Bojanów, dnia 10.03.2021 r.

**Zapytanie ofertowe na:**

**„Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Domu Opieki Dziennej w Maziarni”**

**I. ZAMAWIAJĄCY:**

1. Pełna nazwa Zamawiającego:

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Bojanowie**

1. Adres:**ul. Parkowa 5 , 37 – 433 Bojanów**
2. Regon: **831301540**
3. Internet: **www.gopsbojanow.naszops.pl**e- mail: **gopsbojanow@gmail.com**
4. Numer telefonu: **( 0-15 ) 870-87-38; (15) 814-36-07**
5. Osoba do kontaktu w ramach zapytania ofertowego: **Aneta Dul – p.o. Kierownik Domu Opieki Dziennej w Maziarni**

**II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest:usługa obejmująca Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Domu Opieki Dziennej w Maziarni zgodnie z wymogami określonymi w niniejszej SIWZ.

**2. Nazwa zadania nadana przez Zamawiającego**: Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Domu Opieki Dziennej         w Maziarni

**3. Oznaczenia i kody dotyczące przedmiotu zamówienia:**

**- 55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków**

**- 55520000-1 – usługi dostarczania posiłków**

**4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1)usługa przewiduje przygotowanie dwudaniowych obiadów dla maksymalnie 30 uczestników oraz ich dostarczenie do Domu Opieki Dziennej w Maziarni

2) ilość posiłków może ulegać zmianie; Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia z tytułu zmniejszania ilości zamawianych posiłków, a ryzyko z tego tytułu obciąża Wykonawcę,

3) usługa obejmuje przygotowanie posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę, codzienny dowóz posiłków własnym transportem Wykonawcy oraz dostarczenie wraz z wniesieniem do pomieszczenia rozdzielni w Domu Opieki Dziennej w Maziarni

4) Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych i ustawowo wolnych od        pracy w godzinach pomiędzy 12 .30 a 13.30;

5) Posiłek – dwudaniowy obiad - będzie składał się z:

a) pierwszego dania, tj. zupy gotowanej na wywarze mięsnym lub warzywnym - minimum 400ml o temperaturze 70 - 80 stopni Celsjusza w momencie odbioru,

b)drugiego dania, tj:

- minimum 150 gram mięsa lub ryby (waga po przetworzeniu) o temperaturze 55 - 65 stopni Celsjusza w momencie odbioru,

- minimum 200 gram gotowanej kaszy, ryżu, klusek, makaronu lub ziemniaków o temperaturze 55 - 65 stopni Celsjusza w momencie odbioru,

- 150 gram surówki, jarzyn lub warzyw gotowanych do każdego drugiego dania o temperaturze 2-8 stopni Celsjusza w momencie odbioru,

- minimum 200 ml kompotu lub napoju owocowego.

6)Zamawiający dopuszcza 1 raz w tygodniu w ramach drugiego dania serwowanie pierogów (minimum 350 gram), naleśników (minimum 380 gram), krokietów z kapustą i grzybami (minimum 380 gram),

7) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości, temperatury oraz wagi posiłków,

8) Zamawiający przewiduje, że szacunkowa liczba posiłków, które mają być przygotowane i dostarczone przez Wykonawcę wyniesie w okresie realizacji zamówienia tj. od 04.2021 r. do 12.2021 r. maksymalnie **5.760 sztuk**

9) dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji uczestników; Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków,

10) Zamawiający będzie codziennie przekazywał Wykonawcy liczbę zamawianych posiłków, w zależności od ilości uczestników w danym dniu telefonicznie lub mailowo do godziny 9.00,

11) Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu na każdy miesiąc najpóźniej do 20 dnia miesiąca poprzedzającego; jadłospis zatwierdza Kierownik Domu Opieki Dziennej w Maziarni jadłospis będzie dostosowany do pór roku; Zamawiający wymaga, aby dostarczane posiłki były urozmaicone pod względem rodzajowym,

