

**GMINNY OŚRODEK POMOCY
SPOŁECZNEJ W SIECHNICACH**
55-010 Święta Katarzyna, ul. Żernicka 17
tel. 71-311-39-68, fax 71-308-43-79
NIP 912-13-01-751 , REG. 005959500
(1)

.....
pieczęć zamawiającego

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający **Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Siechnicach** zaprasza do złożenia oferty na: Przygotowanie i dowóz do miejsca zamieszkania lub pobytu gorących posiłków dla świadczeniobiorców GOPS w okresie od 02.01.2025 r. do 31.12.2025 r.

1. Opis przedmiotu zamówienia

KOD CPV – 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

KOD CPV – 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

Przedmiotem zamówienia jest usługa dożywiania świadczeniobiorców Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Siechnicach, polegająca na przygotowywaniu gorącego dwudaniowego posiłku i dostarczaniu go do miejsc zamieszkania lub pobytu osób uprawnionych w miejscowościach gminy Siechnice jeden raz dziennie we wszystkie dni w okresie od 2 stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025 r. z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, o których mowa w art. 1 pkt 1 ustawy z dnia 18.01.1951 r. o dniach wolnych od pracy.

Ustala się obowiązującą gramaturę posiłków na nie mniej niż:

- 1) mięso lub ryba - 100g,
- 2) ziemniaki lub zamiennik (makaron, ryż, kasza lub inne) - 250g i surówka - 150g,
- 3) zupa – 400ml + pieczywo (1 bułka lub 2 kromki chleba)

Zupa i drugie danie muszą zachować kaloryczność na poziomie minimum 1000 kcal.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe :

- a) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może się powtarzać w okresie kolejnych, następujących po sobie 7 dni tygodnia,
- b) trzy razy w tygodniu zamiennikami dań mięsnych mogą być dania jarskie np. pierogi, naleśniki z serem, krostki lub danie z makaronem o minimalnej gramaturze 600 g,
- c) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych,
- d) w posiłkach powinny przeważać składniki gotowane, pieczone lub duszone,
- e) do przygotowania posiłków powinny być wykorzystywane tłuszcze roślinne, z ograniczonym stosowaniem tłuszczu zwierzęcych, posiłki powinny zawierać duże ilości świeżych warzyw,
- f) ważna jest estetyka potraw i posiłków,
- g) posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
- h) gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami

racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej (zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. tj. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448)

Zamawiający informuje, iż dla umożliwienia wykonawcom przygotowania oferty, określono szacunkową liczbę osób objętych dożywianiem na średnio 12 osób miesięcznie. Liczba ta w trakcie okresu dożywiania będzie zależna od ilości osób spełniających określone przepisami kryteria przyznania pomocy w formie dożywiania i może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków, bez konsekwencji dla Zamawiającego. Przewidywana ilość posiłków w okresie obowiązywania umowy wynosi – **4.300,00 szt.**

Realizacja powyższego zadania polegała będzie na:

a) przygotowaniu dwudaniowych, gorących posiłków. Posiłki będą serwowane w pojemnikach pakowanych próżniowo ze sztućcami jednorazowymi lub w innych równoważnych naczyniach zgodnych z obowiązującymi normami, aprobatami polskimi oraz UE itp. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia pojemników próżniowych i sztućców jednorazowych lub innych równoważnych naczyń zgodnych z obowiązującymi normami, aprobatami polskimi lub UE do serwowania posiłków na swój koszt,

b) dostarczaniu ciepłych posiłków, o których mowa powyżej świadczeniobiorcom do domu we wskazanych przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej miejscowościach gminy Siechnice.

Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej (zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. tj. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę, a naruszenie takie stanowić będzie podstawę do odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy.

Posiłki powinny być dostarczane do mieszkań osób uprawnionych w mieście Siechnice oraz w pozostałych miejscowościach gminy Siechnice (w zależności od potrzeb) codziennie z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, o których mowa w art. 1 pkt 1 ustawy z dnia 18.01.1951 r. o dniach wolnych od pracy, w godzinach ustalonych z Kierownikiem lub Zastępcą Kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej, tj. od 12:00 do 15:00.

Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku.

O czystość termosów zadba Wykonawca.

Wykonawca jest zobowiązany do dokumentowania faktu wydania posiłku poprzez przedłożenie wraz z fakturą listy przygotowanej przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, na której świadczeniobiorca kwituje każdorazowy odbiór posiłku.

