

Zamawiający:

Gmina Potęgowo
ul. Kościuszki 5, 76-230 Potęgowo
NIP 841-13-38-704
reprezentowana przez
Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
w Potęgowie, ul. Szkolna 2, 76-230 Potęgowo
tel. 59/8115114
e-mail: gops@gopspotegowo.pl

ZAPYTANIE CENOWE

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Potęgowie zaprasza do składania ofert na „prowadzenie dożywiania dzieci w Szkole Podstawowej w Potęgowie, w Szkole Podstawowej w Łupawie, w Szkole Podstawowej w Skórowie w roku 2019 – na zasadzie cateringu.

Postępowanie o udzielenie zamówienia nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tj.: Dz. U. z 2018r. poz. 1986 z późn. zm.) ze względu na wartość szacowaną poniżej 30 000 euro.

CPV 55523100- 3

CPV 55524000- 9

1. Przedmiot zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest prowadzenie dożywiania dzieci w Szkole Podstawowej w Potęgowie, w Szkole Podstawowej w Łupawie, w Szkole Podstawowej w Skórowie w roku 2019 – na zasadzie cateringu.

2) Dożywianie obejmuje usługi w zakresie:

a) przygotowywania gorących posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę w postaci:

- zupy z pieczywem (1 porcja zupy min. 300g), 1 porcja pieczywa mieszanego (min.100g) – 2 razy w tygodniu (wtorek i czwartek)

oraz

- drugiego dania, z zastrzeżeniem, iż:

- danie mięsne lub rybne, winno składać się z: porcji mięsa lub ryby (z wykluczeniem pangii) - min. 100g po obróbce, dodatku w postaci ziemniaków- min. 200g po obróbce, zamiennie ryż lub kasza - min. 180g po obróbce, surówki lub jarzyn gotowanych - min. 100g po obróbce oraz kompotu z owoców sezonowych lub napoju (200 ml),

- danie półmięsne - typu: gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, gołąbki itp. - winno stanowić minimalną gramaturę 250g po obróbce (z wyłączeniem bigosu, fasolki po bretońsku, potraw sporządzanych na bazie podrobów i kiełbasy) + ewentualnie surówka lub jarzyny gotowane - min. 100g po obróbce oraz kompot z owoców sezonowych lub napój (200 ml),

- danie jarskie - typu: naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, krokiety lub danie z makaronem itp. – winno stanowić minimalną gramaturę 250g po obróbce + kompot z owoców sezonowych lub napój (200 ml)

- 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek)

- w oparciu o jadłospis przygotowany przez Wykonawcę i zaakceptowany przez Zamawiającego.

Przykładowy jadłospis został określony w załączniku nr 1 do niniejszego zapytania i stanowi wymagany standard jakościowy;

b) dostarczania przygotowanych posiłków do punktów żywieniowych znajdujących się w Szkole Podstawowej w Potęgowie, w Szkole Podstawowej w Łupawie, w Szkole Podstawowej w Skórowie. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania konieczne do zapewnienia właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych do przewozu posiłków w termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, przy zachowaniu wymogów określonych w przepisach sanitarnych;

c) podawania przygotowanych posiłków na własnej zastawie stołowej dzieciom uprawnionym do tej formy pomocy na podstawie decyzji kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Potęgowie – w trzech punktach żywieniowych, tj.: w Szkole Podstawowej w Potęgowie, w Szkole Podstawowej w Łupawie oraz w Szkole Podstawowej w Skórowie – w godzinach i na zasadach uzgodnionych z dyrektorami poszczególnych placówek. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić we własnym zakresie co najmniej 2 osoby do podawania posiłków w punkcie żywieniowym w Szkole Podstawowej w Potęgowie oraz po co najmniej jednej osobie do podawania posiłków w pozostałych punktach żywieniowych. Do obowiązku Wykonawcy należy również codzienny odbiór wszystkich odpadów związanych z realizacją zamówienia.

