

## Ośrodek Pomocy Społecznej

42-440 Ogrodzieniec \* ul. Plac Wolności 42 \* tel. 32 67-33-526  
Fax. 67-00-364 \* e-mail: ops@ogrodzieniec.pl

OPS-ZP.23.2.2020

### ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.), zwracam się z zapytaniem ofertowym o cenę dostaw.

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
3. **Termin realizacji zamówienia:** od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2020 r.
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 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 2020r. do grudnia 2020 r. **na godzinę 12.30.** w ilości wskazanej przez Odbiorcę telefonicznie do godziny 14.00 w dniu poprzedzającym dostawę posiłków na dzień następnym  
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 4000.
  - 2) Posiłki o których mowa w ppkt 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 bezmięsne:

- danie bezmięsne 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 Dziennego Domu Senior+ w Ogródzieńcu do uzgodnienia miesięczny jadłospis który będzie zawierał informacje o składzie potraw z wyszczególnieniem alergenów. Zmiana miesięcznego jadłospisu jest możliwa wyłącznie za zgodą pracownika Dziennego Domu Senior+ w Ogródzieńcu.

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) Dzienny Dom Senior+ w Ogródzieńcu, do którego dostarczane będą obiady posiada 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 dostawę gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu Senior+ w Ogrodzieńcu - ogłoszenie OPS-ZP.23.2.2020.**

**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 dnia 10.01.2019 r. 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 03.01.2020 r.

**DYREKTOR**  
**Ośrodka Pomocy Społecznej**

**Dorota Słodek**

---

.....dn.....

### Formularz ofertowy

Nazwa Wykonawcy

.....

Adres

.....

Kontakt

.....

Oferowana przez nas wartość netto za 1 obiad na jedną osobę wynosi: ..... zł  
Podatek VAT w wysokości .....%

Wartość brutto za 1 obiad na jedną osobę wynosi: ..... zł  
(słownie: .....)

Miejsce przygotowywania posiłków

.....  
(nazwa, adres)

Miejsce przechowywania próbek potraw

.....  
(nazwa, adres)

Oświadczam/y, że oferowana cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

Oświadczam/y, że zapoznałem/liśmy się z treścią zapytania ofertowego i jego załączników i nie wnoszę/wnosimy do nich zastrzeżeń.

Przyjmujemy do realizacji postawione przez zamawiającego, w zapytaniu ofertowym warunki.

.....  
(data i podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela)

.....  
(data i podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela)

### KLAUZULA INFORMACYJNA

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. informuję, iż:

1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Ośrodek Pomocy Społecznej w Ogrodzieńcu z siedzibą przy Placu Wolności 42, 42-440 Ogrodzieniec, nr telefonu kontaktowego: 32 67-33-526, adres e-mail: ops@ogrodzieniec.pl

2) W sprawie Pani/Pana danych osobowych może Pani/Pan skontaktować się z Inspektorem ochrony danych powołanym przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Ogrodzieńcu pod nr telefonu: 32 67-33-526;

3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie:

-Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia o numerze OPS-ZP.23.2.2020 pn.: „Przygotowanie oraz dostawa gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu Senior+ w Ogrodzieńcu z siedzibą: ul. Kościuszki 69, 42-440 Ogrodzieniec;

4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy o dostępie do informacji publicznej;

6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach o dostępie do informacji publicznej, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia;

7) Posiada Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;

8) Ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.;

9) Pani/Pana dane nie będą podlegały profilowaniu ani zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji;

10) Pani/Pana dane będą przetwarzane w sposób zapewniający odpowiednie bezpieczeństwo danych osobowych, w tym ochronę przed niedozwolonym lub niezgodnym z prawem przetwarzaniem oraz przypadkową utratą, zniszczeniem lub uszkodzeniem, za pomocą odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych.

Zapoznałem(-am) się z treścią klauzuli informacyjnej, w tym z informacją o celu i sposobach przetwarzania danych osobowych oraz prawie dostępu do treści swoich danych i prawie ich poprawiania.

.....

data i podpis