

## ZAPYTANIE OFERTOWE

### I. Zamawiający :

1. Pełna nazwa zamawiającego :  
***Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Jeziorach Wielkich***
2. Adres :  
***Jeziora Wielkie 106/4, 88-324 Jeziora Wielkie***
3. e-mal: ***gops@ug.jeziorawielkie.pl***
4. Numer telefonu : ***523187 221 wew.13, Numer faksu : 523187 440***

### II. Sposób udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w formie zapytania ofertowego umieszczonego na stronie internetowej [jeziorawielkie.bipgmina.pl](http://jeziorawielkie.bipgmina.pl)

Wartość szacunkowa zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000 zł., udzielenia niniejszego zamówienia dokonano poniżej progu stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych .

### III. Opis przedmiotu zamówienia :

Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci w szkołach z terenu gminy Jeziora Wielkie w roku szkolnym 2020/2021 w okresie od 18 stycznia do 26 czerwca 2021r. w następujących placówkach;

1. Szkoła Podstawowa w Jeziorach Wielkich,
2. Filia Szkoły Podstawowej w Jeziorach Wielkich- Rzeszynek,
3. Szkoła Podstawowa we Wójcinie.

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostawa, załadunek i rozładunek posiłków jednodaniowych dla Szkoły Podstawowej w Jeziorach Wielkich, Filia Szkoły Podstawowej w Jeziorach Wielkich- Rzeszynek, Szkoły Podstawowej w Wójcinie.

2. Szacunkowa ilość dni dostarczania posiłków – dni. Ilość dni określona została szacunkowo i może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu o zmianach ilościowych Zamawiający powiadomi Wykonawcę.

3. Gorącym posiłkiem planuje się objąć szacunkowo 36 uczniów z tego :

- Publiczna Szkoła Podstawowa w Jeziorach Wielkich – 23
- Filia Szkoły Podstawowej w Jeziorach Wielkich- Rzeszynek –4
- Publiczna Szkoła Podstawowa w Wójcinie- 9

Zamawiający zastrzega o możliwości zmian w zakresie planowej liczby dzieci tj. zwiększenie lub zmniejszenie korzystających z posiłków. W okresie realizacji zamówienia liczba dzieci może być weryfikowana z 1 dniowym wyprzedzeniem.

4. Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 01 stycznia do 26 czerwca 2021 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (np. dni świątecznych oraz innych dni wolnych w tym zawieszenia edukacji w placówkach oświatowych).

5. Posiłki jednodaniowe obejmują : raz w tygodniu zupa z wkładką +bułka, cztery razy drugie danie, codziennie kompot owocowy, trzy razy w tygodniu owoc, preferowany banan, jabłko, dwa razy w tygodniu jogurt owocowy o gramaturze 150 g.

Preferowane zupy (250-350 cal) - grochówka - krupnik z ziemniakami - pomidorowa z ryżem lub makaronem - jarzynowa 7 składnikowa - ogórkowa - kapuśniak – grzybowa.

Rodzaj drugiego dania (420-550 cal) - ziemniaki lub zamiennik (makaron, ryż, kasza), surówka, kompot owocowy . Mięso w postaci filet drobiowy, gulasz wieprzowy, pieczeń wieprzowa , udko drobiowe, kotlet mielony, kotlet schabowy. Rodzaj dania jarskiego 450-550 cal - filet rybny. Drugie danie mogą stanowić również: pierogi, naleśniki z serem- minimum 250 g, w przypadku tych dań nie dołącza się ziemniaków lub zamiennika (makaronu, ryżu , kaszy ) oraz surówki-zastępuje się jogurtem i owocem. Danie jarskie może występować raz w tygodniu.

Żadne z dań nie może powtórzyć się w ciągu tygodnia. Gramatura posiłku: - ziemniaki- 200 g, - mięso, ryba 100 g, - surówka, warzywa 100 g, - zupa 400 ml, kompot owocowy 200 ml.

