Iłowa dn. 07.12. 2020r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

1. Zamawiający –

Gmina Iłowa

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 w roku 2021”**

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie z art.4 ust.8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych ( t.j Dz.U.2019.1843)

1. Termin realizacji zamówienia:

- 04 stycznia 2021 r. – 31 grudnia 2021 r.

1. Opis przedmiotu zamówienia:
2. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie w lokalu posiadającym zgodę sanepidu, jednego gorącego posiłku dwudaniowego, przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku w dni robocze dla ok. 25osób dziennie, w stosunku do których zostały podjęte decyzje o finansowaniu ich dożywiania przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Iłowej. Liczba uprawnionych osób może ulegać zmianie w zależności od pory roku oraz zapotrzebowania na ten rodzaj pomocy.
3. Zakłada się wydawanie posiłków w mieście Iłowa oraz w razie takiej potrzeby poszczególnych sołectwach.
4. Przez jeden gorący posiłek dwudaniowy Zamawiający rozumie:
5. zupa - 500 ml, pieczywo (1 bułka lub 2 kromki chleba ),
6. 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 gram

Dwa razy w tygodniu zamiennikami dań mięsnych mogą być dania jarskie np.: pierogi, naleśniki z serem, krokiety 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.

1. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności dań w okresie kolejnych 5 dni. Wykonawca zobowiązany jest na żądanie Zamawiającego dostarczyć , jadłospis na kolejny tydzień.
2. 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 oraz lokal i osoby do wydawania tych posiłków.
3. 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.
4. Wykonawca jest zobowiązany wydawać i dostarczyć posiłki z wykorzystaniem własnych zasobów kadrowych, własnym transportem dostosowanym do przewożenia żywności, dopuszczonym przez SANEPID do przewozu posiłków oraz lokalowych w gminie Iłowa do wydawania posiłków.
5. Godziny dostarczania i wydawania posiłków zostaną ustalone między Zamawiającym,   
   a Wykonawcą.
6. Klienci uprawnieni do korzystania z jednego gorącego posiłku dwudaniowego zobowiązani będą do potwierdzenia odbioru posiłku poprzez podpisanie wykazu sporządzonego przez Ośrodek, który będzie oznaczony pieczątkami 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.
7. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić gorący posiłek , o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
8. Wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych.
9. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu produktów i narzędzi Wykonawcy.
10. Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązujący 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.
11. 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.
12. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
13. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
14. Przygotowywanie posiłków będzie miało miejsce w lokalu Wykonawcy.
15. Lokal gastronomiczny Wykonawcy wraz z zapleczem, w którym będą przygotowywane posiłki, musi posiadać zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie w nim działalności gastronomicznej.
16. 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 ureguluje należność w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury.
17. Wymagania i warunki zamawiającego .
18. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonania działalności gospodarczej w zakresie pełnienie usług gastronomicznych,
19. Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym, lokalowym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
20. Dokumenty , jakie wykonawca powinien załączyć do oferty :
21. Wypełniony i podpisany przez Wykonawcę formularz ofertowy wg załączonego wzoru – załącznik nr 1
22. Oświadczenie Wykonawcy, iż dysponuje on odpowiednim potencjałem technicznym , osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz lokalem na terenie gminy Iłowa do wydawania posiłków (załącznik nr 2),
23. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia – wg wzoru załącznika nr 3,
24. Wykaz wykonanych lub wykonywanych usług z zakresu żywienia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie- wg wzoru załącznika nr 4,
25. Oświadczeniem o realizacji działań z zakresu polityki społecznej na rzecz aktywizacji osób zagrożonych wykluczeniem społecznym tj. zatrudnianie osób niepełnosprawnych , bezrobotnych w ramach prac subsydiowanych.
26. Dokument potwierdzający posiadanie zezwolenia SANEPID-u na prowadzenie usługi cateringowej (kserokopia poświadczenia za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy)
27. Dokument potwierdzający dopuszczenie przez SANEPID środka transportu wykorzystywanego do przewozu posiłków (kserokopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy)
28. Aktualny odpis z rejestru sądowego lub wpis do ewidencji działalności gospodarczej;
29. Przykładowe tygodniowe menu,
30. Kryterium wyboru oferty
31. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada zasadom określonym w niniejszym zapytaniu oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą.
32. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się kryterium najniższej ceny brutto za jeden gorący posiłek – 80 pkt , jak również wskazaniem przez oferenta realizacji działań z zakresu polityki społecznej na rzecz aktywizacji osób zagrożonych wykluczeniem społecznym tj. :

- niepełnosprawnych 10 pkt ,

- w ramach ustawy o zatrudnieniu socjalnym 10 pkt,

Możliwe jest uzyskanie maksymalnie 100 pkt.

Punktacja za cenę liczona będzie wg wzoru:

Cena najniższa oferty

------------------------------ x 80 pkt.

Cena badanej oferty

1. Miejsce i termin składania ofert
2. 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.
3. 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 w roku 2021” . W przypadku nadesłania oferty pocztą liczy się data jej wpływu do siedziby OPS w Iłowej.

Miejsce składania ofert: **Ośrodek Pomocy Społecznej w Iłowej ul. Kolejowa 7 68-120 Iłowa**

**Ofertę należy złożyć do dnia 21 grudnia 2020 r. do godz. 15.00**

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