

NR GOPS.271.1.2016

**ZAPYTANIE OFERTOWE**  
**o wartości szacunkowej nie przekraczającej kwoty 14 000 euro**

**Zamawiający:** Gmina Nowa Ruda - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie  
57-402 Nowa Ruda, ul. Kłodzka 27, Tel. 74 872 45 72, fax. 74 872 90 17

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej z siedzibą w Nowej Rudzie przy ul. Kłodzkiej 27**

**ZAPRASZA**

do składania ofert cenowych na wykonanie zadania pn. : „Przygotowanie i dostawa posiłków dla dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz Publicznego Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie w okresie od 01.03.2016 r. do 24.06.2016r.”

**I. Nazwa zamówienia:** Przygotowanie i dostawa posiłków dla dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz Publicznego Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie w okresie od 01.03.2016 r. do 24.06.2016r.

**II. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonywanie niżej wymienionych usług w okresie od 01.03.2016r. do 24.06.2016r.:

1/ przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych dla uczniów Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz Publicznego Gimnazjum im. Noblistów Polskich oraz osób dorosłych (w Ludwikowicach Kłodzkich około 60 obiadów dziennie, w Jugowie około 30 obiadów dziennie),

2/ przygotowanie i dostawa śniadań dla uczniów do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz Publicznego Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie ( w Ludwikowicach około 30 śniadań dziennie, w Jugowie około 30 śniadań dziennie)

Zamawiający zastrzega, iż podana ilość posiłków w okresie obowiązywania umowy ma charakter orientacyjny i nie stanowi dla Zamawiającego zobowiązania do zakupu posiłków w podanej ilości. Ilość posiłków uzależniona jest od ilości uczniów i dorosłych korzystających z posiłków.

2. Kody CPV zamówienia :

- 1) przygotowywanie posiłków –55321000-6
- 2) dowożenie posiłków – 55520000-1
- 3) usługi dostarczania posiłków do szkół – 5552400-9
- 4) usługi gotowania posiłków - 55322000-3

3. Dożywianie odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od dnia podpisania umowy, nie wcześniej jednak niż od dnia 1 marca 2016 r. do dnia 24 czerwca 2016 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (przerwy świąteczne, inne wskazane przez Zamawiającego lub dyrekcję placówek oświatowych).

4. Temperatura dostarczanych obiadów nie może być niższa niż 63 °C.

5. Forma posiłków: śniadanie oraz obiad (zupa + drugie danie i kompot)

6. Wymagania zamawiającego wobec wykonawcy w zakresie przygotowywania posiłków :  
Wartość kaloryczna posiłków wymienionych –min. 1200 kcal

Śniadania: bułka z masłem oraz:

- a) wędliną i dodatkiem (pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka, papryka itp.) -2 razy w tygodniu,
- b) żółtym serem, twarogiem, jajkiem, pasztetem i dodatkami (jogurt, owoce) – 3 razy w tygodniu

Zupy:

przygotowywane na wywarze mięsnym z dużą ilością warzyw, np. jarzynowa, pomidorowa, kalafiorowa, fasolowa, grochówka, barszcz biały, barszcz czerwony, żurek itp. – 450g,

II dania :

II dania winny składać się z 3 rodzajów produktów :

- 1/ produktów białkowych pochodzenia zwierzęcego (zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników, np. jaj, serów, ryb)
- 2/ produktów objętościowych (ziemniaki, kasze, makaron, ryż)
- 3/ produktów owocowo-warzywnych, z uwzględnieniem warzyw i owoców surowych.

Posiłki winny zawierać :

- 1/ białko – ok.15 % ,
- 2/ węglowodany – ok.50-55 % ,
- 3/ tłuszcze – ok.30-35 %.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki:

- jeden raz w tygodniu obiady z rybą: ryba – 150g, dodatek w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu lub makaronu – 150g i surówek lub jarzyn gotowanych – 100g,
- dwa razy w tygodniu obiady bezmięsne: naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, racuchy, krokiety, dania z makaronem, krokiety, gołąbki- 400 g
- dwa razy w tygodniu obiady mięsne: udko z kurczaka, kotlet schabowy, kotlet z fileta z indyka lub kurczaka , kotlet mielony, gulasz mięsny – 150g, dodatek w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu lub makaronu – 150g i surówek lub jarzyn gotowanych – 100g,
- posiłki powinny być urozmaicone i o wysokiej jakości odżywczej,
- posiłki muszą posiadać wartość energetyczną zgodną z normą żywieniową, muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego ( wg Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych punktów kontroli HACCP).

Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości muszą spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym. Posiłki powinny być przygotowane z komponentów zakupionych przez Wykonawcę. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi. Należy uwzględnić wartość kaloryczną i odżywczą dla dzieci w wieku szkolnym i osób dorosłych uzgodnione z dietetykiem. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.

Wskazane jest zapewnienie korzystającym z dożywiania sezonowych owoców.

Zamawiający nie dopuszcza stosowania w przygotowywanych posiłkach półproduktów sojowych i ziemniaków w formie gotowego puree.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości zwiększania przez wykonawcę kaloryczności posiłku poprzez stosowanie zwiększonych porcji produktów objętościowych /np. ziemniaki, pieczywo/.

### **III. Szczegółowy zakres zadania**

1. Dostawy posiłków odbywać się będą od poniedziałku piątku, dwa razy dziennie (1 raz śniadanie, 1 raz obiad), w okresie od podpisania umowy, tj. nie wcześniej niż od dnia 1 marca 2016 r. do dnia 24 czerwca 2016 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (przerwy świąteczne, inne wskazane przez

- Zamawiającego lub dyrekcję placówek oświatowych).
2. Cena dostarczanych posiłków będzie niezmienna przez cały okres dostaw.
  3. Ilość posiłków jest orientacyjna i może ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego. Konkretna ilość posiłków, które będą dostarczane w danym dniu będzie zamawiana z 24 godzinnym wyprzedzeniem (telefonicznie, w drodze elektronicznej lub na piśmie).
  4. Zamawiający nie poniesie żadnych konsekwencji w związku ze zmniejszeniem ilości zaplanowanych posiłków.
  5. Posiłki winny być wydawane
    - śniadania – w godzinach 8:45 – 9:00
    - obiady między godz.11:00 a 13:00
  6. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami HACCP w kuchni w budynku Publicznego Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie, natomiast wydawanie posiłków odbywać się będzie w stołówce Publicznego Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie oraz Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich.
  7. Zamawiający zapewnia wykonawcy dostęp do w/w pomieszczeń.
  8. Termosy z posiłkami dostarczane będą do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich przez wykonawcę bezpośrednio do pomieszczenia, w którym będą one porcjowane.
  9. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków. Wykonawca zadba o należyłą czystość pojemników, w których odbywać się będzie transport posiłków. Oferowana przez Wykonawcę cena ma zawierać w sobie wszystkie nośniki kosztów, w tym również transport w okresie wykonania zamówienia.
  10. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
  11. Posiłki mają być wydawane na zastawie stołowej będącej w dyspozycji Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz Publicznego Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie – dla uczniów w/w szkół, natomiast dla osób dorosłych w jednorazowych pojemnikach posiadających atest i certyfikat zezwalający na kontakt pojemników z żywnością.
  12. Wykonawca będzie przekazywał zamawiającemu do akceptacji jadłospis miesięczny z tygodniowym wyprzedzeniem przed rozpoczęciem miesiąca kalendarzowego. Jadłospis winien zawierać gramaturę wszystkich produktów składających się na konkretny posiłek. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia. Jadłospisy winny być zatwierdzone i podpisane imieniem i nazwiskiem przez dietetyka posiadającego odpowiednie uprawnienia.
  13. Porcjowaniem i wydawaniem posiłków zajmować się będzie wykonawca.
  14. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami placówek oświatowych i Kierownikiem GOPS w Nowej Rudzie.
  15. Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia w ofercie wszystkich kosztów związanych z realizacją zamówienia.
  16. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
  17. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających do wysokości 50% zamówienia podstawowego.

#### **IV. Warunki udziału w postępowaniu wraz z ich opisem oraz oświadczenia i dokumenty, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy są uprawnieni do wykonywania działalności będącej przedmiotem zamówienia.

Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia:

1. Zobowiązany jest posiadać doświadczenie w zakresie realizacji co najmniej 1 usługi, której

zakres obejmował przygotowanie, dowożenie i wydawanie posiłków dla co najmniej 50 osób w okresie 2013-2015 r.

Uwaga : Na potwierdzenie spełnienia tego warunku Wykonawca ma przedstawić wykaz zrealizowanej co najmniej 1 usługi wyżej opisane wraz z podaniem:

- 1) wartości,
- 2) przedmiotu zamówienia,
- 3) dat wykonania (od-do),
- 4) podmiotu, na rzecz którego usługi zostały wykonane,
- 5) miejsca wykonania zamówienia.

2. Wykonawca musi przedstawić aktualną decyzję Państwowego Inspektoratu Sanitarnego o dopuszczeniu zakładu do prowadzenia działalności w zakresie: produkcji i obrotu żywnością oraz dostarczania żywności dla odbiorców zewnętrznych (catering).

3. Wykonawca będzie dysponował środkami transportu do przewozu żywności .

4. Wykonawca będzie dysponował minimum 2 osobami zatrudnionymi przy przygotowaniu i transporcie posiłków.

Uwaga: Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wykaz środków transportu do przewozu żywności, którymi będzie dysponował w okresie realizacji zamówienia oraz wykaz osób.

**V. Termin i miejsce wykonania zamówienia:** Zespół szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz Publiczne Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie w terminie od dnia 1 marca 2016 roku do 24 czerwca 2016 roku.

## **VI. Rodzaje i opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty**

Wykonawca przedstawi w ofercie :

- 1) cenę całkowitą netto i brutto obejmującą całość przedmiotu zamówienia, podając ją w zapisie liczbowym i słownie. Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zadania, w tym podatek VAT w ustawowej wysokości ( jeżeli wykonawca nie jest podatnikiem VAT – wpisuje w ofercie „ wykonawca nie jest podatnikiem VAT ”, a także inne koszty niezbędne do zrealizowania pełnego zakresu zamówienia. Cena oferty ma być wyrażona w PLN zgodnie z polskim systemem płatniczym, z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.
- 2) cenę jednostkową brutto obejmującą łącznie śniadanie i obiad.

Na ocenę oferty składa się :

- 1/ cena,
- 2/ pozytywne referencje za jakość dostarczonych posiłków.

Zamawiający wymaga, by Wykonawca przedstawił pozytywne referencje za jakość dostarczanych posiłków (w rozumieniu Zamawiającego – przynajmniej jedna pozytywna referencja).

Za przedstawioną pozytywną referencję Wykonawca otrzyma 100 pkt. Zamawiający nie zastosował gradacji punktów za to kryterium w zależności od ilości przedstawionych referencji.

Złożone oferty oceniane będą według następujących kryteriów i wag:

- 1/ cena – waga kryterium – 95 %
- 2/ pozytywne referencje za jakość dostarczanych posiłków – waga kryterium -5%

Sposób obliczania ceny oferty zamawiający ustalił następująco :

- 1/ ofercie o najniższej cenie przyznana zostanie maksymalna ilość punktów (100), pozostałym zaś

oferantom przyznana zostanie odpowiednia ilość punktów obliczona na podstawie następującego wzoru :

$$\text{ilość punktów oferty badanej} = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena w ofercie badanej}} \times 100$$

przy założeniu, że do wyliczeń brana będzie pod uwagę wartość całkowita brutto oferty za wykonanie całości usługi.

2/ ofertom zawierającym pozytywne referencje dotyczące jakości dostarczanych posiłków zostanie przyznanych 100 pkt.

Suma punktów uzyskana przez ofertę zostanie przemnożona przez wagi obydwu kryteriów.

Wybrana zostanie oferta, która uzyska łącznie największą ilość punktów.

W toku oceny ofert Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wszystkich wyników do dwóch miejsc po przecinku.

