



Lubawka, 24.04.2017 r.

SS.261.1.2017

ZAPYTANIE OFERTOWE

Nazwa zadania:

Przygotowywanie i wydawanie dwudaniowego obiadu dla uprawnionych uczniów Zespołu Szkół Publicznych w Lubawce w okresie od 04.05.2017 r. do 23.06.2017 r.

I. Nazwa i adres jednostki:

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Lubawce, ul. Dworcowa 33, 58-420 Lubawka, woj. dolnośląskie, tel. (75) 7411800, (75) 7467761, zwany w dalszej części Ośrodkiem.
Adres strony internetowej Zamawiającego: mgops.lubawa.eu

II. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i wydawanie dwudaniowego obiadu dla uprawnionych uczniów Zespołu Szkół Publicznych w Lubawce **w okresie od 04.05.2017 r. do 23.06.2017 r. od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej, z wyłączeniem dni świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę.**
2. Szacunkowa liczba uczniów objętych dożywianiem- **ok. 21 dzieci.**
Szacunkowa łączna ilość dwudaniowego posiłku do wydania w czasie realizacji umowy – **ok.735 posiłków** tj. ok. 21 dzieci dożywianych przez 35 dni.
Podana powyżej liczba osób i posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu). Nie stanowi to zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu realizacji zamówienia lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia.
3. Na posiłek dwudaniowy składa się każdorazowo:
 - zupa o pojemności min. 350 - 400 ml
 - drugie danie o gramaturze min. 450 g na porcję: ziemniaki lub zamiennik (np. makaron, ryż, kasza) - min. 150-200 g; mięso/drób/ryby - min.100 g; surówka/warzywa gotowane - min.150 g. Drugie danie mogą stanowić również potrawy jarskie (np. pierogi, racuchy, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka itp.) lub dania półmięsne (np. bigos, fasolka po bretońsku, łazanki z mięsem i kapustą itp.) - o gramaturze min. 400 g na porcję.
 - kompot - min. 150 mlKaloryczność każdego posiłku (dwudaniowego obiadu) nie powinna być mniejsza niż 900 kcal.
1. Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla uczniów w wieku 7-13 lat (szkoła podstawowa) i uczniów w wieku 14-16 lat (gimnazjum).
2. 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 (posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia) , 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,
 - zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
 - temperatura wydawanych posiłków: 50-60 stopni Celsjusza,
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
1. Nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze stoika lub puszki). Wyklucza się również posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
 2. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i wydawania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
 3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i wydawania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 4. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 5. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w lokalu gastronomicznym z odpowiednim zapleczem, gdzie Wykonawca prowadzi działalność gastronomiczną, na którą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał pozwolenie.
 6. Posiłki będą spożywane przez uprawnione dzieci w lokalu Wykonawcy na terenie miasta Lubawka lub będą wydawane w lokalu Wykonawcy na terenie miasta Lubawka do zamykanych, czystych naczyń przynoszonych przez uprawnione dzieci (lub rodziców/opiekunów tych dzieci), po okazaniu się bloczkiem przygotowanym przez Wykonawcę.
 7. Godziny wydawania posiłków zostaną ustalone między Zamawiającym, a Wykonawcą (nie krócej jednak niż 3 godziny dziennie, w godz. 12.30 – 15.30) .
 8. O ilości dzieci uprawnionych do korzystania z posiłków i ilości dni dożywiania w danym miesiącu Wykonawca będzie informowany w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
 9. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
 10. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu produktów i narzędzi Wykonawcy.
 11. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli realizacji zamówienia przez Wykonawcę.

Warunki zapłaty za wykonane zamówienia:

- 1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów posiłków przygotowanych przez Wykonawcę dla wskazanej liczby dzieci i ilości dni dożywiania dzieci w danym miesiącu.
- 2) Rozliczenie za wykonanie przedmiotu zamówienia będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę do 5-go dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni.
- 3) Wartość faktury stanowić będzie ilość posiłków x cena jednostkowa posiłku podana w formularzu ofertowym (cena brutto tj. z podatkiem VAT)
- 4) Cena jednostkowa podana w formularzu ofertowym nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.

5) Zamawiający ureguluje należność w terminie wskazanym na fakturze, nie krótszym niż 3 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury na konto wskazane na fakturze.

Termin wykonania zamówienia:

Zamówienie będzie realizowane w okresie od 04.05.2017 r. do 23.06.2017 r. od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej, z wyłączeniem dni świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę.

