

Czarna Białostocka, dnia 05.12.2022r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z art.2 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022r. poz. 1710) zwracam się z zapytaniem ofertowym o cenę dostawy /usługi

1. Zamawiający:

Miejsko- Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
w Czarnej Białostockiej,
ul. Torowa 14 A,
16-020 Czarna Białostocka

2. Termin wykonania zamówienia:

od 02.01.2023r. do 31.12.2023r.

3. Przedmiot zamówienia:

Świadczenie usługi w postaci przygotowania i wydawania gorących posiłków dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej w Czarnej Białostockiej.

Kod CPV 55321000-6- usługa przygotowania posiłków

Opis przedmiotu zamówienia - usługa polegająca na przygotowaniu i wydawaniu obiadu składającego się z zupy i drugiego dania osobom dorosłym wskazanym przez Ośrodek, zamieszkującym na terenie miasta i gminy Czarna Białostocka

- 1) W ramach wykonania przedmiotu zamówienia Wykonawca świadczyć będzie usługi przygotowania i wydania posiłków dla około 25 osób — jest to liczba szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększania lub zmniejszania liczby dożywianych osób dorosłych
- 2) Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy telefonicznie i w formie pisemnej osoby objęte dożywianiem przynajmniej dzień wcześniej do godziny 15.00;
- 3) Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do zapłaty wyłącznie za faktycznie wydane klientom posiłki;
- 4) Posiłki powinny być różnorodne, niepowtarzalne w tym samym tygodniu, pełnowartościowe dla osób dorosłych. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane z artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności;
- 5) Zamawiający oczekuje przygotowania gorących posiłków w postaci: zupy (podana z chlebem, makaronem, ryżem lub ziemniakami) oraz drugiego dania mięsnego, dla każdego skierowanego przez Ośrodek klienta. Dopuszcza się przygotowanie raz w tygodniu drugiego dania bezmięsnego: pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety, ryba lub danie półmięsne np. bigos, łazanki, fasolka po bretońsku, zapiekanka makaronowa, lub ziemniaczano — mięsna.
- 6) Posiłki powinny być sporządzane według następujących norm ilościowych dla jednego posiłku:
 - a) pierwsze danie zupa - min. 400 ml, dodatkowo do zupy pieczywo
 - b) drugie danie mięsne — kotlet - min. 100 g gołąbek - min. 150 g, gulasz mięsny — min. 150 g, kurczak — min.200 g, ryba - min. 150 g, wątróbka smażona - min. 150 g,

ziemniaki — min. 300 g, kasza — min. 250 g, makaron — min. 200 g, ryż - min. 200 g, surówka - min. 100 g, warzywa gotowane min. 150g.

c) danie bezmięsne (pierogi, krokiety, naleśniki itp.) — min. 250 g

d) danie półmięsne (bigos, fasolka po bretońsku itp.) - min. 250 g.

- 7) wydawanie posiłków odbywać się będzie przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku w okresie od 02.01.2023 r. do 31.12.2023 r. w godzinach od 12.00 - 14.00 z wyłączeniem dni wolnych i świątecznych;
- 8) wydawanie posiłków odbywać się będzie w miejscu wskazanym przez Wykonawcę na terenie miasta i gminy Czarna Białostocka;
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia wszelkich spraw organizacyjnych związanych z wydawaniem posiłków m.in. zapewnia naczynia jednorazowe;
- 10) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2020r., poz. 2021 z późn. zm.);
- 11) przygotowanie posiłków powinno być wykonane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe, spełniającą wymogi Sanepid-u oraz w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie;
- 12) Zamawiający ma prawo do dokonania kontroli dotyczącej realizacji zamówienia;
- 13) Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich, za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciami pokarmowymi;
- 14) Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej wobec organów kontroli w zakresie wykonywania usługi, w tym m.in. w zakresie jakości i ilości produktów, przygotowania ich w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych;
- 15) Rozliczenia finansowe z Wykonawcą odbywać się będą w okresach miesięcznych, na podstawie wystawionego przez wykonawcę rachunku/faktury wraz z zestawieniem zbiorczym osób dożywianych i ilości wydanych posiłków;
- 16) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny na każdym etapie postępowania
- 17) w uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo do zmiany treści zapytania ofertowego
- 18) oferty, które wpłyną do Ośrodka po terminie nie będą rozpatrywane

4. Kryteria ocen ofert: Przy ocenie ważnych ofert Zamawiający będzie się kierował kryterium ceny. Zamawiający wybierze propozycję ofertową o najniższej cenie i odpowiadającą wszystkim wymogom oferty. Cena obowiązuje przez okres trwania umowy i nie będzie podlegała waloryzacji w okresie jej trwania.

5. Do oferty należy załączyć następujące dokumenty/oświadczenia

- 1) wypełniony i podpisany formularz ofertowy (załącznik nr 1) wraz z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia — formularzem cenowym (załącznik nr 2) oraz podpisaną klauzulą (załącznik nr 3);
- 2) 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);

- 3) proponowany tygodniowy jadłospis wraz z gramaturą oferowanych potraw.

Ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem.

6. Miejsce i termin złożenia ofert.

- 1) Ofertę należy złożyć do dnia **15.12.2022r.** do godz. 15:30 w pokoju 302 w zamkniętej kopercie, w siedzibie M-GOPS poprzez pocztę lub osobiście na adres: Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Czarnej Białostockiej, ul. Torowa 14A, 16-020 Czarna Białostocka, z dopiskiem
„Świadczenie usługi w postaci przygotowania i wydawania gorących posiłków dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej w Czarnej Białostockiej”
- 2) Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu do siedziby zamawiającego, a nie data jej wysłania.
- 3) Zamawiający w toku badania i oceny ofert może wezwać wykonawcę który przedłożył najkorzystniejszą ofertę do złożenia wyjaśnień dotyczących oferty, a w przypadku niekompletności oferty w zakresie wymaganych dokumentów, wezwie do ich uzupełnienia.
- 4) Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **16.12.2022r.** w siedzibie Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Czarnej Białostockiej.
- 5) Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia o wyniku postępowania.

7. Osoba do kontaktu w sprawie zamówienia:

Celina Piechowska; e-mail: cpiechowska@m-gops.pl; tel.85-714-61-23, pokój nr. 302 w M-GOPS w Czarnej Białostockiej ul. Torowa 14 A

Załączniki:

1. Formularz ofertowy,
2. Formularz cenowy,
3. Klauzula informacyjna.

.....
/podpis Dyrektora jednostki/