

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ

na realizację zadania pn.

„Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym 2018/2019”

**GMINNY
OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ**
w Naruszewie
09-152 Naruszewo
tel. 23 663-12-47

GOPS.330.1.3.2018

Naruszewo, dn. 30.07.2018 r.

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ

na realizację zadania pn.

„Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo
w roku szkolnym 2018/2019”

Z A M A W I A J Ą C Y

GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W NARUSZEWE
reprezentowany przez
Wandę Matuszewska - Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej

TERMINY

Składanie ofert:

do dn. 14.08.2018 r., do godz. 12.00

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ
na realizację zadania pn.
„Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym 2018/2019”

Rozdział I Nazwa oraz adres Zamawiającego	
ZAMAWIAJĄCY	Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Naruszewie Naruszewo 19A 09 – 152 Naruszewo
REPREZENTOWANY PRZEZ	Wandę Matuszewską – Kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Naruszewie
NABYWCA	Gmina Naruszewo Naruszewo 19A 09 – 152 Naruszewo
ODBIORCA	Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Naruszewie Naruszewo 19A 09 – 152 Naruszewo
NIP	567-17-89-052
REGON	130378278
Telefon	23 663 12 47
Fax	23 663 10 51 wew. 34

Rozdział II Tryb udzielenia zamówienia	
---	--

Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego: art. 4 pkt 8) ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 ze zm.)

Rozdział III Opis przedmiotu zamówienia	
--	--

Przedmiot zamówienia zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV)	
55523100-3	Usługi w zakresie posiłków szkolnych
55524000-9	Usługi dostarczania posiłków do szkół

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest realizowanie dostawy polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków w celu dożywiania dzieci w szkołach na terenie Gminy Naruszewo. Liczba dzieci objęta dożywianiem wynosi około 185. Liczba dni w roku szkolnym 2018/2019 - około 180.
2. Usługa będzie polegała na:
 - 1) Przygotowaniu gorących posiłków dla około 160 uczniów w następującej formie jednego dania gorącego:
 - a) dwa razy w tygodniu - zupa z wkładką + pieczywo + prosty deser
Dopuszcza się wprowadzenie do posiłku zamiennie zamiast wkładki pozycje mączną taka jak: naleśniki, placki ziemniaczane czy pierogi.
 - b) trzy razy w tygodniu - drugie danie tj. sztuka mięsa lub ryba + ziemniaki, kasza lub ryż + surówka + napój lub kompot (ewentualnie owoc). Dopuszcza się zamiennie danie półmięsne z tym, że danie mięsne dwa razy w tygodniu, ryba lub danie półmięsne raz w tygodniu.
 - 2) Przygotowanie dla około 25 uczniów posiłku składającego się z kanapki wraz z napojem lub owocem.
 - 3) Ustala się minimalną obowiązującą gramaturę posiłków:
 - a) danie gorące – zupa z wkładką
 - zupa 350 ml
 - wkładka 100 g
 - pieczywo (1 bułka lub 2 kromki chleba - zamiennie) porcja mączna – 150 g
 - prosty deser – 50 g
 - b) danie gorące - drugie danie
 - sztuka mięsa lub ryby - 100 g
 - ziemniaki 150 g lub 100 g kaszy lub ryżu (zamiennie)

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ

na realizację zadania pn.

„Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym 2018/2019”

- surówka 100 g
- potrawa półmięsna 350 g
- napój lub kompot 200 ml.

UWAGA!!! Gramatura posiłków po obróbce termicznej, asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny. Gorące posiłki dostarczane będą naprzemiennie: dwa razy w tygodniu zupa z wkładką + deser, natomiast trzy razy w tygodniu drugie danie w postaci: sztuki mięsa lub ryby, ziemniaków lub kaszy, surówki i napoju; raz w tygodniu zamiennie danie półmięsne. Drugim daniem nie może być kaszanka, kielbasa, wątróbka, kapusta. Wkładką w zupie nie może być parówka. Średnia wartość posiłku dziennie ma wynosić od 580 do 620 kcal.