III. Do złożenia oferty może przystąpić osoba lub podmiot, którzy :

- posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień - *są wpisani do „Rejestru Zakładów” podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.)*
- dysponują odpowiednim potencjałem technicznym, a także osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia - *Wykonawcy, którzy przedłożą oświadczenie o dysponowaniu sprzętem niezbędnym do wykonania przedmiotu zamówienia, a także osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do wykonania zamówienia (załącznik nr 2)*
- znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia - *Wykonawcy, którzy przedłożą oświadczenie o ich sytuacji ekonomicznej i finansowej, która pozwala na wykonanie przedmiotu zamówienia (załącznik nr 3)*

Niespełnienie któregokolwiek wymogu lub warunku spowoduje odrzucenie oferty bez dalszego rozpatrywania.

IV. Oferta powinna zawierać:

Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką.

Każdy wykonawca może złożyć jedną ofertę, zarówno indywidualnie, jak również jako partner w ofercie składanej wspólnie z innymi podmiotami. Złożenie więcej niż jednej oferty spowoduje odrzucenie wszystkich ofert, w które Wykonawca będzie zaangażowany.

Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.

Kompletna oferta musi zawierać:

1. Wypełniony formularz ofertowy (**załącznik nr 1**);
2. Oświadczenie o dysponowaniu minimalnym sprzętem niezbędnym do wykonania przedmiotu zamówienia, tj. kuchnią z infrastrukturą do przygotowania posiłków, spełniającą wymagania w sprawie wymogów sanitarnych a także odpowiednim personelem posiadającym kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do wykonania zamówienia (**załącznik nr 2**);
3. Oświadczenie o posiadaniu uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności zgodnie z przepisami prawa nakładającymi obowiązek ich posiadania, posiadaniu niezbędnej wiedzy i doświadczenia oraz znajdowaniu się w sytuacji ekonomicznej i finansowej, która pozwoli na prawidłowe i terminowe wykonanie przedmiotu zamówienia (**załącznik nr 3**);
4. Proponowany jadłospis na 5 kolejnych dni z uwzględnieniem rzeczywistej wartości kalorycznej posiłku zgodnie z przedmiotem zamówienia.

Formularz oferty i wymagane załączniki muszą być podpisane przez Wykonawcę lub osobę (-y) upoważnioną(-e) do reprezentowania Wykonawcy.

Wszelkie poprawki lub zmiany w treści oferty muszą być naniesione czytelnie i opatrzone podpisem Wykonawcy lub osoby (osób) uprawnionej (-nych) do reprezentowania Wykonawcy.

Ofertę Wykonawca składa w zamkniętej kopercie oznakowanej wg treści:

MGOPS Lubawka
ul. Dworcowa 33
58 – 420 Lubawka

Przygotowywanie i wydawanie 2-daniowego obiadu dla uprawnionych uczniów Zespołu Szkół Publicznych w Lubawce w okresie od 04.05.2017 r. do 23.06.2017 r.

W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia koperty/opakowania Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

V. Kryterium wyboru oferty:

Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego. Zamawiający odrzuca ofertę:

- w przypadku braków formalnych tj. złożenia niekompletnej oferty,
- w przypadku niespełnienia warunków udziału w postępowaniu,
- w przypadku niezgodności oferty z niniejszym zapytaniem,
- w przypadku przedstawienia przez Wykonawcę informacji nieprawdziwych

W procesie wyboru Wykonawcy pod uwagę zostaną wzięte następujące kryteria:

- **Cena oferty (brutto) – waga kryterium 60 % (max 60 pkt)**

Punkty za cenę będą obliczane wg wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Najniższa cena oferty}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 100 \times 60\%$$

- **Odroczony termin płatności faktury – waga kryterium 20 % (max 20 pkt)**

Punkty za odroczony termin płatności będą obliczane wg wzoru:

od 7 do 14 dni - 10 pkt.
Powyżej 14 dni – 20 pkt.

- **Czas (liczony w godzinach) wydawania posiłków uprawnionym dzieciom - waga kryterium 20 % (max 20 pkt).**

Punkty za czas wydawania posiłków będą obliczane wg wzoru:

od 3,5 godz. do 5 godz. - 10 pkt.
Pow. 5 godz. – 20 pkt.

łącznie max 100 pkt = 100 %

VI. Określenie terminu i miejsca składania dokumentów:

1. **Termin składania ofert upływa dnia 26.04.2017 r. o godzinie 12:00.** Oferty należy składać w formie pisemnej osobiście w siedzibie Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce, ul. Dworcowa 33, 58-420 Lubawka, za pośrednictwem poczty tradycyjnej lub kuriera.
2. O terminie złożenia oferty decyduje data wpływu do Zamawiającego.
3. Nie dopuszcza się składania ofert w formie elektronicznej i faksem.
4. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
5. Złożenie oferty po terminie oraz w innej formie skutkować będzie jej odrzuceniem.

