

Zapraszam do złożenia oferty na usługę:

” Dożywianie podopiecznych Centrum Usług Społecznych w Pieszycach”

Zamawiający:

Nabywca:

Gmina Pieszycy

NIP 882 100 60 77

Odbiorca:

Centrum Usług Społecznych

ul. Kopernika 124

58-250 Pieszycy

www.opspieszycy.pl

Adres e-mail: cus@pieszycy.pl

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie oraz wydawanie na terenie gminy Pieszycy gorącego jednodaniowego posiłku w okresie od 17.10.2022 r. do 31.12.2022 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 Centrum Usług Społecznych w Pieszycach. 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 zamykanych, czystych naczyń przynoszonych przez klientów w lokalu Wykonawcy lub innym miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę i do tego przeznaczonym na terenie miasta Pieszycy 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 wydanie 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. 1257 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 wykonania umowy: **od 17.10.2022 r. do 31.12.2022 r**

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 OFERTY

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 "Dożywianie podopiecznych Centrum Usług Społecznych w Pieszycach".

Ofertę należy złożyć do dnia 10.10. 2022r.(poniedziałek) r. do godz. 12.00

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 składa 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);

3. przykładowe tygodniowe menu

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

Agnieszka Koźmińska
Dyrektor Centrum Usług Społecznych
w Pieszycach
dnia, 03.10.2022