

Zapytanie ofertowe z dnia 8.12.2016r.

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
11-710 Piecki, ul. Zwycięstwa 35/2
tel. 89 742 22 78, fax 89 741 38 90
NIP 742 14 54 848, REGON 004449836

Zamawiający:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Pieckach

ul. Zwycięstwa 35/2, 11-710 Piecki

Przedmiot zamówienia:

**„Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych
dla uczniów szkół na terenie gminy Piecki”**

Tryb postępowania:

poniżej 30 000,00 euro, zapytanie ofertowe.

Ze względu na wartość zamówienia nie przekraczającą 30 000,00 euro, w postępowaniu nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j.: Dz. U. z 2015 r., poz. 2164, z 2016r. poz. 1020 z późn. zm.) - art. 4 pkt 8 ustawy.

Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

Piecki, 8 grudnia 2016 r.

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej

ul. Zwycięstwa 35/2, 11-710 Piecki

NIP: 742-14-54-848, REGON: 004449636

Tel. (89) 742-11-26, Fax. (89) 741-38-90

e - mail: gops@piecki.com.pl

strona na której dostępne jest zapytanie: www.gospiecki.strefa.pl

Godziny urzędowania GOPS: poniedziałek - piątek 7:¹⁵ – 15:¹⁵

zwany dalej **Zamawiającym**, zaprasza do składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie zapytania ofertowego, na wykonanie usługi p.n.: „**Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkół na terenie gminy Piecki**”.

Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty 30 000,00 euro, stąd w niniejszym postępowaniu nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.- Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015r., poz. 2164, z 2016r., poz. 1020 z późn. zm.)

2. Opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania i termin jego wykonania:

2.1 Przedmiotem zamówienia jest:

a) **przygotowanie prognozowanej liczby 83 ciepłych posiłków dziennie (+/- 10%),**

następującego rodzaju:

- **poniedziałek:** zupa z wkladką (300 ml) + bułka (60 g)
- **wtorek:** drugie danie „mięsne”
np. kotlet z mięsa mielonego/ filet z kurczaka lub indyka/ szaszłyk/ rolada itp. (nie mniej niż 150 g)
+ surówka (nie mniej niż 150 g) + ziemniaki / ryż / makaron / kasza itp. (nie mniej niż 200 g)
- **środa:** danie drugie jarskie, półmięsne lub rybne
np. filet rybny/naleśniki z nadzieniem/pierogi/pyzy/placki/racuchy/spaghetti/makarony itp. (nie mniej niż 400 g)
- **czwartek:** drugie danie „mięsne”
np. kotlet z mięsa mielonego/ filet z kurczaka lub indyka/ szaszłyk/ rolada itp. (nie mniej niż 150 g)
+ surówka (nie mniej niż 150 g) + ziemniaki / ryż / makaron / kasza itp. (nie mniej niż 200 g)
- **piątek:** zupa z wkladką (300 ml) + bułka (60 g)

b) **dostawa ciepłych posiłków do przedstawionych poniżej szkół na terenie gminy Piecki :**

(w godzinach ustalonych z dyrektorami szkół)

- Szkoła Podstawowa w Nawiadach,
- Szkoła Podstawowa w Krutyni,
- Szkoła Podstawowa w Dłużcu.

c) informacje dodatkowe:

- **środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty** (w ramach niniejszego zamówienia), **muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej-** § 2 pkt 1 i 2 Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 2016r., poz. 1154 z późn. zm.)
- Zamawiający wymaga, aby surowcowy, uśredniony tzw. „wsad do kotła” umożliwiający wyprodukowanie gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego, z uwzględnieniem wymogów niniejszego zapytania, **nie był niższy niż 3,90 zł brutto** licząc w cenach hurtowych.