4) kanapki

- bułka „dzielona” (lub inna nie mniejsza) z masłem
- wędlina lub ser nie mniej niż 30 gram
- warzywa; sałata, pomidor, ogórek,
- napój 200 ml lub owoc.

UWAGA!!! Kanapki nie mogą być z wyrobami garmażeryjnymi, paprykarzem, dżemem, serem topionym, wędliną typu mortadela.

- 5) Posiłki przygotowane przez Wykonawcę pod względem technologii wykonania i jakości spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
- 6) Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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.
- 7) **Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.** Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.
- 8) Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
- 9) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- 10) Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
- 11) Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie dwóch tygodni.
- 12) **Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.**
- 13) Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne. Sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejanemu, odkształcaniu i niszczeniu produktów.
- 14) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.
- 15) Wykonawca dostarczał będzie posiłki zgodnie ze złożonym wraz z ofertą i zaakceptowanym przez Zamawiającego miesięcznym (4 – tygodniowym) jadłospisem. Jadłospis ma mieć

- charakter cykliczny (powtarzający się). Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na 2 tygodnie.
- 16) Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów),
 - 17) Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80, poz. 545 ze zm.),
 - 18) W okresie dożywiania liczba posiłków może ulec zmianie – podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłoszeń z tytułu zrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy wykonania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczniów objętych dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
 - 19) Dostawa posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresów przerw świątecznych, ferii szkolnych oraz dni ustawowo i dodatkowo wolnych od nauki.
 - 20) Ewentualne zmiany ilościowe zamawianych posiłków zgłaszane będą Wykonawcy przez Dyrektorów szkół najpóźniej do godz. 12⁰⁰ dnia poprzedzającego realizację zamówienia.
 - 21) Przygotowywanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz bazę kuchenną.
 - 22) Posiłki będą wydawane na terenie szkół. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie we własnym zakresie, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków, jak i utrzymania czystości termosów.
 - 23) Wykonawca będzie dostarczał posiłki we wskazane miejsce w określonym czasie w uzgodnieniu z Dyrektorami szkół, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 - 24) Miejsca dostarczania posiłków – szkoły na terenie Gminy Naruszewo:
 - Szkoła Podstawowa w Zaborowie (gorący posiłek),
 - Zespół Szkół w Nacpolsku (gorący posiłek),
 - Szkoła Podstawowa w Radzyminku (gorący posiłek),
 - Zespół Szkół w Naruszewie (gorący posiłek i kanapki),
 - Szkoła Podstawowa w Krysku (gorący posiłek),
 - Przedszkole w Naruszewie (gorący posiłek)
 - 25) Posiłki dostarczane będą w godzinach od 9:30 do godziny 11:30.
 - 26) Integralną część zaproszenia stanowi projekt umowy (*Załącznik nr 2 do zaproszenia*).

Rozdział IV	Termin realizacji zamówienia
--------------------	-------------------------------------

Termin realizacji zamówienia: **od dnia 10.09.2018 r. do dn. 19.06.2019 r.**

Rozdział V	Opis sposobu przygotowania oferty
-------------------	--

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
2. Do oferty należy załączyć:
 - a) formularz ofertowy (*Załącznik Nr 1 do zaproszenia*),
 - b) niezbędne pełnomocnictwa, jeżeli zostały udzielone,
 - c) jadłospis, o którym mowa w Rozdziale III pkt 15.
3. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z treścią dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub treścią załączonego do oferty pełnomocnictwa. Jeżeli osoba/osoby podpisująca

ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Do oferty należy załączyć **oryginał lub poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię stosownego pełnomocnictwa udzielonego przez osoby do tego upoważnione.**

4. Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawiane w formie oryginałów lub kopii poświadczonych przez Wykonawcę „ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM”. Oświadczenia sporządzane na podstawie wzorów stanowiących załączniki do niniejszego Zaproszenia powinny być złożone w formie oryginału.
5. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
6. Podpis nieczytelny powinien być dodatkowo opatrzony pieczętą imienną.
7. We wszystkich przypadkach, gdzie jest mowa o pieczętkach, Zamawiający dopuszcza złożenie czytelnego zapisu o treści pieczęci zawierającego, co najmniej, oznaczenie nazwy (firmy) i siedziby.
8. Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści (czyli wyłącznie w miejscach, w których jest to dopuszczone przez Zamawiającego) muszą być parafowane przez osobę (osoby) podpisującą (podpisujące) ofertę.
9. Zaleca się ponumerowanie wszystkich stron oferty oraz połączenie dokumentów stanowiących treść oferty w sposób uniemożliwiający dekompletację.

