

FK.26.5/2021.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**na dostawę gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu Senior + w Sulejówku w drugim półroczu 2021 r. (zamówienie o wartości nieprzekraczającej kwoty 130.000 zł netto wskazanej w art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – prawo zamówień publicznych)**

Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Sulejówku zaprasza do złożenia oferty cenowej na świadczenie usługi pod nazwą : „Dostawa gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu Senior + w Sulejówku w drugim półroczu 2021 r.

### I. Zamawiający:

Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Sulejówku  
ul. Świętochowskiego 4, 05-071 Sulejówek

### II. Przedmiot zamówienia:

**Przedmiotem zamówienia jest wykonanie i dostarczanie gorących posiłków w postaci jednodaniowego gorącego posiłku w I półroczu 2021 r. dla uczestników Dziennego Domu "Senior +" z siedzibą: 05-070 Sulejówek, Pl. Czarnieckiego 46.**

Zamówienie będzie realizowane według następujących zasad:

1. Usługa dotyczy przygotowania i dostarczenia w okresie trwania umowy maksymalnie 520 posiłków miesięcznie – przez okres 6 - ciu miesięcy, **przeciętnie 24 dziennie- z zastrzeżeniem jak w pkt 4.**
2. Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w związku z frekwencją uczestników placówki. Może również ulec zmianie w związku z nieprzewidzianym zamknięciem Dziennego Domu Senior +, którego Zamawiający nie był w stanie przewidzieć.
3. Wykonawca przygotowuje posiłki w zakładzie posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dostarczy je do **Dziennego Domu "Senior +" w Sulejówku** w stanie gotowym do spożycia, własnym środkiem transportu i na własny koszt.
4. Posiłki będą wydawane w naczyniach jednorazowych, Wykonawca obowiązany jest zabezpieczyć odpowiednią ilość naczyń, w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
5. Posiłki, o których mowa w ust. 1 dostarczane będą do pięć razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy **na godzinę 13.** W wyjątkowych sytuacjach, za zgodą i/lub na wniosek Zamawiającego dostawa posiłków może odbywać się w innych godzinach po uprzednim uzgodnieniu z Wykonawcą.
6. Szacunkowo - posiłki, o których mowa w ust. 1 składać się będą z zupy lub drugiego dania, przy czym drugie danie dostarczane będzie dwa razy w tygodniu jako danie mięsne, jeden raz jako danie półmięsne i raz w tygodniu jako bezmięsne.
7. Wymagane parametry jednej porcji obiadowej:
  - zupa – 500 ml/os. z wkladką i pieczywem,
  - drugie danie, w tym:
    - ziemniaki (kasza, ryż, makaron) – 300 g/os.
    - mięsa (kotlet schabowy, drobiowy, mielony, gulasz) – 130 g/os.
    - lub porcje z kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 150 g/os.
    - lub ryba – 130 g/os.
    - lub naleśniki z dodatkami – 300 g/os.
    - lub pierogi/ kluski (typu śląskie lub z mięsem) – 300 g/os.
  - surówka lub jarzyny gotowane – 100 g/os.
8. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
  - zupy 75°C
  - mięsa 70°C
  - ziemniaki 70°C
9. Wykonawca zobowiązany jest z tygodniowym wyprzedzeniem przedłożyć pracownikowi **Dziennego**

**Domu "Senior +" w Sulejówku** do uzgodnienia tygodniowy jadłospis dla posiłków, które będą dostarczone w następnym tygodniu i dostarczać posiłki zgodnie z uzgodnionym jadłospisem. Zmiana tygodniowego jadłospisu jest możliwa wyłącznie za zgodą pracownika **Dziennego Domu "Senior +" w Sulejówku**.

10. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów kuchennych pochodzących z danego dnia w tym samym dniu do godziny 16<sup>00</sup>, a najpóźniej do godz. 13:30 następnego dnia.

