

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Bojanowie (Zamawiający) mając na uwadze zachowanie zasad konkurencyjności i równego traktowania Wykonawców zaprasza do składania ofert na „Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Dziennego Domu SENIOR+ w Maziarni” w okresie od 01 lipca 2023 r. do 31 grudnia 2023 r.

### I. ZAMAWIAJĄCY:

1. Pełna nazwa Zamawiającego:  
**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Bojanowie**
2. Adres: **ul. Parkowa 5 , 37 – 433 Bojanów**
3. Regon: **831301540**
4. Internet: [www.gopsbojanow.naszops.pl](http://www.gopsbojanow.naszops.pl) e-mail: [gopsbojanow@gmail.com](mailto:gopsbojanow@gmail.com)
5. Numer telefonu: **(15 ) 870-87-38**
6. Osoba do kontaktu w ramach zapytania ofertowego: **Maria Stanisławska-Błądek - Dyrektor Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bojanowie**

### II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

#### 1. Przedmiot zamówienia:

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

#### 2. Nazwa zadania nadana przez Zamawiającego:

Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Dziennego Domu SENIOR+ 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 obiadów dla maksymalnie 30 uczestników oraz ich dostarczenie do Dziennego Domu SENIOR+ 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 Dziennym Domu SENIOR+ 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 – będzie składał się z:
  - a) 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) do tego 400 ml zupy gotowanej na wywarze mięsnym lub warzywnym

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 01 lipca 2023 r. do 31 grudnia 2023 r. maksymalnie **3 780 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 Dziennego Domu SENIOR+ 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 przygotowuje 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 wyparzenie 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.

26) Orientacyjna wartość zamówienia oraz kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia „Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Dziennego Domu SENIOR+ w Maziarni” wynosi 60 000,00 zł (słownie: sześćdziesiąt tysięcy złotych 00/100)

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

1. Oferta wraz z załącznikami powinna być sporządzona w formie pisemnej w języku polskim, napisana na maszynie do pisania, komputerze lub odręcznie, czytelnie, techniką trwałą oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz. Upoważnienie do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty o ile nie wynika to z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę.
2. Ofertę należy składać wraz z załącznikami w zamkniętej kopercie.
3. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami i dokumentami należy złożyć w trwale zamkniętej kopercie oznaczonej w następujący sposób: **Oferta dotycząca zapytania ofertowego na „Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Dziennego Domu SENIOR+ w Maziarni” w okresie od 01 lipca 2023 r. do 31 grudnia 2023 r. - nie otwierać do 23.06.2023 r. do godz. 8.15 i zaadresowana na: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Bojanowie, ul. Parkowa 5; 37 – 433 Bojanów**

(zaleca się wycięcie oraz naklejenie na kopercie poniższego zapisu:

**Oferta dotycząca zapytania ofertowego na „Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Dziennego Domu SENIOR+ w Maziarni” w okresie od 01 lipca 2023 r. do 31 grudnia 2023 r. - nie otwierać do 23.06.2023 r. do godz. 8.15**

4. Zamawiający nie odpowiada za nieumyślne otwarcie przed terminem otwarcia ofert nieoznakowanej w powyższy sposób oferty.
5. Oferta winna być sporządzona na formularzu oferty stanowiącym załącznik nr 1 (ostateczna cena oferty powinna być wyliczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku).
6. Do oferty należy dołączyć wszystkie dokumenty wymienione w rozdziale IV, podpisane czytelnie przez osoby upoważnione do złożenia oferty i opieczętowane.
7. Kopie dokumentów stanowiących załączniki do oferty winny być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez osobę podpisującą ofertę
8. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę obejmującą całość zamówienia.
9. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych ani wariantowych.
10. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed upływem terminu składania ofert.
11. Stwierdzenie poprawności złożenia oferty i w/w warunków odbędzie się poprzez analizę i ocenę dokumentów żądanych przez Zamawiającego.
12. 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.
13. 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.**
2. Wypełniony formularz Oświadczenia - **według druku z załącznika nr 2**
3. Wykaz wykonanych/ wykonywanych usług przez Wykonawcę wraz z referencjami potwierdzającymi doświadczenie Wykonawcy.
4. Decyzję dotyczącą środka transportu, który został dopuszczony przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewożenia ciepłej żywności;

#### **V. KRYTERIA OCENY OFERT**

**Informacja o wagach punktowych lub procentowych oraz opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny ofert**

1. Przy wyborze i ocenianiu ofert uznanych za ważne, Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

- a. cena ofertowa brutto – **70 punktów,**
- b. odległość w km dowożenia gotowych posiłków od kuchni Wykonawcy do Dziennego Domu SENIOR+ w Maziarni – **10 punktów,**
- c. doświadczenie Wykonawcy – **20 punktów,**

2. Ocena ofert w oparciu o powyższe kryteria dokonana zostanie, w oparciu o wzór:

a) punkty za kryterium „Cena ofertowa za usługę cateringową” zostaną obliczone według wzoru:

**Najniższa cena za usługę cateringową**

----- x 70 = ilość punktów

**Cena za usługę cateringową ocenianej oferty**

b) punkty za kryterium „Odległość od kuchni Wykonawcy do Dziennego Domu SENIOR+ w Maziarni” zostaną obliczone według wzoru:

**Najmniejsza odległość od kuchni centralnej do miejsca wydania posiłku w km**

----- x 10 = ilość punktów

**Odległość od kuchni centralnej do miejsca wydania posiłku w km ocenianej oferty**

- c) punkty za kryterium doświadczenie Wykonawcy zostaną przyznane następująco:
- posiadanie doświadczenia przez Wykonawcę – 20 punktów
  - brak doświadczenia Wykonawcy – 0 punktów

Wykonawca winien wykazać się wiedzą i doświadczeniem w realizacji zamówienia, w postaci należytego wykonania\wykonywania w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie co najmniej 1 (jednej) usługi cateringowej(obejmującej przygotowanie i dostarczenie posiłków), która świadczona była sukcesywnie (zamówienie okresowe przez okres minimum 12 miesięcy), a jej zrealizowana wartość wyniosła co najmniej 80.000,00 zł brutto, co potwierdzi załączonymi do oferty referencjami.

3. Liczby punktów otrzymane za poszczególne kryteria, po zsumowaniu stanowiąc będą końcową ocenę oferty. Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Maksymalna liczba punktów **100**.

4. W przypadku, gdy więcej niż jeden Wykonawca składający ofertę otrzyma taką samą najwyższą ilość punktów zostaną oni wezwani przez Zamawiającego do złożenia oferty dodatkowej, co pozwoli na zachowanie zasady równego traktowania Wykonawców i uczciwej konkurencji, a ponadto pozwoli na racjonalne i oszczędne gospodarowanie środkami.

## **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 6 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 23 czerwca 2023 r. do godz. 8:00**

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

**Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 23 czerwca 2023 roku o godz. 8:15** w siedzibie Zamawiającego, tj. w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Bojanowie ul. Parkowa 5; 37-433 Bojanów w pokoju nr 6.

## **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

## **IX. WARUNKI ZMIANY UMOWY**

Dopuszcza się zmiany treści umowy w przypadku:

- zmiany przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia
- gdy wystąpią obiektywne przeszkody uniemożliwiające realizację zamówienia lub osiągnięcie jego celów.

## **X. POSTANOWIENIA KOŃCOWE:**

1. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bojanowie do zawarcia umowy.
2. 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**
2. Formularz oświadczenia – **załącznik nr 2**
3. Klauzula informacyjna
4. Wzór umowy

Maria Stanisławska-Błądek

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