

**Świadczenie usług cateringowych dla uczestników Dziennego Domu Senior +
w Trzemesznie - w roku 2024.**

Adres: Ośrodek Pomocy Społecznej w Trzemesznie

ul. Kosciuszki 35

62-240 Trzemeszno

E-mail: ops@trzemeszno.pl

Telefon: (61) 415 41 65

I. kod CPV:

- 55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków.
- 55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków.
- 55320000-9 – Usługi podawania posiłków.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest Świadczenie usług cateringowych dla uczestników Dziennego Domu Senior + w Trzemesznie - w roku 2024.

1) Wykonawca zapewnia realizację zamówienia, a w szczególności:

- a) Przygotowanie i dostarczenie dwóch posiłków dziennie dla każdego z uczestników Dziennego Domu Senior + przez 5 dni w tygodniu, w dni powszednie, dla grupy 25 osób - do pomieszczenia wyznaczonego przez zamawiającego w opakowaniach zbiorczych transportowych, utrzymujących odpowiednią świeżość i temperaturę dostarczanych posiłków, tj.:
- obiad dwudaniowy – ciepłe posiłki zawierające:

- zupę – 350 ml
- danie mięsne (zamiennik mięsny dla wegetarian) o gramaturze 100 g bez kości; dodatek warzywny (surówka, warzywa gotowane) oparty o produkty sezonowe o gramaturze 100 g, makaron/kaszę/ryż no gramaturze 200 g lub ziemniaki o gramaturze 200 g
- kompot – 200ml;

przy czym w każdym miesiącu Wykonawca zobowiązuje się przygotować:

- obiady rybne w każdy piątek pod postacią fileta,
- 5 obiadów półmięsnych (bigos, pierogi, krokiety, łazanki lub podobne),
- 6 obiadów bezmięsnych (naleśniki, placki ziemniaczane, knedle, kopytka, itp.),
- 5 obiadów mięsnych;

- a) Obiad dla uczestników Dziennego Domu Senior + powinien być dostarczony na godzinę 13:00;
- b) Przy realizacji niniejszego zamówienia Zamawiający wymaga zachowania w piątki oraz w wielką środę i wigilię potraw postnych, a przy okazji świąt oraz okazjonalnych uroczystości uwzględnić tradycyjne potrawy.
- c) Własny transport i dowóz cateringu zgodnie z wymaganiami sanitarnymi o ustalonej godzinie we wskazane miejsce, koszt dojazdu oraz wszelkie inne

koszty związane z realizacją zamówienia są po stronie Wykonawcy i powinny być wliczone w oferowaną cenę.

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby zamówionych pakietów w stosunku miesięcznym w zależności od potrzeb w danym miesiącu – co nie będzie powodowało żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy, który otrzyma wynagrodzenie za rzeczywiście wydane posiłki.
- 2) Dodatkowe wymagania, jakie musi spełniać Oferent przy realizacji przedmiotu zamówienia:
 - a) Kuchnia Wykonawcy musi spełniać wymogi higieniczno-sanitarne.
 - b) Samochód, którym będą przewożone obiady musi być dostosowany do przewozu żywności oraz posiadać pozytywną opinię Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej.
 - c) Przewożenie posiłków musi być w termosach gwarantujących utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - d) Codzienny dowóz obiadów wraz z wniesieniem do pomieszczeń wyznaczonych przez Zamawiającego będzie wykonywany przez Wykonawcę na własny koszt.
 - e) Odbiór i utylizacja odpadów (pojemniki od obiadów, resztki posiłków, itp.).
 - f) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy itd.), glutaminianu sodu, tłuszczu utwardzalnych, z gwarancją świeżości artykułów i produktów.
 - g) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (tj. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
 - h) Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości niniejszego zamówienia podwykonawcom. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Od 01.01.2024 r. do 31.12.2024 r.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Posiadają wiedzę i doświadczenie do wykonywania zamówienia.
3. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełnienia warunków w tym zakresie.

V. DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA JAKIE MUSZĄ ZŁOŻYĆ WYKONAWCY:

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

- Załącznik nr 2 – Oświadczenie oferenta
- Załącznik nr 3 – Wzór umowy

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY, MIEJSCE ORAZ TERMINU SKŁADANIA OFERT:

1. Oferta musi być napisana w języku polskim i podpisana przez osobę upoważnioną reprezentowania wykonawcy na zewnątrz.

2. Wykonawca winien umieścić ofertę wraz z załącznikami w zamkniętej kopercie

Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Trzemesznie, w jednostce organizacyjnej Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Kościuszki 35 , pok.: Biuro Obsługi Klienta do dnia 11.12.2023 r. do godz. 8:30 Wykonawca winien umieścić ofertę wraz z załącznikami w zamkniętej kopercie, posiadającej oznaczenie: *oferta na Świadczenie usług cateringowych dla uczestników Dziennego Domu Senior + w Trzemesznie - w roku 2023.*

Nie otwierać przed 11.12.2023 r. do godz. 9:00.

3. Niewłaściwe oznaczenie koperty zawierającej ofertę spowoduje odrzucenie oferty, jeżeli braki lub błędy w tym zakresie będą uniemożliwiać prawidłowe otwarcie oferty.

4. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać ofertę pod warunkiem , że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przez upływem terminu składania ofert.

5. Otwarcie ofert nastąpi 11.12.2023 r. o godz. 9:00

6. Osoby do kontaktu z wykonawcami: Lucyna Buzala, Paulina Woźniak,
tel. 61 4154165,
e- mail: ops@trzemeszno.pl

VII OPIS SPOSOBU OBLICZANIA OFERTY:

1. Cena przedstawiona w ofercie jest łączną ceną brutto, wyliczoną na podstawie wypełnionego formularza cenowego stanowiącego załącznik do oferty.
2. Cenna winna być wyrażona w złotych polskich.
3. Wycena wykonania przedmiotu zamówienia powinna uwzględniać wszelkie niezbędne nakłady pozwalające osiągnąć cel oznaczony w wytycznych (np. koszty transportu).

VIII KRYTERIUM OCENY OFERT:

Kryterium, którym Zamawiający będzie kierował się przy wyborze z oferty – cena 100 %

1. Zamawiający w toku badania i oceny ofert wezwie wykonawców do złożenia wyjaśnień dotyczących oferty, a w przypadku niekompletności oferty w zakresie wymaganych dokumentów, Zamawiający wezwie do ich uzupełnienia.
2. Zamawiający poprawi w treści oferty oczywiste omyłki rachunkowe i pisarskie.

3. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w zapytaniu ofertowym i przedstawi najkorzystniejszą ofertę w oparciu o kryteria wyboru określone w zapytaniu ofertowym.
4. Zamawiający powiadomi wykonawców o wyniku postępowania drogą elektroniczną.

IX POZOSTAŁE ORAZ SZCZEGÓŁOWE UWARUNKOWANIA W ZAKRESIE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ZOSTANĄ OKREŚLONE W UMOWIE, KTÓRA ZOSTANIE ZAWARTA Z WYBRANYM WYKONAWCĄ.

X. ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO UNIEWAŻNIENIA PRZEDMIOTOWEGO POSTĘPOWANIA BEZ PODANIA PRZYCZYNY.

Sporządziła:
Paulina Woźniak.

* niepotrzebne przekreślić

DYREKTOR
Ośrodka Pomocy Społecznej
w Trzemesznie
.....
Ludyna Buzak
(podpis Kierownika Zamawiającego lub
osoby upoważnionej)