3) Wykonawca zobowiązuje się spełniać niżej wymienione wymagania jakościowe posiłków:

- a) posiłki winny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności;
 - b) **posiłki muszą być dostosowane do obowiązujących przepisów prawa, w tym w szczególności do wymogów określonych w Rozporządzeniu 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),**
 - c) Wykonawca ma obowiązek przedkładać Zamawiającemu okresowy jadłospis, każdy na 20 dni, składający się z czterech zestawów (od poniedziałku do piątku), sporządzony w oparciu o zalecenia i wytyczne uprawnionego dietetyka/technolog żywienia i zatwierdzony przez niego. Każdy okresowy jadłospis winien być przedkładany Zamawiającemu z wyprzedzeniem na co najmniej 6 dni przed dniem jego wprowadzenia - w celu zaakceptowania. Zamawiający akceptuje przedkładany jadłospis, a w przypadku jego niezgodności z przedmiotem zamówienia, zastrzega sobie prawo do odmowy akceptacji. Wykonawca nie może stosować jadłospisów, które nie uzyskały pisemnej aprobaty Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego wywieszenia zaakceptowanego jadłospisu w miejscu do tego wyznaczonym w każdym punkcie żywieniowym.
 - d) powtarzalność tego samego rodzaju danego posiłku nie może być częstsza niż raz na miesiąc, a okresowe jadłospisy winny być różnorodne i uwzględniać sezonowość potraw,
 - e) Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych w przygotowywanych posiłkach,
 - f) wyklucza się posiłki na bazie Fastfood, stosowanie półproduktów, sosów i zup typu instant, *zabrania się używania MOM – mięso oddzielone mechanicznie,*
 - g) wartość kaloryczna posiłków powinna być zgodna z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, a także z obowiązującymi przepisami prawa dot. żywienia zbiorowego,
 - h) Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić Tabelę kaloryczności serwowanych posiłków,
 - i) minimalna temperatura posiłków w chwili ich podania dzieciom winna wynosić: dla zupy 75°C, dla drugiego dania 65°C,
 - j) posiłki muszą być wydane dzieciom w czasie do 4 godzin od momentu ich wytworzenia (wyprodukowania), zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - k) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w każdym punkcie wydawania posiłków termometru i wagi w celu dokonania stosownych pomiarów,
 - l) Zamawiający nie dopuszcza stosowania sztuczków oraz talerzy z tworzyw sztucznych (z plastiku, papieru itp.) - w zakresie podawania posiłków,
 - m) Wykonawca musi dysponować lokalem zatwierdzonym przez Państwowego Inspektora Sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego z możliwością cateringu, w którym będzie wytwarzał posiłki, w odległości **nie większej niż 60 km od punktu wydawania posiłków w Szkole Podstawowej w Potęgowie, ul. Szeroka 16,**
 - n) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarно – Epidemiologiczny w całym procesie wytwarzania posiłków, ich dowozu i wydawania dzieciom,
 - o) personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu sporządzania, dowozu i wydawania posiłków,
 - p) Wykonawca odpowiada prawnie za prowadzone żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym,
 - q) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, transporcie i wydawaniu, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
- 4) Dożywianiem planuje się objąć około **185 dzieci**, zgodnie z następującym podziałem:
- a) Szkoła Podstawowa w Potęgowie – około 110 dzieci,
 - b) Szkoła Podstawowa w Łupawie – około 47 dzieci,
 - c) Szkoła Podstawowa w Skórowie – około 28 dzieci.

