

.....
(pieczęć Zamawiającego)

KA.26.2. 22 .2022

ZAPYTANIE OFERTOWE

Na wykonywanie usługi pn. „Przygotowanie, dowóz i wydanie gorących dwudaniowych posiłków dla mieszkańców Gminy Skala” w okresie od 01.09.2022 r. do 31.12.2022 r.”

Gmina Skala – Miejsko Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Skale, ul. Szkolna 4, 32-043 Skala (dalej także jako Zamawiający) zaprasza do złożenia oferty cenowej na zadanie pod nazwą **„Przygotowanie, dowóz i wydanie gorących dwudaniowych posiłków dla mieszkańców Gminy Skala w okresie od 01.09.2022 r. do 31.12.2022 r.”** Wartość zadania nie przekracza kwoty 130.000 zł, z uwagi więc na zapis art. 2 ust.1 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2021 poz. 1129 z późn. zm.) do niniejszego zamówienia nie mają zastosowania przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych. Wybór Wykonawcy odbywa się na podstawie wewnętrznych przepisów Zamawiającego, a przepisy Prawa zamówień publicznych stosowane są jedynie pomocniczo.

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Zamawiający:

Gmina Skala
ul. Rynek 29, 32-043 Skala
NIP 677-10-24-094

Odbiorca zamówienia:

Miejsko Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Skale,
z siedzibą w Skale ul. Szkolna 4, 32-043 Skala
REGON: 361-568-409
NIP: 677-20-79-312
tel./fax (12) 445-95-79,

2. Określenie przedmiotu zamówienia i jego realizacji

Przedmiotem zamówienia jest **„Przygotowanie, dowóz i wydanie gorących dwudaniowych posiłków dla mieszkańców Gminy Skala w okresie od 01.09.2022 r. do 31.12.2022 r.”** osobom o których mowa w art. 48b ust.2 ustawy z dnia o pomocy społecznej (tj. Dz.U. z 2021 poz. 2268 z późn. zm.) w postaci cateringu polegającej na przygotowaniu i dowiezieniu ok 5 gorących dwudaniowych posiłków dziennie dla podopiecznych MGOPS w Skale, z możliwością zmniejszenia lub zwiększenia tej ilości o 20%.

Dodatkowe wymogi stawiane Wykonawcom :

- 1) Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla dorosłych (tj. zgodnie z Normami żywienia dla populacji polskiej).
- 2) Posiłki muszą być przygotowane z pełnowartościowych produktów żywnościowych, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych (tj. m.in. świeżych, sezonowych – np. nowalijki, nowe ziemniaki podawane od 15 maja, pierwszej jakości, ekologicznych), nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
- 3) Wykonawca winien zapewnić aby przygotowane i wydawane posiłki były urozmaicone (zmiana jadłospisu co 1 miesiąc – nie może się powtarzać 50 % zaplanowanych potraw), wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- 4) Oferowane w ramach zamówienia posiłki mają być zgodne z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze.
- 5) Gorące posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia przy zachowaniu wymagań sanitarno-higienicznych w trakcie ich wykonania i dostawy.
- 6) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wszystkich wymaganych norm i przepisów dotyczących prowadzenia działalności gastronomicznej i zbiorowego żywienia w tym m.in. wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia (tj. Norm żywienia dla populacji polskiej) a także powinien spełniać wymogi Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29), Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- 7) Usługa powyższa ma być świadczona zawodowo przez Wykonawcę uprawnionego do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.) a także powinna spełniać warunki określone w instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz systemem HACCP.
- 8) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających wartość odżywczą zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia Zamawiający będzie uprawniony do naliczania kar umownych w razie nienależytego wykonania usługi.

3. Dostarczenie i wydawanie zamówionych posiłków:

- 1) Zamówione posiłki winny być dowieszone i podane między **11.30 a 13.30**, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 2) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
- 3) Posiłki, powinny być przednio poporcjowane i wydawane w szczelnie zamykanych pojemnikach.
- 4) Wykonawca winien zapewnić odpowiednią temperaturę podawanych posiłków, która winna wynosić odpowiednio:
 - dla potraw na zimno (surówki, sałatki, itp.): 4°C
 - dla zup podawanych na gorąco: minimum 75°C
 - dla gorących dań głównych: minimum 63°C

Dowóz posiłków musi nastąpić w **przeciągu 1 godziny od chwili zapakowania posiłków** do pojemników.

- 5) Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, winien zapewnić – na każdym jej etapie (tj. przygotowanie, dostarczenie) odpowiednią obsługę, zatrudniając personel posiadający stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.
- 6) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP o p.poż oraz higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania jak za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).

Dowóz posiłków własnym transportem spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w specjalistycznych jednorazowych pojemnikach, przystosowanych do bezpośredniego spożycia posiłków.
- 7) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.
- 8) Wykonawca w realizacji przedmiotu umowy winien spełniać wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury posiłków oraz warunków ich dostarczenia, tj.:
 - a. posiłki muszą być przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę,
 - b. gramatura poszczególnych porcji żywieniowych musi być zgodna z normami ilościowymi dla poszczególnych posiłków,
 - c. dostarczane i wydawane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.

- 9) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny oraz posiada doświadczenie w zakresie przygotowania i dostarczania wyżywienia.
- 10) **W okresie objętym zamówieniem przewiduje się zakupienie łącznie ok. 420 gorących posiłków, z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia tej liczby do 20% w przypadku zmiany ilości świadczeniobiorców uprawnionych do tej formy pomocy.**
- 11) Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
- 12) Cena jednego posiłku winna obejmować koszt przygotowania i dostarczenia posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z normami HACCP.

