

Ośrodek Pomocy Społecznej

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

OPS-ZP.23.12.2021

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 oraz Dziennego Domu Senior+ w Mokrusie z siedzibą: Mokrus, ul. Dębowa 14
3. **Termin realizacji zamówienia:** od 03.01.2022r. do 31 grudnia 2022r.
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 oraz Dziennego Domu Senior+ w Mokrusie 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 2022 r. do grudnia 2022 r. **na godzinę 12.00 w Mokrusie oraz na godzinę 12.30 w Ogrodzieńcu** w ilości wskazanej przez Odbiorcę telefonicznie do godziny 14.00 w dniu poprzedzającym dostawę posiłków na dzień następnny.
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 7530.
 - 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 i Żywności 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 Ogrodzieńcu i pracownikowi Dziennego Domu Senior+ w Mokrusie 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 Ogrodzieńcu.

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) Dzielny Dom Senior+ w Ogrodzieńcu oraz Dzielny Dom Senior+ w Mokrusie, 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 oraz Dziennego domu Senior+ w Mokrusie - ogłoszenie OPS-ZP.23.12.2021

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 **28.12.2021r. 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 16.12.2021 r.

DYREKTOR
Ośrodka Pomocy Społecznej

Dorota Słodek