12) każdorazowe dostarczenie posiłku będzie potwierdzane protokołem odbioru,

13) jakość posiłków powinna być zgodna z zasadami racjonalnego żywienia dla poszczególnych grup wiekowych. Wykonawca usług musi przestrzegać przepisów ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. nr 149 ze zm.), Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz innych przepisów szczegółowych dotyczących wymagań higienicznych i zdrowotnych żywności,

14) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCAP,

15) Posiłki muszą być wykonywane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów, np. zupy lub sosy w proszku, mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp,

16) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników; informacja o diecie zostanie przekazana Wykonawcy pisemnie w momencie uzyskania informacji od uczestnika, najpóźniej na 1 dzień przed dostarczeniem posiłku; jadłospis do diety przygotuje Wykonawca;

17) posiłki muszą mieć właściwą wartość energetyczną oraz składać się z odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych, o zmniejszonej zawartości soli, z ograniczeniem substancji dodatkowych i barwników oraz ostrych przypraw typu : papryka ostra, chili,

18) Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie przed inspektorem sanitarnym,

19) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie,

20) rozliczenie za realizację zamówienia odbywać się będzie raz w miesiącu na koniec miesiąca na podstawie faktycznej liczby zamówionych i dostarczonych posiłków,

21 Wykonawca będzie dowoził posiłki we własnych termosach i jednorazowych pojemnikach oraz własnym transportem (wykonawca winien dysponować minimum 1 środkiem transportu) dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, przystosowanym do przewożenia ciepłej żywności; posiłki muszą posiadać formę gotowych potraw, z zachowaniem reżimu sanitarnego

22) posiłki typu pierogi, kluski, knedle itp. mają być dostarczone przez Wykonawcę w sposób zapobiegający ich sklejeniu,

23) w przypadku organizowania imprez okolicznościowych Wykonawca zmieni godziny dostarczania posiłków po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym,

24) do obowiązków wykonawcy należy mycie i wyparzanie termosów oraz pojemników, w których będą dostarczane posiłki, a także codzienny odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych i odpadków z bieżącego dnia we własnym zakresie i na własny koszt zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

25) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

**III. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT I ISTOTNE POSTANOWIENIA**

Ofertę należy złożyć na formularzu oferty druku **z Załącznika Nr 1*.*** Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego zapytania ofertowego i być z nim zgodna.

Do oferty należy dołączyć wszystkie dokumenty wymienione **w rozdziale IV oferty**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę obejmującą całość zamówienia.
2. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych ani wariantowych.
3. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed upływem terminu składania ofert.
4. Stwierdzenie poprawności złożenia oferty i w/w warunków odbędzie się poprzez analizę i ocenę dokumentów żądanych przez Zamawiającego.
5. W przypadku oczywistych omyłek lub braków wymaganych dokumentów Wykonawca zostanie poproszony o ich uzupełnienie lub poprawienie w sposób i w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego w powyższym zapytaniu ofertowym. Nie jest dopuszczalne poprawianie istotnych elementów oferty w tym zaproponowanej ceny.
6. W przypadku wystąpienia dwóch lub więcej równoważnych ofert z taką samą najniższą ceną Wykonawcy, którzy złożyli te oferty będą wezwani do ponownego złożenia formularzy cenowych z zaproponowaniem ponownej ceny. Ponownie zaproponowana cena musi być niższa od zaoferowanej w pierwotnej ofercie.
7. W sytuacji gdy Zamawiający opisał przedmiot zamówienia przez wskazanie znaków towarowych, to należy rozumieć, iż dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych. Zamawiający dopuszcza zastosowanie równoważnych materiałów pod warunkiem, że materiały równoważne będą posiadały co najmniej takie same parametry techniczne jak materiały wymienione w załączniku. Na wykonawcy spoczywa obowiązek wykazania, iż oferowane materiały spełniają wymagania Zamawiającego. Wszelkie produkty pochodzące od konkretnych producentów, określają minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe jakim muszą odpowiadać produkty, aby spełniać wymagania stawiane przez Zamawiającego i stanowią wyłącznie wzorzec jakościowy przedmiotu zamówienia. Przez zapis dotyczący minimalnych wymagań parametrów jakościowych, Zamawiający rozumie wymagania towarów zawarte w ogólnie dostępnych źródłach, katalogach, stronach internetowych producentów. Operowanie przykładowymi nazwami producenta, ma jedynie na celu doprecyzowanie poziomu oczekiwań Zamawiającego w stosunku do określonego rozwiązania. Tak więc posługiwanie się nazwami producentów czy produktów ma wyłącznie charakter przykładowy. Zamawiający przy opisie przedmiotu zamówienia wskazując oznaczenie konkretnego producenta (dostawcy) lub konkretny produkt, dopuszcza jednocześnie produkty równoważne o parametrach jakościowych i cechach użytkowych, co najmniej na poziomie parametrów wskazanego produktu, uznając tym samym każdy produkt o wskazanych parametrach lub lepszych. W takiej sytuacji Zamawiający wymaga złożenia stosownych dokumentów, uwiarygadniających te materiały lub urządzenia.

