

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 14/2015

ZAMAWIAJĄCY:

**GMINA MIEJSKA CHOJNÓW - MIEJSKI OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
w Chojnowie ul. Kolejowa 9**

**Do niniejszego zamówienia nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.
(Dz.U. z 2013 , poz. 907 z późn. zm.)**

zaprasza do złożenia oferty na zadanie:

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków dla podopiecznych MOPS w Chojnowie

I. Opis sposobu przygotowania oferty:

- 1) ofertę należy złożyć:
 - a) osobiście w zamkniętej kopercie,
 - b) przesyłka pocztowa „za zwrotnym potwierdzeniem”
- 2) na kopercie / należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego. nazwę i adres Wykonawcy oraz nazwę zamówienia.
- 3) ceny podane w ofercie muszą być wyrażone cyfrą i słownie.
- 4) oferta musi być napisana w języku polskim. czytelnie i trwała technika.
- 5) oferta ma obejmować całość zamówienia.

II. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług :

- 1) Gorący posiłek w postaci: **zupy z wkladką mięsną** (100 g mięsa lub 100g kiełbasy)
zupy w ilości 0,7 litra z pieczywem (bułka duża lub 100 g chleba) lub

drugie danie składające się z dania mięsnego albo jarskiego zgodnie z jadłospisem opracowanym z dnia na dzień dla podopiecznych MOPS w Chojnowie w ustalonych dniach i ilościach:

W okresie od 04.01.2016r do 31.12.2016r (12 miesięcy) -

średnio dla 42 osób x 23 dni x 12 miesięcy tj. **11.592** porcji.

W skład potraw (drugie danie) wchodzi w szczególności:

- Danie mięsne np.:
- ziemniaki (200 g), kasza, makaron (200g)
- porcja mięsa (100 g) lub ryby (125 g)
- tłuszcz (20g)
- sosy (100 ml)
- sałatka, warzywa. (100g)

Dania bezmięsne np.:

- pierogi ruskie (250 g)
- makaron z serem, naleśniki (180g), łazanki (250 g)

Zapewnienie spożywania posiłków w lokalu gastronomicznym na terenie Chojnowa w godzinach od **12.00 do 16.00** w dni robocze od poniedziałku do soboty w okresie od **04.01.2016r. do 31.12.2016r.**, z wyłączeniem niedziel i pozostałych dni świątecznych.

Szacunkowa liczba posiłków: w okresie od 04.01.2016r. do 31.12.2016r. (12 miesięcy) - średnio dla 42 osób x 23 dni x 12 miesięcy = 11.592

2) Zamawiający zastrzega, że zamówienie może ulec zmianie gdyż liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od wystawionych przez Zamawiającego skierowań podopiecznych.

3) Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy do spożycia, posiłki muszą być dobrej jakości i wartości odżywczej zgodne z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015r .poz.594 ze zm.), zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywności, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jednostki zdrowej żywności.

4) Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania kontroli w zakresie warunków zawartych w umowie.

5) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania w tajemnicy wszystkich danych podopiecznych MOPS w Chojnowie.

6) Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z MOPS w Chojnowie.

7) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania w tajemnicy wszelkich danych dotyczących podopiecznych Zamawiającego skierowanych na posiłki

8) Cena za realizację całego zamówienia musi zawierać wszystkie elementy kosztów wykonania przedmiotu zamówienia, w tym kosztów przygotowania posiłku spożywania lub wydawania. Skutki finansowe błędnego obliczenia ceny oferty wynikające z nie uwzględnienia wszystkich okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę obciążą wyłącznie Wykonawcę.

III. Warunki jakie winni spełniać oferenci:

1. Dysponować na terenie Chojnowa lokalem gastronomicznym spełniającym warunki sanitarno-epidemiologiczne dotyczące przygotowania wydawania i konsumowania w lokalu posiłków przez okres realizacji zamówienia.
2. Posiadać dokument potwierdzający spełnienie wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy.
3. Realizować zamówienia w oparciu o przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w szczególności z zachowaniem zasad analizy zagrożeń i krytycznych punktach kontroli HACCP, oraz posiadanie dokumentacji potwierdzającej stosowanie w/w systemu
4. Dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zadania .
5. Sytuację ekonomiczną i finansową która pozwoli na zrealizowanie przedmiotu zamówienia.
6. Posiadają wiedzę i doświadczenie, tj. udokumentowane wykonywanie działalności gastronomicznej w okresie co najmniej jednego roku przed upływem złożenia oferty .

