

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. Zamawiający:

Gmina Wojnicz
ul. Rynek 1, 32-830 Wojnicz
NIP 873-263-01-30

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Wojniczu
ul. Krzywa 16, 32-830 Wojnicz
Tel. 14/6790-030 lub 14/666-40-30

Zaprasza do złożenia ofert cenowych na:

DOŻYWIANIE DZIECI I MŁODZIEŻY W SZKOŁACH NA TERENIE GMINY WOJNICZ W 2017 ROKU

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie oraz wydanie posiłków (obiad dwudaniowy) łącznie dla około 20 dzieci i młodzieży w niżej wymienionych placówkach oświatowych funkcjonujących na terenie gminy Wojnicz:

- Zespół Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Białolinach Radłowskich,
- Zespół Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Grabnie,
- Publiczna Szkoła Podstawowa Stowarzyszenia Przyjaciół Szkół Katolickich w Łoponiu.
- Publiczna Szkoła Podstawowa Stowarzyszenia Przyjaciół Szkół Katolickich w Milówce.
- oraz przygotowanie i dostarczenie posiłków dwudaniowych dla osób dorosłych

2. Zamówienie obejmuje:

- przygotowanie, transport i wydanie posiłków w siedzibach placówek oświatowych dla dzieci i młodzieży z terenu gminy Wojnicz, o gramaturze: zupa ok. 350 – 450 ml oraz drugie danie ok. 400 g. Wykonawca dostarcza również jednorazowe naczynia, na których wydawane będą posiłki, oraz sztućce.

- przygotowanie i dostarczenie posiłków dwudaniowych dla osób dorosłych wydawanych w dni nauki szkolnej dla podopiecznych GOPS Wojnicz, którym decyzją Kierownika przyznano pomoc w formie gorącego posiłku oraz osobom wskazanym przez GOPS, które własnym staraniem nie mogą go sobie same zapewnić ale należność za obiady mogą opłacać z własnych środków finansowych Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach jednorazowych.

Gramatura dla osób dorosłych: zupa ok. 450 ml. drugie danie ok. 500 g.

3. Rozliczenie z GOPS Wojnicz dotyczące osób dorosłych, którym wydano decyzję przyznającą pomoc, będzie następowało raz w miesiącu na podstawie faktury VAT wystawionej oddzielnie dla każdej osoby dorosłej z wyszczególnieniem ilości wydanych posiłków, stanowiące załącznik nr 1 umowy.

4. Rozliczenie dotyczące osób dorosłych wskazanych przez GOPS Wojnicz, które będą pokrywały koszty posiłków z własnych środków finansowych będzie odbywało się bezpośrednio z Wykonawcą bez udziału GOPS Wojnicz.

5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

6. Posiłki powinny być przygotowane w oparciu o Rozporządzenie 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. z 2016 r. poz. 1154) obowiązujące od dnia 01.09.2016 r.

7. Przygotowanie posiłków ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia; zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia Dzieci i Młodzieży zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia; dowóz ciepłych obiadów do szkół w samochodzie spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitaro - Epidemiologiczną; transport obiadów w atestowanych termosach i/lub naczyniach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości.

8. Proponowane menu (zawarte w załączniku nr 2) stanowi jedynie otwarty katalog posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w uzgodnieniu pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą. Wykonawca może zaoferować odmienne menu lecz o równoważnej wartości energetycznej poszczególnych składników żywieniowych. Wykonawca zapewni urozmaicony jadłospis (posiłki nie powinny powtarzać się w ciągu 1 tygodnia). Do złożonej oferty Wykonawca załączy proponowany jadłospis, uwzględniający wytyczne Zamawiającego wynikające z zapytania ofertowego.

9. Wszystkie etapy procesu produkcyjnego powinny przebiegać bez zbędnych przestoju, celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych.

10. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

11. Formy dostarczenia posiłków dla osób dorosłych, którym decyzją Kierownika przyznano pomoc:

- dowieszenie przez firmę cateringową pod wskazany adres i / lub
- dowieszenie do ustalonego miejsca tj. szkoła , sklep itp., z którego posiłek zostanie odebrany osobiście przez osobę lub osobę upoważnioną.

O sposobie dostarczania posiłku dla osób dorosłych, Zamawiający poinformuje Wykonawcę.

12. Formę dostarczenia posiłków dla osób opłacających posiłek z własnych środków , osoby uzgadniają osobiście z Wykonawcą.