**IV. WYKAZ DOKUMENTÓW, JAKIE NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO OFERTY**

1. Wypełniony formularz oferty **– według druku z załącznika nr 1.**

**V. KRYTERIA OCENY OFERT**

***Najniższa cena*** 1. Zamawiający będzie oceniał oferty według następujących kryteriów:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr** | **Nazwa kryterium** | **Waga** |
| *1.* | *Cena brutto oferty* | *100 %* |

2. Punkty przyznawane za podane wyżej kryteria będą liczone według następującego wzoru:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr kryterium** | **Wzór** |
| *1 - Cena brutto oferty* | *Cmin*  *Liczba punktów = x 100*  *Cof*  *gdzie:*   * *Cmin – najniższa cena brutto spośród wszystkich ofert* * *Cof – cena brutto podana w ofercie* |

Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, którego oferta będzie ofertą z najniższą ceną – zostanie uznana za najkorzystniejszą, tzn. otrzyma największą liczbę punktów.

**VI. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT**

Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego, tj. w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Bojanowie ul. Parkowa 5; 37-433 Bojanów w pokoju nr 7 osobiście lub za pośrednictwem poczty (decyduje data wpływu do Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bojanowie, nie data nadania, wysłania). Oferty należy składać wraz z załącznikami w sposób określony w **rozdziale IV.**

**Termin składania ofert upływa w dniu 26 marca 2021 r. do godz. 9:00**

Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie nie zostaną uwzględnione do oceny i nie będą rozpatrywane

**Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 26 marca 2021 roku o godz. 9:15** w siedzibie Zamawiającego, tj. w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Bojanowie ul. Parkowa 5;  
 37-433 Bojanów w pokoju nr 7.

**VII. INFORMACJA DOTYCZĄCA ZAWARCIA UMOW**

Wykonawca, którego oferta została wybrana w postępowaniu jako najkorzystniejsza zostanie zaproszony do podpisania umowy w terminie określonym przez Zamawiającego

W przypadku uchylania się Wykonawcy od podpisania umowy Zamawiający może zawrzeć umowę z Wykonawcą, którego oferta była pod względem liczby uzyskanych punktów kolejna bez ponownego przeprowadzenia postępowania

1. **WARUNKI ZMIANY UMOWY**

Dopuszcza się zmiany treści umowy w przypadku:

- zmiany przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizacje przedmiotu zamówienia

- gdy wystąpią obiektywne przeszkody uniemożliwiające realizacje zamówienia lub osiągnięcie jego celów.

1. **WYKLUCZENIA**

**Wykluczeniu podlegać będą wykonawcy powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.**

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między zmawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zmawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,

b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IŻ w wytycznych programowych.

c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

1. **POSTANOWIENIA KOŃCOWE:**
2. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bojanowie do zawarcia umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w każdym czasie trwania postępowania bez podania przyczyny, co Wykonawcy akceptują przystępując do niniejszego postępowania.

**ZAŁĄCZNIKI:**

1. Formularz oferty **– załącznik nr 1**

Maria Stanisławska-Błądek

………………………………………………………. podpis i pieczęć Dyrektora Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bojanowie