

- naleśniki - 3 szt.- nie mniej niż 400g
- krokiety - 2 szt. - nie mniej niż 400g
- gołąbki – 1 szt. - nie mniej niż 100 g
- gulasz, sosy -250g.
- chleb - 2 kromki - nie mniej niż 100 g

5. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie u wykonawcy z użyciem sprzętu będącego w jego posiadaniu. Obiady będą dostarczane do siedziby Dziennego Domu Senior+ w Janikowie przez wykonawcę w jego termosach spełniających wszelkie normy w zakresie żywienia zbiorowego. Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania próbek żywności, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

6. Ofertę sprzedaży posiłków z podaniem **ceny brutto za 1 posiłek** należy dostarczyć do siedziby Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Janikowie - **pokój nr 9 - do dnia 23 grudnia 2024 r. włącznie** w zaklejonej kopercie z dopiskiem **"OFERTA 2025 SENIOR+ JANIKOWO"**.

Do ofert należy dołączyć:

1. Aktualną decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia
2. Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.
3. Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, lub rozłożenie na raty zaległych płatności, lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

Informacje:

Agata Gilas-Pyzik Tel. 663 201 928

Kierownik
Miejsko-Gminnego
Ośrodka Pomocy Społecznej
w Janikowie
mqr Izabela Matuszak

Janikowo, 11 grudnia 2024 r.

Miejsko - Gminny
Ośrodek Pomocy Społecznej
88-160 Janikowo, ul. Miła 11
woj. kujawsko-pomorskie
Tel. 52 551 44 35

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Janikowie

ul. Miła 11

88-160 Janikowo

ZAPYTANIE OFERTOWE

Przedmiotem zapytania ofertowego jest wykonanie i dostawa do Dziennego Domu SENIOR+ w Janikowie ul. Dworcowa 1 ciepłych posiłków dla seniorów – uczestników zajęć placówki **w okresie od 2 stycznia 2025 roku do 31 grudnia 2025 roku.**

1. Dostawa obejmuje wykonywanie i dowożenie posiłków w stanie gotowym do spożycia do Dziennego Domu SENIOR+ w Janikowie ul. Dworcowa 1 **w formie 1 ciepłego posiłku dziennie dla uczestnika** zgodnie z jadłospisem uzgodnionym raz w tygodniu z Kierownikiem Domu **w okresie w okresie od 2 stycznia 2025 roku do 31 grudnia 2025 roku** przez 5 dni roboczych z wyłączeniem dni wolnych od pracy.
2. Obiady dostarczane będą do siedziby Domu **do godziny 12.30** a w ich skład tygodniowy wchodzić będzie: 2 x zupa z wkładką + pieczywo, 2 x danie mięsne + surówka i 1 x danie bezmięsne (np. pierogi, naleśniki, racuchy, makarony)
3. Zamówienie obejmuje: przygotowanie ciepłych **posiłków w ilości do max. 35 porcji dziennie**. Posiłki będą przygotowywane przez Wykonawcę w obiekcie, dla którego Wykonawca **posiada decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia**; dostarczanie przygotowanych posiłków w stanie gotowym do spożycia do Dziennego Domu SENIOR+ w Janikowie przy ul. Dworcowej 1 **własnym środkiem transportu** Wykonawcy i **na koszt Wykonawcy**; ilość przygotowywanych i wydawanych posiłków może ulec zmianie stosownie do zaistniałych okoliczności (w zależności od liczby osób uczestniczących w danym dniu w zajęciach o czym Wykonawca zostanie poinformowany telefonicznie przez pracownika placówki do godz. 10 każdego dnia)
4. Wymaga się, aby posiłki były ciepłe (temperatura po dostarczeniu posiłków zgodna zobowiązującymi normami), świeże, obiady codziennie gotowane, przygotowywane z zachowaniem norm kalorii, składników pokarmowych, wartości odżywczych, mineralno-witaminowych obowiązujących przy żywieniu osób dorosłych, a także właściwych walorów smakowych. Z uwagi na profil działalności, preferuje się posiłki gotowane w odróżnieniu od smażonych. Gramatura przykładowych posiłków przedstawia się następująco:
 - zupa - 500ml z wkładką nie mniej niż 90 g.
 - ziemniaki - 250 g
 - mięso - 100 g
 - surówka - 100 g
 - pierogi, kluski itp. -8 szt.- nie mniej niż 400g
 - placki, racuchy itp.- 4szt. - nie mniej niż 400g