

## Ośrodek Pomocy Społecznej

42-440 Ogrodzieniec \* ul. Plac Wolności 42 \* tel. 32 67-33-526  
e-mail: ops@ogrodzieniec.pl

OPS-ZP.23.2.2023

### ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERT CENOWYCH

1. **Zamawiający:** Ośrodek Pomocy Społecznej w Ogrodzieńcu  
Plac Wolności 42, 42-440 Ogrodzieniec
2. **Przedmiot zamówienia:** Przygotowanie oraz dostawa gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu Senior+ w Kielkowicach z siedzibą: Kielkowice, ul. Turystyczna 156
3. **Termin realizacji zamówienia:** od 01 czerwca 2023r. do 31 grudnia 2023r.
4. **Kryteria oceny ofert:** cena jest jedynym kryterium oceny ofert. Cenę oferty należy podać w złotych polskich – cyfrowo i słownie wraz ze wszystkimi składnikami wpływającymi na ostateczną cenę uwzględniając podatek VAT. Podana cena jest ceną ostateczną zawierającą wszystkie dodatkowe koszty związane z realizacją usługi.
5. **Inne istotne warunki zamówienia:**
  - 1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie oraz dostawa posiłków dla uczestników Dziennego Domu Senior+ w Kielkowicach poprzez przygotowanie i dostawę gorących posiłków pięć razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) w okresie od czerwca 2023 r. do grudnia 2023 r. **na godzinę 12.15** w ilości wskazanej przez Odbiorcę telefonicznie do godziny 14.00 w dniu poprzedzającym dostawę posiłków na dzień następny. W wyjątkowych sytuacjach, za zgodą i/lub na wniosek Zamawiającego dostawa posiłków może odbywać się w innych godzinach po uprzednim uzgodnieniu z wykonawcą. Maksymalna ilość przygotowanych posiłków w okresie trwania umowy: około 2205.
  - 2) Posiłki, o których mowa w pkt 1, winny być skomponowane w następujących proporcjach:
    - 3 x w tygodniu - danie mięsne,
    - 1 x w tygodniu danie rybne,
    - 1 x w tygodniu - danie bezmięsne.
  - 3) Obiad powinien być przygotowany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem zasad dobrej praktyki higienicznej, przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia oraz składać się każdorazowo z:
    - zupy z wkładką mięsną lub
    - drugiego dania – wieloskładnikowego,
    - kompotu.
  - 4) Wykonawca winien komponować jadłospisy, w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności obiadów z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna obiadu powinna być zgodna z normami obiadowymi oraz powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób powyżej 60 roku życia, przy zachowaniu następującej gramatury zestawu obiadowego:
    - a) danie mięsne:
      - zupa + wkładka mięsna na osobę + świeże pieczywo (min. 2 kromki) na osobę lub
      - mięso,
      - ziemniaki, kasza, ryż, makaron,
      - surówka lub gotowane jarzyny,
      - kompot.
    - b) danie rybne:
      - ryba (filet),
      - ziemniaki, ryż,
      - surówka lub gotowane jarzyny,

-kompot.

c) danie bezmięsne:

- danie bezmięsne np. pierogi z nadzieniem, naleśniki, krokiety, kluski, placki ziemniaczane,
- kompot.

5) Dostarczane obiady muszą posiadać odpowiednią temperaturę tj.

- zupa – co najmniej 75°C,
- drugie danie – co najmniej 65 °C,
- zimne napoje (kompot) od 0 do 4°C.

6) Wykonawca zobowiązany jest z tygodniowym wyprzedzeniem przedłożyć pracownikowi Dziennego Domu Senior+ w Kiełkowicach do uzgodnienia miesięczny jadłospis, który będzie zawierał informacje o składzie potraw z wyszczególnieniem alergenów. Zmiana miesięcznego jadłospisu jest możliwa wyłącznie za zgodą pracownika Dziennego Domu Senior+ w Kiełkowicach.

7) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania obiadów przygotowywanych ze świeżych produktów, z wykorzystaniem warzyw i owoców sezonowych. Zakazane jest wykorzystywanie do przygotowywania obiadów, obiadów lub elementów obiadów z dnia poprzedniego.

8) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania obiadów we własnych termosach przeznaczonych tylko do tego celu. Termosy muszą być nieuszkodzone, szczelnie zamknięte zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw, każdorazowo myte i dezynfekowane. Nie dopuszcza się dostarczania potraw w pojemnikach po innych produktach.

9) Jadłospis powinien być urozmaicony, taki sam rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.

10) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój własny koszt z innych źródeł.

11) Obiady nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy, itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.). Nie dopuszcza się podawania dań barowych typu parówki, hamburgery, zapiekanki, frytki itp.

12) Dzienny Dom Senior+ w Kiełkowicach, do którego dostarczane będą obiady posiada własną zastawę stołową.

13) Wymagana jest kalkulacja jednego posiłku brutto - wraz z transportem.

14) Odbiorca nie dopuszcza zmiany ceny zakupu w trakcie trwania umowy.

15) Wspólny Słownik Zamówień:

Kod CPV: 55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 - usługi dostarczania posiłków

16) Data wystawienia faktury za miesięczną realizację zamówienia – ostatni dzień miesiąca, w którym realizowane jest zamówienie.

17) Zapłata za świadczone usługi następować będzie przelewem bankowym w cyklach miesięcznych, po wykonaniu usługi i wystawieniu faktury przez Wykonawcę i dostarczeniu jej do Odbiorcy do 5 dnia następnego miesiąca. Termin płatności w ciągu 14 dni od daty wpływu poprawnie wystawionej faktury do siedziby Odbiorcy, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany każdorazowo na fakturze.

## 6. Sposób przygotowania oferty:

1) Ofertę sporządzić należy na załączonym druku „Formularz ofertowy” (załącznik nr 1 do niniejszego zapytania).

2) Zapoznać się z klauzulą informacyjną (załącznik nr 2 do niniejszego zapytania).

3) Ofertę sporządzić należy w języku polskim.

4) Oferta winna zawierać 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).

5) Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do składania oświadczeń woli w zakresie praw i obowiązków majątkowych Wykonawcy, wymienioną w aktualnym dokumencie rejestracji

firmy lub innym dokumencie, z którego uprawnienie to wynika i złożona w zamkniętej nieprzejrzywej kopercie.

6) W przypadku składania oferty w siedzibie Zamawiającego lub pocztą - na kopercie należy umieścić napis: „**Zapytanie ofertowe na dostawę gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu Senior+ w Kielkowicach - ogłoszenie OPS-ZP.23.2.2023**”.

**7. Miejsce złożenia oferty:**

Ośrodek Pomocy Społecznej w Ogrodzieńcu, Plac Wolności 42, 42-440 Ogrodzieniec

Ofertę można złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego lub pocztą.

**8. Termin złożenia oferty:**

Ofertę należy złożyć **do 29.05.2023r. do godz. 09.00.**

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

Ogrodzieniec, dnia 15.05.2023 r.

DYREKTOR  
Ośrodka Pomocy Społecznej

  
Dorothea Stodek

.....