

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający: Ośrodek Pomocy Społecznej 62-010 Pobiedziska ul. Jagiełły 41

2. Przedmiot zamówienia: „Przygotowanie i wydawanie gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem od 15 do 30 osób beneficjentów pomocy społecznej.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości wydawanych obiadów w trakcie trwania umowy.

2. Termin realizacji zamówienia: Od dnia 1 stycznia 2019 do dnia 31 marca 2019r w dni: od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych: **1 stycznia 2019.**

3. Miejsce lub sposób uzyskania zapytania ofertowego:

Ośrodek Pomocy Społecznej w Pobiedziskach 62-010 Pobiedziska ul. Jagiełły 41

. Osoba do kontaktu: Iwona Matysiak Tel. 504045907

4. Kryteria wyboru ofert: najniższa cena

5. Warunki niezbędne do spełnienia przez Wykonawcę:

Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, który:

- posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności;
- posiada wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia;
- dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym,.

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. nr 171 poz. 1125 ze zm.) a ponadto:
- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności
- świadczenia usług zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u.
- przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.

6. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,

- drugie danie: gramatura nie mniej niż 450 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal

- kompot lub sok owocowy: gramatura nie mniej niż 200 ml.

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie powinien powtarzać się w ciągu 15 dni;
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym (o gramaturze min 100 gram, w tym przynajmniej 2 razy sztuka mięsa w całości) oraz z surówką, sałatką lub innymi dodatkami.
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
- do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności wydawanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i ilościowym, a także pod kątem temperatury wydawanych potraw.

Zamawiający zastrzega sobie także możliwość zamówienia w zależności od potrzeb kilku obiadów dietetycznych np. wegetariańskich.

W załączeniu przykładowy wykaz potraw opracowany zgodnie z określonymi wyżej wymogami (zał. nr 1).

7. Warunki dotyczące wydawania posiłków:

Wykonawca musi zapewnić wydawanie posiłków i możliwość spożywania tych posiłków na miejscu.

8. Sposób oceny ofert:

Wybór najkorzystniejszej oferty na usługi nastąpi w oparciu o kryterium podane w punkcie 4. Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna ofertę, która spełnia wymogi formalne zawarte w punkcie 5 oraz opiewa na najniższą kwotę brutto uwzględniającą łączną liczbę posiłków.

9. Warunki płatności

Płatność na podstawie faktury (rachunku) wraz z podpisaną listą przez beneficjentów spożywających posiłek (lista sporządzona przez Ośrodek Pomocy Społecznej), co miesiąc, po wykonaniu przedmiotu zamówienia.

Warunki płatności – 14 dni od dnia prawidłowo wystawionej i dostarczonej faktury (rachunku).

10. Sposób przygotowania oferty:

- ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim, na załączonym formularzu „OFERTA” – załącznik nr 2. Należy podać cenę brutto za 1 zestaw obiadowy z podziałem na: danie pierwsze oraz danie drugie + kompot a także skalkulować koszty obiadu dwudaniowego dla całej grupy.

- do ofert należy dołączyć podpisany wzór umowy – załącznik nr 3 oraz podpisane oświadczenie – załącznik nr 4.

11. Miejsce i termin składania ofert:

Pisemne oferty na formularzu stanowiącym załącznik numer 2 „Oferta” należy złożyć w zamkniętej kopercie, w Biurze Obsługi Zamawiającego lub przesłać pocztą na adres: Ośrodek Pomocy Społecznej Pobiedziska ul. Jagiełły 41, 62-010 Pobiedziska z dopiskiem „Przygotowanie i wydawanie gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem” **do dnia 19.12.2018r. do godz. 10.00**

W przypadku przesyłki pocztą liczy się data dostarczenia przesyłki do Ośrodka Pomocy Społecznej w Pobiedziskach. **Oferty, które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.**

12. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **20.12.2018r o godzinie 10:00** w siedzibie Zamawiającego.

13. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania rozeznania cenowego bez podania przyczyny.

DYREKTOR
OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ
w Pobiedziskach

.....mgr Iwona Matysiak.....