- 5) Przewidywana ilość gorących posiłków w okresie realizacji zamówienia wyniesie 26.200 szt., w tym zupy z pieczywem 10.900 szt. i drugiego dania 15.300 szt.
- 6) Usługi w zakresie dożywiania świadczone będą w dni nauki szkolnej (ok. 168 dni) w czasie pobytu dzieci w szkole.
- 7) Określona przez Zamawiającego liczba dzieci dożywianych oraz ilość gorących posiłków w okresie realizacji zamówienia są wartościami prognozowanymi i mogą ulegać zmianom (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Wartości te nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń, co do wysokości faktycznej należności z tytułu wykonania zamówienia.
- 8) Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilości zakupywanych gorących posiłków, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych, będzie leżało to w interesie Zamawiającego. W związku z tym ograniczeniem Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
- 9) Zaleca się przeprowadzenie szczegółowej wizji lokalnej, **zwłaszcza w zakresie zapoznania się z warunkami korzystania z punktów żywieniowych znajdujących się w Szkole Podstawowej w Potęgowie, w Szkole Podstawowej w Łupawie, w Szkole Podstawowej w Skórowie**, celem uzyskania wszelkich informacji koniecznych do przygotowania oferty i zawarcia umowy. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za skutki braku lub mylnego rozpoznania warunków realizacji zamówienia.
- 10) **W przypadku wyboru oferty Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia po 1 egzemplarzu umów regulujących warunki korzystania z punktów żywieniowych znajdujących się w Szkole Podstawowej w Potęgowie, w Szkole Podstawowej w Łupawie, w Szkole Podstawowej w Skórowie - zawartych z dyrektorami poszczególnych placówek - w terminie 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty.**
- 11) Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia w zakresie prac związanych z przygotowaniem posiłków, obejmujących cykl przetworzenia surowca na wyrób gotowy, był wykonywany przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, jeżeli wykonywanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks Pracy (tj.: Dz.U. z 2018r. poz. 917 z późn. zm.). Nie jest dopuszczalne zastąpienie umowy o pracę umową cywilnoprawną przy zachowaniu warunków wykonywania pracy, określonych w art. 22 § 1 Kp.
Zamawiający wymaga, aby liczba zatrudnionych osób przy realizacji prac związanych z przygotowaniem posiłków, obejmujących cykl przetwarzania surowca na wyrób gotowy, wynosiła min. 3 osoby. W przypadku rozwiązania z daną osobą stosunku pracy przed zakończeniem okresu obowiązywania umowy, należy niezwłocznie zatrudnić na to miejsce inną osobę. W celu udokumentowania wypełniania powyższego obowiązku Wykonawca zobowiązany jest przedkładać zamawiającemu do 10-go dnia każdego miesiąca oświadczenia o zatrudnieniu osób w liczbie min. 3, wymienionych z imienia i nazwiska oraz określając zakres ich czynności. Zamawiający, w trakcie realizacji zamówienia, ma prawo do weryfikacji wiarygodności składanych przez Wykonawcę oświadczeń, w szczególności poprzez żądanie przedłożenia umów o pracę.
- 12) Wykonawca nie może zlecać wykonania zamówienia osobom trzecim bez wiedzy Zamawiającego.

2. Termin realizacji zamówienia

Termin wykonania zamówienia obejmuje okres od dnia 21.01.2019r. do dnia 31.12.2019r.

3. Warunki udziału w postępowaniu

- 1) Zamawiający określa następujące warunki udziału w postępowaniu:
 - a) wykonanie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jednego zamówienia w zakresie przygotowywania gorących posiłków w żywieniu zbiorowym, o wartości każdego zamówienia nie niższej niż 100.000,00 PLN brutto;
 - b) dysponowanie odpowiednim potencjałem kadrowym, tj. min. 1 dietetykiem/technologiem żywienia z odpowiednimi kwalifikacjami i uprawnieniami, posiadającym minimum roczne doświadczenie zawodowe w zakresie układania jadłospisów;
 - c) dysponowanie lokalem zatwierdzonym przez Państwowego Inspektora Sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego z możliwością cateringu, w którym będą wytwarzane posiłki, w odległości nie większej niż 60 km od punktu wydawania posiłków w Szkole Podstawowej w Potęgowie, ul. Szeroka 16.
- 2) Zamawiający wykluczy z udziału w postępowaniu Wykonawcę:

- a) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2017 r. poz. 1508 oraz z 2018 r. poz. 149, 398, 1544 i 1629) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. - Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 2344 i 2491 oraz z 2018 r. poz. 398, 685, 1544 i 1629);
 - b) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
 - c) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego, zawartą z Zamawiającym, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania, jeżeli nie upłynęły 3 lata od zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia;
 - d) który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.
 - e) który jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - posiadaniu, co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
- 3) Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w odniesieniu do zamówień lub jego części polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nim stosunków prawnych. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Zobowiązanie takie należy złożyć wraz z ofertą.
- 4) Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia w oparciu o oświadczenia i dokumenty wymagane w niniejszym zapytaniu metodą spełnia/nie spełnia.

4. Przygotowanie oferty:

- 1) Wykonawca może złożyć jedną, jego zdaniem najkorzystniejszą Ofertę na całość przedmiotu zamówienia. Oferta ta będzie podlegać ocenie przez Zamawiającego. Przedstawiona przez Wykonawcę oferta winna zostać sporządzona wyłącznie z ukierunkowaniem na prowadzone postępowanie i odpowiadać wymaganiom Zamawiającego określonym w zapytaniu.
- 2) Wykonawca przygotowuje i składa ofertę na własny koszt i ponosi wszelkie ryzyko z tym związane.
- 3) Zaleca się, aby Wykonawca uzyskał wszelkie informacje i dane konieczne do przygotowania oferty i podpisania umowy.
- 4) Ofertę należy sporządzić w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
- 5) Oferta winna być podpisana przez Wykonawcę, zgodnie z wpisem w stosownym dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym, bądź upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. Upoważnienie osób podpisujących Ofertę do jej podpisania musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do Oferty.
- 6) Wszystkie zapisane strony Oferty muszą być ponumerowane oraz spięte w sposób zapobiegający zdekompletowaniu i parafowane przez Wykonawcę.

- 7) Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany winny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
- 8) Cena Oferty (cena brutto) powinna być określona w następujący sposób:
 - a) Wykonawca określi ceny jednostkowe poszczególnych elementów składających się na cenę zupy z pieczywem i drugiego dania (załącznik nr 3),
 - b) po określeniu cen jednostkowych poszczególnych elementów składających się na cenę jednego posiłku, należy zsumować poszczególne pozycje, a suma ta stanowić będzie cenę Oferty.
- 9) Pozycje, dla których nie zostaną wstawione przez Wykonawcę ceny jednostkowe, nie zostaną uwzględnione i uważać się będzie, że zostały ujęte w innych cenach jednostkowych wymienionych w formularzu cenowym.
- 10) Cena za jeden posiłek podana przez Wykonawcę w Ofercie zostanie ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianie.
- 11) Cenę za jeden posiłek podaną w formularzu cenowym należy określić z uwzględnieniem ewentualnych upustów, jakie proponuje Wykonawca.
- 12) Cena powinna być podana w PLN z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku oraz wyrażona słownie. Wykonawca zobowiązany jest dokonać zaokrąglenia wg zasad uznanych w rachunkowości.
- 13) Oferent powinien sporządzić ofertę w języku polskim na formularzu ofertowym załączonym do niniejszego zapytania (załącznik nr 2 do zapytania cenowego).