2.2 Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) dostarczania posiłków odpowiednim pojazdem, przystosowanym do tego typu usług (catering);
- b) posiadania aktualnych badań lekarskich, niezbędnych przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością dla osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia;
- c) zapewnienia różnorodności zup (rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu) i drugih dań,
- d) zapewnienia drugiego dania typu:- mięsne (wołowina, drób, schab, mięso wieprzowe), - jarskie, półmięsne , danie z rybą - tylko i wyłącznie filet. Makaron, ryż lub kasza nie mogą stanowić podstawy dania, a jedynie uzupełnienie;
- e) przygotowywania jadłospisów które opierać się będą na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów (w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrozonek warzywno-owocowych), z wykorzystaniem mięsa wcześniej nieprzetworzonego;
- f) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających; nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree);
- g) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone;
- h) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny,
- i) ważna jest estetyka potraw i posiłków;
- j) dostarczania jadłospisów na dany miesiąc do każdego 28 dnia miesiąca poprzedzającego wydawanie posiłków;
- k) przygotowania posiłków zgodnie z wcześniej sporządzonym jadłospisem (z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży oraz odpowiednią normą ilościową);
- l) dostarczania gorących posiłków do szkół w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne;
- m) odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych;
- n) dostarczania gorącej zupy i gorącego drugiego dania w pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach. Temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.

a ponadto:

- o) **Zamawiający proponuje, aby Wykonawca przy realizacji zamówienia zatrudnił, na podstawie umowy o pracę, co najmniej 1 osobę bezrobotną lub młodocianą w celu przygotowania zawodowego, bądź niepełnosprawną, czy też inną osobę defaworyzowaną, wskazaną w przepisach o zatrudnieniu socjalnym (art. 29 ust. 4 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych).** Powyższe stanowi jedno z kryteriów oceny ofert- Klauzula społeczna (pkt 10, str. 7 niniejszego zapytania)

W przypadku, gdy Wykonawca zdecyduje się zatrudnić co najmniej 1 z ww. osób z grupy defaworyzowanej, przy realizacji przedmiotu zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji tego zatrudnienia. Powyższa weryfikacja nastąpi na podstawie wystawionego przez Wykonawcę zaświadczenia o zatrudnieniu osoby z grupy osób defaworyzowanych, zawierającego okres objęty umową.

2.3 Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej w złożonej ofercie.

2.4 Liczba posiłków może ulec zwiększeniu (+10 %) lub zmniejszeniu (- 10 %) w trakcie realizacji umowy, w zależności od liczby dzieci objętych dożywianiem.

2.5 Termin wykonania zamówienia.

Realizację przedmiotu zamówienia ustala się na okres od dnia zawarcia umowy, jednak nie wcześniej niż **od dnia 2.01.2017 r. do dnia 22.12.2017r.**

Usługi wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia będą realizowane przez 176 dni (+/- 6 dni),

tj. we wszystkie dni pracy poszczególnych szkół, z wyjątkiem świąt, ferii oraz innych dni wolnych, o których poinformują dyrektorzy szkół.

2.6 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

2.7 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

2.8 Warunki udziału w postępowaniu oraz wykaz oświadczeń i dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy:

- 1) Wypełniony formularz ofertowy - zgodnie z załącznikiem Nr 1 do niniejszego zapytania,
- 2) Informację o przynależności do grupy kapitałowej wraz z listą podmiotów należących do tej samej grupy lub informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej, pkt. 8 załącznika nr 1 do niniejszego zapytania,
- 3) Informacja o zastosowaniu klauzuli społecznej, tzn. zatrudnieniu bądź nie zatrudnianiu na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia osoby lub osób z grupy osób defaworyzowanych, pkt. 9 załącznika nr 1 do niniejszego zapytania,
- 4) Wypełnione zestawienie menu - zgodnie z załącznikiem Nr 2 do niniejszego zapytania.
- 5) Wykaz głównych usług wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym czasie, usługi potwierdzające posiadanie wiedzy i doświadczenia w zakresie niezbędnym do wykonania zamówienia będącego przedmiotem niniejszego postępowania w tym, co najmniej 1 usługi gastronomicznej polegającej na wydawaniu posiłków w postaci drugiego dania dla min. 100 osób dziennie, średnio min. 4 razy w ciągu tygodnia przez okres minimum 4 miesięcy z podaniem ich wartości, daty ich wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane z załączeniem dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie (referencje) - zgodnie z załącznikiem Nr 3 do niniejszego zapytania,
- 6) Podpisany wzór umowy, dla potwierdzenia akceptacji zapisów w niej zawartych- zgodnie z załącznikiem Nr 4 do niniejszego zapytania,
- 7) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 8) Aktualne zaświadczenie właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 9) Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż

3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

10) Oświadczenie wykonawcy o posiadaniu zezwolenia na działalność cateringową.

11) Opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

2.9 Zamawiający dokona oceny spełniania powyższych warunków na podstawie złożonych przez wykonawcę dokumentów wymienionych w punkcie nr 2.8 niniejszego zapytania.

Z treści złożonych oświadczeń i dokumentów musi wynikać jednoznacznie, że warunki wykonawca spełnia. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie wg kryterium „spełnia” - „nie spełnia”.

2.10 Wykonawca musi wykazać spełnienie każdego z warunków.

2.11 Niespełnienie któregokolwiek z warunków spowoduje wykluczenie wykonawcy z postępowania.

- Jeżeli spełnienie warunków udziału w postępowaniu będzie opierało się na korzystaniu z zasobów innych podmiotów, a jednocześnie podmioty te będą uczestniczyły w realizacji części zamówienia, to podmioty te zobowiązane są złożyć dokumenty wymienione w punktach od 1 do 5, wskazujące brak podstaw do wykluczenia z postępowania.

3. Dokumenty należy składać w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.

W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku korzystania z zasobów innych podmiotów, kopie dokumentów dotyczące odpowiednio wykonawcy lub podmiotu są potwierdzane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub podmiot.

4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie.

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.

Obowiązkiem wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia jest ustanowienie pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie udzielenia zamówienia.

Zamawiający może żądać od wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, umowy regulującej ich współpracę, a w przypadku uznania ich oferty za najkorzystniejszą dostarczenie takiej umowy jest obligatoryjne.

5. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

5.1 W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oświadczenia, wnioski, informacje oraz zawiadomienia Zamawiający i Wykonawcy przekazują wyłącznie pisemnie, także z wykorzystaniem faksu.

5.2 Niniejsze zapytanie ofertowe można pobrać w siedzibie Zamawiającego, tj. w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Pieckach, ul. Zwycięstwa 35/2, 11-710 Piecki - pokój 13, w godzinach urzędowania (7¹⁵-15¹⁵) lub pobrać ze strony internetowej: **www.gospiecki.strefa.pl**

Wykonawca może zwrócić się pisemnie, faksem lub e - mailem do Zamawiającego o przekazanie zapytania.

We wniosku należy podać nazwę i adres wykonawcy, nr telefonu i faksu oraz e - mail, imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących niniejszego postępowania.

5.3. Każdy wykonawca ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie zapisów niniejszego Zapytania, pytania te muszą być sformułowane na piśmie.

5.4. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcami są:

Teresa Nowacka- kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Pieckach, tel. 665-413-888,

Marta Przekadzińska- przewodnicząca komisji przetargowej, tel. (89) 613-26-03.

6. Wymagania dotyczące wadium.

Zamawiający nie wymaga wnoszenia wadium.

7. Termin związania ofertą.

Wykonawcy pozostają związani złożoną ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

8. Opis sposobu przygotowania oferty

8.1 Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

8.2 Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

8.3 Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego zapytania.

