

ZAPYTANIE CENOWE

I. **Zamawiający:** Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Zebrzydowicach, ul. Ks. Janusza 6, 43-410 Zebrzydowice zaprasza do złożenia ofert na:

II. **Przedmiot zamówienia:** świadczenie usług polegających na sporządzaniu, wydawaniu i dowozie posiłków dla osób dorosłych korzystających z pomocy Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Zebrzydowicach, zamieszkujących na terenie Gminy Zebrzydowice.

III. **Rodzaj zamówienia:** usługi.

IV. **Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej, polegającej na przygotowaniu i podawaniu gorącego posiłku (tj. jednodaniowego obiadu) z możliwością konsumpcji w lokalu wyznaczonym przez Wykonawcę na terenie Gminy Zebrzydowice bądź – w przypadku osób starszych lub niepełnosprawnych dowiezionych do miejsca zamieszkania osoby wymagającej pomocy w formie posiłku w następującej liczbie:

- posiłek w lokalu wyznaczonym przez wykonawcę świadczony będzie dla ok 19 osób.
- posiłek dowożony do miejsca zamieszkania – dla ok 5 osób.

2. Liczba sporządzonych i wydanych gorących posiłków może ulec zmianie ze względu na specyfikę zamówienia, którą cechuje zmienność potrzeb klientów Ośrodka. Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część z gorących posiłków będzie zrealizowana, a Wykonawca nie będzie miał w tym zakresie żadnych roszczeń do Zamawiającego. Zamawiający pokryje koszty tylko za faktycznie wydane ilości gorących posiłków.

3. Przygotowanie, wydawanie oraz możliwość konsumpcji obiadu odbywa się w dni powszednie, niedzielę i święta w lokalu wyznaczonym przez Wykonawcę.

4. obiady powinny być wydawane w godzinach między 12.00 a 14.00.

5. W przypadku niemożności wykonania usługi w niedzielę lub święta dopuszcza się możliwość wydania suchego prowiantu o wartości obiadu. Każdorazowo sytuacja taka musi być wcześniej uzgodniona z przedstawicielem ośrodka pomocy.

6. Posiłek powinien być:

- przygotowywany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, - zróżnicowany,
- sporządzany z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, - zapewnić nie mniej niż 600 kcal, - składać się z jednego ciepłego dania z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej.

7. Nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze słoika lub puszki).

8. Tygodniowy jadłospis powinien zawierać nie mniej niż 3 posiłki mięsne.

9. W miarę potrzeb przygotowanie ciepłego posiłku dietetycznego wg wskazań lekarza dla osób będących na diecie. Ilość tego rodzaju posiłków będzie określana na dany miesiąc z odpowiednim wyprzedzeniem.

10. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił odpowiednie warunki lokalowe umożliwiające

spożycie posiłku, w szczególności miejsca siedzące przy stoliku.

11. Rozliczenie miesięczne wydanych obiadów odbywa się na podstawie imiennych kart obiadowych wystawionych przez Ośrodek osobom korzystającym z tej formy pomocy.

12. Wykonawca zapewni zaplecze sanitarne dla klientów Ośrodka w postaci szatni oraz wydzielonym pomieszczeniem z dostępem do bieżącej wody i toalety.

13. Wykonawca winien wykazać, że dysponuje odpowiednią salą jadalną na terenie gminy Zebrzydowice, posiadającą dostęp do bezpłatnego WC z umywalką, dopuszczoną na mocy decyzji właściwego organu do prowadzenia działalności gastronomicznej (zbiorowe żywienie) w miejscu przygotowywania i wydawania posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy przed rozpoczęciem wykonywania usługi do przedstawienia w/w decyzji.

14. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia niedostępności alkoholu dla klientów Ośrodka spożywających posiłki w porze wydawania obiadów tj. w godz. 11.00- 14.00.

15. Świadczenie usług restauracyjnych powinno być wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie, w tym Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 ze zm.).

16. Posiłki powinny być sporządzane i wydawane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

17. Produkty żywnościowe będą zakupione przez Wykonawcę we własnym zakresie.

18. Wykonawca zapewni naczynia dla osób, którym posiłki będą dostarczane do miejsca zamieszkania przez osoby świadczące usługi opiekuńcze.

V. Kryterium wyboru oferty: cena.

VI. Termin realizacji zamówienia: 01.01.2015 – 31.12.2015

VII. Wymagania, jakie powinni spełniać wykonawcy:

Udział w postępowaniu mogą wziąć Wykonawcy, którzy:

- posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie,
- dysponują potencjałem technicznym personalnym,
- znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- posiadają niezbędne zezwolenia/dokumenty upoważniające do prowadzenia działalności będącej przedmiotem niniejszego postępowania.

VIII. Sposób przygotowania oferty:

Ofertę sporządzić należy na załączonym druku „Oferta – Kalkulacja cenowa”

Wraz z drukiem „Oferta – Kalkulacja cenowa” należy dostarczyć:

- Zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej potwierdzające rodzaj wykonywanej działalności polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu żywności dla odbiorców zewnętrznych.
- Decyzję zatwierdzającą, wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do prowadzenia działalności objętej niniejszym zapytaniem.
- Ofertę sporządzić należy w języku polskim w formie pisemnej – odręcznie (nieścieralnym atramentem lub długopisem), na maszynie lub komputerze. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną. W przypadku składania składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą na kopercie należy umieścić zapis „Oferta cenowa na przygotowanie i wydawanie posiłków”.

X. Termin złożenia oferty:

Oferty należy składać w terminie do 15-12-2014

IX. Osoba uprawniona do kontaktu z wykonawcami: Daniel Kroczek, tel: 32-4755119

X. Załączniki.

1. formularz – Oferta – kalkulacja cenowa.