

**GMINNY OŚRODEK POMOCY
SPOŁECZNEJ W SIECHNICACH**

55-010 Święta Katarzyna, ul. Żernicka 17
tel./fax 71-311-39-68, tel. 71-311-56-91(92)
NIP 912-13-01-751, REG. 005959500

pieczęć zamawiającego

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający **Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Siechnicach** zaprasza do złożenia oferty na: Usługę dożywiania – przygotowanie i dowóz do miejsca zamieszkania lub pobytu gorących posiłków dla świadczeniobiorców GOPS w okresie od marca do grudnia 2022.

1. Opis przedmiotu zamówienia

KOD CPV – 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

KOD CPV – 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

Przedmiotem zamówienia jest usługa dożywiania w roku 2022 w okresie od 1 marca 2022 r. do 31 grudnia 2022 r., 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 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

- 1) Ustala się obowiązującą gramaturę posiłków na nie mniej niż:
 - a) zupa – 400ml + pieczywo (1 bułka lub 2 kromki chleba),
 - b) mięso lub ryba - 100g,
 - c) ziemniaki lub zamiennik (makaron, ryż, kasza lub inne) - 250g i surówka - 150g,
- 2) Trzy razy w tygodniu zamiennikami dań mięsnych mogą być dania jarskie np.: pierogi, naleśniki z serem, krokiety lub danie z makaronem o minimalnej gramaturze - 600 gram.
- 3) Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność (przy czym zupa i drugie danie muszą zachować kaloryczność na poziomie minimum 1000 kcal) i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
- 4) 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 w tygodniu,
 - b) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych,
 - c) w posiłkach powinny przeważać składniki gotowane, pieczone lub duszone,
 - d) do przygotowania posiłków powinny być wykorzystywane tłuszcze roślinne, z ograniczonym stosowaniem tłuszczu zwierzęcych, posiłki powinny zawierać duże ilości świeżych warzyw.

Zamawiający informuje, iż dla umożliwienia wykonawcom przygotowania oferty, określono szacunkową liczbę osób objętych dożywianiem na średnio 15 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 sztuczkami 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 2019 r., poz. 1252 ze zmianami).

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 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.

Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Siechnicach.

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. Zamawiający przewiduje dostawy posiłków głównie do podopiecznych z miejscowości Siechnice, Święta Katarzyna, Radwanice.

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 (o którym mowa w pkt 2 ust. 12), 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

od 1 marca 2022 r. do 31 grudnia 2022 r.

- dotyczy całego przedmiotu zamówienia lub do wyczerpania kwoty limitu wartości umowy ogółem

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

CENA 80%

Cenę oferty należy podać w rozbiciu na kwotę za przygotowanie posiłku oraz dowóz. Cena ofertowa podana przez Wykonawcę ma być ceną ryczałtową za przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku. Ostateczna cena ofertowa, podana przez Wykonawcę, ma być ceną, zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 5 lipca 2001 r. o cenach (Dz. U. z 2013 r. poz. 385) przedstawioną w setnych częściach złotego – a zatem musi być zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku. 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 łącznej ceny jednostkowej za przygotowanie i dowóz posiłku brutto:

$$S_K = \left(\frac{C_{\min}}{C_{\text{oceni\u0105n\u0105}}} \right) * 100 \text{ pkt} * 80\%$$

gdzie:

S_K – suma punktów - końcowa

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

C_{oceni\u0105n\u0105} – cena jednostkowa brutto ocenianej oferty

Wartość dla tego kryterium, nie może przekroczyć dla pojedynczego Wykonawcy **S_K = 80 pkt**.

DOTYCHCZASOWE DOŚWIADCZENIE W ZAKRESIE DOŻYWIANIA DOROSŁYCH 20%

Wykonawcy zobowiązani są do złożenia wykazu wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia usług, obejmujących co najmniej 3 usługi, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, odpowiadające swoim rodzajem i wartością usługom stanowiącym przedmiot zamówienia, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania oraz załączenia dokumentów (np. referencji, itp.) potwierdzających, że usługi zostały wykonane należyście.

Za usługi odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia Zamawiający rozumie usługi dożywiania w formie cateringu, w tym dożywiania dorosłych i dzieci w szkołach lub innych placówkach dydaktycznych.

Za usługi odpowiadające swoją wartością usługom stanowiącym przedmiot zamówienia Zamawiający rozumie wykonanie 3 usług o wartości brutto co najmniej 50.000 zł każda.

Za dokumenty, potwierdzające należyte wykonanie usług Zamawiający rozumie referencje wskazujące, że usługi zostały wykonane należyście.

Sposób obliczania:

Do obliczenia punktów zostaną wykorzystane dane zawarte w załączniku nr 4 do oferty. Uzyskane punkty zostaną pomnożone przez wagę kryterium, tj. 20% .

| Ilość zrealizowanych zamówień odpowiadających merytorycznie przedmiotowi zamówienia | Punkty |
|---|--------|
| 3 - 5 | 10 |
| 6 - 8 | 50 |
| pow. 8 | 100 |

Wartość dla tego kryterium, nie może przekroczyć dla pojedynczego Wykonawcy **S_K = 20 pkt**.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta ważna, która otrzyma najwyższą liczbę punktów.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia,
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

Wykonawcy, spełnią powyższe warunki, jeżeli:

1) złożą oświadczenie, iż posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:

a) decyzja właściwego miejscowo organu inspekcji sanitarnej stwierdzające, że miejsce przygotowania posiłków odpowiada przepisom prawnym i sanitarnym;

2) złożą oświadczenie, iż posiadają wiedzę i doświadczenie oraz dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,

3) złożą oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,

4) złożą oświadczenie, iż posiadają potencjał ekonomiczny i finansowy pozwalający na wykonanie przedmiotu zamówienia oraz dysponują odpowiednim potencjałem technicznym.

5) pisemne zobowiązanie innych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia, jeżeli Wykonawca wskaże w wykazie o którym mowa w pkt. 5, że będzie polegać na wiedzy i doświadczeniu tych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia wraz z podaniem formy i zakresu udostępnienia zasobów (np. konsultacje, podwykonawstwo itp.)

UWAGA: Jeżeli Wykonawca będzie polegał na wiedzy i doświadczeniu innego podmiotu i złoży, w szczególności, pisemne zobowiązanie, o którym mowa powyżej – oznacza to obowiązkowy udział tego podmiotu w realizacji części zamówienia.

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 (dotyczy posiłków dowożonych); 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 **28.02.2022 r.**

Osoby do kontaktu po stronie Zamawiającego:

Sławomir Małecki
tel. 71 311 39 68 wew. 110

Agnieszka Jezierska
tel. 71 311 39 68 wew. 104

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

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 zapytana 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 obciążone będzie wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.

17.02.2022

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Siechnicach

Joanna Brykowska-Hehn

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