem ofertowym, w tym poniesionych przez nich kosztów i szkód, w szczególności w przypadku odstąpienia przez niego od postępowania lub wyboru innego Wykonawcy.
4. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi za pomocą strony internetowej GOPS w Kowali - Zakładka BIP.

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Kowali
Anna Wnukowska

Załącznik nr 1

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....
/miejsowość, data/**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Kowali****Kowala 105A****FORMULARZ OFERTOWY**

1. W odpowiedzi na zaproszenie do złożenia oferty w Zapytaniu ofertowym na dożywianie dzieci w szkołach oraz dorosłych klientów Ośrodka z terenu gminy Kowala oferuję/-my wykonanie przedmiotu zamówienia wg poniższej kalkulacji:

Lp.	Przedmiot zamówienia o którym mowa w pkt. 2 Zapytania ofertowego	Stawka netto za przygotowanie i dostarczenie 1 gorącego posiłku w zł	Stawka brutto za przygotowanie i dostarczenie 1 gorącego posiłku w zł	Przewidywana maksymalna ilość gorących posiłków, zlecona do realizacji (szt.)	Wartość brutto zamówienia (2x3)
	-1-		-2-	-3-	-4-
1.	przygotowanie jednodaniowego posiłku dla dzieci w szkole według jadłospisu stanowiącego załącznik do umowy			19224	
Lp.	Przedmiot zamówienia o którym mowa w pkt. 2 Zapytania ofertowego	Stawka netto za przygotowanie i dostarczenie 1 gorącego posiłku w zł	Stawka brutto za przygotowanie i dostarczenie 1 gorącego posiłku w zł	Przewidywana maksymalna ilość gorących posiłków, zlecona do realizacji (szt.)	Wartość brutto zamówienia (2x3)
	-1-		-2-	-3-	-4-
1.	przygotowanie dwudaniowego posiłku dla Klientów GOPS w Kowali			534	

Razem wartość brutto zamówienia:**(słownie)**

2. Zaoferowane ceny są stałe i nie ulegną zmianie w okresie realizacji zamówienia.

3. Uważam/y się za związanego/ych ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

4. **Oferuję/emy wykonanie przedmiotu zamówienia w okresie od dnia podpisania umowy do 31.12.2017r.**
5. **Oświadczam/y, że zapoznałem/liśmy się z treścią zapytania ofertowego wraz z załącznikami i uznaję/emy się za związanego/yh określonymi w dokumentacji zasadami i warunkami.**
6. Oświadczam/y, że w cenie oferty uwzględniłem/liśmy wszystkie koszty związane z realizacją niniejszego zamówienia m.in. koszty transportu, dodatków do obiadu oraz inne koszty poniesione przy realizacji zamówienia.

.....
(pieczęć i podpis Wykonawcy)

*Wzór wykazu wykonanych lub wykonywanych usług
Załącznik nr 2*

Wykaz wykonanych lub wykonywanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem przedmiotu, wartości, dat wykonania i odbiorców

Lp.	Przedmiot Zamówienia	Odbiorca (nazwa i adres) oraz miejsce wykonywanych usług	Okres wykonywania usług (od dzień-miesiąc-rok do dzień-miesiąc-rok)	Wartość brutto
5.				
6.				
7.				
8.				

Uwaga:

Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługi zostały wykonane należycie.

....., dnia2016r.

.....
(podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

....., dnia

Oświadczenie

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia DOZP.26.24.2016 w trybie Zapytania ofertowego na dożywianie dzieci w szkołach oraz dorosłych klientów Ośrodka w terenie gminy Kowala w 2017 roku

Oświadczam/my że spełniam/y warunki dotyczące

- 1) Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
- 2) Posiadania wiedzy i doświadczenia.
- 3) Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- 4) Znajduję/emy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie Zamówienia.

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam/y własnoręcznym podpisem, świadomy/i odpowiedzialności karnej z art. 233 Kodeksu Karnego.

.....
(podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)