

KA.2311.6.2021

ZAPYTANIE OFERTOWE

na realizację usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu transportem Wykonawcy obiadów dwudaniowych dla uczestników Dziennego Domu Senior+ w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Ciechanowie w 2022r.

I. ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Miejska Ciechanów

06-400 Ciechanów, Plac Jana Pawła II 6, NIP: 5661876536

dla

Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ciechanowie

06-400 Ciechanów, ul. H. Sienkiewicza 32D

tel./fax: (23), 672-20-91, e-mail: kontakt@mopsciechanow.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu transportem Wykonawcy obiadów dwudaniowych dla uczestników Dziennego Domu Senior+ w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Ciechanowie. Kody CPV: 55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków, 555520000-1 – usługi dostarczania posiłków.
2. Zamówienie obejmuje codzienne przygotowywanie gorących posiłków w postaci obiadów dwudaniowych oraz ich dostarczanie środkiem transportu Wykonawcy – we wszystkie dni robocze (oprócz sobót, niedziel i świąt), w ilości wskazanej poprzedniego dnia przez Odbiorcę – pisemnie lub telefonicznie do godziny 14:00
3. Szacunkowa dzienna ilość dostarczanych obiadów – 30 sztuk. Przewiduje się, że w czasie realizacji zamówienia tj. od 03.01.2022r. do 31.12.2022r. wydanych zostanie około 5400 posiłków. Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w związku z frekwencją osób korzystających z tej formy pomocy. Z racji zmniejszenia liczby wydawanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Odbiorcy.
4. obiady objęte zamówieniem winny być skomponowane w następujących proporcjach:
 - a) 4 x w tygodniu obiady mięsne,
 - b) 1 x w tygodniu (piątek) obiad bezmięsny.
5. 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 i składać się każdorazowo z dwóch dań:
 - a) zupy,
 - b) drugiego dania – wieloskładnikowego,
 - c) kompotu.
6. 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) obiad mięsny:

- zupa – 0,5l na osobę,
- mięso – 15 dkg na osobę,
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 30dkg na osobę,
- surówka – 15 dkg na osobę,
- kompot – 250 ml na osobę

b) obiad bez mięsny:

- zupa – 0,5 l na osobę
- danie bezmięsne np. pierogi, naleśniki, krokiety – 35 dkg na osobę,
- kompot – 250ml na osobę.

Gramatura wskazana powyżej dotyczy obiadów gotowych, w tym gotowych ich poszczególnych składników.

7. Dostarczane obiady muszą posiadać odpowiednią temperaturę tj.
 - a) zupa – co najmniej 75°C
 - b) drugie danie – co najmniej 65°C
 - c) gorące napoje – co najmniej 80°C
 - d) zimne napoje od 0°C do 4°C
8. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania obiadów przygotowywanych ze świeżych produktów, z wykorzystaniem warzyw i owoców sezonowych. Zakazane jest wykorzystanie do przygotowywania obiadów, obiadów lub elementów obiadów z dnia poprzedniego.
9. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania obiadów we własnych termosach, pojemnikach termoizolacyjnych przeznaczonych tylko do tego celu. Termosy lub pojemniki termoizolacyjne 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.
10. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia jadłospis dekadowy, który będzie zawierał informacje o składzie potraw z wyszczególnieniem.
11. Jadłospis powinien być urozmaicony, taki sam rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.
12. Odpady pokonsumpcyjne będą zagospodarowywane we własnym zakresie przez Odbiorcę.
13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój własny koszt z innych źródeł.
14. Obiady nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy, itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.)
15. Dzienny Dom Senior+, do którego dostarczane będą obiady posiada własną zastawę stołową.
16. W uzasadnionych okolicznościach np. sytuacją epidemiologiczną obiady dostarczane będą w pojemnikach jednorazowych.
17. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków, w zakresie personelu jak i

warunków produkcji, zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.

18. Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki każdej składowej części potrawy z dostarczonej partii żywności, w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych – zgodnie z obowiązującymi przepisami.
19. Odbiorca zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych pokarmowych i ilości wagowych.
20. Wymagana jest kalkulacja jednego posiłku (obiad dwudaniowy) brutto – wraz z transportem.
21. Odbiorca nie dopuszcza zmiany ceny zakupu w trakcie trwania umowy.
22. Wymagane jest dostarczanie posiłków transportem Wykonawcy do siedziby Odbiorcy pomiędzy godziną 12:00 a 12:15.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Termin realizacji zamówienia: **od 03.01.2022 r. do 31.12.2022 r.**

IV OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Ofertę cenową należy złożyć wg wzoru załącznika do niniejszego ogłoszenia.
2. Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Ciechanowie nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. 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.
4. Wymagane dokumenty :
 - a) 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 poświadczoną przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.
 - b) Oferta powinna być podpisana przez osoby umocowane do składania oświadczeń woli i zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy. Umocowanie do złożenia ofert winno być dołączone od ofert o ile nie wynika ono wprost z innych dokumentów załączonych do oferty.

V MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT:

1. Oferty należy składać w następujący sposób:
 - a) osobiście lub drogą pocztową na adres: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Ciechanowie, ul. H. Sienkiewicza 32D, 06-400 Ciechanów
 - b) Oferty należy złożyć do 14.12.2021r. do godz. 10.00 w zaklejonej kopercie, z oznaczeniem: „Oferta na realizację usługi gotowania posiłków dla osób potrzebujących

spełniających kryteria Rządowego Programu „Posiłek w szkole i w domu” z terenu Gminy Miejskiej Ciechanów w 2022r.”
(liczy się data faktycznego doręczenia oferty do siedziby MOPS a nie data stempla pocztowego)

2. Oferty, które wpłyną po w/w terminie nie będą rozpatrywane.

VI OCENA OFERT:

Zamawiający dokona oceny ofert ważnych na podstawie następujących kryteriów:

1. 100% cena za osobę/dobę usługi zaoferowana przez oferenta.

VII DODATKOWE INFORMACJE:

1. Rozstrzygnięcie ofert nastąpi w terminie 7 dni i zostanie opublikowane na stronie internetowej <http://www.biuletyn.abip.pl/mopsc/> i www.mopsciechanow.pl
2. Zamówienie realizowane poniżej kwoty określonej w art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy z 11 września 2019r. (Dz. U. 2021, poz. 1129 ze zm.)

VIII OSOBY UPOWAŻNIONE DO KONTAKTU Z WYKONAWCAMI:

Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:

Dominika Zegadło

Tel. 23 672-20-91 wew. 20

Dyrektor

/-/ Monika Lemanowicz

Załączniki :

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków
3. Projekt porozumienia
4. Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych