

ZP.271.36.U.2023

Starogard Gdański, dnia 11.12.2023 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

na usługę:

PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZENIE POSIŁKÓW (USŁUGA CATERINGOWA) DLA UCZESTNIKÓW DZIENNEGO DOMU SENIOR+ MIEJSKIEGO OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W STAROGARDZIE GDAŃSKIM.

### I. Zamawiający:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, al. Jana Pawła II 6, 83-200 Starogard Gdański, E-mail; [sekretariat@mops.Starogard.pl](mailto:sekretariat@mops.Starogard.pl); tel. 585612938, kom. 512090436.

### II. Tryb postępowania:

Zamówienie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego o udzielenie zamówienia, o wartości szacunkowej nieprzekraczającej równowartości 130 000 złotych. Do zamówienia nie stosuje się ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605, 1720 ze zmian.) art. 2 ust. 1 ustawy.

### III. Opis przedmiotu zamówienia:

Opis przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPY):

Kod CPV: 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 Usługi gotowania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków.

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania, gotowania i dostarczenia gotowych gorących posiłków obiadowych (usługa cateringowa) dla uczestników Dziennego Domu SENIOR+ Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Starogardzie Gdańskim przy ul. Hallera 19a, w terminie od 02.01.2024 do 31.12.2024 r.

#### Szczegółowy zakres zamówienia:

1. Usługa obejmuje przygotowanie, ugotowanie i dostarczenie około 35 posiłków dziennie dla osób starszych po 60 roku życia. Podana ilość jest wartością szacunkową i może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu. O liczbie posiłków Wykonawca będzie informowany przez

2. Zamawiającego telefonicznie najpóźniej w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9.00.

3. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do zapłaty wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

4. Realizacja zamówienia przez pięć dni w tygodniu (tj. od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i wynikających z organizacji pracy DDS+)

5. Posiłki powinny mieć formę jednodaniowego ciepłego obiadu serwowanego na przemian w następujący sposób:

a) 3 x w tygodniu I danie (poniedziałek, środa, piątek);

b) 2 x w tygodniu II danie (wtorek, czwartek);

Przez jeden posiłek dla uczestników Dziennego Domu „SENIOR+”, Zamawiający rozumie:

a) pierwsze danie: zupę bez wkładki mięsnej, ugotowanej na mięsie, w ilości 450 ml (np. jarzynową, barszcz ukraiński z ziemniakami drobno pokrojonymi, ogórkową z ziemniakami drobno pokrojonymi, pomidorową z makaronem zaprawioną śmietaną, grochową z połówką grochu i ziemniakami drobno pokrojonymi w kostkę, krupnik z kasza i ziemniakami drobno pokrojonymi w kostkę, zupa krem z dyni) + 1 bułkę pszenno-żytnią;

b) drugie danie składające się z:

- mięsa lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 150g, np. gulaszu, potrawki z kurczaka, kotleta schabowego, kotleta z piersi kurczaka, ryby w panierce lub bez panierki, ryby w

- sosie, sztuki mięsa w sosie i inne;
- dodatków do mięsa w postaci ziemniaków, kaszy ryżu, makaronu, klusek o gramaturze nie mniejszej niż 150g.,
  - dodatków w postaci surówki, o gramaturze nie mniejszej, niż 50g.,
  - jeden raz w miesiącu drugie danie mogą stanowić pierogi, kopytka, naleśniki z serem, krokiety w ilości nie mniejszej, niż 400 g.
6. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- a. jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
  - b. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
  - c. do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
  - d. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny.

Wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób starszych, dorosłych. W trakcie wykonywania usługi Zamawiający zastrzega możliwość każdorazowego sprawdzania jakości i ilości dostarczonych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i jakość zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu Zamawiający kosztami badania obciąża Wykonawcę.

Podana w ofercie cena za dostarczenie 1 posiłku musi zawierać wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem oraz dostarczeniem do Zamawiającego.

Przez cały okres trwania umowy obowiązuje stała stawka brutto za 1 posiłek (zgodnie ze złożoną ofertą).

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP.

