

.....
pieczęć zamawiającego

ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z art. 4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.) oraz na podstawie art. 15a ustawy z dnia 27 kwietnia 2006 roku o spółdzielniach socjalnych (Dz. U. rok 2006 nr 94 poz. 651) zwracamy się z zapytaniem ofertowym o cenę usługi:

1. Zamawiający: **Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Sękowej**
2. Przedmiot zamówienia **obejmuje zapewnienie tj: przygotowanie, dowóz i wydanie posiłków do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Sękowej, oddziału zamiejscowego w Męcinie Wielkiej, Szkoły Podstawowej w Siarach, Niepublicznych Szkół w Bodakach i Krzywej oraz Niepublicznego Przedszkola w Ropicy Górnej, zwanych dalej szkołami posiłku w ramach programu wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”.**
3. Termin realizacji zamówienia: **22.01.2018 r. do 22.06.2018 r. z wyłączeniem dni wolnych od nauki szkolnej tj: przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji oraz dni ustawowo i dodatkowo wolnych od nauki szkolnej**
4. Wykonawcy: **Zamawiający na podstawie art. 15a ustawy z dnia 27 kwietnia 2006 roku o spółdzielniach socjalnych (Dz. U. rok 2006 nr 94 poz. 651) zastrzega, że O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie spółdzielnie socjalne, działające na podstawie ustawy o spółdzielniach socjalnych lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego**
5. Ocena ofert zostanie przeprowadzona wyłącznie w oparciu o przedstawione poniżej kryterium. Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie kryterium. Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w kryterium ceny otrzyma maksymalną ilość punktów. Pozostałym wykonawcom, wypełniającym wymagania kryterialne, przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) ilość punktów.

W zakresie kryterium, wykonawca może uzyskać maksymalnie:

- **CENA:** 100 pkt = MP

MP – maksymalna ilość punktów

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

Kryterium: CENA, waga: 100 % sposób oceny: minimalizacja

- najniższa, łączna cena brutto za realizację całości zamówienia, pozostałe proporcjonalnie wg wyliczenia, ocena punktowa w zakresie kryterium **CENA** dokonana zostanie z formułą:

Cena oferty najkorzystniejszej
spośród wszystkich ofert niepodlegających
odrzuconiu

Cena oferty badanej ----- x 100 x 1
Cena zaoferowana w ofercie badanej

Inne istotne warunki zamówienia: określone w (zał.nr.1) do zapytania ofertowego

6. Sposób przygotowania oferty.

Ofertę sporządzić należy na załączonym druku „OFERTA” (zał. nr. 2), wraz z zaparafowanym na każdej stronie (zał. nr. 3) – projektem umowy.

Ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną. W przypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą na kopercie należy umieścić napis „Zapytanie ofertowe na **przygotowanie, dowóz i wydanie posiłków do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Sękowej, oddziału zamiejscowego w Męcinie Wielkiej, Szkoły Podstawowej w Siarach, Niepublicznych Szkół w Bodakach i Krzywej oraz Niepublicznego Przedszkola w Ropicy Górnej, zwanych dalej szkołami posiłku w ramach realizacji wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania "Pomoc państwa w zakresie dożywiania."**

Ofertę złożyć można osobiście u zamawiającego pok nr. 3, pocztą, pocztą elektroniczną na adres gopssekowa@op.pl lub faksem pod nr18/35 18 010

7. Miejsce i termin złożenia oferty.

Ofertę złożyć należy do dnia 19.01.2018 r. do godz. 14:30 w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Sękowej, 38 – 307 Sękowa 252,

7. Wymagane dokumenty w przedmiotowym postępowaniu:

1. Formularz oferty – Załącznik nr 1,
2. Oświadczenie o posiadaniu środka transportu dopuszczonego przez Inspekcję Sanitarną do przewozu posiłków (**Załącznik Nr 1 do Oferty**). Decyzję o dopuszczeniu do przewozu posiłków Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w dniu podpisania umowy.
3. Oświadczenie o posiadaniu zezwolenia lub innego dokumentu wydanego przez właściwy Inspektorat Sanitarny o dopuszczeniu do przygotowania posiłków w zbiorowym żywieniu. Stosowny dokument Wykonawca przedstawi zamawiającemu w dniu podpisania umowy.

4. Aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego potwierdzający iż wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia jest spółdzielnią socjalną w rozumieniu ustawy o spółdzielniach socjalnych.

12.01.2018 r

Michał Diduch
Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy
Społecznej w Sękowej

.....
(data, podpis osoby prowadzącej sprawę)

Istotne Warunki Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostawa oraz wydanie osobom uprawnionym tj: uczniom Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Sękowej, oddziału zamiejscowego w Męcinie Wielkiej, Szkoły Podstawowej w Siarach, Niepublicznych Szkół w Bodakach i Krzywej oraz Niepublicznego Przedszkola w Ropicy Górnej, zwanych dalej szkołami posiłku w ramach realizacji wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania "Pomoc państwa w zakresie dożywiania."
2. Przedmiot zamówienia obejmuje zapewnienie tj: przygotowanie, dostawę oraz wydanie jednego gorącego posiłku dziennie dla uczniów Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Sękowej, oddziału zamiejscowego w Męcinie Wielkiej, Szkoły Podstawowej w Siarach, Niepublicznych Szkół w Bodakach i Krzywej oraz Niepublicznego Przedszkola w Ropicy Górnej oraz przygotowanie i dostawę produktów na śniadanie dla uczniów Niepublicznego Przedszkola w Ropicy Górnej.
3. Posiłek ma być wydany uczniom z terenu Gminy Sękowa wskazanym przez Gminny Ośrodek pomocy Społecznej w Sękowej zwany w treści Istotnych Warunków Zamówienia GOPS tj: Zamawiającego. Lista zawierająca liczbę uczniów objętych pomocą z podziałem na szkoły zostanie przekazana przez Zamawiającego na dwa dni robocze przed realizacją zamówienia. W przypadku zmiany liczby uczniów objętych pomocą w postaci posiłku, aktualizacja listy zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej w dniu poprzedzającym przygotowanie i dostawę posiłków w zmienionej liczbie.
4. Posiłek będzie wydany przez wykonawcę w naczyniach będących własnością szkoły.
5. Pomoc winna być udzielana 5 razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku w okresie od 22.01.2018 r. do 22.06.2018 r. z wyłączeniem dni wolnych od nauki szkolnej tj: przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji oraz dni ustawowo i dodatkowo wolnych od nauki szkolnej przy czym okres udzielania pomocy każdemu uczniowi zostanie określony w decyzji administracyjnej, wydanej przez GOPS w Sękowej osobie zainteresowanej tj: opiekunowi ucznia.
6. Pomoc winna być udzielana na podstawie listy zawierającej liczbę uczniów objętych pomocą w postaci posiłku z podziałem na szkoły wydanej Wykonawcy w dniu zawarcia umowy oraz ewentualnych aktualizacji listy wydanej Wykonawcy, w trakcie trwania umowy, w terminie wskazanym w piśmie najpóźniej w dniu poprzedzającym przygotowanie i dostawę posiłków w zmienionej liczbie.
7. Zamówienie dotyczy przygotowania i dostawy i wydania szacowanej liczby 20.000 posiłków w całym okresie wykonywania zamówienia, w tym 19.000 posiłków dla uczniów Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Sękowej, oddziału zamiejscowego w Męcinie Wielkiej, Szkoły Podstawowej w Siarach, Niepublicznych Szkół w Bodakach i Krzywej oraz 1000 posiłków dla uczniów Niepublicznego Przedszkola w Ropicy Górnej, przy czym na potrzeby niniejszego postępowania w przypadku Niepublicznego Przedszkola w Ropicy Górnej Zamawiający jako jeden posiłek traktuje posiłek gorący i śniadanie.
8. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego, przepisami prawa, winny spełniać normy żywieniowe oraz sanitarno – epidemiologiczne.

9. Posiłki winny być przygotowywane ze świeżych produktów spożywczych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia. Zamawiający nie dopuszcza sporządzania posiłków z proszku ani półproduktów.

10. Posiłki mają być różnorodne, przy zachowaniu niepowtarzalności tego samego dania w ciągu jednego tygodnia (5 dni nauki szkolnej).

11. Zamawiający wymaga dostarczenia jadłospisów Dyrektorom szkół wskazanych w opisie zamówienia na dany tydzień najpóźniej 7 dni przed tygodniem, w którym będą dostarczane posiłki, z podziałem na następujące dane: nazwa dania, gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe wyrażone w gramach. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu w sporządzone jadłospisy.

12. Jadłospis tygodniowy winien obejmować jedno gorące danie dziennie wraz z kompotem w postaci: zupa (1 raz w tygodniu), danie mięsne (2 razy w tygodniu), danie jarskie (2 razy w tygodniu) i kompot. Posiłek dostarczany do Niepublicznego Przedszkola w Ropiczy Górnjej winien obejmować jeden gorący posiłek w formie dwudaniowej wraz z kompotem oraz produkty na śniadanie, przy czym jako drugie danie Zamawiający wymaga dania mięsnego (2 razy w tygodniu) i dania jarskiego (3 razy w tygodniu). Zupa winna być podana z ziemniakami, fasolą, makaronem, ryżem, chlebem itp. Danie mięsne winno składać się z: ziemniaków lub zamiennika tj: kaszy, makaronu, ryżu itp. mięsa oraz surówek, danie jarskie to np. naleśniki, pierogi itp. Śniadanie powinno składać się z: kanapki lub płatków z mlekiem lub parówki lub jajecznicy oraz napoju w postaci herbaty lub mleka lub kakao.

13. Gramatura dań w formie gorącego posiłku winna wynosić min. 500 gram na porcję, w przypadku drugiego dania, przy czym w przypadku dania mięsnego, porcja mięsa niemniej niż 100 gram oraz 300 ml. w przypadku zupy. Kompot nie mniej niż 200 ml. Gramatura śniadania min. 30 gram pieczywo, masło 5 gram, szynka 20 gram, jarzyna do kanapki 15 – 20 gram, parówka min. 50 gram, zupa mleczna 200 ml, płatki kukurydziane 30 gram. Oferowany asortyment ma być zgodny z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze młodego organizmu.