Podpis Dyrektora

Załączniki:

Załącznik nr 1 „Przykładowy wykaz potraw”

Załącznik nr 2 „Oferta”

Załącznik nr 3 „Wzór umowy”

Załącznik nr 4 „Oświadczenie”

PRZYKŁADOWY WYKAZ POTRAW

1) Zupy:

- Rosół z lanym ciastem,
- Rosół z kluskami grysikowymi,
- Zupa brokułowi z tartym ciastem na maśle,
- Barszcz czerwony zabieleny,
- Barszcz biały z kiełbasą i ziemniakami,
- Zupa pomidorowa z ryżem,
- Zupa pomidorowa z makaronem,
- Zupa grzybowa zabieleną,
- Zupa jarzynowa z grzankami,
- Zupa jarzynowa z grysikiem,
- Zupa fasolowa,
- Zupa cebulowa,
- Krem z zielonego groszku,
- Kapuśniak ze słodkiej kapusty,
- Kapuśniak z kapusty kwaszonej,
- Zupa ogórkowa z ryżem,
- Zupa kalafiorowa,
- Zupa owocowa,
- Zupa koperkowa z tartym ciastem,
- Krupnik jarzynowy z kaszą,
- Zupa z dyni,
- Zupa grochowa z tartym ciastem,
- Zupa ziemniaczana,
- Zupa ziemniaczana – fasolowa z kiełbasą,
- Zupa neapolitańska,

2) Potrawy warzywne:

- Mizeria ze śmietaną,
- Sałata zielona ze śmietaną,
- Sałatka z buraków, jabłek i cebuli,
- Sałatka z kapusty czerwonej,
- Sałatka z kiszonej kapusty,
- Surówka z marchwi i jabłka,
- Surówka z selera z miodem,
- Sałatka szwedzka,
- Surówka z białej kapusty z porem i marchewką,
- Sałatka wielowarzywna,
- Kapusta kiszona zasmażana,
- Surówka z kapusty włoskiej z jabłkiem, marchewką i ogórkiem zielonym,
- sałatka z buraków, cebuli i ogórka,

- Marchew z groszkiem,
- Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem i ogórkiem,
- Sałatka pekińska,
- Buraki zasmażane,
- Buraczki czerwone ze śmietaną,
- Surówka z kiszonej kapusty z pomarańczą,
- Sałata zielona z jajkiem ze śmietaną,
- fasolka szparagowa,
- Sałatka jarzynowa,
- Surówka z kapusty włoskiej z pomidorem.

3) Potrawy rybne:

- Filety z ryb panierowane,
- Hamburgery rybne

4) Potrawy mięsne:

- Mięso w potrawce,
- Mięso w sosie własnym,
- Gulasz wieprzowy,
- Klopsiki w sosie pomidorowym,
- Gulasz cielęcy,
- Zrazy wieprzowe,
- Potrawka wieprzowa,
- Sztuka mięsa w sosie chrzanowym,
- Racuszki drobiowe z pieczarkami,
- Klopsiki w sosie pieczarkowym,
- Paluszki drobiowe,
- Kotlety mielone,
- Bitki wieprzowe w sosie własnym,
- Schab pieczony,
- Kurczak gotowany,
- Kurczak pieczony,
- Kurczak w jarzynach,
- Piers z kurczaka po chińsku,
- Gulasz w jarzynach,
- Kotlet z indyka w ziołach prowansalskich

5) Potrawy mięsno – warzywne:

- Bigos ze słodkiej kapusty
- Risotto z mięsem i sosem pomidorowym,
- Spaghetti,
- gołąbki w sosie pomidorowym,
- Łazanki z kielbasą i papryką,
- Zapiekanka ziemniaczana z jarzynami i kielbasą.

6) Potrawy z kasz, mąki i ziemniaków

- racuchy z jabłkami,
- Kotlety ziemniaczane z jarzynami i kielbasą w sosie pieczarkowym
- placki ziemniaczane,
- makaron po bolońsku,
- Kluski śląskie,
- Leniwe pierogi,
- Knedle ze śliwkami,
- naleśniki z serem,
- Kluski na parze z powidłami,
- makaron z polewą truskawkową,
- Naleśniki z jabłkami i zukiem pudrem,
- pierogi z serem.

7) Napoje, desery

- kompot z jabłek,
- kompot z truskawek,
- sok wieloowocowy,
- Kisiel owocowy z tartym jabłkiem
- Koktajl truskawkowy
- kasza manna na gęsto z sokiem owocowym
- sałatka owocowa

.....dnia.....2018r.

.....

Pieczęć firmowa, NIP, REGON

O F E R T A

Odpowiadając na zapytanie ofertowe z dnia 06.12.2018r, dotyczące:

„Przygotowania wydania gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem od 15 do 30 osób beneficjentów pomocy społecznej od dnia 1 stycznia 2019 do 31 marca 2019r.