Oferent może dołączyć swoją propozycję zup lub drugich dań, które muszą być zaakceptowane przez dyrektora szkoły.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i jakość zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.

7. Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego, sporządzone z pełnowartościowych produktów.

8. Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Dowożone posiłki winny być dostarczone w termosach zapewniających zachowanie odpowiedniej temperatury przy ich spożywaniu - zupa + 75oC - gorące drugie danie + 63oC - potrawy serwowane na zimno + 4oC. Wykonawca zadba o czystość termosów , w których odbywać się będzie transport posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

9. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dostarczać posiłki w naczyniach jednorazowych ze sztukami jednorazowymi. Naczynia i sztuczki muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi.

10. Dostawa posiłków do szkół zostanie szczegółowo ustalona z dyrektorami szkół i przekazana Wykonawcy po zawarciu umowy. Wykonawca po spożyciu posiłków zobowiązany jest na własny koszt usunąć z terenu szkoły zużyte naczynia jednorazowego użytku, lub brudne naczynia wielorazowego użytku oraz wszelkie odpadki żywnościowe.

11. Wykonawca będzie podawał tygodniowy jadłospis do wiadomości dyrektorów szkół z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem. Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z dyrektorami w/w szkół.

12. Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Sanepid zgodnie z § 3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80, poz. 545 ze zm.).

#### **IV. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków.**

1. Wykonawca winien posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia, co zostanie potwierdzone dołączonym do oferty zał. Nr 2.

2. Wykonawca zobowiązany jest dysponować minimum 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez państwowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca może polegać na potencjale technicznym oraz osobach zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia. Potwierdzenie dołączonym załącznikiem Nr 3.

#### **V. Opis sposobu przygotowania ofert.**

1. Wszystkie dokumenty dotyczące oferty powinny być sporządzone w języku polskim. Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia i nie przedstawiać propozycji alternatywnych.

Wszystkie strony oferty powinny być ponumerowane oraz spięte w sposób zapobiegający zdekompletowaniu i podpisane przez Wykonawcę.

Upoważnienie (pełnomocnictwo) do podpisania oferty musi być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z dokumentów dołączonych do oferty. Upoważnienie (pełnomocnictwo) musi być przedstawione w formie oryginału.

Oferta musi być złożona w opakowaniu nieprzejrzystym i zamkniętym, opatrzona napisem **”Oferta na dożywianie dzieci w szkołach na terenie gminy Jeziora Wielkie w roku szkolnym 2020/2021 oraz powinna być opatrzona nazwą i adresem Wykonawcy wraz z numerami telefonów.**

2. Oferty należy składać na drukach stanowiących załącznik nr 1.

3. Do oferty należy dołączyć oświadczenie stanowiące załącznik nr 2., nr 3.

4. Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu wskazanym jako termin składania ofert.

## **VI. Wykaz dokumentów potwierdzających spełnienie wymaganych warunków:**

1. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeśli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

## **VII. Kryteria oceny ofert .**

1. Do oceny ofert zakwalifikowanych jako Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny .

2. Kryteriami oceny są :

- cena (**łączna wartość obiadów brutto z podatkiem VAT**) - waga 100%

3. Do porównania i oceny ofert za kryterium “cena” zostanie zastosowany następujący wzór :

$$C = \frac{\text{najniższa cena oferty brutto}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 100 \%$$

przyjmuje się, że 100% = 100 pkt.

4. Punkty przeliczone przez poszczególnych członków komisji podlegają zsumowaniu. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyskała łącznie najwyższą liczbę punktów.

## **VIII. Termin i miejsce składania ofert.**

Oferty należy składać w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Jeziorach Wielkich , Jeziora Wielkie 106/ 4 w terminie do dnia 13 stycznia 2021 r. do godziny 10.00 (data wpływu do ośrodka).

## **IX. Postanowienia końcowe :**

W sprawach nie unormowanych niniejszym zaproszeniem do składania ofert mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego .

Jeziora Wielkie dnia 2021.01.05