14. Wykonawca zapewni właściwą wysokość temperatury potraw tj: zupy co najmniej 75⁰ C, drugie danie co najmniej 63⁰ C, a surówki nie wyżej niż 40⁰ C.

15. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego odbioru odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości.

16. Przygotowanie oraz dostawę posiłków należy wykonywać z należytą starannością, przy zachowaniu odpowiednich norm higieny i wymagań sanitarnych, oraz przestrzeganiu norm ilościowych. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Świadczenie usług żywieniowych winno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.), Rozporządzeniem 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. 2016, poz. 1154) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- a) wyposażenia (stan techniczny i sanitarny pomieszczeń i urządzeń),
- b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),

c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno – higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),

d) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków tj: posiłki winny być gorące, świeże, smaczne i estetyczne).

17. Rozliczenie finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej w miesięcznym okresie rozliczeniowym na podstawie faktury VAT/ rachunku wraz z załącznikiem w postaci list zawierających liczbę rzeczywiście przygotowanych, dostarczonych i wydanych posiłków z podziałem na szkoły, sporządzonych przez Wykonawcę i zatwierdzonych przez Dyrektora placówki. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności uczniów, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczania ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy, co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem. Zamawiający wymaga rozdzielenia na fakturze VAT kosztów dot. dostarczania gorącego posiłku do ww. szkół i przedszkoli oraz kosztów zakupu i dostawy produktów na śniadanie dla uczniów Niepublicznego Przedszkola w Ropiczy Górnej.

18. Posiłki mają być wydawane w następujący sposób:

a/ dwukrotnie w ciągu dnia w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sękowej oraz w Szkole Podstawowej w Siarach, tj. pierwsze wydanie posiłków w godzinach pomiędzy 11.00 -11.30 i drugie wydanie posiłków pomiędzy 12.00 - 12.30. W pozostałych szkołach i przedszkolu posiłki będą wydawane raz dziennie w godzinach pomiędzy 10.00 i 13.00. Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczenia posiłków na śniadanie do Niepublicznego Przedszkola w Ropiczy Górnej wraz z posiłkiem gorącym w dniu poprzedzającym wydanie śniadania, przy obowiązku po stronie Wykonawcy zachowania świeżości posiłków, odpowiedniej jakości i warunków oraz opakowania do przechowywania produktów.

19. Dostawa posiłków odbywać się będzie środkiem transportu Wykonawcy i na jego koszt i ryzyko. Wykonawca dołączy do oferty wykaz środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną wraz z dokumentem, z którego wynika zgoda Inspekcji Sanitarnej na przewóz posiłków.

20. Naczynia transportowe, w których jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego a pojemniki zamykane szczelnie, tak aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu oraz posiadające właściwości do utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków.

21. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań i naczyń itd. higienę produkcji, sposób transportu posiłków.

22. Osoby przygotowujące, dostarczające oraz wydające posiłki winny mieć aktualne badania lekarskie oraz ubranie robocze (fartuch, czepek itp.).

23. W razie stwierdzenia braków lub niezgodności w dostawie Wykonawca ma obowiązek dostarczyć posiłek zgodnie z zamówieniem w ciągu godziny. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł na własny koszt i ryzyko.

24. Odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi Wykonawca.

25. Obowiązkiem /wykonawcy jest pobranie i przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

26. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego Inspektora Sanitarnego o dopuszczenie do przygotowania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie na prowadzenie cateringu. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu w posiadana przez Zamawiającego dokumentację.

27. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostawy i wydawania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi.

28. W przypadku zatrucia pokarmowego jedzeniem dostarczonym przez Wykonawcę, Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wywołane zatruciem koszty leczenia ucznia oraz powstałą z tego tytułu szkodę, a w przypadku pokrycia tych kosztów przez Zamawiającego, Zamawiającemu przysługuje roszczenie zwrotne do Wykonawcy.

29. Wykonawca usługi, na podstawie kalkulacji własnej, może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem tj: uczniom, nauczycielom, pracownikom szkół itp. z zastrzeżeniem jednak, iż pozostałe osoby nieobjęte niniejszym zamówieniem, wykupujący samodzielnie posiłek otrzymają posiłek w cenie równej podanej w ofercie oraz taki sam pod względem jakościowym (zupa, drugie danie), ilościowym (kaloryczność) oraz w takich samych naczyniach i w tym samym czasie.

30. Oferowana cena jednego posiłku winna uwzględniać wszelkie koszty, w szczególności koszt przygotowania, transportu, rozładunku i wniesienia i wydania posiłków do szkoły oraz odbiór resztek po posiłkach.

31. Zamawiający zastrzega możliwość przeprowadzenia wizytacji kontrolnych w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.

32. Zamawiający zastrzega sobie prawo badań higienicznych, sprawdzania gramatury i zgodności posiłków z jadłospisem.

12.01.2018 r

Michał Diduch
Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy
Społecznej w Sękowej

.....
(data, podpis osoby prowadzącej sprawę)