

ZP.271.53.U.2024

ZAPYTANIE OFERTOWE

na usługę:

PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZENIE POSIŁKÓW (USŁUGA CATERINGOWA) DLA UCZESTNIKÓW DZIENNEGO DOMU SENIOR+ MIEJSKIEGO OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W STAROGARDZIE GDAŃSKIM

1. Zamawiający:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, Al. Jana Pawła II 6, 83-200 Starogard Gdański

e-mail: sekretariat@mops.starogard.pl

tel. 58 5612938

kom. 512 090 436

2. Tryb postępowania:

Zamówienie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego o udzielenie zamówienia o wartości szacunkowej nieprzekraczającej równowartości 130000 złotych. Do zamówienia nie stosuje się ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320).

3. Opis przedmiotu zamówienia:

Opis przedmiotu zamówienia według wspólnego słownika zamówień (CPV):

Kod CPV: 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 Usługi gotowania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania, gotowania i dostarczenia gotowych gorących posiłków obiadowych (usługa cateringowa) dla uczestników Dziennego Domu SENIOR+ Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Starogardzie Gdańskim przy ul. Hallera 19a, w terminie od 02.01.2025 r. do 31.12.2025 r.

4. Szczegółowy zakres zamówienia:

I. Usługa obejmuje przygotowanie, ugotowanie i dostarczenie około 30 posiłków dziennie dla osób starszych, po 60-tym roku życia. Podana ilość jest wartością szacunkową i może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu. O liczbie posiłków Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego telefonicznie, najpóźniej w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9.30.

II. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do zapłaty wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

III. Realizacja zamówienia będzie się odbywała przez pięć dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem dni wolnych od pracy i wynikających z organizacji pracy DDS+.

IV. Posiłki powinny mieć formę jednodaniowego ciepłego obiadu serwowanego na przemian w następujący sposób:

a) 3 x w tygodniu I danie (poniedziałek, środa, piątek);

b) 2 x w tygodniu II danie (wtorek, czwartek).

V. Przez jeden posiłek dla uczestników Dziennego Domu SENIOR+ Zamawiający rozumie:

a) I danie: zupę bez wkładki mięsnej, ugotowanej na mięsie, w ilości 450 ml (np. jarzynowa, barszcz ukraiński z drobno pokrojonymi ziemniakami, ogórkowa z drobno pokrojonymi ziemniakami, pomidorowa z makaronem zaprawiona śmietaną, grochowa z połówką grochu i drobno pokrojonymi ziemniakami, krupnik z kaszą i drobno pokrojonymi ziemniakami, zupa krem z dyni) + 1 bułka pszenno-żytnia;

b) II danie składające się z:

- mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 150 g, np. gulasz, potrawka z kurczaka, kotlet schabowy, kotlet z piersi kurczaka, ryba w panierce lub bez panierki, ryba w sosie, sztuka mięsa w sosie i inne;
- dodatków do mięsa w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu, makaronu, klusek – o gramaturze nie mniejszej niż 150 g;
- dodatków w postaci surówki – o gramaturze nie mniejszej niż 50 g;
- jeden raz w miesiącu II danie mogą stanowić pierogi, kopytka, naleśniki z serem, krostki – w ilości nie mniejszej niż 400 g.

VI. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

1. jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
2. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
3. do przygotowania posiłku zalecane jest:
 - stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych),
 - stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych i różnego rodzaju kasz,
 - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny.

VII. Wartość odżywcza i energetyczna powinna być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób starszych, dorosłych. W trakcie wykonywania usługi Zamawiający zastrzega sobie możliwość każdorazowego sprawdzania jakości i ilości dostarczonych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i jakość zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.

VIII. Podana w ofercie cena za dostarczenie 1 posiłku musi zawierać wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem oraz dostarczeniem do Zamawiającego.

Przez cały okres trwania umowy obowiązuje stała stawka brutto za 1 posiłek (zgodnie ze złożoną ofertą).

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP.

5. Warunki realizacji zamówienia:

I. Powiadomienie wykonawcy o ilości posiłków do przygotowania na dany dzień będzie dokonywane telefonicznie w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 09.30.

II. Wykonawca odpowiada za przygotowanie, transport oraz dostarczenie obiadu w termosach na miejsce dostawy, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

III. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciami pokarmowymi.

IV. Wykonawca ponosi odpowiedzialność materialną i prawną wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi.

V. Zamawiający ma prawo do dokonania kontroli dotyczącej realizacji zamówienia. Nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm odnośnie dostarczanych posiłków sprawować będzie wyznaczony przez Zamawiającego pracownik.