11. Zamawiający zastrzega, że liczba obiadów jest zmienna i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

### III. Termin i warunki realizacji zamówienia

Przedmiot zamówienia realizowany będzie w okresie od dnia **01.07.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.** codziennie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz sobót.

### IV. Kryterium oceny ofert

1. Do realizacji zostanie przyjęta oferta Wykonawcy, która będzie najkorzystniejsza w oparciu o następujące kryteria oceny ofert:

- cena - 70 pkt

- doświadczenie - do 30 pkt.

a) Sposób oceny ofert w kryterium "cena":

Wykonawca, który zaoferuje najniższą łączną cenę brutto wykonania zamówienia uzyska największą liczbę punktów tj. 70 pkt. Kolejne ceny będą do najniższej ceny odnoszone według następującego wzoru:

70 pkt

$R = \frac{C_{\min}}{C_b} \times 70$

gdzie:

R – ranga

C min – cena najniższa

C b – cena oferty badanej

b) Sposób oceny ofert w kryterium "doświadczenie":

Wykonawca, który wykaże największe doświadczenie w realizacji usług tego podobnego rodzaju zamówień otrzyma najwyższą liczbę punktów tj 30 punktów.

Kryterium "doświadczenie" będzie oceniane według poniższych zasad:

| L.p. | "Doświadczenie" w realizacji usług podobnych do przedmiotu zamówienia przed złożeniem oferty | Liczba punktów przyznana w kryterium doświadczenie |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1    | powyżej 2 lat                                                                                | 30 punktów                                         |
| 2    | powyżej 1 roku do 2 lat                                                                      | 15 punktów                                         |
| 3    | od 6 m-cy do 1 roku                                                                          | 10 punktów                                         |
| 4    | brak doświadczenia                                                                           | 0 punktów                                          |

W celu oceny oferty w oparciu o kryterium "doświadczenie" Wykonawca wraz z ofertą składa wykaz podobnych do przedmiotu zamówienia zamówień wykonanych w ciągu ostatnich 2,5 lat przed terminem składania ofert. Wskazane referencje.

Wzór wykazu zrealizowanych zamówień stanowi **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego.

V. Warunki, w oparciu o które Wykonawca będzie realizował zamówienie określa wzór umowy stanowiący **załącznik nr 4** do niniejszego zapytania ofertowego.

VI. Oferty wraz z załącznikami należy składać pisemnie na adres Zamawiającego podany w pkt I w terminie do dnia 25.06.2021 r. do godziny 16:00 na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego. Oferty złożone po terminie nie będą brane pod uwagę.

VII. O wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający powiadomi wszystkich wykonawców biorących udział w postępowaniu.

VIII. Do złożenia oferty może przystąpić osoba lub podmiot, którzy:

- a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawne nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień - są wpisani do „Rejestru Zakładów” podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.),
- b) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym, a także osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
- c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- d) Na okoliczność potwierdzenia faktów z punktów: a), b), c) oferenci składają stosowne oświadczenie (**załącznik nr 3**).

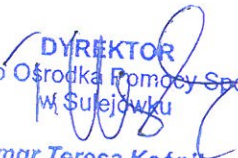
**Uwaga:**

Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawione w formie oryginałów lub poświadczone przez uprawnione osoby lub organy, za zgodność kopii z oryginałem. Oświadczenia sporządzone na podstawie wzorów stanowiących załączniki do zapytania ofertowego muszą być złożone w formie oryginału. Zgodność z oryginałem wszystkich zapisanych stron kopii dokumentów wchodzących w skład oferty musi być potwierdzona przez osobę (lub osoby, jeżeli do reprezentowania Wykonawcy upoważnione są dwie lub więcej osoby) podpisującą ofertę.

**IX.** Klauzulę informacyjną w zakresie danych osobowych stanowi **zał. nr 5**

**IX.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od wyboru oferty bez podania przyczyn.

Teresa Kośnik  
Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy  
w Sulejówku

  
**DYREKTOR**  
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Sulejówku  
*mgr Teresa Kośnik*