Do oferty należy załączyć:

- a) formularz cenowy z wyszczególnieniem elementów wpływających na cenę (załącznik nr 3);
- b) wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie - zgodnie z pkt 3 ppkt 1 lit. a zapytania cenowego – wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie (załącznik nr 4);
- c) wykaz osób (potencjał kadrowy – załącznik nr 5), którymi dysponuje Wykonawca i które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia i do potwierdzenia warunku zgodnie z pkt 3 ppkt 1 lit. b, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania wskazanymi osobami;
- d) aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
- e) koncesje, zezwolenia lub licencje, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania na podjęcie działalności gospodarczej w zakresie objętym zamówieniem tj. w szczególności: aktualny dokument wydany przez Państwowego Inspektora Sanitarnego świadczący o zatwierdzeniu podmiotu gospodarczego i miejsca (lokalu), w którym Wykonawca będzie wytwarzał posiłki w ramach zamówienia - do prowadzenia żywienia zbiorowego z możliwością cateringu oraz aktualny dokument wydany przez Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzający posiadanie środka transportu spełniającego wymagania konieczne do zapewnienia właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych do przewozu posiłków w termosach, przy zachowaniu wymogów określonych w przepisach sanitarnych;
- f) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- g) aktualne zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo inny dokument potwierdzający, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- h) oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych (załącznik nr 6);
- i) ewentualne zobowiązanie podmiotu trzeciego do udostępniania zasobów (jeżeli dotyczy) – załącznik 7;

j) pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy).

5. Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty

- 1) Przy wyborze najkorzystniejszej Oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich wagami:
 - cena – **60%**
 - odległość w kilometrach od miejsca wytwarzania posiłków przez Wykonawcę do Szkoły Podstawowej w Potęgowie, ul. Szeroka 16 – **40%**
- 2) Zamawiający będzie dokonywał oceny Ofert wg poniższych zasad:
 - a) Sposób obliczenia kryterium najniższa cena brutto wykonania usługi (**Pk1**).

Zamawiający przyzna maksymalną ilość punktów (60) w kryterium CENA ofercie, która przedstawi najniższą cenę za realizację zamówienia.

Minimalizacja wg wzoru matematycznego:

$$Pk1 = \frac{\text{Najniższa cena z rozpatrywanych Ofert}}{\text{Cena badanej Oferty}} \times 60 \% \times 100$$

- b) Odległość od miejsca wytwarzania posiłków do Szkoły Podstawowej w Potęgowie w km: (**Pk2**):
 - do 20 km - 40 pkt,
 - powyżej 20 km do 40 km – 35 pkt
 - powyżej 40 km do 60 km - 30 pkt
- 3) Najkorzystniejszą ofertą jest oferta z najwyższą ilością punktów (**Pk1+Pk2**), niepodlegająca odrzuceniu.
- 4) Zamawiający uzna za najkorzystniejszą Ofertę, która spełni wszystkie wymogi zapytania oraz uzyska najwyższą ilość punktów łącznie we wszystkich kryteriach. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej Oferty Zamawiający będzie stosował wyłącznie kryteria określone w zapytaniu.
- 5) Jeżeli Wykonawca nie spełni warunków udziału w postępowaniu zostanie wykluczony. Zamawiający odrzuci ofertę przypadkach, gdy:
 - a) treść oferty nie będzie odpowiadała treści zapytania cenowego,
 - b) oferta zostanie złożona po terminie wyznaczonym w zapytaniu na składanie ofert,
 - c) oferta będzie zawierała rażąco niską cenę,
 - d) oferta nie będzie ważna na podstawie odrębnych przepisów.

6. Miejsce i termin złożenia oferty:

- 1) Ofertę należy złożyć w zaklejonej nieprzezroczystej kopercie na adres: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Potęgowie, ul. Szkolna 2, 76-230 Potęgowo, pok. nr 12 – w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 16.01.2019r. do godz. 12⁰⁰**. Na kopercie zamieszcza się: nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz następujące oznakowanie:
„Zapytanie cenowe na prowadzenie dożywiania dzieci w Szkole Podstawowej w Potęgowie, w Szkole Podstawowej w Łupawie, w Szkole Podstawowej w Skórowie w roku 2019 – na zasadzie cateringu”
- 2) Jeżeli Oferta zostanie złożona w inny sposób niż powyżej opisany, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za nieprawidłowe skierowanie, przedwczesne lub przypadkowe otwarcie Oferty.
- 3) Jeżeli Oferta zostanie wysłana do Zamawiającego pocztą lub inną drogą (np. pocztą kurierską) o terminie złożenia Oferty decyduje termin i godzina doręczenia Oferty do Zamawiającego, a nie termin nadania Oferty listem poleconym lub złożenia zlecenia dostarczenia Oferty pocztą kurierską.
- 4) Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostaną niezwłocznie zwrócone.