VI. Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy w przypadku:

a) dwukrotnego dostarczenia posiłków niespełniających wymagań jakościowych i ilościowych. W tym celu Zamawiający może zlecić przeprowadzenie badań w zakresie ustalenia ich jakości. Jeśli badania potwierdzą nienależyte wykonanie usługi, Wykonawca będzie zobowiązany do pokrycia kosztów tych badań.

b) Dwukrotnego dostarczenia posiłków w godzinach późniejszych niż ustalone w zapytaniu ofertowym.

VII. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania tygodniowego jadłospisu z wykazem alergenów w potrawach. Opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada do akceptacji Zamawiającemu najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem jego obowiązywania.

VIII. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywać się w okresach miesięcznych, do 5 dnia roboczego po zakończonym miesiącu.

IX. Wykonawca dostarczy fakturę zawierającą ilość przygotowanych w danym miesiącu posiłków (ilość będzie każdego dnia sprawdzana przy ich dostawie) pomnożoną przez cenę jednego gorącego posiłku wynikającą z przedłożonej oferty.

X. Zamawiający po stwierdzeniu prawidłowości wystawienia faktury dokona jej zapłaty w terminie do 14 dni od dnia jej otrzymania. W przypadku wystąpienia niezgodności, faktura zostanie zwrócona Wykonawcy. Faktura po korekcie i ponownym zatwierdzeniu przez Zamawiającego będzie podlegała zapłacie w terminie 14 dni od dnia dostarczenia jej korekty.

XI. Całkowita wartość zamówienia będzie równa iloczynowi ilości dostarczonych, gorących posiłków razy cenę jednostkową za gorący posiłek.

6. Termin realizacji zamówienia:

Od 02.01.2025 r. do 31.12.2025 r.

7. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający następujące warunki:

I. posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym oraz personelem zdolnym do wykonania zamówienia – Wykonawca przedłoży oświadczenie, które stanowi załącznik nr 2 do zapytania ofertowego);

II. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,

III. dołączą do oferty przykładowy 5-cio dniowy jadłospis z gramaturą dań.

8. Inne istotne postanowienia:

I. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

II. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania ofertowego bez podania przyczyny.

III. Termin związania ofertą – 14 dni od dnia złożenia oferty.

IV. Osoba upoważniona do porozumiewania się z Wykonawcą w sprawach związanych z postępowaniem:

Izabela Zielke

tel. 512090436

e-mail: izabela.zielke@mops.starogard.pl

od poniedziałku do piątku w godz. od 07.30 do 15.30

9. Opis sposobu przygotowania ofert:

Kompletna oferta musi zawierać:

I. Wypełniony formularz ofertowy, podpisany przez osobę upoważnioną do reprezentowania oferenta;

II. Podpisane oświadczenie, które stanowi załącznik nr 2 do zapytania ofertowego;

III. Przykładowy 5-cio dniowy jadłospis z gramaturą dań;

IV. Podpisaną klauzulę informacyjną dla osób przystępujących do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, stanowiącą załącznik nr 4;

V. Stosowne pełnomocnictwa w przypadku, gdy ofertę podpisuje osoba działająca w imieniu Wykonawcy;

VI. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej.

10. Termin i miejsce złożenia oferty

Ofertę wraz z formularzem ofertowym można złożyć:

I. w formie podpisanego skanu mailowo, na adres sekretariat@mops.starogard.pl – w tytule proszę wpisać „Oferta na posiłki DDS+ 2025”;

II. osobiście, w sekretariacie Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej przy Al. Jana Pawła II 6 w Starogardzie Gdańskim (w godzinach pracy Ośrodka) – w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta na posiłki DDS+ 2025”;

w terminie do dnia 19 grudnia 2024 r. do godz.12.00.

11. Kryteria wyboru oferty i wybór oferty:

I. Wykonawca określi: cenę brutto zawierającą ostateczną, sumaryczną cenę za przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku (I dania i II dania);

II. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się kryterium:

a) cena brutto pierwszego dania – 100%

b) cena brutto drugiego dania – 100 %

najniższa cena oferty brutto

----- liczba punktów = - x 100%

cena oferty ocenianej brutto

III. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska największą ilość punktów.

IV. W cenie ofertowej należy uwzględnić wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.

12. Informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych – klauzula informacyjna

Treść klauzuli zawiera załącznik nr 4.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 formularz ofertowy

2. Załącznik nr 2 oświadczenie o dysponowaniu potencjałem technicznym

3. Załącznik nr 3 wzór umowy

4. Załącznik nr 4 klauzula informacyjna RODO.

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
Al. Jana Pawła II 6
83-200 Starogard Gdański
tel. 58 561 29 38, fax 58 563 40 14

DYREKTOR
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Starogardzie Gdańskim
Anna Dylek

.....
(podpis Zamawiającego)