

ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z art.4 ust.8 ustawy z dnia 29 stycznia 2014r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2013r., poz. 907 ze zm.) zwracamy się z zapytaniem ofertowym o cenę usługi:

Przygotowanie, dostawa i wydawanie gorących posiłków (dwudaniowych obiadów plus kompot/sok) dla uczniów uczęszczających do:

- Szkoły Podstawowej Nr 3 im Josepha Wittiga ul. Srebrna 11 w Nowej Rudzie
- Zespołu Szkół ul. Kopernika 8 w Nowej Rudzie

objętych z Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej pomocą w formie posiłków w dni nauki szkolnej w roku szkolnym 2016/2017.

1. ZAMAWIAJĄCY:

Nazwa: **Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej**
Adres: **ul. Kolejowa 18, 57-400 Nowa Ruda**
telefon: **74 872 10-56**
faks: **74 872 11-66**
godziny urzędowania : **7.30-15.30 /poniedziałek-piątek/**
NIP: **885-10-08-135**
e-mail **mops@mops.nowaruda.pl**

adres strony internetowej Zamawiającego : **bip.mops.nowaruda.pl**

2. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

2.1. Informacje ogólne:

- Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu, dostawie i wydawaniu gorących posiłków (dwudaniowych obiadów plus kompot/sok) w okresie od 07.01.2016r do 22.12.2016r dla około 27 uczniów objętych z Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej pomocą w formie posiłków i uczęszczających do:

Szkoły Podstawowej Nr 3 im Josepha Wittiga ul. Srebrna 11 w Nowej Rudzie (około 13 uczniów)

Zespołu Szkół ul. Kopernika 8 w Nowej Rudzie (około 14 uczniów)

- Dzienna ilość posiłków to około 27 porcji.

Ilość uczniów oraz porcji została określona szacunkowo. Zamawiający zastrzega, że ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia faktyczna liczba uczniów korzystających z dożywiania oraz liczba porcji obiadowych uzależniona będzie od liczby uczniów i zmieniać się będzie w okresie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby uczniów objętych obiadem oraz liczby porcji obiadowych. Ewentualne zmniejszenie wielkości zamówienia nie będzie skutkowało odpowiedzialnością Zamawiającego, a Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie finansowe. W tej sytuacji Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktycznie zrealizowaną usługę.

2.2. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:

- a) Każdy ciepły posiłek winien składać się z zupy, drugiego dania, napoju (kompot lub sok),
- b) Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r. poz.594) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy ze szczególnym uwzględnieniem Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie 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 2015r. poz.1256)
- c) Posiłki muszą być przyrządzane w dniu wydawania, ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności,
- d) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres jednego miesiąca do przodu i dostarczany Dyrektorom szkół. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów szkół będą brane pod uwagę przez Wykonawcę,
- e) Zamawiający oczekuje przygotowania dwudaniowych gorących posiłków w opakowaniach jednorazowych, gotowych do spożycia; zapewnienia jednorazowych sztućców (łyżka, widelec, nóż),
- f) Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt przy zachowaniu utrzymania odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw,
- g) Sposób i warunki korzystania z pomieszczeń szkoły i ich wyposażenia Wykonawca ustala we własnym zakresie z Dyrektorami poszczególnych szkół. Miejsce i godziny wydania posiłków Wykonawca uzgodni bezpośrednio z Dyrektorami poszczególnych szkół.

2.3. Wymagania przedmiotowe w stosunku do Wykonawcy:

- a) Wykonawca dysponuje lokalem, w którym będą przygotowywane posiłki, dopuszczonym do prowadzenia działalności w zakresie zbiorowego żywienia przez właściwego inspektora sanitarnego,
- b) Wykonawca dysponuje środkiem transportu dopuszczonym do przewozu żywności przez właściwego inspektora sanitarnego, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw;
- c) Wykonawca spełnia wszystkie wymagania w zakresie realizacji procedur HACCP,
- d) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zasad higieniczno-sanitarnych na każdym etapie zamówienia,
- e) Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, .p.poz. i higieniczno-sanitarnych. Odpowiada za ich działania oraz działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno-sanitarnymi.

3. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Zamawiający ustala termin wykonania usługi jako termin wymagany

- termin rozpoczęcia realizacji zamówienia ustala się na dzień: 07.01.2016r.
- termin zakończenia realizacji zamówienia ustala się na dzień: 22.12.2016r.