Składamy ofertę następującej treści:

Oferujemy wykonanie dwudaniowego zestawu obiadowego z kompotem za cenę jednostkową:

Danie I – zupa: netto zł, VAT zł, **brutto**zł

Danie II + kompot: netto zł, VAT zł, **brutto**zł

Oferujemy wykonanie zamówienia (**wartość ogółem za 25 sztuk obiadów dwudaniowych**) za cenę:

Netto zł

Plus podatek VAT zł

Brutto zł

(słownie)

.....

.....
miejscowość i data

.....

.....
Podpis osoby upoważnionej do zaciągania zobowiązań

WZÓR UMOWY NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH (obowiązujący dla Ośrodka Pomocy Społecznej w Pobiedziskach)

Zawarta w dniu w, pomiędzy:

.....
 reprezentowanym przez:,
 zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**

a

.....
 z siedzibą w
 reprezentowanym przez
 zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

o następującej treści:

§ 1

Na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca realizując przedmiot zapytania ofertowego z dnia 06.12.2018r. w trybie zapytania ofertowego zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych na rzecz Zamawiającego (przygotowania i dostarczenia na potrzeby stołówki szkolnej gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem), a Zamawiający zobowiązuje się do zapłacenia Wykonawcy umówionej ceny.

§ 2

Usługi o których mowa w § 1 charakteryzują się następującymi parametrami:

1. Usługa dotyczy przygotowania i dostarczenia obiadów dwudaniowych dla beneficjentów pomocy społecznej
2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od zapotrzebowania. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
3. Parametry ilościowe zestawu obiadowego: zupa – nie mniej niż 300 ml, drugie danie – nie mniej niż 450 gram, kompot – nie mniej niż 200 ml.
4. Zapytanie ofertowe z dnia 06.12.2018r. stanowi integralną część umowy.

§ 3

Wykonawca zobowiązuje się wydawać obiady beneficjentom od godz. 13⁰⁰ do 15⁰⁰

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania w pierwszy dzień tygodnia, dekadowego jadłospisu z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do wiadomości Zamawiającego. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

§ 5

Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zawartość kaloryczna obiadu musi odpowiadać normom żywienia.. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za: jakość serwowanych potraw oraz za zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Poznania.

§ 6

Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydaniem posiłków.

§ 7

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

§ 9

Za świadczone usługi (wykonanie i dostarczenie obiadów) Zamawiający zapłaci Wykonawcy :

..... zł brutto za jeden obiad,
w tym: zupa (1szt.)zł brutto.
drugie danie + kompot (1 szt.)zł brutto.

§ 10

Strony umowy ustalają miesięczny tryb rozliczeń – faktura wystawiana na koniec każdego miesiąca kalendarzowego, opiewająca na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych zestawów obiadowych na przestrzeni miesiąca. Do faktury dołączona będzie szczegółowa specyfikacja określająca ilość wydanych posiłków oraz imienna lista podpisana przez beneficjentów.

§ 11

Zapłata następować będzie przelewem, z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 14 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego.

§ 12

Strony zobowiązują się do bieżącej analizy przebiegu współpracy.

§ 13

Na Wykonawcy spoczywa obowiązek zapewnienia zastępstwa w sytuacji braku możliwości zrealizowania zamówienia w danym dniu przez Wykonawcę.

§ 14

Umowa zostaje zawarta na czas określony od 1 stycznia 2019 r. do dnia 31 marca 2019r od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych : 1 stycznia 2019r.

§ 15

1. Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Obydwie strony mogą rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień (a w szczególności ustaleń zawartych w § 2 -6).

§ 16

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 17

Do umowy Wykonawca zobowiązany jest dołączyć kserokopie decyzji SANEPID-u w sprawie zatwierdzenia prowadzenia usług cateringowych przez Wykonawcę.

§ 18

We wszystkich sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

§ 19

Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy, strony deklarują rozwiązywać w drodze negocjacji. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygać będzie Sąd Powszechny, właściwy dla siedziby pozwanego.

§ 20

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach. Dwa pozostają w siedzibie Zamawiającego, trzeci otrzymuje Wykonawca.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca

.....dnia.....2018r.

OŚWIADCZENIE

Ja / My niżej podpisani

.....

z siedzibą w

przyjmujemy do realizacji warunki postawione przez Zamawiającego w zapytaniu ofertowym.

Oświadczam / oświadczamy* ponadto, że:

- posiadam/ posiadamy * stosowne uprawnienia do wykonywania zamówienia,
- posiadam/ posiadamy * wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia,
- dysponuję / dysponujemy* odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności,
- dysponuję / dysponujemy* osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia

.....

Data, pieczęć i podpis osoby upoważnionej

*niewłaściwe skreślić