8.4 Oferta powinna być złożona na załączonym do niniejszego zapytania formularzu ofertowym-załącznik nr 1,

- 1) Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej, w języku polskim, trwałą i czytelną techniką, zaleca się aby wszystkie strony były ponumerowane i spięte w sposób trwały, zapobiegający dekompletacji oferty.
- 2) Oświadczenia lub dokumenty złożone w formie kserokopii muszą być opatrzone klauzulą „ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM” i poświadczone przez wykonawcę, a w przypadku korzystania z zasobów podmiotów trzecich lub ofert składanych wspólnie z innymi wykonawcami przez te podmioty lub tych wykonawców.
- 3) Oferta powinna być podpisana przez Wykonawcę (właściciela) lub osobę uprawnioną do występowania i składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy.
- 4) Załączniki winny zostać wypełnione przez Wykonawcę bez wyjątku i ściśle według warunków i postanowień zawartych w niniejszym zapytaniu.
- 8) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
- 9) Oferta powinna zawierać cenę brutto oraz netto jednego posiłku,
- 10) Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie wewnętrznej (zapięczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert) , a także w kopercie zewnętrznej.

a) Na wewnętrznej kopercie należy podać nazwę i adres wykonawcy, tak by umożliwić zwrot oferty bez otwierania, w przypadku złożenia jej przez Zamawiającego po terminie.

b) Zewnętrzną kopertę należy opisać w następujący sposób:

tytułem: Zapytanie ofertowe z dnia 8.12.2016r. - „Przygotowanie i dostawa posiłków szkolnych dla uczniów szkół na terenie Gminy Piecki”

9. Miejsce oraz termin składania ofert.

Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego, tj. w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Pieckach, przy ul. Zwycięstwa 35/2, 11-710 Piecki – punkt kancelaryjny, pokój nr 2

lub drogą elektroniczną na adres gops@piecki.com.pl bądź faksem na nr 89 742 38 90,

w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 19.12.2016 r. do godz. 10.00**-liczy się data wpływu do GOPS w Pieckach, z zastrzeżeniem iż dokumenty przesłane drogą elektroniczną bądź faksem należy niezwłocznie dostarczyć Zamawiającemu w oryginale.

10. **Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.**

10.1 Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

a) cena - 85%

(wartość przyznanych punktów zostanie określona jako iloczyn stosunku minimalnej ceny oferowanej do ceny badanej x 85. Najniższa cena otrzyma maksymalną ilość punktów tj. 85, a pozostałe po matematycznym przeliczeniu proporcjonalnie mniej);

b) proponowane menu - 10 %

(oceniane będzie przez każdego z członków 3 – osobowej komisji przetargowej na podstawie załącznika nr 2 do niniejszego zapytania. Ocenie będzie podlegała: różnorodność posiłków i gramatura. Każdy z członków komisji przydzieli punkty od 0 do 5 w każdym z podanych wyznaczników. Maksymalna ilość punktów w kryterium menu-10);

c) Klauzula społeczna - 5 %

(oceniane będzie przez każdego z członków 3 – osobowej komisji przetargowej na podstawie załącznika nr 1 do niniejszego zapytania. Ocenie będzie podlegała zadeklarowana w ofercie liczba osób, których Oferent zatrudni w związku z realizacją zamówienia. Każdy z członków komisji przydzieli punkty 0 lub 5 tj. w przypadku zadeklarowania zatrudnienia co najmniej 1 osoby-5pkt, a w przypadku niezadeklarowania zatrudnienia-0pkt. Maksymalna ilość punktów w kryterium klauzula społeczna-5).

10.2 Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska najwyższą sumę punktów z trzech opisanych wyżej kryteriów oraz spełni warunki ustalone w niniejszym zapytaniu.

10.3 Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie oferty uzyskały taką samą ilość punktów, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego, ofert dodatkowych.

11. Informacje o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione przy wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

11.1 Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą na warunkach określonych w zapytaniu, według załączonego wzoru. Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.

11.2 Zamawiający unieważni postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli:

- a) nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu,
- b) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
- c) wystąpiła istotna zmiana okoliczności, powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć.

12. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

13. Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli Zamawiający wymaga od Wykonawcy aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.

Wzór umowy stanowi załącznik Nr 4 do niniejszego zapytania. Zamawiający nie przewiduje istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

Załączniki do zaproszenia:

- 1. Formularz oferty,
- 2. Zestawienie menu,
- 3. Wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 3 lat,
- 4. Wzór umowy w sprawie wykonania zamówienia.

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Pieckach

mgr Teresa Nowacka