

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczące zamówienia o wartości szacunkowej nie przekraczającej w skali roku wyrażoną w złotych równowartość kwoty 30.000 euro.

### DOŻYWIANIE UCZNIÓW W SZKOŁACH NA TERENIE GMINY SIDRA

#### 1. Nazwa zamawiającego:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Sidrze

NIP 545-152-95-15

Ul. Rynek 5 16-124 Sidra, woj. podlaskie

Tel. /fax 85 722 09 89

Tel. 85 722 09 83

e-mail [gopssidra@wp.pl](mailto:gopssidra@wp.pl)

Zwraca się z zapytaniem ofertowym w zakresie niżej określonego przedmiotu zamówienia .

#### 2. Określenie przedmiotu zamówienia:

„Dożywianie uczniów w szkołach na terenie Gminy Sidra”

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień:

(CPV): 55320000-9 Usługi podawania posiłków

(CPV): 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

(CPV): 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

(CPV): 55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

#### 3. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi dożywiania uczniów w szkołach na terenie Gminy Sidra polegającej na przygotowywaniu i dostarczeniu posiłku do poszczególnych szkół.

1) Liczba dzieci korzystających z obiadów – około 117 uczniów /liczba dotyczy dzieci finansowanych z programu „pomoc państwa w zakresie dożywiania” /liczba dzieci zapewne się zwiększy po zebraniu deklaracji na korzystanie z obiadów- dokładnej liczby nie jesteśmy w stanie na chwilę obecną przedstawić.

2) Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).

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

4) Porcja dzienna dostarczana przez Wykonawcę składać się będzie z jednego posiłku dwudaniowego, tj. obiadu

5) Wykonawca indywidualnie uzgodni z Dyrektorami poszczególnych szkół godziny wydawania posiłków obiadowych między godz. 10:00 a 12:00. Wykonawca będzie zobowiązany dostosować się do terminów wyznaczonych przez Dyrektorów poszczególnych szkół tak, aby nie dezorganizować rozkładu lekcji i przerw w szkołach.

#### 6) Rodzaj posiłków:

Obiady dwudaniowe - zupa, drugie danie, kompot lub sok owocowy

zupa - dziesięć rodzajów zup nie powtarzających się w ciągu dwóch tygodni podawana z pieczywem

trzy razy w tygodniu - obiad drugodaniowy mięsny podawany z surówką lub gotowanymi jarzynami (danie mięsne musi występować w co najmniej sześciu rodzajach nie powtarzających się w przeciągu dwóch tygodni; do dań mięsnych nie zalicza się wątróbki, kaszanki, bigosu);

dwa razy w tygodniu - obiad drugodaniowy z rybą lub naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, makaron z serem itp. (ryba, naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, makaron z serem mają być podawane przemiennie - w każdym tygodniu inne danie).

Drugie danie podawane trzy razy w tygodniu z ziemniakami. W pozostałe dni mogą być stosowane zamienniki takie jak ryż, kasze, makaron (nie dotyczy dni, w których drugie danie składa się z naleśników, placków ziemniaczanych, pierogów itp.). W tym samym tygodniu dany rodzaj surówki lub jarzyn gotowanych nie może się powtórzyć. Do każdego rodzaju posiłku ma być podawany napój (kompot owocowy lub sok w 100% owocowy nie gazowany). Dwa razy w tygodniu do posiłków dodatkowo podawane będą owoce około 150 g (jabłka, gruszki, śliwki, banany, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie, kiwi)

7) Wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych 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. Wykonawca zapewni urozmaicony jadłospis (posiłki nie powinny powtarzać się w ciągu 1 tygodnia).

8) Ilość posiłków w danym miesiącu będzie zależna od ilości dzieci dożywianych w ramach programu dożywianie oraz od ilości dzieci, które zadeklarują chęć korzystania z obiadów odpłatnie zgodnie z zamówieniem składanym na piśmie przez rodzica oraz nauczycieli deklarujących

chęć korzystania z posiłków. Wykonawca będzie miał również obowiązek przygotowania i wydania posiłków uczniom nie objętym programem dożywiania a chcącym indywidualnie płacić za posiłek, po cenie wskazanej w ofercie.

9) Zamawiający zastrzega, iż liczba dzieci zadeklarowanych na dany miesiąc może ulec zmianie w sytuacjach, których zamawiający nie mógł przewidzieć np.: z powodu choroby dziecka.

11) W kwestii Wykonawcy jest również zapewnienie osoby do wydawania posiłków oraz obowiązek zmycia i wyparzenia naczyń/dotyczy Zespołu Szkół w Sidrze/.

12) Posiłki mają być porcjowane i wydawane na naczyniach jednorazowego użytku w pomieszczeniach stołówki Zespołu Szkół w Sidrze lub w uzgodnieniu z Dyrektorem Zespołu Szkół w Sidrze za odpowiednią odpłatnością korzystanie z naczyń znajdujących się na stanie stołówki Zespołu Szkół /dotyczy tylko Zespołu Szkół w Sidrze/ i pomieszczeniach Szkoły Podstawowej w Majewie i Jacowlanach. Wykonawca zapewni odpowiednią ilość sztućców jednorazowych. Posiłki powinny być przywożone w pojemnikach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku..

13) Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem. Transport posiłków powinien być prowadzony samochodami dostosowanymi do przewożenia środków spożywczych. Środek transportu winien być dopuszczony przez SANEPID do przewozu posiłków  
Dożywianie obejmie około 100 dzieci

a) Zespół Szkół w Sidrze - ok. 65

b) Szkoła Podstawowa w Jacowlanach,- ok.30

c) Szkoła Podstawowa w Majewie.- ok. 22

#### **4. Realizacja przedmiotu umowy**

1) Realizacja powyższego zadania polegała będzie na przygotowywaniu, dostarczeniu i wydaniu gorącego posiłku, dzieciom w szkołach.. Posiłki będą serwowane w naczyniach jednorazowych z „sztućcami” jednorazowymi lub w innych równoważnych naczyniach zgodnych z obowiązującymi normami, aprobatami polskimi, oraz U lub z naczyń znajdujących się na wyposażeniu Zespołu Szkół, po wcześniejszym uzgodnieniu.. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania naczyń i sztućców lub innych równoważnych naczyń określonych powyżej na swój koszt. Codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych, jak również zużytych sztućców i naczyń niezależnie od ich ilości. Odpady i naczynia zabiera wykonawca co należy uwzględnić w kosztach.

2) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia (5 dni pobierania nauki w szkołach).

3) Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej (zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tj. Dz. U z 2010 r., nr 136, poz. 914 z późn. zm.)

4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność zamawianego posiłku. Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę, a ewentualne niedopelnienie postawionych wymagań w tym zakresie stanowić będzie podstawę do odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy.

5) Posiłki powinny być dostarczane do szkół i wydane w dniach nauki szkolnej w godzinach ustalonych z przedstawicielami szkoły wskazanymi pisemnie przez dyrektora placówki.

6) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek posiłków we własnym zakresie zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).

7) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Środek transportu winien być dopuszczony przez SANEPID do przewozu posiłków.

8) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku.

9) O czystość termosów zadba Wykonawca.

10) Szczegółowe warunki organizacyjne i finansowe wydzierżawiania szkolnych pomieszczeń kuchennych zostaną określone w umowie zawartej pomiędzy zainteresowanym Wykonawcą a Dyrektorami Szkół.

Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorami szkół i kierownikiem Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Sidrze.

11) Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonywania usługi przez Wykonawcę.

#### **5. Okres wykonania usługi :**

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 07 stycznia 2015 r. do 22 grudnia 2015 r. z uwzględnieniem przerw w nauce zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej w sprawach organizacji roku szkolnego .

#### **6. Do oferty należy dołączyć:**

- Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.

- Decyzję Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności zgodnie z zaproszeniem ofertowym.

**- OŚWIADCZENIE o posiadaniu specjalistycznego środka transportu wg załączonego wzoru./załącznik nr 2**

**7. Oferta powinna zawierać :**

- 1) dane identyfikacyjne Wykonawcy - nazwę, adres, nr Regon, nr NIP, nr telefonu, e - mail,
- 2) średnia cena netto i brutto posiłku dziennie,

Cena oferty winna obejmować wszystkie koszty bezpośrednie i pośrednie jakie wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia dla terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk wykonawcy oraz wszelkie wymagane przepisami podatki i opłaty. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia. Oferta musi mieć formę pisemną i powinna być sporządzona w języku polskim.

**8. Ocena ofert:**

Zamawiający dokona oceny oferty na podstawie następujących kryteriów oceny:

- cena (100%),

Ocenie podlegać będzie średnia cena brutto jednego gorącego posiłku.

**9. Termin i sposób złożenia oferty:**

Pisemną ofertę (zgodnie z załączonym wzorem) prosimy złożyć w jeden z podanych poniżej sposobów w terminie do 15 grudnia 2014 r. Do godz. 12:00

1) oferta pisemna na adres Zamawiającego składać w kopertach, koperta zewnętrzna winna być zaadresowana i opisana w następujący sposób:

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Sidrze**

**Zapytanie ofertowe na**

**„Dożywanie uczniów w szkołach z terenu Gminy Sidra”**

- 2) osobiście w siedzibie Zamawiającego - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Sidrze ul. Rynek 5, 16-124 Sidra, woj. Podlaskie.
- 3) Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 15 grudnia 2014 r. o godz. 13,00.

**10. Udzielenie zamówienia**

Za najkorzystniejszą będzie uznana oferta, spełniająca wymagania formalne i merytoryczne. Oferty niekompletne i częściowe będą odrzucone.

**11. Termin podpisania umowy**

1. Po wyborze oferty sporządzona zostanie umowa na realizację zamówienia.
2. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym będą następowały miesięcznie, w złotych polskich.
3. Pozostałe warunki realizacji zamówienia, w tym orientacyjne godziny dostarczania posiłków do poszczególnych placówek, zostaną ustalone w umowie.

Osoby do kontaktu:

- a) tel.518 081473 – Dyrektor Zespołu Szkół w Sidrze
- b) tel.857220989 lub 857220983 – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Sidrze

Do niniejszego pisma załączono:

- załącznik nr1 -Formularz ofertowy
- załącznik nr 2 - oświadczenie

KIEROWNIK  
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej  
*Lucyna Naruckiewicz*