

pieczęć zamawiającego

## ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z art.4 ust.8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843) zwracamy się z zapytaniem ofertowym o cenę dostaw/ usług /robót budowlanych

**1) Zamawiający: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Siechnicach**

**2) Przedmiot zamówienia:**

Usługa dożywiania świadczeniobiorców Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Siechnicach, polegająca na przygotowywaniu gorącego dwudaniowego posiłku i dostarczaniu go do mieszkań 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.

1. Zamawiający informuje, iż dla umożliwienia wykonawcom przygotowania oferty, określono szacunkową liczbę osób objętych dożywianiem na średnio 20 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 – 6 000 szt.
2. 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.
3. 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).
4. 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.
5. 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.
6. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.



7. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku.
8. O czystość termosów zadba Wykonawca.
9. 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.
10. 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.
11. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Siechnicach.
12. Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej.
13. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
14. **Wspólny Słownik Zamówień (CPV):**
  - 55.32.10.00-6 – Usługa przygotowywania posiłków
  - 55.52.00.00-1 – Usługa dostarczania posiłków
15. **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, Blizanowice.
16. **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;

**3) Termin realizacji przedmiotu zamówienia: od stycznia 2020 r. do grudnia 2020 r. (dotyczy całego przedmiotu zamówienia)** lub do wyczerpania kwoty limitu wartości umowy ogółem.

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.

#### 4) Kryteria oceny ofert.

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem:

##### I. Cena - 80% (pkt.)

Sposób obliczania:

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

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

gdzie:

$S_K$  – suma punktów - końcowa,

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

$C_{\text{oceniiana}}$  – cena jednostkowa brutto ocenianej oferty.

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

1. Cenę oferty należy podać w walucie PLN, w rozbiciu na kwotę za przygotowanie posiłku oraz dowóz. Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń między nim a Wykonawcą w walutach obcych.
2. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty i wydatki związane z realizacją zadania, a niezbędne do wykonania zadania.
3. Cena ofertowa podana przez Wykonawcę ma być ceną ryczałtową za przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku.
4. Ostateczna cena ofertowa, podana przez Wykonawcę, ma być ceną, zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 05 lipca 2001r. o cenach (Dz. U. z 2013 r. poz. 385) przedstawioną w setnych częściach złotego – a zatem musi być zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.
5. Wykonawca powinien sporządzić wycenę usług, podając cenę dla wszystkich czynności i elementów, których konieczność wykonania może wystąpić przy realizacji przedmiotu zamówienia.
6. Wycena powinna być sporządzona z zachowaniem należytej staranności i obejmować wszystkie prace występujące przy realizacji zamówienia.
7. 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.

## **II. Dotychczasowe doświadczenie w zakresie dożywiania dorosłych - 20% (pkt.)**

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 100.000 zł.***

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

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.

#### 5) Inne istotne warunki zamówienia.

##### 1. 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.

##### 1.1. 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.

2. 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.
3. W przypadku składania oferty przez Konsorcjum Wykonawca obowiązany jest przedłożyć umowę konsorcjum przed terminem podpisania umowy zawieranej w wyniku przeprowadzonego postępowania.

#### 6) Sposób przygotowania oferty.

Ofertę sporządzić należy na załączonym druku „OFERTA” lub druku własnym, który zawiera podane elementy.

Ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną. W przypadku składania oferty w siedzibie Zamawiającego lub pocztą na kopercie należy umieścić napis „Zapytanie ofertowe na **Usługę dożywiania podopiecznych Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej**„.

Ofertę złożyć można osobiście u Zamawiającego w sekretariacie, pocztą, pocztą elektroniczną na adres [gops@gops-siechnice.org.pl](mailto:gops@gops-siechnice.org.pl)

Miejsce złożenia oferty: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Siechnicach, ul. Żernicka 17, 55-010 Święta Katarzyna, sekretariat (pokój 107 na I piętrze).

Ofertę złożyć należy do dnia 03.01.2020 r. godz. 10:00.

Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.

Sama oferta **musi** zawierać m.in.:

- 1) oświadczenia i dokumenty wymienione w niniejszym zapytaniu ofertowym,
- 2) nazwę, adres siedziby Wykonawcy, numer telefonu, faks, adres e-mail oraz datę sporządzenia oferty,
- 3) numer NIP oraz numer konta bankowego Wykonawcy,
- 4) podaną przez Wykonawcę ilość stron oferty,
- 5) **cenę ryczałtową za przygotowanie jednego posiłku** w rozbiciu na kwotę netto, podatek VAT oraz kwotę brutto wyrażone cyfrowo i słownie,
- 6) **cenę ryczałtową za dostarczenie jednego posiłku** w rozbiciu na kwotę netto, podatek VAT oraz kwotę brutto wyrażone cyfrowo i słownie,
- 7) **łącną cenę ryczałtową netto za przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku,**
- 8) potwierdzenie terminu wykonania zamówienia oraz akceptację warunków płatności,

1. Wykonawca, załączając do oferty **pełnomocnictwo**, zobowiązany jest przedstawić je w formie **oryginału bądź kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.**
2. Wszystkie **kserokopie** dołączone do oferty **muszą być poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną.**
3. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy muszą być poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub te podmioty.
4. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kserokopii dokumentu wyłącznie wtedy gdy złożona przez Wykonawcę kserokopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
5. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane lub podpisane własnoręcznie przez osobę/y upoważnioną/e do podpisania oferty.
6. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. W toku analizy i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących ich treści.



8. Oferty złożone po terminie wskazanym przez Zamawiającego nie będą rozpatrywane.
9. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą z pozostałych ofert
10. Osoba do kontaktu po stronie Zamawiającego: Sławomir Małecki, tel. 71 311 39 68 wew. 110; e-mail: [smalecki@gops-siechnice.org.pl](mailto:smalecki@gops-siechnice.org.pl)
11. Załączniki stanowią integralną część zapytania ofertowego:
  - Załącznik nr 1 - formularz oferty
  - Załącznik nr 2 - oświadczenia wykonawcy
  - Załącznik nr 3 - wykaz podwykonawców
  - Załącznik nr 4 – wykaz zrealizowanych zadań

KIEROWNIK  
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Siechnicach

Joanna Brykowska-Hehn

20.11.2019

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