Usługa winna być wykonywana od poniedziałku do piątku w czasie trwania roku szkolnego za wyjątkiem przerw w nauce (dni ustawowo wolne od nauki, przerwa wakacyjna, ferie zimowe oraz przerwy świąteczne).

4. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

- a) Cenę oferty należy podać za jeden pełen posiłek dla jednego ucznia,
- b) Cenę oferty należy podać w złotych polskich, cyfrowo i słownie,
- c) Cena musi być podana z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku /tj. z dokładnością do groszy/ niezależnie od wchodzących w jej skład elementów,
- d) Podana cena jest ceną ostateczną, tzn. zawierającą wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego, w tym uwzględniając ewentualny podatek VAT,
- e) Cena określona przez Wykonawcę zostaje ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegać w okresie trwania umowy zmianom.

5. KRYTERIA OCENY OFERT: Cena (100%)

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która spełnia wymagania przedmiotowe i przedstawiająca za posiłek najniższą cenę jednostkową brutto. Wyklucza się możliwość rozszczeń Wykonawcy związanych z błędnym skalkulowaniem ceny lub pominięciem elementów niezbędnych do prawidłowego wykonania zamówienia.

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

6. WZÓR UMOWY LUB ISTOTNE POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI UMOWY Z WYKONAWCĄ ZAMÓWIENIA

Wymaga się od Wykonawcy podpisania z Zamawiającym umowy zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr. 3 do zapytania ofertowego.

7 SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:

- Oferta powinna być przygotowana zgodnie z wymaganiami zapytania ofertowego tj. zgodnie ze wzorem formularza oferty stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
- Ofertę sporządzić należy w języku polskim.
- W przypadku składania oferty w siedzibie Zamawiającego, Zamawiający wymaga by oferta pisemna umieszczona była w zamkniętym, nieprzezroczystym opakowaniu (np. koperta) , na którym należy umieścić napis "Zapytanie ofertowe na przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłków"
- Oferta powinna być podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania firmy.

8. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

- Ofertę należy złożyć w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie, ul. Kolejowa 18 w pok. 202 (sekretariat) w terminie do dnia **29 grudnia 2015. do godz.: 09.00.**
- W przypadku przesłania oferty pocztą będzie się ją uważać za złożoną w terminie, jeżeli w wyznaczonym terminie zostanie doręczona Zamawiającemu,
- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane,
- Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego w dniu **29 grudnia 2015r. o godz: 09.15**
- Zamawiający dokona jawnego otwarcia ofert.

9. WYMAGANIA W STOSUNKU DO WYKONAWCÓW:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy łącznie spełniają następujące warunki:

- a) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie a także dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- b) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- c) posiadają niezbędne zezwolenia/dokumenty upoważniające do prowadzenia działalności będącej przedmiotem zamówienia,
- d) spełniają wszystkie oczekiwania wymienione w pkt. II (opis przedmiotu zamówienia).

10 . INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW.

- Postępowanie prowadzone będzie w języku polskim,
- Porozumiewanie się Zamawiającego z Wykonawcami odbywa się w formie pisemnej, drogą elektroniczną, przy pomocy faksu, z tym że oferta wraz z wymaganymi dokumentami i oświadczeniami musi zostać złożona w formie oryginału na piśmie przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli w postępowaniu strony porozumiewają się drogą elektroniczną lub faksem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie winna potwierdzić fakt otrzymania wiadomości.

Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami:

Anita Mańczak tel. 0-74 872 10-56 w 215 w godzinach od 7.30- 10.00 /od poniedziałku do piątku/.

11. SPOSÓB ZAWIADOMIENIA O WYBORZE OFERTY:

Zamawiający po wyborze najkorzystniejszej oferty powiadomi pisemnie niezwłocznie wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia. Informacja o rozstrzygnięciu postępowania zostanie umieszczona na stronie internetowej Ośrodka.

Do oferty muszą być dołączone następujące dokumenty:

- 1/ wypełniony i podpisany formularz oferty (zał. nr 1 do zapytania ofertowego)
- 2/ oświadczenie o spełnieniu warunków w postępowaniu (zał. nr 2 do zapytania ofertowego)
- 3) zaparafowana umowa (zał. nr. 3 do zapytania ofertowego)

Uwaga: Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty w dowolnym terminie poprzedzającym podpisanie umowy z Wykonawcą bez podania przyczyny.

Sporządził:
Anita Mańczak

Zamawiający:
Anna Frankowska
Kierownik Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie

KIEROWNIK
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Nowej Rudzie

mgr inż. Anna Frankowska