

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej**  
**ul. Partyzantów 24,**  
**24-350 Chodel**  
**NIP 717 12 60 929**  
**Fax 81 / 827 73 25**  
**e-mail: [gopschodel@op.pl](mailto:gopschodel@op.pl)**

**ZAPRASZA DO ZŁOŻENIA OFERTY NA ZADANIE PN.:**  
(wartość zamówienia nie przekracza 30 000,00 euro)

**usługa cateringowa w zakresie dożywiania uczniów w Zespole Szkół w Ratoszynie**

**1. Opis przedmiotu zamówienia:**

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków jednodaniowych (3 x zupa, 2 x drugie danie) dla dzieci i uczniów Zespołu Szkół w Ratoszynie tj. Przedszkole, Szkoła Podstawowa i Gimnazjum.
- 2) Zamawiający planuje, że:
  - a) dziennie należy dostarczyć średnio 90 obiadów.
- 3) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów. O ewentualnych zmianach ilości zamawianych obiadów, Wykonawca będzie informowany przez Dyrektora szkoły najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia. W przypadku zmniejszenia się liczby dożywianych dzieci i uczniów, Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.
- 4) Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
- 5) Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy **od dnia 09.01.2017r. do 20.06.2017r.** od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – w godzinach 10:00 – 12:50. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
- 6) Wykonawca będzie dostarczał w formie pisemnej miesięczny jadłospis w terminie trzech dni roboczych poprzedzających każdy rozpoczęty miesiąc w okresie trwania umowy z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw Zamawiającemu. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 2016r. poz.1154).

- 8) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla dzieci w wieku przedszkolnym, uczniów w wieku 7-13 lat (szkoła podstawowa) i uczniów w wieku 14-16 lat (gimnazjum). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
- 9) Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
  - a) w ciągu tygodnia Wykonawca będzie przygotowywał: 3 x zupę i 2 x drugie danie,
  - b) zupa: gramatura - minimum 300 ml
  - c) pieczywo – minimum 50 g
  - d) drugie danie:
    - sztuka mięsa bez sosu - minimum 120g lub sztuka mięsa z sosem - minimum 190g,
    - kotlet mielony, pulpet, klops – minimum 100 g,
    - ziemniaki, kasza, ryż, – minimum 150 g,
    - kotlet schabowy – minimum 100g,
    - ryba bez panierki - minimum 150g,
    - gulasz, potrawka – minimum 200g
    - dania typu: gołąbki, pierogi, kopytka, kluski – minimum 300g,
    - surówka warzywna – minimum 100g lub warzywa gotowane – minimum 150g.
- 10) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - a) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu tygodnia (5 dni),
  - b) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
  - c) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
  - d) do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
  - e) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
  - f) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
- 11) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 12) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- 13) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).

- 14) Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane tj. przy dostawie obiadu pełne wymieniane na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
- 15) Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
- 16) Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków.
- 17) Koszty związane z wydawaniem obiadów ponosić będzie Wykonawca.

## **2. Wymagany termin realizacji przedmiotu zamówienia:**

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 09.01.2017 roku do 20.06.2017 roku**, z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

## **3. Przy wyborze oferty do realizacji, zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:**

**Cena: 100%**

(cena-100%, jeżeli będą miały zastosowanie inne kryteria, to należy je podać)

## **4. Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest złożyć następujące dokumenty:**

- 1) formularz oferty wg załączonego wzoru – zał. nr 4,
- 2) oświadczenie Wykonawcy, że spełnia warunki udziału w postępowaniu wg załączonego wzoru\* – zał. nr 1.

## **5. Opis sposobu obliczenia ceny w składanej ofercie:**

Cena powinna zawierać:

- 1) wartość ~~dostawy\*/usługi\*/roboty budowlanej\*~~, określona w oparciu o przedmiot zamówienia,
- 2) obowiązujący podatek od towarów i usług VAT,
- 3) cena podana przez Wykonawcę za świadczoną usługę/~~dostawę/robotę budowlaną\*~~ jest obowiązująca przez okres ważności umowy\* i nie będzie podlegała waloryzacji w okresie jej trwania.

## **6. Opis sposobu przygotowania oferty:**

- 1) Należy ją złożyć w zamkniętej kopercie
- 2) Cena podana w złożonej ofercie ma być podana cyfrowo i słownie. Oferta cenowa winna być sporządzona wyłącznie w języku polskim i musi obejmować całość zamówienia. Formularz należy wypełnić czytelną i trwałą techniką.

## **7. Miejsce i termin złożenia ofert:**

- 1) Ofertę należy złożyć w terminie **do 03.01.2017r. do godz. 12:00** w siedzibie Zamawiającego.
- 2) Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostanie Wykonawcy zwrócona bez otwierania.



.....  
(miejsowość, data)

.....  
(pieczęć wykonawcy, nazw, adres)

tel. ....

fax .....

ul. ....

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Odpowiadając na zaproszenie do złożenia oferty cenowej na zadanie pn.:**

.....  
.....  
1. Oferuję wykonanie usługi/dostawy/roboty budowlanej\* będącej przedmiotem zamówienia, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia, za kwotę w wysokości:

netto ..... zł,

(słownie .....)

podatek Vat ..... %, tj. .... zł,

(słownie .....)

brutto .....zł,

(słownie .....)

2. Termin realizacji .....r.

3. Oświadczamy, że zawarte w „Zaproszeniu do złożenia oferty warunki umowy akceptuję i zobowiązuję się, w przypadku przyjęcia mojej oferty, do zawarcia umowy na w/w warunkach\* (jeśli przygotowany był projekt umowy)

4. Załącznikami do oferty są:

.....

.....

.....

\*niepotrzebne skreślić / jeśli dotyczy

.....  
(data, podpis i pieczęć Wykonawcy)

.....  
**Dane Wykonawcy/Wykonawców występujących wspólnie**

**OŚWIADCZENIE<sup>1</sup>**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia pn.

**W GMINIE CHODEL**

Oświadczam/y, że spełniam/y warunki udziału w postępowaniu ofertowym, tj.:

- 1) posiadam/y uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- 2) posiadam/y wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia,
- 3) dysponuję/my odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania Zamówienia,
- 4) znajduję/my się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

.....  
(miejsce, data)

.....  
(podpis osoby uprawnionej  
do reprezentowania Wykonawcy/  
Wykonawców występujących wspólnie)

---

1

W przypadku wykonawców występujących wspólnie oświadczenie składa osoba upoważniona do składania oświadczeń w imieniu konsorcjum