4. **Termin realizacji zamówienia:**

Wymagany termin wykonania zamówienia: **od 1 września 2022 r. do 31 grudnia 2022 r.**

5. **Wymagania stawiane Wykonawcom:**

1) O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:

a) **spełniają następujące warunki:**

- **posiadania wiedzy i doświadczenia:** warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże wykonanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, co najmniej 2 (dwóch) usług polegających na przygotowaniu i dostawie posiłków, poświadczone dokumentami,
- **posiadania uprawnień:** warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże że posiada zezwolenie SANEPIDU na prowadzenie usług cateringowych
- **dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym:** Warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże dysponowanie sprzętem niezbędnym do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia. Wymagane minimum potencjału technicznego to:
 - samochód odpowiadający wymaganiom sanitarno-higienicznym do transportu żywności.

b) nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych.

2) Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków zostanie dokonany według formuły „spełnia – nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach przedstawionych w ofercie.

6. **Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:**

W celu potwierdzenia spełniania ww., Wykonawcy winni przedstawić następujące dokumenty i oświadczenia:

- 1) **oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**, zgodnie z treścią **zał. Nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego,
- 2) **wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia** w okresie ostatnich trzech lat przed dniem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, zgodnie z treścią **zał. Nr 4** – wykaz usług. Wymagane minimum to 2 usługi polegające na przygotowaniu i dostawie wyżywienia.
- 3) **dokumenty potwierdzające**, że usługi zostały wykonane należycie.
- 4) **przedłożenia** aktualnej Decyzji z Sanepidu zezwalającej na prowadzenie usług cateringowych.
- 5) **wykaz narzędzi** wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami – zgodnie z treścią **zał. Nr 5 – Wykaz narzędzi do niniejszego zapytania ofertowego**.
Wymagane minimum potencjału technicznego to:
 - samochód odpowiadający wymaganiom sanitarno-higienicznym do transportu żywności

oraz:

oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie **art. 24 ust. 1 i 2 ustawy**, wypełnione i podpisane odpowiednio przez osoby upoważnione – **zał. Nr 3** do niniejszego zapytania ofertowego, w tym:

7. **Kryteria oceny ofert:** kryterium oceny stanowi najniższa cena (100% znaczenia) OFEROWANA ZA JEDEN POSIŁEK
8. **Miejsce i termin złożenia ofert:**
 - 1) Oferty należy składać w Miejsko Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Skale, ul. Szkolna 4, 32-043 Skała, do dnia **29 czerwca 2022 r. do godz. 15:00 (data wpływu do Ośrodka)**.
 - 2) Oferty należy składać na drukach stanowiących **załącznik Nr 1**, w formie pisemnej, w jednym egzemplarzu oraz w zamkniętej kopercie z dopiskiem „*Odpowiedź na zapytanie ofertowe na wykonanie usługi „Przygotowanie, dowóz i wydanie gorących dwudaniowych posiłków dla mieszkańców Gminy Skała w okresie od 01.09.2022 r. do 31.12.2022 r.”*”
 - 3) Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu wskazanym jako termin składania ofert.

4) Do oferty należy dołączyć oświadczenia stanowiące załączniki od Nr 2 do Nr 5.

1) Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest **Kinga Kazior-pracownik socjalny MGOPS w Skale**, w dni robocze, w godzinach urzędowania Ośrodka, tj. **poniedziałek – piątek, 8:00 do 15:00, tel. 12 445 95 79**.

9. **Wyjaśnienie i modyfikacja zapytania ofertowego:**

- a) przed upływem terminu składania ofert, w szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może zmodyfikować treść zapytania ofertowego. Dokonana modyfikacja zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim wykonawcom, którzy pobrali zapytanie ofertowe.
- b) Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty, w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada warunkom określonym przez Zamawiającego.

10. **Wybór najkorzystniejszej oferty:**

- a) o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy złożyli oferty, podając nazwę firmy i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru.
- b) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w każdym czasie bez podania przyczyny.

11. **Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu realizacji dostawy:**

Oferent, którego oferta zostanie wybrana, zostanie powiadomiony przez Zamawiającego pisemnym zawiadomieniem.

12. **Opis sposobu obliczenia ceny oferty:**

- 1) Cena jednego posiłku powinna być podana netto i brutto łącznie z podatkiem VAT, zgodnie z treścią oferty.
- 2) Zaoferowana przez Wykonawcę cena jednego posiłku powinna uwzględniać wszystkie koszty wykonania zamówienia:
 - wyprodukowanie jednodaniowych obiadów,
 - dowóz wyprodukowanych posiłków pod wskazane przez zamawiającego adresy i ich wydanie przez osobę uprawnioną w opakowaniach jednorazowych
 - dostarczenie jadłospisu na 1 miesiąc,

12. Pozostałe informacje dotyczące udziału w postępowaniu:

- a) nie dopuszcza się składania ofert częściowych ani wariantowych.
- b) wykonawcy mają prawo złożyć tylko jedną ofertę, która musi obejmować całość zamówienia.

PODINSPEKTOR *

mgr Katarzyna Gądek

.....
(data i podpis pracownika prowadzącego postępowanie)

KIEROWNIK

MIEJSKO-GMINNEGO OŚRODKA

POMOCY SPOŁECZNEJ W SKALE

.....
(data i podpis Kierownika Zamawiającego)

mgr Barbara Stanisł

