

Zamawiający: **Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Łęce Opatowskiej**

ul. Akacyjowa 4, 63-645 Łęka Opatowska

zaprasza do złożenia ofert na:

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi wytwarzania i dostawy osobom uprawnionym tj. ok. 90 dzieciom z terenu gminy Łęka Opatowska, znajdujących się w wieku szkolnym, korzystających ze świadczeń pomocy społecznej w rozumieniu przepisów o pomocy społecznej jednodaniowego posiłku szkolnego w okresie od 01.01.2018 r. do 30.06.2018 r. (w dniach pobierania nauki w szkole)

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Zamawiający oczekuje przygotowania i dostarczenia jednodaniowego gorącego posiłku dla dzieci uczęszczających do pięciu szkół na terenie gminy Łęka Opatowska.

I. Przez posiłek rozumie się:

a) dwa razy w tygodniu porcję zupy (250ml) + chleb (50g) lub bułka mała. Temperatura posiłku w granicach 50 – 75 stopni Celsjusza.

Przykładowy rodzaj zupy: (250 – 350 kcal): grochówka; krupnik; pomidorowa; jarzynowa; ogórkowa; kapuśniak; grzybowa; fasolowa i inne

b) trzy razy w tygodniu drugie danie o kaloryczności nie mniejszej niż 450 kcal. Temperatura posiłku w granicach 50 – 75 stopni Celsjusza. Przykładowy rodzaj drugiego dania: (450-500 kcal): filet drobiowy panierowany + ziemniaki + surówka; gulasz wieprzowy + kasza + ogórek kiszony; pieczeń wieprzowa + sos + ziemniaki + surówka; udko kurczaka + ziemniaki + marchewka; kotlet mielony + ziemniaki + buraczki; gołąbki + ziemniaki + sos pomidorowy; makaron spaghetti + sos boloński z mięsem mielonym; krostki mięsne + kapusta gotowana. Dodatek w postaci ziemniaków można stosować zamiennie z ryżem, kaszą, makaronem i innymi, dodatek w postaci surówki można stosować zamiennie z jarzynami gotowanymi.

Rodzaj dania jarskiego: filet rybny + ziemniaki + surówka; naleśniki z dżemem lub serem; pierogi leniwe z masłem i cukrem; placki ziemniaczane, pyzy, kopytka itp.

c) Do każdego posiłku należy dodać napój np. sok, herbata, kompot itp. (250ml) oraz owoc lub jogurt.

Gramatura posiłku: ziemniaki, kasza, makaron, ryż - 100g, mięso, ryba - 150g, surówka, warzywa – 100g, naleśniki, pierogi, placki itp. – 250g, zupa – 250ml.

Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może się powtarzać w okresie następujących po sobie 10 dni.

Posiłki muszą posiadać wartość energetyczną, zgodną z normą żywieniową, muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

II. Posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowych + sztucze dostarczanych przez Wykonawcę na jego koszt, w pomieszczeniach szkół przeznaczonych do tego celu, w godzinach wskazanych przez Dyrektorów szkół. Sposób i warunki korzystania z istniejącego

wyposażenia szkół Wykonawca ustala we własnym zakresie z Dyrektorem danej jednostki.

III. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania dwutygodniowego jadłospisu i podawania go do wiadomości osób uprawnionych poprzez wywieszenie w miejscu wydawania posiłków.

IV. W przypadku mniejszej ilości uczniów uprawnionych w danym dniu Wykonawca zobowiązany jest rozdzielić niewydajne posiłki rodzicom uprawnionych, a nieobecnych uczniów.

V. Transport posiłków musi spełniać wymagania konieczne do zapewnienia właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych, na własny koszt, w przenośnych termosach z utrzymaniem odpowiedniej temperatury posiłków. Wykonawca zobowiązuje się do załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór zużytych pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w następnym dniu dostawy posiłków. W przypadku przerw weekendowych za zgodą dyrektora szkoły pojemniki z piątku mogą być przechowane do poniedziałku. W przypadku braku zgody dyrektora szkoły i w przypadku przerw w dożywianiu dłuższych niż 3 dni Wykonawca jest obowiązany zebrać pojemniki i odpady w tym samym dniu.

VI. Szacunkowa liczba osób objętych dożywianiem to ok. **90** (liczba ta w trakcie roku 2018 może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu o ok. 30%.) W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie lub zmniejszenie liczby posiłków. Określona liczba osób objętych posiłkiem jest wartością prognozowaną i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń, co do wysokości faktycznej należności z tytułu wykonania zamówienia.

