

Raciąż, dnia 8 grudnia 2023 r.

GOPS.2252.2.2023  
(nr sprawy)

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Niniejsze zapytanie ofertowe nie podlega przepisom Ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U.2023 poz. 1605 ze zm. ) na podstawie art. 2 ust.1 pkt 1 ustawy.

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Raciążu zaprasza do złożenia oferty na realizację zadania pn. **„Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu gminy Raciąż w roku kalendarzowym 2024”**. Zapytanie ofertowe ma na celu wyłonienie najkorzystniejszej oferty na realizację przedmiotowego zadania.

### NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Raciążu,  
ul. 11- Listopada 20, 09 – 140 Raciąż  
tel. 23 679-10-51 e-mail: gops@gminaraciaz.pl**

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków jednodaniowych (obiadu) dla uczniów:

- Szkoła Podstawowa w Gralewie,
- Szkole Podstawowej w Koziebrodach,
- Szkole Podstawowej w Krajkowie,
- Szkole Podstawowej w Uniecku,
- Oddział Przedszkolny w Raciążu, ul 11 Listopada 20

2. Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć średnio 100 obiadów,
- w roku kalendarzowym należy dostarczyć około 18 000 obiadów, tj. 100 obiadów x 180 dni.

3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 40%.

Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 16:00 poprzedniego dnia.

4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.

5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 02.01.2024 do 23.12.2024 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Dostawa obiadów odbędzie się w godzinach uzgodnionych z Dyrektorami Szkół.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do zbiorowego żywienia dzieci ze szkół podstawowych. Pod pojęciem zbiorowego żywienia dla potrzeb niniejszego zamówienia rozumie się zapewnienie określonej grupie osób posiłków obiadowych w formie żywienia pozadomowego. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie, tj., produkcji, transportu i wydania posiłków.
7. Wykonawca jest odpowiedzialny za sporządzanie posiłków zgodnie z jadłospisem, który musi być przedłożony przez Wykonawcę Zamawiającemu w każdy piątek tygodnia i obejmować menu na kolejny tydzień. Jadłospis musi zawierać kaloryczność dań oraz zawarte w posiłkach alergeny.
8. Posiłki muszą być dobrej jakości o odpowiedniej wadze i wartości odżywczej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz.1448), Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. 2016 poz. 1154) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnych żywności.
9. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 3-14 lat (szkoła podstawowa, przedszkole). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
10. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
  - w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x drugie danie,
  - drugie danie:  
sztuka mięsa / drób / ryby – 100 g kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g ziemniaki, kasza, ryż,  
makaron – 150 g surówka / warzywa gotowane – 150 g  
pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 400 g  
kompot – 200 ml
11. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 1 tygodnia,
  - w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne, 1 rybne wraz z surówką,
  - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
  - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, 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,
  - ważna jest temperatura posiłku w chwili podania jego jakość oraz walory smakowe i estetyczne

12. Wykonawca stworzy możliwość odpłatnego zakupu obiadów dla pozostałych uczniów i pracowników szkół na terenie Gminy Raciąż.
13. Wykonawca zobowiązuje się do pobierania i przechowywania próbek kontrolnych posiłków, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
15. Transport posiłków musi odbywać się w pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
16. Dostarczane posiłki powinny być podzielone na odpowiednią ilość porcji. Każda z porcji powinna znajdować się w oddzielnym, jednorazowym naczyniu. Wykonawca posiada również własne naczynia (pojemniki jednorazowe na posiłki, kubki, sztućce).
17. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
18. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
19. Koszty związane z wydawaniem obiadów, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.
20. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu oraz transporcie. stwierdzone m.in. w wyniku kontroli właściwych organów, m.in. Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej.
21. W przypadku zatrucia pokarmowego na skutek spożycia oferowanych posiłków Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usunięciem skutków zatrucia.
22. Wykonawca zobowiązuje się posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej.
23. Wykonawca jest zobowiązany do produkcji i transportu posiłków zgodnie z wdrożonym programem GMP/GHP oraz aktualnie obowiązującymi zasadami systemu HACCP.

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – **Załącznik nr 4** do zapytania ofertowego.

## **TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 02.01.2024 roku do 23.12.2024 roku**, tj. z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę.

## WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPOSÓB DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający warunki udziału w postępowaniu, tj.:

1. Posiadający uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, tj.:  
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o zasadę spełnia – nie spełnia na podstawie oświadczenia załączonego do oferty, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu,
2. Posiadający niezbędną wiedzę i doświadczenie tj.:  
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o zasadę spełnia – nie spełnia na podstawie oświadczenia załączonego do oferty, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu,
3. Posiadający niezbędny potencjał techniczny i kadrowy (osoby zdolne do wykonywania zamówienia), tj.:  
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o zasadę spełnia – nie spełnia na podstawie oświadczenia załączonego do oferty, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu,
4. Znajdujący się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia, tj.:  
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o zasadę spełnia – nie spełnia na podstawie oświadczenia załączonego do oferty, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu;

## OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY

1. Cenę ofertową należy podać w walucie PLN, uwzględniając doświadczenie i wiedzę zawodową Wykonawcy, jak i wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności koszty przygotowania, przechowywania i dostarczenia posiłków.
2. Cena ofertowa zostanie wyliczona przez Wykonawcę jako suma cen jednostkowych posiłków, określonych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia na Formularzu ofertowym – **Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego.
3. Cena może być tylko jedna, nie ulega zmianie przez okres ważności umowy.
4. Zamawiający nie przewiduje żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu umowy.

Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium

Kryterium	Waga kryterium
Cena oferty	100%
Łącznie	100%

1. Maksymalna liczba punktów w danym kryterium równa jest określonej wadze kryterium w %.
2. Ocena łączna stanowi sumę punktów uzyskanych w ramach wszystkich kryteriów. Uzyskana liczba punktów zaokrąglona będzie do drugiego miejsca po przecinku.

3. Przyznawanie liczby punktów poszczególnym ofertom będzie się odbywać wg następujących zasad:

a) Cena oferty.

Ocenie zostanie poddana cena brutto oferty obliczona przez Wykonawcę zgodnie z przepisami prawa – podana w Formularzu oferty (stanowiącym Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego). Liczba punktów, którą można uzyskać w tym kryterium zostanie obliczona wg wzoru:

$$\text{liczba punktów} = \frac{\text{najniższa cena brutto spośród złożonych ofert}}{\text{cena brutto oferty oceniane}} \times 100 \text{ pkt.}$$

Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów.

1. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
2. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najkorzystniejsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.
3. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z właściwymi Oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania złożonych dokumentów.
4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane wcześniej.
5. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty powiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba, że zachodzą przesłanki, do unieważnienia postępowania.
7. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
8. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najkorzystniejsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.
9. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z właściwymi Oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania złożonych dokumentów.
10. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane wcześniej.
11. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty powiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty.
12. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba, że zachodzą przesłanki, do unieważnienia postępowania.

## **OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i ofert wariantowych.
3. Ofertę należy składać w nieprzejrzywej i zaklejonej kopercie.
4. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis:  
**„Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu Gminy Raciąż w roku kalendarzowym 2024 r”.**
5. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
  - a. **Formularz ofertowy – załącznik nr 1**
  - b. **Oświadczenie – załączniki nr 2**
  - c. **Wzór umowy – załącznik nr 3 (parafowany przez Wykonawcę)**
  - d. **Klauzula RODO – załącznik nr 4**

Nie dołączenie do ofert któregośkolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem ofert.

## **MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

1. Oferty należy złożyć na adres: **Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej Raciążu, ul. 11 Listopada 20, 09-140 Raciąż** nie później niż do dnia **18.12.2023 r. do godz. 12<sup>00</sup>**.
2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **18.12.2023 r. o godz. 12<sup>30</sup>** w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Raciążu, ul. 11 Listopada 20, 09-140 Raciąż
3. W dowolnym momencie przed upływem terminu składania ofert każdy Wykonawca może zmienić lub wycofać swoją ofertę.

## **ZASADY I FORMY KOMUNIKACJI**

1. Wszelkie pytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie:  
  
– drogą elektroniczną - adres mailowy: [gops@gminaraciaz.pl](mailto:gops@gminaraciaz.pl)
2. Termin związania ofertą

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania GOPS do zawarcia umowy.

Kierownik  
Gminnego Ośrodka Pomocy  
Społecznej w Raciążu  
Eliza Bieńkowska