

OPS-ZP.23.7.2023

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERT CENOWYCH

1. **Zamawiający:** Ośrodek Pomocy Społecznej w Ogrodzieńcu
Plac Wolności 42, 42-440 Ogrodzieniec
2. **Przedmiot zamówienia:** Przygotowanie oraz dostawa gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu Senior+ w Ogrodzieńcu z siedzibą: ul. Kościuszki 69 , 42-440 Ogrodzieniec; Dziennego Domu Senior+ w Mokrusie z siedzibą: Mokrus, ul. Dębowa 14 oraz Dziennego Domu Senior+ w Kielkowicach z siedzibą: Kielkowice, ul. Turystyczna 156.
3. **Termin realizacji zamówienia:** od 01 stycznia 2024r. do 30 czerwca 2024r.
4. **Kryteria oceny ofert:** cena jest jedynym kryterium oceny ofert. Cenę oferty należy podać w złotych polskich – cyfrowo i słownie wraz ze wszystkimi składnikami wpływającymi na ostateczną cenę uwzględniając podatek VAT. Podana cena jest ceną ostateczną zawierającą wszystkie dodatkowe koszty związane z realizacją usługi.
5. **Inne istotne warunki zamówienia:**
 - 1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie oraz dostawa posiłków dla uczestników Dziennego Domu Senior+ w Ogrodzieńcu, Dziennego Domu Senior+ w Mokrusie oraz Dziennego Domu Senior+ w Kielkowicach poprzez przygotowanie i dostawę gorących posiłków pięć razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) w okresie od stycznia 2024 r. do czerwca 2024 r. **na godzinę 12.00 w Mokrusie, 12:15 w Kielkowicach oraz na godzinę 12:30 w Ogrodzieńcu** w ilości wskazanej przez Odbiorcę telefonicznie do godziny 14.00 w dniu poprzedzającym dostawę posiłków na dzień następny. W wyjątkowych sytuacjach, za zgodą i/lub na wniosek Zamawiającego dostawa posiłków może odbywać się w innych godzinach po uprzednim uzgodnieniu z wykonawcą. Maksymalna ilość przygotowanych posiłków w okresie trwania umowy: około 3960.
 - 2) Posiłki, o których mowa w pkt 1, winny być skomponowane w następujących proporcjach:
 - 3 x w tygodniu - danie mięsne,
 - 1 x w tygodniu danie rybne,
 - 1 x w tygodniu - danie bezmięsne.
 - 3) Obiad powinien być przygotowany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem zasad dobrej praktyki higienicznej, przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia oraz składać się każdorazowo z:
 - zupy z wkładką mięsną lub
 - drugiego dania – wieloskładnikowego,
 - kompotu.
 - 4) Wykonawca winien komponować jadłospisy, w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności obiadów z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna obiadu powinna być zgodna z normami obiadowymi oraz powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób powyżej 60 roku życia, przy zachowaniu następującej gramatury zestawu obiadowego:
 - a) danie mięsne:
 - zupa + wkładka mięsna na osobę + świeże pieczywo (min. 2 kromki) na osobę lub
 - mięso,
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron,
 - surówka lub gotowane jarzyny,
 - kompot.