IV. Termin realizacji zamówienia:

od dnia 04.01.2016r. do dnia 31.12.2016r.

V. Przy wyborze Wykonawcy Zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami:

najniższa cena brutto za jeden posiłek x 11.592 porcji = wartość przedmiotu zamówienia

VI. Oferta Wykonawcy ma zawierać następujące dokumenty:

1. Ofertę wraz z oświadczeniem podpisaną przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.

2. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie (np. jako konsorcjum, spółka cywilna)

W takim przypadku ich oferta musi spełniać następujące wymagania:

1. Wykonawcy przedłożą wraz z ofertą pełnomocnictwo, podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli każdego ze współników, cel działania, sposób ich współdziałania, zakres prac przewidziany do wykonania przez każdego z nich, sposób odpowiedzialności (wymaga się solidarnej odpowiedzialności wykonawców),
2. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie
3. Wykonawcy występujący wspólnie (konsorcja) muszą ustanowić pełnomocnika (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu udzielenia niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia. Umocowanie musi wynikać z treści pełnomocnictwa, a treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania,
4. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem (liderem konsorcjum),
5. Wypełniając formularz ofertowy, jak również inne dokumenty powołujące się na Wykonawcę, w miejscu np. „nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać dane dotyczące wszystkich uczestników konsorcjum, a nie tylko pełnomocnika konsorcjum,
6. W przypadku składania oferty wspólnej, każdy ze współników musi złożyć dokumenty wymienione w pkt 1, a pozostałe dokumenty będą traktowane jako wspólne.

3. W przypadku gdy Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu oraz osobach zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów, to jest on zobowiązany udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, tj.: przedstawić pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zadania.

4. Aktualne zaświadczenie z właściwego oddziału ZUS lub KRUS potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne lub społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na

raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

5. Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie całości wykonania decyzji właściwego organu wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

VII. Opis obliczenia ceny ofertowej:

W cenę oferty należy wliczyć wartość: usługi obliczoną w oparciu o przedmiot zamówienia

Liczba posiłków 11592 x cena netto za jeden posiłek + VAT = wartość zamówienia

Liczba posiłków 11592 x cena brutto za jeden posiłek = wartość zamówienia.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, spełniająca wszystkie warunki zamówienia.

VIII. Miejsce i termin złożenia oferty:

Oferty należy złożyć (przesłać) w siedzibie Zamawiającego w MIEJSKIM OŚRODKU POMOCY SPOŁECZNEJ w Chojnowie przy ul. Kolejowej 9 w Sekretariacie, w terminie do **23.12.2015 r. do godz.13.00.**

- a) osobiście w zamkniętej kopercie,
- b) przesyłka pocztowa „za zwrotnym potwierdzeniem”.

IX. Osobą upoważnioną do kontaktów jest: referent ds. zamówień publicznych
MIROSLAW TOMALSKI

X. Informacje dotyczące zawarcia umowy.

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawrze z Wykonawcą pisemną umowę.

KIERÓWNIK
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Chojnowie
Małgorzata Matla

** w przypadku mniejszej wartości podstawą udzielenia zamówienia będzie pisemne zlecenie

.....
nazwa i adres Wykonawcy
.....
telefon, fax
.....
(NIP, REGON)

OFERTA**

Dla Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Chojnowie przy ul. Kolejowej 9, 59-225 Chojnów

Nawiązując do zaproszenia do złożenia oferty na zadanie:

Przygotowanie i wydanie posiłków dla podopiecznych MOPS w Chojnowie
(przedmiot zamówienia)

1) Oświadczam, że oferuję wykonanie **usługi*** /

na kwotę netto złotych + VAT % tj. złotych

Cena brutto złotych

(słownie brutto: złotych).

Za jeden pełnowartościowy posiłek.

2) Oświadczam, że zamówienie będzie wykonane w terminach wskazanych w zaproszeniu do składania ofert.

3) Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz że zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty i realizacji zadania — zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

4) Termin płatności wynosi dni od daty dostarczenia faktury (rachunku) za poprzedni miesiąc.

5) Załącznikami do niniejszej oferty są:

1/

2/

3/

..... dnia,

(podpis i pieczęć osoby uprawnionej do składania
oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

* właściwe podkreślić

** Wykonawca może złożyć ofertę na innym druku pod warunkiem, że będzie zawierała wszystkie elementy wymagane w/w formularz.