

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 2025 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, wydawanych w dni robocze dla osób dorosłych, podopiecznych GOPS Wojnicz, którym decyzją Dyrektora przyznano pomoc w formie gorącego posiłku – ok. 10 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.

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

4. 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.

5. 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.

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

7. 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.

8. Formy dostarczenia posiłków dla osób dorosłych, którym decyzją Dyrektora przyznano pomoc: - dowiezienie przez firmę cateringową pod wskazany adres i / lub - dowiezienie 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.

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

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

11. Zmiana ilości posiłków jest możliwa po uzgodnieniu z wyznaczonym przez Dyrektora GOPS w Wojniczu pracownikiem socjalnym.

12. 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.

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

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

15. 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 **02.01.2025 r do 31.12.2025 r**: - dla osób dorosłych w dni drobcze.

IV. Wykonawca związany jest ofertą 60 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 ;

e-mail: gops@wojnicz.pl

Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie internetowej 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, e-mail: katarzyna.krawczyk@gops.wojnicz.pl

VIII. Miejsce i termin składania ofert Ofertę z dopiskiem: „Oferta cenowa na USŁUGĘ CATERINGOWĄ - DOŻYWIANIE OSÓB DOROSŁYCH NA TERENIE GMINY WOJNICZ W 2025 ROKU” należy złożyć w siedzibie Zamawiającego - Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Wojniczu, ul. Krzywa 16, 32-830 Wojnicz - osobiście (dziennik podawczy pokój nr 5) lub za pośrednictwem poczty w terminie **do 30.11.2024 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.Dyrektora

Starszy pracownik socjalny

Beata Pasierbek