

Zapytanie o cenę
dla zamówienia publicznego o wartości poniżej 130.000 PLN

I. Zamawiający

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Augustowie, ul. 3 Maja 60.

II. Przedmiot zamówienia

1) Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków (pełne obiady, zupy) dla osób uprawnionych w punkcie Wykonawcy na terenie miasta Augustowa. Punkt wydawania posiłków musi znajdować się na terenie miasta Augustowa ograniczonym ulicami: Chreptowicza, Mazurska, Kwaśna, Nadrzeczna, Mostowa, Partyzantów, 29 Listopada, Wybickiego, Obrońców Westerplatte – przewidywana ilość pełnych obiadów do wydania: 18 posiłków dziennie. Przewidywana ilość zup do wydania w okresie letnim: 4 zupy dziennie.

Szacunkowe liczby wydawanych posiłków mogą ulegać zmianie (plus, minus), w zależności od pozyskanych środków w ramach Programu „Posiłek w szkole i w domu” w 2025 roku oraz liczby osób/rodzin spełniających kryteria do otrzymywania posiłków.

2) Skład i gramatura posiłków:

- pełny obiad [zupa min. 400ml.; drugie danie składające się z głównego składnika o gramaturze min. 100g, dodatki (ziemniaki, makaron, ryż, kasza) min. 200g, surówka min. 120g lub drugie danie jarzankowe lub półmięsne o gramaturze min. 300g; kompot min. 200ml.],
- zupa min. 400ml.

3) Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania.

4) Szczegółowa liczba oraz rodzaj posiłków wynikać będzie z decyzji administracyjnych przyznających to świadczenie.

5) Wykonawcy prowadzący produkcję lub obrót żywnością są zobowiązani do przestrzegania obowiązujących przepisów, w tym m. in.: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023r., poz. 1448) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.

6) Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby) z dodatkiem warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone oraz sporządzone ze świeżych produktów, posiadających aktualne terminy ważności.

7) Drugie dania wykonane z podrobów dopuszcza się nie częściej niż raz na dwa tygodnie.

8) Produkcja dań gorących nie może być oparta na mrożonych wyrobach kulinarnych, poddawanych obróbce termicznej w kuchence mikrofalowej.

9) Nie dopuszcza się, aby w ciągu tygodnia wystąpiła powtarzalność tej samej potrawy.

10) Wykonawca zapewni odpowiednie warunki lokalowe do spożycia posiłku – miejsca siedzące przy stole. Nie dopuszcza się wydawania posiłków w lokalu w naczyniach, pojemnikach jednorazowych.

11) W przypadku wprowadzenia stanu epidemicznego, Wykonawca zobowiązany będzie do wydawania gorących posiłków na wynos w dostosowanych do tego pojemnikach z atestem PZH, nie pobierając opłaty za pojemnik od klienta.

12) Przedmiot zamówienia Wykonawca realizuje w lokalu, do którego posiada tytuł prawny, którego stan techniczny i wyposażenie są zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Lokal musi być dostosowany do obsługi, także osób niepełnosprawnych, w tym posiadać:

- podjazd dla wózków inwalidzkich,
- drzwi o szerokości umożliwiającej wjazd osoby niepełnosprawnej wózkiem inwalidzkim do lokalu oraz WC,

- pomieszczenia ze zróżnicowanym poziomem podłóg powinny być przystosowane do ruchu osób niepełnosprawnych.

13) Gorące posiłki wydawane będą sukcesywnie, zgodnie z indywidualnymi zamówieniami na podstawie imiennej decyzji administracyjnej.

W okresie od stycznia 2025r. do czerwca 2025r. oraz od września 2025r. do grudnia 2025r. posiłki będą dostarczane w postaci pełnych obiadów.

W okresie letnim: lipiec – sierpień 2025r. posiłki będą w postaci zup.

14) Posiłki należy wydawać w dni robocze w godzinach 11⁰⁰ – 16⁰⁰.

15) Należność za przygotowane i dostarczone posiłki (zgodnie z faktyczną liczbą wydanych posiłków) będzie przekazywana na konto Wykonawcy po zakończeniu miesiąca i otrzymaniu rachunku/faktury VAT (do dnia 5-go następnego miesiąca); w tym za grudzień do 29 grudnia 2025 roku.

16) Wykonawcę obowiązuje pełna dyspozycyjność w sprawach pilnych.

17) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wykonywanych usług objętych zapytaniem o cenę.

18) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

III. Termin wykonania zamówienia.

Termin wykonania zamówienia publicznego obejmuje rok 2025. Czas trwania umowy: 02.01.2025r. – 31.12.2025r.

IV. Opis sposobu przygotowywania ofert.

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę sporządzając ją w języku polskim, w formie pisemnej.
2. Oferta powinna zawierać wypełniony formularz ofertowy (załącznik nr 1) podpisany przez uprawnioną osobę.
3. Oferta musi zawierać podpisane oświadczenie (załącznik nr 2) oraz podpisaną Klauzulę informacyjną (RODO) – dotyczy osób fizycznych (załącznik nr 3).
4. Ofertę można złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego w Biurze Obsługi Mieszkańca pokój nr 7, poczta, faksem pod nr telefonu 87 6445430 lub pocztą elektroniczną na adres: mops.zp@urząd.augustow.pl.

V. Termin składania ofert.

1. Ofertę należy złożyć do dnia 04.12.2024r. do godziny 12⁰⁰.

2. Oferty złożone po terminie będą zwracane Wykonawcy, bez otwierania.

VI. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty.

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium: **cena – 100 %**,

liczona wg wzoru:

$$C = \frac{Co_{\min}}{Co_{\text{of bad}}} \times 95 \text{ pkt} + \frac{Cz_{\min}}{Cz_{\text{of bad}}} \times 5 \text{ pkt} \times 100 \%$$

gdzie:

$Co_{\text{of bad}}$ – cena obiadu brutto badanej oferty

Co_{\min} – najniższa zaproponowana cena obiadu brutto spośród ofert nie podlegających odrzuceniu

$Cz_{\text{of bad}}$ – cena zupy brutto badanej oferty

Cz_{\min} – najniższa zaproponowana cena zupy brutto spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.

2. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że złożone oferty, dotyczące tej samej części zamówienia, uzyskały taką samą ilość punktów, wezwie on Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w określonym terminie ofert dodatkowych.

3. Wykonawcy składający oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
4. W toku oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Wykonawcy będą zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie określonym przez Zamawiającego.

VII. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy. Przy podpisywaniu umowy wymagane będą następujące dokumenty:
 - tytuł prawny do lokalu, w którym będą przygotowywane i wydawane posiłki (razem z aktualną decyzją właściwej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej o zatwierdzeniu zakładu),
 - wykaz środków transportu wykorzystywanych przy realizacji zamówienia (zatwierdzonych przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną).

Augustów, dnia 26.11.2024r.

KIEROWNIK
J. Sady
Jolanta Sady

.....
(podpis kierownika)

Załączniki:

1. Formularz ofertowy.
2. Oświadczenie Wykonawcy.
3. Klauzula informacyjna (RODO).