Rozdział VI Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty

1. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty, jest najniższa cena oferty.

Znaczenie kryterium najniższej ceny – 100 %.

Przy ocenie wysokości proponowanej ceny najwyższej będzie punktowana oferta proponująca najniższą cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia, pozostałe oferty będą przeliczane wg wzoru:

$$\text{CENA} = \frac{\text{Cena najniższej oferty (zł)}}{\text{Cena oferty badanej (zł)}} \times 100,00 \text{ pkt} \times 100\%$$

Maksymalna liczba punktów otrzymana za to kryterium wynosi 100.

2. Zamawiający udzieli niniejszego zamówienia Wykonawcy, który otrzyma największą ilość punktów stanowiącą sumę punktów uzyskanych w poszczególnym kryterium oceny oferty.
3. Wyliczenia punktów będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, według zasady matematycznej, iż wartości 1-4 zaokrągla się w dół, a wartości 5-9 zaokrągla się w górę.

Rozdział VIII Opis sposobu obliczenia ceny

1. Każdy z Wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić. Nie prowadzi się negocjacji w sprawie ceny.
2. Jako cenę należy rozumieć wartość wyrażoną w jednostkach pieniężnych, którą kupujący jest obowiązany zapłacić przedsiębiorcy za towar lub usługę.
3. Cenę oferty Wykonawca wpisuje na formularzu oferty (**Załącznik Nr 1 do Zaproszenia**). Podana w ofercie cena musi być wyrażona w PLN. Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego Zaproszenia oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia, wynikające wprost z wytycznych Zaproszenia. Cena oferty musi obejmować całkowity koszt wykonania zamówienia, w tym również wszelkie koszty towarzyszące wykonaniu przedmiotu zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. Wykonawca jest zobowiązany przewidzieć wszystkie okoliczności wpływające na wynagrodzenie. Niedoszacowanie, pominięcie oraz brak rozpoznania zakresu przedmiotu umowy, nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia.
6. Cena oferty obejmuje wszelkie nakłady i koszty, w tym podatek VAT w obowiązującej wysokości, jakie poniesie Wykonawca w związku z realizacją zamówienia. Prawidłowe ustalenie stawki podatku VAT leży po stronie Wykonawcy.
7. Wszystkie wartości winny być liczone do dwóch miejsc po przecinku. Kwoty zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
8. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom, poza ustawową zmianą stawki podatku VAT w taki sposób, że zmiana wysokości podatku wpłynie na wartość brutto zamówienia.
9. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
10. Zamawiający w celu ustalenia czy oferta zawiera rażąco niską cenę, może zwrócić się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

Rozdział IX	Warunki postępowania
--------------------	-----------------------------

1. W niniejszym postępowaniu nie stosuje się przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - a) żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od Wykonawców na każdym etapie postępowania,
 - b) zmiany terminu składania ofert,
 - c) poprawiania w ofercie oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
3. Oferta złożona po terminie lub w niewłaściwym miejscu i wymaganej formie nie podlega ocenie.
4. Zamawiający może wezwać Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych oświadczeń, dokumentów lub pełnomocnictw albo którzy złożyli wymagane oświadczenia i dokumenty, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie.
5. Zamawiający niezwłocznie po wybraniu oferty albo unieważnieniu postępowania bez dokonania wyboru, powiadomi na piśmie Wykonawców o jego wyniku.
6. Zamawiający unieważni postępowanie:
 - a) jeżeli cena najkorzystniejszej oferty będzie przewyższać kwotę, którą Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający będzie mógł zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,
 - b) w przypadku nie złożenia co najmniej jednej oferty,
 - c) jeśli postępowanie obciążone będzie niemożliwą do usunięcia wadą.
7. Złożenie oferty niezgodnej z niniejszym Zaproszeniem do złożenia oferty cenowej oraz brak wymaganych dokumentów, skutkować będzie odrzuceniem oferty.
8. Wyklucza się Wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu, a jego ofertę uznaje się za odrzuconą.
9. Zamawiający w celu ustalenia czy oferta zawiera rażąco niską cenę, może zwrócić się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.
10. W przypadku, gdy cena całkowita oferty jest niższa o co najmniej 30% od:

- a) wartości szacunkowej zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania,
 - b) średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert,
- Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia.

