

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający:

Gmina Wojnicz

ul. Rynek 1, 32-830 Wojnicz

NIP 873-263-01-30

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Wojniczu

ul. Krzywa 16, 32-830 Wojnicz

Tel. 14/666 42 30 lub 791 130 566 ; 786 130 566

Zaprasza do złożenia ofert cenowych na:

USŁUGĘ CATERINGOWĄ - DOŻYWIANIE OSÓB DOROSŁYCH NA TERENIE GMINY WOJNICZ W 2023 ROKU

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie oraz wydanie posiłków dla osób dorosłych (obiad dwudaniowy) łącznie dla około 10 osób.

2. Zamówienie obejmuje:

1) przygotowanie i dostarczenie posiłków dwudaniowych dla osób dorosłych wydawanych w dni robocze dla podopiecznych GOPS Wojnicz, którym decyzją Dyrektora przyznano pomoc w formie gorącego posiłku - ok. 8 osób

2) osobom wskazanym przez GOPS, które własnym staraniem nie mogą go sobie same zapewnić ale należność za obiady mogą opłacać z własnych środków finansowych – ok. 10 osób.

Gramatura dla osób dorosłych: zupa ok. 450 ml. drugie danie ok. 400 g.

II. Formy rozliczenia

1. Rozliczenie z GOPS Wojnicz dotyczące osób dorosłych, którym wydano decyzję przyznającą pomoc, będzie następowało raz w miesiącu na podstawie faktury VAT wystawionej oddzielnie dla każdej osoby dorosłej z wyszczególnieniem ilości wydanych posiłków, stanowiące załącznik nr 1 umowy.

2. Rozliczenie dotyczące osób dorosłych wskazanych przez GOPS Wojnicz, które będą pokrywały koszty posiłków z własnych środków finansowych będzie odbywało się bezpośrednio z Wykonawcą bez udziału GOPS Wojnicz.

5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

6. Posiłki powinny być przygotowane w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieci 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. z 2016 r. poz. 1154).

7. Przygotowanie posiłków ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych

posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia; zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia; dowóz ciepłych obiadów do osób w samochodzie spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną; transport obiadów w atestowanych termosach i/lub naczyniach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości.

8. Proponowane menu (zawarte w załączniku nr 1) stanowi jedynie otwarty katalog posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w uzgodnieniu pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą. Wykonawca może zaoferować odmienne menu lecz o równoważnej wartości energetycznej poszczególnych składników żywieniowych. Wykonawca zapewni urozmaicony jadłospis (posiłki nie powinny powtarzać się w ciągu 1 tygodnia). Do złożonej oferty Wykonawca załączy proponowany jadłospis, uwzględniający wytyczne Zamawiającego wynikające z zapytania ofertowego.

9. Wszystkie etapy procesu produkcyjnego powinny przebiegać bez zbędnych przestoju, celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych.

10. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin w ilość 150g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

11. Formy dostarczenia posiłków dla osób dorosłych, którym decyzją Dyrektora przyznano pomoc: - dowieszenie przez firmę cateringową pod wskazany adres i / lub - dowieszenie do ustalonego miejsca tj. szkoła , sklep itp., z którego posiłek zostanie odebrany osobiście przez osobę lub osobę upoważnioną. O sposobie dostarczania posiłku dla osób dorosłych, Zamawiający poinformuje Wykonawcę.

12. Formę dostarczenia posiłków dla osób opłacających posiłek z własnych środków , osoby uzgadniają osobiście z Wykonawcą.

13. Posiłki będą dostarczane i wydawane przez pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, wyłącznie w dni robocze.

14. Zmiana ilości posiłków jest możliwa po uzgodnieniu z dyrektorem placówki oświatowej i zatwierdzeniu tej zmiany przez GOPS.

15. Zamawiający zastrzega, że podana liczba osób korzystających z posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmianie w trakcie obowiązywania umowy, w zależności od ilości osób uprawnionych do otrzymywania posiłków.

17. Godzina wydawania posiłków jest ustalana przez Wykonawcę indywidualnie z osobą dorosłą.

20. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych na realizację zamówienia.

20.

Płatność za wykonane zamówienie będzie realizowana w okresach miesięcznych,

po wystawieniu faktur VAT przez Wykonawcę, w terminie do 14 dni od daty wpływu FVAT do Zamawiającego.

III. Termin: od **02.01.2023 r** do **31.12.2023 r**: - dla osób dorosłych w dni drobocze.

IV. Wykonawca związany jest ofertą 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

V. Dokumenty, jakie Wykonawca powinien załączyć do oferty:

1. Wypełniony i podpisany przez Wykonawcę formularz cenowo – ofertowy wg załączonego wzoru.
2. Dokument wydany przez Sanepid potwierdzający posiadanie zezwolenia na prowadzenie usługi cateringowej (oryginał lub kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy).
3. Proponowany jadłospis obejmujący okres 1 dekady.
4. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu (oryginał lub kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy),
5. Co najmniej 3 referencje potwierdzające wykonywanie usług o charakterze będącym przedmiotem niniejszego zamówienia (oryginał lub kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy).

VI. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej w języku polskim.
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje pocztą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej jest zobowiązana do niezwłocznego potwierdzenia faktu jego otrzymania.
3. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający domniema, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na adres poczty elektronicznej podany przez Wykonawcę zostało doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią pisma.
4. Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem, należy kierować na adres Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Wojniczu
ul. Krzywa 16, 32- 830 Wojnicz
Numer telefonu: 14/ 666 42 30 wew. 20; 21; 22 lub 786 130 566 ; 791 130 560
e-mail: gops@wojnicz.pl

Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie www Zamawiającego pod adresem:

www.gops.wojnicz.pl oraz w BIP GOPS w Wojniczu

VII. Osoby po stronie Zamawiającego uprawnione do kontaktu z Wykonawcą:

Osoby uprawnione do kontaktów z Wykonawcami z ramienia Zamawiającego:

Katarzyna Krawczyk , tel. 14/666 42 30 wew. 22 –

VIII. Miejsce i termin składania ofert Ofertę z dopiskiem: „Oferta cenowa na USŁUGĘ CATERINGOWĄ - DOŻYWIANIE OSÓB DOROSŁYCH NA TERENIE GMINY WOJNICZ W 2023 ROKU” należy złożyć w siedzibie Zamawiającego - Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Wojniczu, ul. Krzywa 16, 32-830 Wojnicz - osobiście (dziennik podawczy pokój nr 1) lub za pośrednictwem poczty w terminie **do dnia 22.12.2022 roku** do godziny 15.00 (decyduje data i godzina wpływu do GOPS).

IX. Opis sposobu obliczania ceny:

Na załączonym formularzu cenowo – ofertowym należy przedstawić cenę netto i brutto za jeden posiłek – obiad dwudaniowy - oraz podać stawkę i wysokość podatku VAT.

Wartość cenową należy podać w złotych polskich cyfrą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz słownie.

Cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.

X. Opis kryteriów, którymi Zamawiający kierował się będzie przy wyborze oferty:

Cena – 100%

XI.

Informacje o formalnościach.

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zostanie powiadomiony przez Zamawiającego. Zamawiający zleci wykonanie zamówienia – zawrze umowę z wybranym wykonawcą w terminie związania ofertą. Wykonawcy nie przysługują środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy – Prawo zamówień publicznych.

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

Postępowanie prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego i nie mają zastosowania przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.

Załączniki:

- 1.Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
- 2.Formularz cenowo – ofertowy
3. Projekt umowy

Z up.Burmistrza
mgr Agata Biernacka
Dyrektor GOPS