

Znak sprawy : OPS.252.4.2015

ZAPYTANIE OFERTOWE

- I. Zamawiający – Ośrodek Pomocy Społecznej w Iłowej
ul. Kolejowa 7,
68-120 Iłowa

Zaprasza do złożenia ofert cenowych na :

„Dożywianie osób korzystających ze świadczeń Ośrodka Pomocy Społecznej w gminie Iłowa”

- II. Termin realizacji zamówienia:
- 04 stycznia 2016 r. – 31 marca 2016 r.(termin rozpoczęcia może ulec kilkudniowej zmianie)
- III. Opis przedmiotu zamówienia:
1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie jednego gorącego posiłku dwudaniowego, przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku w dni robocze dla ok. 30 osób dziennie (liczba osób może ulec zmianie), w stosunku do których zostały podjęte decyzje o finansowaniu ich dożywiania przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Iłowej.
 2. Zakłada się wydawanie posiłków w mieście Iłowa oraz poszczególnych sołectwach w wskazanych przez Ośrodek lokalach.
 3. Przez jeden gorący posiłek dwudaniowy Zamawiający rozumie:
 - a) zupa - 500 ml, pieczywo (1 bułka lub 2 kromki chleba),
 - b) drugie danie - mięso lub jego porcja + ziemniaki, kasza lub ryż + surówka.Ustala się obowiązującą gramaturę posiłku :
 - mięso (kotlet schabowy , z piersi kurczaka, ryba itp.) 120 g
 - lub zamiennie: gulaszu, potrawki z kurczaka, klopsiki - 150 gram
 - ziemniaki - 250 gram
 - lub kasza, ryż (zamiennie) 200 gram
 - surówka - 100 gramDwa razy w tygodniu zamiennikami dań mięsnych mogą być dania jarskie np.: pierogi, naleśniki z serem, krostki lub danie z makaronem o minimalnej gramaturze - 500 gram . lub dania półmięsnego (tj. np. bigos,, fasolka po bretońsku, łazanki z kapustą itp.)-gramatura - 350g.
Za dania mięsne nie uznaje się wątróbki lub kaszanki.
 4. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności dań w okresie kolejnych 10 dni. Jadłospis na miesiąc następny należy przedłożyć w Ośrodku Pomocy Społecznej z tygodniowym wyprzedzeniem w celu akceptacji przez Kierownika.
 5. Zamówienie obejmuje przygotowanie, transport i wydawanie posiłków dostarczonych w odpowiednich pojemnikach utrzymujących temperaturę. Wykonawca codziennie zapewni dostawę gotowych do wydania posiłków w porcjach w naczyniach jednorazowych posiadających wymagane atesty.

6. Liczba osób korzystających z posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmianie w trakcie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków w skali dziennej, miesięcznej czy też w całym wskazanym okresie w zależności od potrzeb, a Wykonawcy z tego tytułu nie przysługuje żadne roszczenie.
7. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki własnym transportem dostosowanym do przewożenia żywności, dopuszczonym przez SANEPID do przewozu posiłków .
8. Godziny dostarczania i wydawania posiłków zostaną ustalone między Zamawiającym, a Wykonawcą.
9. Klienci uprawnieni do korzystania z jednego gorącego posiłku dwudaniowego zobowiązani będą do potwierdzenia odbioru posiłku poprzez podpisanie wykazu sporządzonego przez Ośrodek, który będzie oznaczony pieczętkami Ośrodka Pomocy Społecznej. Wykaz osób uprawnionych do posiłku będzie sporządzany w okresach tygodniowych i będzie on na bieżąco, co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem aktualizowany, w przypadku zmiany liczby osób korzystających.
10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić gorący posiłek , o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
11. Wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych.
12. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu produktów i narzędzi Wykonawcy.
13. Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia , wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
14. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
15. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
16. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
17. Przygotowywanie posiłków będzie miało miejsce w lokalu Wykonawcy.
18. Lokal gastronomiczny Wykonawcy wraz z zapleczem, w którym będą przygotowywane posiłki, musi posiadać zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie w nim działalności gastronomicznej.
19. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia:
 - 1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów posiłków,
 - 2) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych posiłków w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.
 - 3) Wartość faktury stanowić będzie ilość posiłków x cena jednostkowa posiłku zawarta w ofercie. (cena brutto tj. z podatkiem VAT)

- 4) Cena jednostkowa podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.
- 5) Zamawiający ureguje należność w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury.

IV. Wymagania i warunki zamawiającego .

1. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonania działalności gospodarczej w zakresie pełnienie usług gastronomicznych,
2. Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia

V. Dokumenty , jakie wykonawca powinien załączyć do oferty :

1. Wypełniony i podpisany przez Wykonawcę formularz ofertowy wg załączonego wzoru – załącznik nr 1
2. Oświadczenie Wykonawcy iż dysponuje on odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (załącznik nr 2),
3. Dokument potwierdzający posiadanie zezwolenia SANEPID-u na prowadzenie usługi cateringowej (kserokopia poświadczenia za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy)
4. Dokument potwierdzający dopuszczenie przez SANEPID środka transportu wykorzystywanego do przewozu posiłków (kserokopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy)
5. Aktualny odpis z rejestru sądowego lub wpis do ewidencji działalności gospodarczej;
6. Przykładowe tygodniowe menu,

VI. Kryterium wyboru oferty

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada zasadom określonym w niniejszym zapytaniu oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą.
2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się kryterium najniższej ceny brutto za jeden gorący posiłek .

VII. Miejsce i termin składania ofert

1. Oferta wraz z załącznikami winna być napisana w języku polskim, trwałą i czytelną techniką, wypełniona w całości oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy.
2. W przypadku składania oferty, w siedzibie zamawiającego lub pocztą, na kopercie należy umieścić dopisek : „ Oferta na usługę dożywianie osób korzystających ze świadczeń Ośrodka Pomocy Społecznej w gminie Iłowa” .

Ofertę należy złożyć do dnia 30 grudnia 2015 r. do godz. 10.00

Rozpatrzenie ofert nastąpi dnia 31.12.2015 r. do godz. 12:00 w Ośrodku Pomocy Społecznej w Iłowej.

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zostanie zawiadomiony telefonicznie o terminie i miejscu zawarcia umowy na świadczenie usług objętych niniejszą ofertą.

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

FORMULARZ OFERTY

Zamawiający:

Ośrodek Pomocy Społecznej
ul.Kolejowa 7

68-120 Iłowa
Tel/ fax: (68) 3774948

Wykonawca:

.....
.....
.....
.....

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia oferty na usługę
„Dożywianie osób korzystających ze świadczeń Ośrodka Pomocy Społecznej w gminie Iłowa”

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę brutto: (koszt jednego posiłku w zł)

.....

Słownie:

- wartość netto:

- podatek VAT %:

Cena oferty zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Oświadczam, że zapoznałem się z treścią zapytania ofertowego i akceptuję warunki w nim zawarte oraz zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach zawartych w zapytaniu ofertowym.

.....
(podpis Wykonawcy lub osoby/osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy)

..... dnia

.....
(pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

W imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy oświadczam, że spełniamy warunki określone w zapytaniu ofertowym na usługę „**Dożywianie osób korzystających ze świadczeń Ośrodka Pomocy Społecznej w gminie Howa**” oraz posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,

1. posiadam/y niezbędną wiedzę i doświadczenie,
2. dysponuję/my potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
3. znajduję/my się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

.....
(data i podpis Wykonawcy lub osoby/osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy)

..... dnia