

Bogatyński Ośrodek Pomocy Społecznej
i Wsparcia Rodziny
ul. Żołnierzy II Armii Wojska Polskiego 14
59-920 Bogatynia
tel. 75 77 72 400, fax. 75 77 72 430

BOPSiWR/ZP- 5/2023

Bogatynia, dnia 09.01.2023 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający:

Bogatyński Ośrodek Pomocy Społecznej i Wsparcia Rodziny w Bogatyni
ul. Żołnierzy II Armii Wojska Polskiego 14
59-920 Bogatynia
Tel: 75 77 72 400
e-mail: sekretariat@ops-bogatynia.pl

Zaprasza do złożenia ofert na:

Bogatyński Ośrodek Pomocy Społecznej i Wsparcia Rodziny w Bogatyni, ul. . Żołnierzy II Armii Wojska Polskiego 14, 59-920 Bogatynia, Tel: 75 77 72 400, e-mail: sekretariat@ops-bogatynia.pl zaprasza do złożenia oferty na przygotowanie i dostarczanie dwudaniowych gorących obiadów do podopiecznych Bogatyńskiego Ośrodka Pomocy Społecznej i Wsparcia Rodziny od 01.02.2023r. do 31.12.2023.

I.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kod CPV: 55321000-6 – usługa przygotowywania posiłków

Kod CPV: 55520000-1 – usługa dostarczania posiłków

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczania dwudaniowych gorących obiadów do podopiecznych Bogatyńskiego Ośrodka Pomocy Społecznej i Wsparcia Rodziny w Bogatyni, przez 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach pomiędzy 11:00 a 14:00, w okresie od 01.02.2023 do 31.12.2023.
2. Prognozowana liczba posiłków:
105 obiadów z dowozem do podopiecznego lub z dowozem do punktu umówionego z BOPSiWR
3. Rzeczywista liczba posiłków uzależniona będzie od potrzeb Zamawiającego – może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu.

II. WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. obiady dostarczane będą przez 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach pomiędzy 11.00 a 14.00, do każdego z podopiecznego na terenie Gminy Bogatynia lub z dowozem do punktu umówionego z BOPSiWR.
2. Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi dla osób starszych ustalonymi przez Instytut Żywności i Żywienia.

3. Konieczność zapewnienia co najmniej: trzech posiłków mięsnych w tygodniu oraz trzy razy w tygodniu jarzynki z gotowanych warzyw, raz w tygodniu danie rybne.
4. Gramatura podstawowych potraw (po obróbce, w tym termicznej):
 - zupa – 400ml
 - ziemniaki, ryż, makaron, kopytka, leniwe, pierogi – 250g
 - mięso, ryba – 120g
 - naleśniki, krokiety – 3 szt.
 - surówka, jarzynka – 120g
 - pieczywo – 100g
5. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu jednego tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego zestawu obiadowego.
6. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki własnym transportem.
7. Gorące obiady muszą odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.
8. Posiłki przygotowane przez Wykonawcę pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz wykonane zgodnie z wymogami dietetycznymi w szczególnych przypadkach zgłoszonych przez Zamawiającego.
9. Dostawca odpowiedzialny jest za pobieranie i przechowywanie próbek potraw przygotowanych w celu realizacji zamówienia w trybie określonym w art.72 ust 2 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.)
10. W przypadku gdy liczba zamawianych obiadów w danym dniu miałyby ulec zmianie, zamawiający zawiadomi dostawcę telefonicznie do godziny 9.00 dnia, w którym obiady mają być dostarczone.
11. Zamawiający ma prawo kontroli jakości wykonywanych usług w każdym czasie.
12. Zamawiający nie dopuszcza składania częściowych ofert w przedmiotowym zamówieniu.

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Od 01.02.2023 r. do 31.12.2023 r.

IV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY ORAZ KRYTERIA WYBORU OFERTY

1. Wykonawca może przedłożyć tylko jedną ofertę cenową i nie może zmieniać jej treści w okresie trwania umowy. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych.
2. Kryterium wyboru: Cena – 100%
3. Zamawiający wybiera ofertę, która zawiera najniższą cenę.

4. Zaproponowane ceny będą porównane z innymi ofertami. Z oferentem, który przedstawi najkorzystniejszą ofertę zostanie podpisana umowa z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej oferty oraz danych zawartych w ofercie.
5. W przypadku złożenia dwóch lub więcej ofert najkorzystniejszych na tę samą wartość Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli najkorzystniejsze oferty do złożenia dodatkowych zgodnie z warunkami składania ofert podstawowych.
6. W przypadku, gdy okaże się, że wykonawca, którego oferta została wybrana będzie uchylał się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny. Od decyzji Zamawiającego nie przysługują środki odwoławcze.

V. PRZYGOTOWANIE I SKŁADANIE OFERT

1. Formularz oferty należy sporządzić na podstawie wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Ofertę należy złożyć w wersji elektronicznej na adres e-mail: sekretariat@ops-bogatynia.pl lub osobiście w sekretariacie ośrodka.
3. Oferta powinna zawierać:
 - wypełniony i podpisany formularz ofertowy – załącznik Nr 1 do zapytania ofertowego.
4. Do porównania ofert przyjmowana będzie cena brutto oferty.
5. Termin składania ofert: do 16.01.2023 r. godz. 12.00
6. Za termin złożenia oferty przyjmuje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego.
7. Oferty złożone po terminie nie będą brane pod uwagę.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewyłonienia Wykonawcy w wyniku przeprowadzenia niniejszego zapytania ofertowego oraz możliwość unieważnienia postępowania w przypadku, gdy cena oferty najkorzystniejszej przekroczy kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację przedmiotowego zamówienia.
9. Państwa dane od momentu pozyskania będą przechowywane przez okres wynikający z regulacji prawnych- kategorii archiwalnej dokumentacji, określonej w jednolitym rzeczowym wykazie akt dla placówki. Okres ten wynosi 5 lat od momentu złożenia oferty.
10. Państwa dane nie będą przetwarzane w sposób automatyczny.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy - załącznik nr 1
2. Wzór umowy - załącznik nr 2