VII. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych, będzie leżało to w interesie Zamawiającego. W związku z tym Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

VIII. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorami szkół lub wskazanymi pracownikami oraz kierownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej lub inną osobą upoważnioną w zakresie realizacji dożywiania (przyjmowanie zgłoszeń, rezygnacja z posiłków itp.).

3. Miejsce wykonania usługi:

Miejscem wykonania usługi będzie pięć szkół znajdujących się na terenie gminy Łęka Opatowska.

4. Termin realizacji zamówienia:

Umowa realizowana będzie od 01 stycznia 2018 roku do 30 czerwca 2018 roku.

5. Terminy mające wpływ na realizację zamówienia:

- data wystawienia i doręczenia faktury za miesięczną realizację zamówienia (wraz z załączoną imienną listą dzieci korzystających z posiłków) – do 2 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym realizowane jest zamówienie.

- termin zapłaty za otrzymaną fakturę – 14 dni od daty wpływu faktury.

6. Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających oraz nie dopuszcza składania ofert częściowych.

7. Oferta będzie oceniana według następujących kryteriów:

I. Zamawiający stosuje przy wyborze oferty kryterium **najniższej ceny**.

Cenę należy obliczyć dla jednego posiłku jednodaniowego w złotych polskich, jako cenę brutto.

Cena oferty stanowi iloczyn przewidywanej liczby posiłków i ceny jednostkowej brutto. Kalkulując cenę za jeden posiłek Wykonawca powinien uwzględnić koszty wytwarzania i dostawy posiłku, oraz naczynia jednorazowe. Cena może być tylko jedna i nie podlega waloryzacji w trakcie realizacji zamówienia

II. Zamawiający zawrze z wybranym przez siebie Wykonawcą umowę cywilnoprawną na realizację zamówienia.

III. Umowa na realizację zamówienia zostanie zawarta z oferentem, który spełnił wszystkie wymagania określone w zapytaniu ofertowym i przedłożył ofertę o najniższej cenie oraz wszystkie wymagane załączniki.

IV. W toku badania oceny oferty Zamawiający może żądać udzielenia przez oferenta wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.

8. Wymagania wobec wykonawcy oraz niezbędne dokumenty:

- co najmniej roczne doświadczenie w organizowaniu żywienia zbiorowego.

-nie wykluczony na podstawie art. 24 ustawy z dn. 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych.

W celu wykazania spełnienia przez Wykonawcę warunków, o których mowa w w/w artykule należy przedłożyć **Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia.**

- aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust.1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzieleniu zamówienia albo składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy.

- zaświadczenie o nadaniu numeru NIP.

-spełniający warunki zawarte w art. 22 ust. 1 ustawy z dn.29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych. W celu wykazania spełnienia przez Wykonawcę warunków, o których mowa w w/w artykule należy przedłożyć **Oświadczenie o spełnieniu warunków.**

- koncesja, zezwolenia lub licencja tj. aktualne zaświadczenie od PPIS o wpisie do rejestru zakładów zgodnie z art. 61 i art. 62 Ustawy z dnia 25. 08. 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Warunki dodatkowe – klauzula społeczna:

- wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do zatrudnienia min. 50% osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 roku o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych

9. Miejsce i termin złożenia oferty:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Akacyjowa 4, 63-645 Łęka Opatowska – **do dnia 14.12.2018 r. do godz. 10.00**
(decyduje data wpływu do Ośrodka).

Wymagane dokumenty aplikacyjne należy złożyć w zamkniętej kopercie, z dopiskiem:

„Odpowiedź na zapytanie ofertowe na wykonanie usługi wytworzenia i dostarczenia osobom uprawnionym jednodaniowego gorącego posiłku.”

Formularze złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

Zamawiający przewiduje podpisanie umowy na wykonanie przedmiotu zamówienia z wykonawcą, który przedstawi najniższą cenę.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do swobodnego wyboru oferty oraz odstąpienia od wyboru oferty, bez podania przyczyny i ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.

10. Warunki płatności: rachunek do umowy lub faktura.

11. Termin związania ofertą: 30 dni od ostatecznego terminu składania ofert.

12. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami: Lipińska Aniela, e -mail: gops@leka-opatowska.pl
tel. 627814525

13. Sposób przygotowania oferty: ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim.

Zapytanie ofertowe

poniedziałek, 04 grudnia 2017 12:13

Załączniki:

1. Oferta

2. Oświadczenie