Rozdział X	Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego
-------------------	--

1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zobowiązany jest do zawarcia umowy z Zamawiającym.
2. Termin związania ofertą w przedmiotowym postępowaniu wynosi 30 dni licząc od dnia składania ofert.
3. Po wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający wezwie niezwłocznie Wykonawcę, który złożył najkorzystniejszą ofertę do zawarcia umowy.
4. Jeżeli Wykonawca uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może zawrzeć umowę z Wykonawcą, którego oferta była następną w kolejności, pod warunkiem, że nie upłynął termin związania ofertą.

Rozdział XI	Istotne zmiany umowy zawartej w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzieleni zamówienia
--------------------	---

Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy, zawarto w projekcie umowy, który stanowi *Załącznik nr 2 do zaproszenia*.

Rozdział XII	Części zamówienia
---------------------	--------------------------

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

Rozdział XIII	Podwykonawstwo
----------------------	-----------------------

1. Wykonawca może zlecić Podwykonawcom wykonanie części zamówienia będącej przedmiotem umowy.
2. Wykonywanie części zamówienia, o której mowa w ust. 1 przy pomocy Podwykonawców odbywa się na zasadach określonych w art. 647 Kodeksu cywilnego.
3. Zamawiający nie dokonuje zastrzeżenia w zakresie obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
4. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w formularzu oferty części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcy lub podania przez Wykonawcę nazw (firm) Podwykonawców.
5. Przez umowę o podwykonawstwo należy rozumieć umowę w formie pisemnej o charakterze odpłatnym, której przedmiotem są usługi, dostawy lub roboty budowlane stanowiące część zamówienia publicznego, zawartą między wybranym przez Zamawiającego Wykonawcą a innym podmiotem (Podwykonawcą), a w przypadku zamówień publicznych na roboty budowlane także między Podwykonawcą a dalszym Podwykonawcą lub między dalszymi Podwykonawcami.
6. Zlecenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części prac. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawców w takim samym stopniu jakby to były działania, uchybienia i zaniedbania Wykonawcy.

Rozdział XIV	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami
---------------------	---

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ
na realizację zadania pn.
„Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym 2018/2019”

1. Wybór formy porozumiewania się Zamawiającego i Wykonawcy
 - 1) Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się zgodnie z wyborem Zamawiającego za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dn. 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 1481 ze zm.), osobiście, za pośrednictwem poczty, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2017 r. poz. 1219 ze zm).
 - 2) Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dn. 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
2. Osoba uprawniona do kontaktów z Wykonawcami:
Wanda Matuszewska, Grażyna Bielska,
tel. 23 663 12 47, e-mail: gopsnaruszewo@wp.pl

Rozdział XVI	Miejsce i termin złożenia oferty
---------------------	---

Ofertę należy przesłać w terminie do dn. 14 sierpnia 2018 r. do godz. 12⁰⁰ na adres e-mail: gopsnaruszewo@wp.pl a następnie dostarczyć do siedziby Zamawiającego: **Urząd Gminy w Naruszewie, Naruszewo 19A, 09 – 152 Naruszewo, pokój nr 3 (sekretariat urzędu)**, w kopercie zaadresowanej do Zamawiającego z napisem „Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym 2018/2019”.

UWAGA! O terminie wpływu ofert decyduje data wpływu wiadomości e-mail.

Rozdział XVII	Załączniki
----------------------	-------------------

Nr załącznika	Tytuł
1	Formularz oferty cenowej
2	Projekt umowy

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
Wanda Matuszewska