W razie niezastania uprawnionego świadczeniobiorcy pod wskazanym adresem w ustalonych godzinach Wykonawca zachowa prawo do należności za przygotowany i dostarczony posiłek, jeśli

sporządzi na liście odpowiednią adnotację oraz – w przypadku nieobecności świadczeniobiorcy przez więcej niż sześć dni pod rząd – niezwłocznie poinformuje o tym fakcie Zamawiającego.

Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej.

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Miejsce dostarczenia przedmiotu zamówienia: miejscowości z terenu Gminy Siechnice w zależności od potrzeb.

Postanowienia dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia

- 1) Wykonawca zobowiązany jest wykonać przedmiot zamówienia zgodnie z zasadami współczesnej wiedzy technicznej, obowiązującymi przepisami i normami.
- 2) Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za wszelkie nieprawidłowości w wykonaniu przedmiotu zamówienia.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do terminowego wykonywania przedmiotu zamówienia.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do usuwania w sposób terminowy i na wyłączny koszt Wykonawcy szkód powstałych z jego winy i stwierdzonych przez Zamawiającego w czasie wykonywania przedmiotu zamówienia.
- 5) Produkty spożywcze, materiały, urządzenia, i wyposażenie użyte do wykonania przedmiotu zamówienia muszą być dopuszczone do stosowania na terenie RP oraz spełniać warunki określone w odrębnych przepisach.
- 6) Wykonawca zobowiązuje się na własny koszt i ryzyko wykonać przedmiot zamówienia.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest posiadać najpóźniej w dniu podpisania umowy decyzję właściwego miejscowo organu inspekcji sanitarnej stwierdzającą, że pojazd (pojazdy) wykorzystywane do transportu posiłków i warunki przewozu żywności odpowiadają przepisom prawnym i sanitarnym.

Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego powiadomienia Zamawiającego o okolicznościach mogących mieć wpływ na niedotrzymanie terminu wykonania przedmiotu zamówienia, w szczególności terminów określonych w harmonogramie w nieprzekraczalnym **terminie do 24 godzin** od dnia wystąpienia w/w okoliczności, jednak **nie później niż na 24 godziny przed upływem terminu realizacji przedmiotu zamówienia/zlecenia jednostkowego** (wraz z przedstawieniem uzasadnienia). Wykonawca w takim przypadku wyraża zgodę na dokonanie zastępczego zakupu posiłków u podmiotów trzecich na swój koszt i ryzyko.

Składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

2. Termin realizacji zamówienia

Przygotowanie i dowóz posiłków do miejsc zamieszkania lub pobytu świadczeniobiorców GOPS na terenie Gminy Siechnice codziennie w okresie od 2 stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025 r. z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, o których mowa w art. 1 pkt 1 ustawy z dnia 18.01.1951 r. o dniach wolnych od pracy - **dotyczy całego przedmiotu zamówienia lub do wyczerpania kwoty limitu wartości umowy ogółem.**

3. Opis kryteriów oceny ofert, ich znaczenie i sposób oceny

CENA 100%

Cena ofertowa podana przez Wykonawcę ma być ceną ryczałtową za przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku. Cena powinna być wyrażona w złotych polskich i obejmować całkowity koszt realizacji przedmiotu zamówienia. Wykonawca powinien sporządzić wycenę usług, podając cenę dla wszystkich czynności i elementów, których konieczność wykonania może wystąpić przy realizacji przedmiotu zamówienia. Wycena powinna być sporządzona z zachowaniem należytej staranności i obejmować wszystkie prace występujące przy realizacji zamówienia. W przypadku pominięcia w wycenie niezbędnych elementów, Zamawiający uzna, że zostały one uwzględnione w wycenie innych elementów usługi, a odbiciem tego jest cena ofertowa brutto.

Sposób obliczania:

Oferty będzie się porównywać pod względem **łącznie ceny jednostkowej za przygotowanie i dowóz posiłku brutto:**

Sposób obliczania punktów dla kryteriów: punkty w kryterium cena brutto oferty w PLN - oferta z najniższą ceną otrzyma – 100 pkt, natomiast każda następna oceniana będzie na podstawie wzoru:

$$\text{Wartość pkt oferty } n = \frac{\text{cena minimalna}}{\text{cena oferty } n} \times 100$$

gdzie:

S_k – suma punktów - końcowa

C_{min} – najniższa cena jednostkowa brutto spośród oferowanych ważnych ofert

C_{oceniiana} – cena jednostkowa brutto ocenianej oferty

4. Opis sposobu przygotowania oferty

Ofertę sporządzić należy na formularzu ofertowym, stanowiących **załącznik nr 1** do niniejszego Zapytania ofertowego. Ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną.