VII. Wybór najkorzystniejszej oferty

1. **Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi do dnia 28.04.2017r.** W tym dniu zostanie ogłoszony wybór najkorzystniejszej oferty na stronie internetowej Zamawiającego: mgops.lubawka.eu
2. Oferent przed upływem terminu złożenia oferty może zmienić lub wycofać swoją ofertę składając pisemne oświadczenie. Oferta wycofana nie będzie rozpatrywana.
3. W toku oceny ofert Zamawiający może żądać od oferenta wyjaśnień dotyczących złożonej oferty.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość prowadzenia dalszych negocjacji z oferentami, także cenowych w przypadku złożenia oferty na cenę wyższą niż przewidziana w budżecie.
5. Ocenie merytorycznej podlegają tylko oferty spełniające kryteria formalne. W przypadku braku załączonych do oferty Wykonawcy wymaganych niniejszym zapytaniem ofertowym dokumentów, Zamawiający ofertę odrzuca.
6. Nadesłanych dokumentów nie zwracamy. Jednocześnie zastrzegamy sobie prawo do kontaktu tylko z wybranym oferentem.
7. Z Oferentem, którego oferta zostanie wybrana zostanie podpisana umowa w miejscu i w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

VIII. Inne informacje:

Informacji na temat przedmiotu niniejszego zamówienia udziela Inspektor ds. administracyjnych i pomocy społecznej Roksana Nasypana pod numerem telefonu (75) 74 11 800 w godzinach pracy MGOPS w Lubawce: poniedziałek 08:00-16:00, wtorek - piątek 07:00 -15:00 oraz adresem e-mail: r.nasypana@mgops.lubawka.eu

Z up. Kierownika MGOPS w Lubawce
Specjalista ds. Świadczeń Rodzinnych
i Funduszu Alimentacyjnego
/-/ mgr Aldona Popardowska

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa zadania:

Przygotowywanie i wydawanie dwudaniowego obiadu dla uprawnionych uczniów Zespołu Szkół Publicznych w Lubawce w okresie od 04.05.2017 r. do 23.06.2017 r.

1. Zamawiający:

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
ul. Dworcowa 33
58-420 Lubawka

2. Oferent:

I.	Nazwa:	
II.	Adres:	
III.	Tel.:	
IV.	Faks:	
V.	NIP:	
VI.	e.mail:	

3. Wycena zamówienia:

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia 24.04.2017 r. w sprawie : *Przygotowywania i wydawania dwudaniowego obiadu dla uprawnionych uczniów Zespołu Szkół Publicznych w Lubawce w okresie od 04.05.2017 r. do 23.06.2017 r.* , zgodnie z warunkami podanymi w punkcie "Przedmiot zamówienia" zobowiązuję się wykonać przedmiotowe zamówienie za następującą cenę:

1.	Kwota netto w PLN za 1 posiłek 2-daniowy	
2.	Podatek VAT w PLN za 1 posiłek 2-daniowy	
3.	Kwota brutto w PLN za 1 posiłek 2-daniowy	
4.	Wartość netto zamówienia (dla 735 posiłków 2-daniowych)	
5.	Wartość brutto zamówienia (dla 735 posiłków 2-daniowych)	

Termin realizacji zamówienia: od 04.05.2017r. do 23.06.2017 r.

4. Termin płatności faktury dni, od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.

5. Posiłki będą wydawane w dni nauki szkolnej godzinach od do

.....
miejsce i data

.....
(podpis i imienna pieczęć oferenta lub
upoważnionego przedstawiciela oferenta)

.....
Nazwa i adres oferenta
(pieczęćka)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE SPRZĘTU ORAZ PERSONELU

Nazwa zadania:

Przygotowywanie i wydawanie dwudaniowego obiadu dla uprawnionych uczniów Zespołu Szkół Publicznych w Lubawce w okresie od 04.05.2017 r. do 23.06.2017 r.

Oświadczam, że dysponuję do wykonania przedmiotu zamówienia:

1. Niezbędnym sprzętem spełniającym wymagania sanitarno-epidemiologiczne, tj. kuchnią z infrastrukturą do przygotowywania posiłków;
2. Odpowiednim personelem posiadającym kwalifikacje zawodowe oraz legitymującym się aktualnym orzeczeniem lekarskim dopuszczającym do wykonywania pracy przy czynnościach wymagających bezpośredniego kontaktu z żywnością.

.....
miejsowość i data

.....
(podpis i imienna pieczęć oferenta lub
upoważnionego przedstawiciela oferenta)

.....
Nazwa i adres oferenta
(pieczęćka)

OŚWIADCZENIE

Nazwa zadania:

Przygotowywanie i wydawanie dwudaniowego obiadu dla uprawnionych uczniów Zespołu Szkół Publicznych w Lubawce w okresie od 04.05.2017 r. do 23.06.2017 r.

Oświadczam, że:

1. Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności zgodnie z przepisami prawa nakładającymi obowiązek ich posiadania, w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego;
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie;
3. Dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

.....
miejsce i data

.....
(podpis i imienna pieczęć oferenta lub
upoważnionego przedstawiciela oferenta)