

## ZAPYTANIE OFERTOWE Nr OPS/2/2020

w związku z art. 4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. prawo zamówień publicznych

Zapraszam do złożenia oferty na usługę:

” Dożywianie podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej w Łagowie”

### Zamawiający:

#### Nabywca:

Gmina Łagów,  
ul. Spacerowa 7  
66-220 Łagów  
NIP 927-10-05-072

#### Odbiorca:

Ośrodek Pomocy Społecznej w Łagowie  
ul. Sulęcińska 2, 66-220 Łagów  
tel. 68 325 89 59  
adres e-mail: ops@lagow.pl

### I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie oraz wydawanie na terenie gminy Łagów gorącego jednodaniowego posiłku w okresie **od 01.10.2020 r. do 31.12.2020 r.** przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku dla min. 30 osób dziennie, w stosunku do których zostały podjęte decyzje o finansowaniu ich dożywiania przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Łagowie. Liczba osób może ulec zwiększeniu do 50 %.

2. Przez gorący jednodaniowy posiłek Zamawiający rozumie: zupę o pojemności min. 500 ml z wkładką i pieczywem (1 bułka lub 2 kromki chleba) lub drugie danie w postaci wkładu mięsnego z dodatkiem ( np. ziemniaki, kasza, ryż, makaron) oraz surówki.

3. Wykonawca zobowiązuje się, że przygotowany posiłek będzie pełnowartościowy pod względem odżywczym, różnorodny, sporządzony zgodnie z zasadami żywienia opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia o temperaturze 50-60 stopni Celsjusza.

4. Posiłki będą wydawane do zamkniętych, czystych naczyń przynoszonych przez klientów w lokalu Wykonawcy lub innym miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę i do tego przeznaczonym na terenie gminy Łagów lub wydawane klientom w zamkniętych naczyniach jednorazowego użytku uprzednio przygotowanych pod względem higienicznym.

5. Ilość posiłków może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu. 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.

6. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki własnym transportem, jeśli miejsce wydania posiłku będzie różne od miejsca siedziby Wykonawcy. Transport posiłków będzie odbywał się zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

7. Godziny dostarczania i wydawania posiłków zostaną ustalone między Zamawiającym, a Wykonawcą.

8. Klienci uprawnieni do korzystania będą wskazani na liście przekazanej przez Zamawiającego Wykonawcy przed rozpoczęciem realizacji usługi i w przypadku zmian.

Klienci odbiór posiłku będą potwierdzać własnoręcznym podpisem. O ilości wydanych posiłków Wykonawca będzie informowany w sposób uzgodniony z Zamawiającym.

9. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
10. Tygodniowy jadłospis powinien zawierać nie mniej niż 3 posiłki w postaci drugiego dania.
11. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności dań w okresie kolejnych 5 dni.
12. Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych.
13. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu produktów i narzędzi Wykonawcy.
14. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
15. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm. ) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
16. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
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 ureguluje należność w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury.

## **II. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Termin wykonywania umowy od 1.10.2020r do 31.12.2020r.

## **III. WYMAGANIA I WARUNKI ZAMAWIAJĄCEGO**

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

## **IV. 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.

#### **V. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA I SKŁADNIA 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. W przypadku składania oferty, w siedzibie zamawiającego lub pocztą, na kopercie należy umieścić napis: Oferta na usługę "Dożywanie podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej w Łagowie". Ofertę należy złożyć do dnia 28 sierpnia 2020 r. do godz. 15.00

2.Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

3.Wykonawca złoży ofertę na formularzu stanowiącym zał. nr 1 do zapytania ofertowego. Kompletna oferta skład się z:

1.formularza oferty (załącznik nr 1);

2.oświadczenia Wykonawcy, iż dysponuje on odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi i uprawnionymi do wykonania zamówienia (załącznik nr 2);

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

