

**ZAPYTANIE OFERTOWE NA WYKONANIE USŁUGI DO ZAMÓWIENIA
O WARTOŚCI
NIEPRZEKRACZAJĄCEJ 30.000 EURO**

1. Zamawiający:

Nazwa zamawiającego: GMINA PACZKÓW - OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W
PACZKOWIE

Adres zamawiającego: Ul. Wojska Polskiego 32a

NIP: 753-23-77-915

Telefon: (0-77) 431 62 09

Faks: (0-77) 544 90 04

Internet: WWW.paczkow.naszops.pl

2. Rodzaj zamówienia: roboty budowlane, dostawy, usługi.

3. Przedmiot zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest: ***przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków, dla max. 30osób dorosłych - klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Paczkowie w stosunku do których zostały podjęte decyzje o finansowaniu ich dożywiania przez Ośrodek Pomocy Społecznej, wraz z zapewnieniem miejsca (lokalu) w centrum Paczkowa, do ich spożycia lub zapewnienie opakowania na wynos.***
- 2) Liczba osób może ulec zmniejszeniu w zależności od sytuacji osób i wydanych decyzji. Zamawiający będzie dokonywał zapłaty za faktyczną ilość osób korzystających z posiłków.
- 3) Żywnienie osób odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w godzinach uzgodnionych między stronami.
- 4) Dopuszcza się aby za dni świąteczne przypadające od poniedziałku do piątku wydawać dodatkową porcję posiłku lub suchy prowiant w dniu poprzedzającym ten dzień. Dodatkowa porcja lub prowiant muszą mieć wartość odżywczą normalnego obiadu.
- 5) **Gorący posiłek** - obiad, składać się będzie naprzemiennie z zupy i drugiego dania:
zupa – gramatura 350g,
drugie danie jarskie lub mięsne surówką.
- 6) Drugie danie składać się będzie z:
 - a) ziemniaków lub zamiennika (ryż, kasza, makaron, kluski) - gramatura 150g,

- b) mięsa (gulasz, potrawka z kurczaka, klopsy, kotlet schabowy, kotlet z piersi kurczaka, kotlet mielony, ryba w panierce lub bez itp.) - gramatura wkładu mięsnego lub rybnego - 150g,
- c) surówki (marchew na ciepło lub surowa, buraczki zasmażane, na zimno, kapusta zasmażana, zestaw surówek itp.) – gramatura- 50g,

albo - nie częściej niż raz na tydzień - innych potraw (tj. np. naleśniki, pierogi ruskie, z serem, owocami, makaron z serem, itp.) lub dania półmięsnego(tj. np. bigos, fasolka po bretońsku, łazanki z kapustą itp.) - gramatura - 350g.

- 7) Posiłki muszą być zgodne z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze osób dorosłych.
- 8) Posiłki muszą być urozmaicone (nie mogą powtarzać się w ciągu tygodnia), sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz normami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego, wysokiej jakości co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz spełniać wymóg dostosowywania posiłków do norm oraz rekomendacji Instytutu Żywności i Żywienia.
- 9) Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U.2017.149), zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.
- 10) Wykonawca musi zapewnić miejsce (bazę lokalową) w centrum miasta Paczkowa do wydawania lub spożywania posiłków. Lokal, w którym będą przygotowywane i wydawane obiady musi odpowiadać wymogom sanitarnym potwierdzonym decyzją SANEPID-u zatwierdzającej lokal do prowadzenia działalności gastronomicznej objętej przedmiotem zamówienia. Lokal, w którym będą wydawane obiady musi odpowiadać niżej opisanym wymaganiom: musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt, a w szczególności w niezbędną zastawę stołową, stoły, krzesła, musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednich warunkach, musi spełniać warunki sanitarne konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia oraz warunki przeciwpożarowe i BHP, powierzchnia lokalu musi być takiej wielkości, aby zapewniała ustawienie takiej ilości stołów i krzesel, która umożliwi konsumpcje obiadów równocześnie co najmniej 10 osobom.
- 11) Wykonawca zapewnia utrzymanie czystości i porządku w miejscu wydawania i spożywania posiłków, a także niezbędne naczynia i sztucce.
- 12) Liczba osób korzystających z posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmianie w trakcie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków w skali dziennej, miesięcznej czy też w całym wskazanym okresie w zależności od potrzeb, a Wykonawcy z tego tytułu nie przysługuje żadne roszczenie.

4. Termin wykonania zamówienia:01.02.2017 do 29.12.2017

5. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

- najniższa cena
- lub
- cena oraz inne dodatkowe kryteria i ich znaczenie

Kryteria:

1. Cena

Znaczenie:

100%

Cena:Cena powinna obejmować wszystkie koszty realizacji usługi. Cena (wartość

brutto) powinna zostać określona w polskich złotych i być wyliczona zgodnie z ustawą z dnia 11.03.2004r. o podatku od towarów i usług (Dz.U.2016.710 tj.z późn. zm.).

6. Miejsce i termin składania ofert:

Zamkniętą kopertę (paczkę) zawierającą ofertę (wzór oferty w załączeniu) wraz z wymaganymi dokumentami i oznaczeniem należy złożyć w siedzibie Zamawiającego :

Ośrodek Pomocy Społecznej w Paczkowie, Ul. Wojska Polskiego 32a, 48-370 Paczków – (Sekretariat) do dnia 31 stycznia 2017r. godz. 10:00.

Z dopiskiem na kopercie **„Zapytanie ofertowe – przygotowanie i wydawanie posiłków dla dorosłych podopiecznych z OPS”**

Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami można przesłać elektronicznie na adres zamowienia@ops.paczkow.pl – termin i godzina jak wyżej.

7. Osoba(y) upoważnione do kontaktów:

Imię i nazwisko Grażyna Dregan

Ośrodek Pomocy Społecznej w Paczkowie, Ul. Wojska Polskiego 32a,
tel. (0-77) 431 62 09, w. 25 w godz. 07:00 – 15:00.

8. Załączniki do zapytania ofertowego:

- a) druk – formularz oferty - zał. nr 1
- b) wzór umowy - zał. nr 2

/-/ Ewa Pawlinów
Kierownik Ośrodka Pomocy Społecznej

w Paczkowie

DATA 25.01.2017

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia lub zamknięcia postępowania na każdym jego etapie, bez podania przyczyny i bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych z tego tytułu.

Zamieszczono na stronie internetowej WWW.paczkow.naszops.pl ..

Usunięto ze strony: ..