

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający:

Gmina Wierzchosławice, Wierzchosławice 550
33-122 Wierzchosławice
NIP 873-11-11-741
w imieniu której działa nabywca:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Wierzchosławicach
Siedziba: Wierzchosławice 550, 33-122 Wierzchosławice
Reprezentowany przez kierownika: Marcelinę Bryl

zaprasza do złożenia ofert cenowych na:

1. Przedmiot zamówienia:

„Usługa cateringowa dla osób dorosłych z terenu gminy Wierzchosławice w miejscu ich zamieszkania w okresie od 02.01.2024r. – 31.12.2024r.”

2. Opis przedmiotu zamówienia :

1. Przygotowanie w dniu wydania, dostarczanie i wydanie posiłków dwudaniowych dla osób dorosłych wydawanych dla klientów GOPS Wierzchosławice, którym decyzją Kierownika przyznano pomoc w formie gorącego posiłku. Liczba dostarczanych posiłków będzie zależna od ilości osób spełniających określone przepisami kryteria przyznania pomocy – około 5 osób.
2. Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach lub pojemnikach jednorazowych.
3. Posiłki będą się składały z zupy, drugiego dania oraz napoju (kompot, herbata, woda mineralna, sok).
4. Gramatura dla osób dorosłych : zupa ok. 450 ml, drugie danie ok. 400 g.

Zapytanie ofertowe nie przekracza równowartości 130 000 złotych i zgodnie z art. 2 ust 1 pkt.1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023r. poz.1605.) nie podlega jej przepisom

3. Opis warunków udziału w postępowaniu wraz z podaniem ich znaczenia oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wyprodukowane i wydane posiłki.
2. Ustala się następujące warunki płatności za wykonaną usługę:
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktycznie dostarczoną ilość posiłków wg stawek określonych w ofercie. Liczba posiłków będzie ustalona na podstawie imiennych wykazów osób zgłoszonych przez pracowników socjalnych GOPS.
4. Cena brutto 1 posiłku nie będzie waloryzowana w okresie trwania umowy.
5. Zapłata należności za dostarczone obiady odbywać się będzie w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturach/rachunkach.
6. Podstawą zapłaty będą faktury /rachunki obejmujące należność za dany miesiąc wystawiane przez Wykonawcę do 5-tego dnia miesiąca następującego po miesiącu, którego dotyczy dany dokument rozliczeniowy i przekazany do Zamawiającego. Za miesiąc grudzień do dnia 30 grudnia 2024r. Dokumenty rozliczeniowe wystawiane będą na posiłki dostarczone do każdej osoby osobno.
7. Płatności będą dokonywane przelewem w ciągu 14 dni od daty dostarczenia do GOPS dokumentu rozliczeniowego.
8. Przygotowanie posiłków wykonanych pod względem jakości i technologii zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023r. poz.1448) łącznie

z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, jak również zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.

9. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

10. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

11. Wykonawca zobowiązany jest dysponować minimum 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego.

12. Wykonawca ma w cenie oferty ująć wszystkie nośniki kosztów, w tym także koszty transportu, w okresie wykonania zamówienia oraz koszt naczyń i sztućców jednorazowych.

13. Ciepłe posiłki mają być przewożone w termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny lub Zakładu Badania Żywności i Przedmiotu Użytku lub innego podmiotu uprawnionego.

14. Wykonawca zobowiązany jest transportować i wydawać posiłki w sposób zgodny z przepisami sanitarnymi właściwymi ze względu na rodzaj prowadzonej działalności.

15. Posiłki mają być wydawane w pojemnikach posiadających atest i certyfikat zezwalający na kontakt pojemników z żywnością.

16. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP o p.poż oraz higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania jak za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).

17. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

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

3.1. O udziale zamówienia mogą się ubiegać osoby które spełniają poniższe warunki i posiadają:

1. Wykonawca winien posiadać uprawnienia do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować personelem posiadającym stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie i zdolnym do wykonania zamówienia, oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia, co zostanie potwierdzone odpowiednim dokumentem dołączonym do oferty zał. Nr 2.

3.2. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału określonych w pkt. 3.1 uczestnik postępowania składa:

1. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej.

2. Aktualną Decyzję z Sanepidu zezwalającą na prowadzenie usług cateringowych.

3. Aktualne zaświadczenie/decyzja Powiatowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającego środek transportu do przewozu gotowych posiłków.

4. Oświadczenie wykonawcy zamówienia, że dysponuje potencjałem technicznym i zasobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

5. Oświadczenie wykonawcy zamówienia, że znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

6. Uzupelnione i podpisane Załączniki nr 1 oraz 2 do zapytania ofertowego.

4. Termin realizacji zamówienia: od 02.01.2024r. do 31.12.2024r.

5. Miejsce, termin złożenia oferty i opis udziału w postępowaniu:

1. Ofertę należy przesłać za pośrednictwem :

- systemu ePUAP, adres skrytki Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Wierzchosławicach /av6b3g0n8s/skrytka – za ważną uznaje się ofertę przesłaną w postaci dokumentów podpisanych elektronicznie (za pomocą podpisu zaufanego, bezpiecznego kwalifikowanego podpisu elektronicznego lub podpisu osobistego z e-dowodu),
- osobiście,
- bądź pocztą na adres: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Wierzchosławicach, Wierzchosławice 550, 33-122 Wierzchosławice

do 20.12.2023r. do godz. 15.30 (decyduje data wpływu do Ośrodka lub na adres ePUAP) z dopiskiem „Usługa cateringowa dla osób dorosłych z terenu gminy Wierzchosławice w miejscu ich zamieszkania w okresie od 02.01.2024r. – 31.12.2024r.”

2. Oferta złożona po terminie określonym w pkt 1 nie będzie rozpatrywana.
3. Wykonawca zamówienia może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed terminem upływu jej składania bez podania przyczyn.
4. Zamawiający może unieważnić zapytanie ofertowe bez podania przyczyn.

6. Warunki płatności: rachunek do umowy, faktura lub nota księgową.

7. Cena podana przez wykonawcę jest obowiązująca przez okres ważności umowy i nie podlega waloryzacji w okresie jej trwania.

8. Osobą uprawnioną do kontaktów z wykonawcami jest:

Imię i Nazwisko : Pani Marcelina Bryl – Kierownik

tel. 14631 90 28, 798 584 166

e-mail: gops@wierzchoslawice.pl

9. Sposób przygotowania oferty:

1. Ofertę należy przygotować zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej w języku polskim.
3. Dokumenty i zaświadczenia do oferty mają być w formie oryginałów bądź kserokopii poświadczonych przez wykonawcę za zgodność z oryginałem.
4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną.
5. Zaleca się by strony ofert były ponumerowane spięte w sposób zapobiegający ich zdekompletowaniu.

10. Opis kryteriów którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

1. Cena 1 posiłku/obiadu - 100 %.
2. Cena 1 posiłku obejmuje wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu umowy.
3. Cena posiłku winna być zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.
4. Rozliczenia będą w złotych polskich.
5. Najniższa cena za brutto 1 posiłku – obiadu dwudaniowego dla osoby dorosłej.

Załączniki:

1. Oferta cenowa
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
3. Informacja RODO

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej

mgr Marcelina Bryl