#### **IV. Warunki realizacji zamówienia:**

1. Powiadomienie Wykonawcy o ilości posiłków do przygotowania na dany dzień będzie dokonywane telefonicznie w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz.9.00.
2. Wykonawca odpowiada za przygotowanie, transport oraz dostarczenie obiadu w termosach na miejsce dostawy zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich, za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciem pokarmowym.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi.
5. Zamawiający ma prawo do dokonania kontroli dotyczącej realizacji zamówienia. Nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm odnośnie dostarczanych posiłków sprawować będzie wyznaczony przez Zamawiającego pracownik.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy w przypadku:
  - a) dwukrotnego dostarczenia posiłków niespełniających wymagań jakościowych i ilościowych. W tym celu Zamawiający może zlecić przeprowadzenie badań w zakresie ustalenia ich jakości. Jeśli badania potwierdzą nienależyte wykonanie usługi, Wykonawca będzie zobowiązany do pokrycia kosztów tych badań,

b) dwukrotnego dostarczenia posiłków w godzinach późniejszych, niż ustalone w zapytaniu ofertowym.

7. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania tygodniowego jadłospisu z wykazem alergenów w potrawach. Opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem jego obowiązywania.

8. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywać się w okresach miesięcznych, do 5 dnia roboczego po zakończonym miesiącu.

9. Wykonawca dostarczy fakturę zawierającą ilość przygotowanych w danym miesiącu posiłków (ilość będzie każdego dnia sprawdzana przy ich dostawie) pomnożoną przez cenę jednego gorącego posiłku wynikającą z przedłożonej oferty.

10. Zamawiający po stwierdzeniu prawidłowości wystawienia faktury dokona jej zapłaty w terminie 14 dni od dnia jej otrzymania. W przypadku wystąpienia niezgodności, faktura zostanie zwrócona Wykonawcy. Faktura po korekcie i ponownym zatwierdzeniu przez Zamawiającego będzie podlegała zapłacie w terminie 14 dni od daty dostarczenia jej korekty.

11. Całkowita wartość zamówienia będzie równa iloczynowi ilości dostarczonych gorących posiłków razy cenę jednostkową za gorący posiłek.

#### V. Termin realizacji zamówienia:

Od 2 stycznia 2024 r. do 31 grudnia 2024 r.

#### VI. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający następujące warunki:

1. Posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym oraz personelem zdolnym do wykonania zamówienia-Wykonawca, przedłoży oświadczenie (załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego),

3. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

4. Wykonawca dołączy do oferty przykładowy 7-dniowy jadłospis z gramaturą dań.

#### VII. Inne istotne postanowienia:

1. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od wyboru oferty bez podania przyczyny.

3. Termin związania z ofertą -20 dni od dnia złożenia oferty.

#### VIII. Opis sposobu przygotowania oferty :

Kompletna oferta musi zawierać:

1. Wypełniony Formularz ofertowy wraz z załącznikami;

2. Stosowne pełnomocnictwa w przypadku, gdy ofertę podpisuje osoba działająca w imieniu Wykonawcy;

3. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej;

#### IX. Termin i miejsce złożenia oferty

Ofertę wraz z formularzem ofertowym można złożyć:

1) w formie podpisanego skanu mailowo, na adres; [sekretariat@mops.starogard.pl](mailto:sekretariat@mops.starogard.pl)

2) osobiście(decyduje data wpływu) w formie pisemnej, w siedzibie Ośrodka Pomocy Społecznej w Starogardzie Gdańskim , al. Jana Pawła II 6 w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta posiłki 2024”,

**w terminie do 18.12.2023 r., do godz. 13.00**

#### X. Kryteria wyboru oferty i wybór oferty

1. Wykonawca określi: cenę brutto zawierającą ostateczną, sumaryczną cenę za przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku.

2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się kryterium:

a) Cena brutto pierwszego dania -100 %

b) Cena brutto drugiego dania - 100 %

najniższa cena oferty brutto

-----Liczba punktów = — x 100%

cena oferty ocenianej brutto

3. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska największą ilość punktów.

4. W cenie ofertowej należy uwzględnić wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.

#### **XV. Informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych-klauzula informacyjna**

Treść klauzuli zawiera załącznik nr 4

#### **XVI. Załączniki**

1. Załącznik nr 1 Formularz Ofertowy

2. Załącznik nr 2 Oświadczenie o dysponowaniu potencjałem technicznym

3. Załącznik nr 3 Wzór umowy

4. Załącznik nr 4 Klauzula informacyjna RODO

**DYREKTOR**  
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Starogardzie Gdańskim  
*Anna Drężek*