## **VII. Określenie sposobu, terminu i miejsca składania ofert:**

- 1) Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie lub innym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez jej uszkodzenia. Kopertę lub inne opakowanie należy oznaczyć nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy i nazwą adresata : Gmina Nowa Ruda - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie, 57-402 Nowa Ruda, ul. Kłodzka 27 oraz zamieścić napis: „OFERTA NA : „Przygotowanie i dostawę posiłków dla dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz Publicznego Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie w okresie w okresie od 01.03.2016 r. do 24.06.2016r.” oraz z adnotacją „Nie otwierać przed dniem 24.02.2016r., godz. 9:00”
- 2) Oferty należy składać w terminie do dnia 24.02.2016r. do godz. 9:00 w siedzibie Zamawiającego: Gmina Nowa Ruda - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie, 57-402 Nowa Ruda, ul. Kłodzka 27 , sekretariat – II piętro  
Decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego.
- 3) Otwarcie ofert nastąpi w dniu 24.02.2016 r. o godz. 9:15 w siedzibie Zamawiającego
- 4) Oferta ma być napisana czytelną i trwałą techniką
- 5) Wykonawcy będą związani złożoną ofertą przez okres 30 dni, licząc od daty ostatecznego terminu składania ofert.

## **VIII. Dokumenty, jakie mają dostarczyć Wykonawcy:**

- 1) Formularz oferty – załącznik nr 1
- 2) Wykaz wykonanych usług – załącznik nr 2
- 3) Decyzję właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej zezwalającą na prowadzenie działalności objętej niniejszym postępowaniem,  
Weryfikacja spełniania warunku odbędzie się na podstawie przedstawionego dokumentu, na zasadzie spełnia /nie spełnia warunku.
- 4) Zaświadczenie lub postanowienie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu, którymi Wykonawca będzie świadczyć usługi w ramach niniejszego postępowania, spełniają wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594), zezwalające tym samym na

transport żywności.

Weryfikacja spełniania warunku odbędzie się na podstawie przedstawionego dokumentu , na zasadzie spełnia / nie spełnia warunku.

5) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji działalności gospodarczej.

Weryfikacja spełniania warunku odbędzie się na podstawie przedstawionego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji – na zasadzie spełnia/nie spełnia warunku.

6) W postępowaniu o udzielenie zamówienia wykonawca zobowiązany jest do złożenia oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, braku podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu oraz o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej (wzór oświadczenia - załącznik nr 3).

Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Oferenci zobowiązują się nie podnosić jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu względem Zamawiającego. Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych.

### **IX. Osoby uprawnione do kontaktowania się z Wykonawcami oraz zasady porozumiewania się wykonawców i zamawiającego**

1. Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami jest Marzena Remplakowska - zastępca Kierownika GOPS Nowa Ruda, tel. 501 085 271, fax: 074 872 90 17 email:poczta@gops.nowaruda.pl

2. Korespondencja w sprawie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego może być prowadzona w formie pisemnej, za pomocą faxu i poczty elektronicznej.

3. W przypadku prowadzenia korespondencji za pomocą faxu i poczty elektronicznej każda ze stron na żądanie drugiej winna niezwłocznie potwierdzić fakt jej otrzymania.

### **X. Sposób prowadzenia postępowania**

1. Niniejsze postępowania prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego, do zamówienia nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych ( Dz.U. z 2015 r. poz. 2164) zgodnie z art. 4 pkt 8 ww. ustawy .

2.W postępowaniu nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy prawo zamówień publicznych.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od zawarcia umowy bądź wycofania niniejszego zapytania ofertowego bez podania przyczyn.

### **XI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Wzór umowy stanowi załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego .

2. Ogłoszenie o rozstrzygnięciu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wywieszone zostanie na tablicy ogłoszeń zamawiającego oraz opublikowane zostanie na jego stronie internetowej.

3. Powyższe ogłoszenie otrzymają również Wykonawcy uczestniczący w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

4. W zawiadomieniu wysłanym do wykonawcy, którego oferta została wybrana określony zostanie termin i miejsce podpisania umowy.

#### **Załączniki:**

- 1) formularz oferty
- 2) wykaz wykonanych usług
- 3) oświadczenie
- 4) wzór umowy