13. Posiłki będą dostarczane i wydawane przez pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, wyłącznie w dni, w których odbywa się nauka w szkołach w pomieszczeniach do tego wyznaczonych przez dyrektora placówki. Jeśli dzieci będą uczęszczać do szkoły w inny dzień np. odpracowywać zajęcia szkolne, dzieci objęte są tą formą pomocy lecz ten fakt szkoły zgłaszają z 3 dniowym wyprzedzeniem dowożącemu i wydającemu posiłki.

14. Zmiana ilości posiłków jest możliwa po uzgodnieniu z dyrektorem placówki i zatwierdzeniu tej zmiany przez GOPS.

15. Zamawiający zastrzega, że podana liczba osób korzystających z posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmianie w trakcie obowiązywania umowy, w zależności od ilości

uczniów uprawnionych do otrzymywania posiłków. Liczba dzieci może być weryfikowana z 1 dniowym wyprzedzeniem.

16. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków osoby wyznaczone przez dyrektorów szkół zgłaszać będą Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.

17. Godzina wydawania posiłków w szkołach jest ustalana przez Wykonawcę indywidualnie dla każdej placówki bezpośrednio z dyrekcją szkoły.

18. W pomieszczeniach wydawania posiłków w miejscu widocznym dostarczający wywiesza aktualne menu.

19. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych na realizację zamówienia.

20. Płatność za wykonane zamówienie będzie realizowana w okresach miesięcznych, po wystawieniu faktur VAT przez Wykonawcę, w terminie do 14 dni od daty wpływu FVAT do Zamawiającego.

Termin: Od 2 stycznia 2017 r. do 23 czerwca 2017 r. – w dniach nauki szkolnej.

Miejsce: Placówki oświatowe funkcjonujące na terenie gminy Wojnicz:

- Zespół Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Biadolinach Radłowskich,
- Zespół Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Grabnie,
- Publiczna Szkoła Podstawowa Stowarzyszenia Przyjaciół Szkół Katolickich w Łoponiu.
- Publiczna Szkoła Podstawowa Stowarzyszenia Przyjaciół Szkół Katolickich w Milówce.

IV. Wykonawca związany jest ofertą 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

V. Dokumenty, jakie wykonawca powinien załączyć do oferty:

1. Wypełniony i podpisany przez Wykonawcę formularz cenowo – ofertowy wg załączonego wzoru,
2. Dokument wydany przez Sanepid potwierdzający posiadanie zezwolenia na prowadzenie usługi cateringowej (oryginał lub kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy),
3. Proponowany jadłospis obejmujący okres 1 dekady,
4. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu (oryginał lub kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy),
5. Co najmniej 3 referencje potwierdzające wykonywanie usług o charakterze będącym przedmiotem niniejszego zamówienia (oryginał lub kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy).

VI. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej w języku polskim.
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje pocztą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej jest zobowiązana do niezwłocznego potwierdzenia faktu jego otrzymania.

.....
(pieczęć wykonawcy)

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
32-830 Wojnicz ul. Krzywa 16
tel. 14 67-90-030
Identyf. 850019547 NIP 873-26-32-488

Załącznik nr 1

Gmina Wojnicz
ul. Rynek 1, 32-830 Wojnicz
NIP 873-263-01-30

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
w Wojniczu
ul. Krzywa 16, 32-830 Wojnicz

OFERTA

Odpowiadając na ogłoszenie Zapytania Ofertowego na:

DOŻYWIANIE DZIECI I MŁODZIEŻY W SZKOŁACH NA TERENIE GMINY WOJNICZ W 2017 ROKU

oferuję/my wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymogami zawartymi
w Zapytaniu Ofertowym za cenę:

I. Cena netto za jeden posiłek – obiad dwudaniowy dla dzieci i młodzieży:

..... PLN

słownie złotych:

VAT ...% w kwocie PLN

słownie złotych:

Cena brutto za jeden posiłek – obiad dwudaniowy:

..... PLN

słownie złotych:

II. Cena netto za jeden posiłek – obiad dwudaniowy dla osób dorosłych:

..... PLN

słownie złotych:

VAT ...% w kwocie PLN

słownie złotych:

Cena brutto za jeden posiłek – obiad dwudaniowy:

..... PLN

słownie złotych:

1. Oświadczam/y, że:

- 1) zobowiązuję/zobowiązujemy się wykonać zamówienie,
- 2) akceptuję/akceptujemy warunki płatności;
- 3) zapoznałem/liśmy się z warunkami podanymi przez Zamawiającego w zapytaniu ofertowym i nie wnoszę/wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń,
- 4) uzyskałem/uzyskaliśmy wszelkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i wykonania zamówienia,
- 5) uważam/y się za związanych niniejszą ofertą przez 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert,

- 6) posiadam/y uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
 - 7) posiadam/y niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub posiadam dostęp do potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów,
 - 8) znajduję/emy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
2. W przypadku udzielenia mi/nam zamówienia zobowiązuję/zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego;
3. Całość zamówienia zrealizuję/emy samodzielnie./ Poniższą część zamówienia zrealizuję/emy przy udziale podwykonawców¹:

.....

4. Do oferty dołączono następujące dokumenty:

- dokument wydany przez Sanepid potwierdzający posiadanie zezwolenia na prowadzenie usługi cateringowej (oryginał lub kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy),
- proponowany jadłospis obejmujący okres 1 dekady,
- aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy (oryginał lub kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy),
- co najmniej 3 referencje potwierdzające wykonywanie usług o charakterze będącym przedmiotem niniejszego zamówienia (oryginał lub kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy).

Nazwa i adres **WYKONAWCY** :

.....
.....

NIP

REGON

Adres, na który Zamawiający powinien przysyłać ewentualną korespondencję:

.....

Osoba wyznaczona do kontaktów z Zamawiającym:

.....

numer telefonu:

Numer faksu:

e-mail:

....., dn. __ . __ . 2016 r.

.....
Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy oraz pieczętka / pieczętki

¹niepotrzebne skreślić

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przygotowanie, dostarczenie i wydawanie ciepłych posiłków (obiad dwudaniowy) w placówkach oświatowych:

- Zespół Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Biadolinach Radłowskich,
- Zespół Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Grabnie,
- Publiczna Szkoła Podstawowa Stowarzyszenia Przyjaciół Szkół Katolickich w Łoponi, u,
- Publiczna Szkoła Podstawowa Stowarzyszenia Przyjaciół Szkół Katolickich w Milówce.

oraz przygotowanie i dostarczenie posiłków dwudaniowych dla osób dorosłych

Zamówienie obejmuje dożywanie łącznie około 20 dzieci objętych tą formą pomocy w okresie od 02.01.2017r do 23.06.2017r.

2. Proponowane menu w zakresie gorących posiłków oczekiwane przez Zamawiającego dla dzieci powinno obejmować posiłki o gramaturze: zupa ok. 350 – 450 ml, drugie danie ok. 400 g:

- gramatura dla osób dorosłych: zupa ok. 450 ml. drugie danie ok.500 g.

PROPONOWANE MENU:

- zupa kminkowa z grzankami, kotlet drobiowy, ziemniaki, surówka z marchwi,
- zupa pomidorowa z makaronem, schab pieczony w sosie, ziemniaki, sałatka z czerwonej kapusty,
 - rosół z tartym ciastem, łazanki z kapustą,
 - zupa kalafiorowa z ziemniakami, zrazy wieprzowe w sosie np. koperkowym, buraczki z chrzanem,
- zupa ogórkowa z ziemniakami, racuchy,
- rosół z makaronem, sznyceł drobiowy, ziemniaki, surówka z marchwi i jabłek,
- zupa jarzynowa, ryba smażona, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty,
- zupa krem groszkowy z grzankami, kopytka,
- zupa pomidorowa z ryżem, kasza jęczmienna, gulasz, surówka z marchwi i jabłek,
- zupa krupnik, makaron z serem.


3. W gestii Wykonawcy jest również dostarczanie jednorazowych naczyń i sztućców, na których będą wydawane posiłki.

4. Transport, naczynia oraz sztućce wchodzi w cenę posiłków.

5. Posiłki powinny być przewożone w termosach gastronomicznych i/ lub naczyniach jednorazowych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku lub innego podmiotu uprawnionego.

6. Wykonawca zapewni mycie termosów po wydanych posiłkach we własnym zakresie, ze względu na brak możliwości zorganizowania tego procesu w szkole.

7. W ramach zamówienia Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków oraz zużytych opakowań. W tym celu dostarczy do poszczególnych szkół odpowiedniej ilości i wielkości pojemniki. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.

Z up. Burmistrza

mgr Agata Biernacka
Kierownik GOPS