7. Termin otwarcia informacji cenowej

Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 16.01.2019r. o godz. 12¹⁵ w siedzibie Zamawiającego bez udziału Wykonawców.

8. Informacje dodatkowe

- 1) Zamawiający upubliczni informację o wyniku postępowania w taki sposób, w jaki zostało upowszechnione zapytanie oraz przekaże ją Wykonawcom, którzy złożyli oferty.
- 2) Jeżeli nie będzie możliwy wybór oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że oferty będą przedstawiać taki sam bilans ceny i innych kryteriów, Zamawiający przeprowadzi negocjacje z Wykonawcami.
- 3) Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.
- 4) Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej.
- 5) Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

9. Warunki płatności

- 1) Z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta umowa, której treść określa załącznik nr 8.
- 2) Zamawiający przewiduje możliwość zmian w postanowieniach umowy w następujących sytuacjach:
 - a) wystąpienia siły wyższej,
 - b) zmiany w obowiązujących przepisach,
 - c) uzasadnionych zmian w zakresie sposobu wykonania przedmiotu zamówienia proponowanych przez Zamawiającego lub Wykonawcę, jeżeli zmiany te są korzystne dla Zamawiającego,
 - d) działań osób trzecich uniemożliwiających wykonanie usługi w terminie, które to działania nie są konsekwencją winy którejkolwiek ze stron,
 - e) zmiany stawki VAT.

Zmiany umowy mogą dotyczyć:

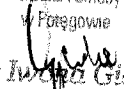
- a) sposobu wykonania przedmiotu zamówienia,
 - b) zakresu przedmiotu zamówienia,
 - c) terminu wykonania,
 - d) terminu zapłaty,
 - e) wynagrodzenia, m.in. w wyniku zmiany stawki VAT
- 3) Zamawiający będzie dokonywał płatności przelewem na wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy w terminie 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury wraz z potwierdzeniem spożycia posiłków przez upoważnioną osobę i oświadczeniem dyrektora szkoły, że Wykonawca nie posiada zaległości w opłatach za korzystanie z punktu wydawania posiłku.
 - 4) Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą wyłącznie w PLN.

10. Osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami:

- 1) Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami ze strony Zamawiającego są:
 - a) Iwona Gierke - tel. 59/8115114 w. 35, e-mail: gops@gopspotegowo.pl
 - b) Milena Tyborczyk – tel. 59/8115114 w. 32, e-mail: gops@gopspotegowo.pl
- 2) Kontakt w siedzibie Zamawiającego możliwy jest od poniedziałku do piątku w godz. 7.30 do 15.30.
- 3) W postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia dopuszcza się oprócz formy listowej przekazywanie zawiadomień oraz informacji i wyjaśnień w formie faksu lub e-maila. Zawiadomienia, informacje i wyjaśnienia przekazywane w formie faksu lub e-maila każda ze stron, na żądanie drugiej strony, niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

Załączniki:

- Przykładowy jadłospis (zał. nr 1)
- Oferta Wykonawcy (zał. nr 2)
- Formularz cenowy (zał. nr 3)
- Doświadczenie zawodowe (zał. nr 4)
- Potencjał kadrowy (zał. nr 5)
- Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych (zał. nr 6)
- Zobowiązanie podmiotu (zał. nr 7)
- Projekt umowy (zał. nr 8)

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Potęgowie

mgr Iwona Gierke