- b) danie rybne:
- ryba (filet),
-ziemniaki, ryż,
-surówka lub gotowane jarzyny,
-kompot.
- c) danie bezmięсне:
- danie bezmięсне np. pierogi z nadzieniem, naleśniki, krokiety, kluski, placki ziemniaczane,
- kompot.
- 5) Dostarczane obiady muszą posiadać odpowiednią temperaturę tj.
- zupa – co najmniej 75°C,
- drugie danie – co najmniej 65 °C,
- zimne napoje (kompot) od 0 do 4°C.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest z tygodniowym wyprzedzeniem przedłożyć pracownikowi DDS+ w Ogrodzieńcu, DDS+ w Mokrusie oraz DDS+ w Kielkowicach do uzgodnienia miesięczny jadłospis, który będzie zawierał informacje o składzie potraw z wyszczególnieniem alergenów. Zmiana miesięcznego jadłospisu jest możliwa wyłącznie za zgodą pracownika DDS+.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania obiadów przygotowywanych ze świeżych produktów, z wykorzystaniem warzyw i owoców sezonowych. Zakazane jest wykorzystywanie do przygotowywania obiadów, obiadów lub elementów obiadów z dnia poprzedniego.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania obiadów we własnych termosach przeznaczonych tylko do tego celu. Termosy muszą być nieuszkodzone, szczelnie zamknięte zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw, każdorazowo myte i dezynfekowane. Nie dopuszcza się dostarczania potraw w pojemnikach po innych produktach.
- 9) Jadłospis powinien być urozmaicony, taki sam rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.
- 10) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój własny koszt z innych źródeł.
- 11) Obiady nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.). Nie dopuszcza się podawania dań barowych typu parówki, hamburgery, zapiekanki, frytki itp.
- 12) Dienne Domy Senior+, do których będą dostarczane obiady posiadają własną zastawę stołową.
- 13) Wymagana jest kalkulacja jednego posiłku brutto - wraz z transportem.
- 14) Odbiorca nie dopuszcza zmiany ceny zakupu w trakcie trwania umowy.
- 15) Wspólny Słownik Zamówień:
Kod CPV: 55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków
55520000-1 - usługi dostarczania posiłków
- 16) Data wystawienia faktury za miesięczną realizację zamówienia – ostatni dzień miesiąca, w którym realizowane jest zamówienie.
- 17) Zapłata za świadczone usługi następować będzie przelewem bankowym w cyklach miesięcznych, po wykonaniu usługi i wystawieniu faktury przez Wykonawcę i dostarczeniu jej do Odbiorcy do 5 dnia następnego miesiąca. Termin płatności w ciągu 14 dni od daty wpływu poprawnie wystawionej faktury do siedziby Odbiorcy, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany każdorazowo na fakturze.
- 6. Sposób przygotowania oferty:**
- 1) Ofertę sporządzić należy na załączonym druku „Formularz ofertowy” (załącznik nr 1 do niniejszego zapytania).
- 2) Zapoznać się z klauzulą informacyjną (załącznik nr 2 do niniejszego zapytania).
- 3) Ofertę sporządzić należy w języku polskim.
- 4) Oferta winna zawierać aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub inny dokument uprawniający do prowadzenia działalności w zakresie przedmiotu zamówienia (kopia poświadczona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem).

- 5) Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do składania oświadczeń woli w zakresie praw i obowiązków majątkowych Wykonawcy, wymienioną w aktualnym dokumencie rejestracji firmy lub innym dokumencie, z którego uprawnienie to wynika i złożona w zamkniętej nieprzejrzywej kopercie.
- 6) W przypadku składania oferty w siedzibie Zamawiającego lub pocztą - na kopercie należy umieścić napis: „Zapytanie ofertowe na przygotowanie oraz dostawę gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu Senior+ w Ogrodzieńcu, Dziennego Domu Senior+ w Mokrusie oraz Dziennego Domu Senior+ w Kielkowicach - ogłoszenie OPS-ZP.23.7.2023”.
- 7. Miejsce złożenia oferty:**
Ośrodek Pomocy Społecznej w Ogrodzieńcu, Plac Wolności 42, 42-440 Ogrodzieniec
Ofertę można złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego lub pocztą.
- 8. Termin złożenia oferty:**
Ofertę należy złożyć do 28.12.2023r. do godz. 09.00.

Odbiorca zastrzega sobie prawo do swobodnego wyboru oferty oraz odstąpienia od wyboru oferty, bez podania przyczyny i ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.

Ogrodzieniec, dnia 12.12.2023 r.

DYREKTOR
Ośrodka Pomocy Społecznej
Dorota Słodek