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Wszystkie ceny powinny być podane w złotych polskich.

Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych.

Zamawiający nie przewiduje składania ofert wariantowych.

Wykonawcom przysługuje prawo do kierowania wniosków o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego.

Treść pytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający publikuje zgodnie z zasadami obowiązującymi dla publikacji zapytania ofertowego w przedmiotowym postępowaniu.

Wykonawca najpóźniej w dniu podpisania umowy zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu decyzję właściwego miejscowo organu inspekcji sanitarnej stwierdzające, że pojazd (pojazdy) wykorzystywane do transportu posiłków i warunki przewozu żywności odpowiadają przepisom prawnym i sanitarnym oraz, że miejsce przygotowania posiłków odpowiada przepisom prawnym i sanitarnym. W przypadku gdy Wykonawca nie dostarczy przedmiotowych decyzji Zamawiający odstąpi od podpisania umowy.

W przypadku składania oferty przez Konsorcjum Wykonawca obowiązany jest przedłożyć umowę konsorcjum przed terminem podpisania umowy zawieranej w wyniku przeprowadzonego postępowania.

5. Miejsce i termin złożenia oferty

Ofertę należy złożyć drogą elektroniczną na adres: zamowieniapubliczne@gops-siechnice.org.pl
Ofertę złożyć należy do dnia **17.12.2024 r. do godziny 14.00.**

Osoby do kontaktu po stronie Zamawiającego:

- 1) w sprawach merytorycznych dotyczących specyfikacji zamówienia: Sławomir Małecki, tel. 71 311 39 68 wewn. 110, e-mail smalecki@gops-siechnice.org.pl,
- 2) w zakresie zagadnień związanych z procedurą: Joanna Tulejko, tel. 71 786 09 78, jtulejko@umsiechnice.pl.

W niniejszym postępowaniu dokumenty oraz wszelkie wiążące informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują wzajemnie wyłącznie drogą elektroniczną.

Potwierdzeniem skutecznego doręczenia oferty będzie zwrotna informacja od Zamawiającego o fakcie jej otrzymania.

6. Dodatkowe informacje

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert i wezwać Wykonawcę do złożenia stosownych wyjaśnień z jednoczesnym wyznaczeniem odpowiedniego terminu. Wyjaśnienia treści oferty nie mogą prowadzić do jej zmiany.

Pracownik prowadzący postępowanie poprawia w ofercie:

- 1) oczywiste omyłki pisarskie;
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
 - 3) inne pomyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty;
- o czym niezwłocznie informuje Wykonawcę.

Zamawiający odrzuca ofertę jeżeli:

- 1) zawiera braki uniemożliwiające dokonanie oceny jej treści. Dotyczy to w szczególności ceny lub innych warunków określonych w zapytaniu ofertowym jako kryterium oceny ofert;
- 2) jej treść nie odpowiada warunkom zamówienia, w szczególności ze względu na jej niezgodność z opisem przedmiotu zamówienia;
- 3) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
- 4) Wykonawca nie złożył stosownych wyjaśnień dotyczących treści przekazanych ofert, w terminie wskazanym w wezwaniu Zamawiającego;
- 5) wpłynęła po terminie składania ofert.

Na zapytania Wykonawców w zakresie zapytania ofertowego Zamawiający udziela wyjaśnień, chyba, że zapytanie wpłynie do Zamawiającego w ostatnim dniu przewidzianym na składanie ofert.

Dopuszcza się możliwość prowadzenia negocjacji ofert z trzema Wykonawcami, którzy złożyli najkorzystniejsze oferty w ramach zastosowanych kryteriów oceny ofert, a w przypadku mniejszej liczby otrzymanych ofert Zamawiający zakwalifikuje do negocjacji wszystkich Wykonawców, których oferty spełniają wymagania zawarte w zapytaniu ofertowym.

Jeżeli wybrany Wykonawca uchyla się od zawarcia umowy, której wzór stanowi **załącznik nr 2** do niniejszego Zapytania ofertowego, najkorzystniejsza oferta może zostać wybrana spośród ofert pozostałych, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

Zamawiający unieważnia postępowanie, jeżeli:

- 1) nie wpłynie żadna oferta lub żadna z ofert nie spełni warunków postępowania;
- 2) cena najkorzystniejszej oferty przekroczy kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- 3) wystąpi zmiana okoliczności powodująca, że realizacja zamówienia jest niecelowa;
- 4) zapytanie obarczone będzie wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.

.....
(data, podpis Kierownika Ośrodka lub upoważnionej osoby)