

ZAPYTANIE OFERTOWE MGOPS.01/2023

Nazwa zamówienia:

„Usługa przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dla uczestników Domu Dziennego Pobytu Senior+ w Sompolnie”

I. Zamawiający

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Sompolnie

ul. Gimnazjalna 2a, 62-610 Sompolno

Tel. 63 271 48 22

e-mail: sekretariat@mgopssompolno.pl

strona internetowa: <https://mgopssompolno.pl/>

II. Sposób udzielenia zamówienia

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w formie zapytania ofertowego umieszczonego na stronie internetowej: <https://bip.mgopssompolno.pl/>
2. Wartość szacunkowa zamówienia: zamówienie o wartości nie przekraczającej kwoty 130 000 złotych netto.
3. Zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. 2022 r. poz. 1710 ze zm.) do udzielenia niniejszego zamówienia ustawy - Prawo zamówień publicznych nie stosuje się.

III. Opis przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i dostarczenia gorących posiłków w postaci obiadów jednodaniowych dla uczestników Domu Dziennego Pobytu Senior+ w Sompolnie mieszczącego się w siedzibie Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Sompolnie ul. Gimnazjalna 2a, 62-610 Sompolno.
2. Szacowana liczba posiłków wynosi maksymalnie 30 dziennie, dwa razy w tygodniu w okresie od 01 kwietnia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r.
3. Zamawiający wymaga, aby każdy posiłek składał się z drugiego dania, na które składają się m. in.: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (min. 200g), mięso lub ryba (min. 120 g), dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (min. 150 g). Podane gramatury są już po obróbce termicznej. Posiłki muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku wraz z dołączonymi sztućcami jednorazowego użytku.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany dostarczanych posiłków dla uczestników Domu Dziennego Pobytu Senior+ w Sompolnie na inny dzień niż określone w punkcie 2.
5. Posiłki powinny być sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Sposób przygotowania musi spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne.
6. Posiłki powinny być przygotowywane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą one być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.
7. Wykonawca musi dostarczać posiłki na swój koszt własnym pojazdem. Posiłki powinny być przewożone w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej

temperatury oraz jakości posiłków.

8. Posiłki muszą być dostarczone do Domu Dziennego Pobytu Senior + w Sompolnie w godzinach 12:30 – 13:00.
9. Pomieszczenia i podawanie posiłków zapewni Dom Dziennego Pobytu Senior+ w Sompolnie.
10. Wykonawca na swój koszt zapewnia naczynia jednorazowego użytku.
11. Informacje o zmianach w dziennym zapotrzebowaniu na posiłki dla uczestników Domu Dziennego Pobytu Senior+ w Sompolnie przekażą upoważnione osoby do godz. 9⁰⁰ każdego dnia.
12. Sposób świadczenia przedmiotu zamówienia lub jego zakres w trakcie realizacji zamówienia może ulegać zmianie z uwagi na konieczność bieżącego dostosowywania do wymagań wynikających ze stanu epidemii związanej z Covid-19.
13. Określenie przedmiotu zamówienia za pomocą nazw i kodów wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

<i>Kod CPV</i>	<i>Nazwa wg CPV</i>
55.32.10.00 – 6	usługi przygotowywania posiłków,
55.52.00.00 - 1	usługi dostarczania posiłków.

IV. Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Wykonawca może złożyć wyłącznie jedną ofertę.

V. Klauzula ekonomii społecznej:

Do udziału w postępowaniu przystąpić mogą podmioty, które spełniają w momencie złożenia ofert dwa warunki:

- są zakładami pracy chronionej, spółdzielniami socjalnymi lub innymi podmiotami, których głównym celem działalności lub działalności ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, jest społeczna i zawodowa integracja osób społecznie,
- osoby należące do grup zagrożonych społeczną marginalizacją stanowią minimum 30% osób zatrudnionych przez oferenta

Grupy osób zagrożonych społeczną marginalizacją:

- osoby z niepełnosprawnościami,
- osoby bezrobotne,
- osoby pozbawione wolności lub zwalniane z zakładów karnych, mające trudności w integracji ze środowiskiem,
- osoby z zaburzeniami psychicznymi,
- osoby bezdomne,
- osoby, które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą,
- osoby do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadające status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia,
- osoby będące członkami mniejszości znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będące członkami mniejszości narodowych i etnicznych,
- osoby poszukujące pracy, niepozostające w zatrudnieniu lub niewykonujące innej pracy zarobkowej,
- osoby usamodzielniane, czyli osoby opuszczające, po osiągnięciu pełnoletności, rodzinę zastępczą, rodzinny dom dziecka, placówkę opiekuńczo-wychowawczą.

VI. Termin i miejsce wykonania zamówienia

Termin realizacji zamówienia od 01.04.2023 r. do 31.12.2023 r. dwa razy w tygodniu (bez sobót, niedziel i dni świątecznych), do Domu Dziennego Pobytu Senior+, ul. Gimnazjalna 2a, 62-610 Sompolno.

VII. Warunki udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu. Zamawiający wykluczy Wykonawcę:
 - 1) który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził Zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
 - 2) który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd Zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu;
 - 3) w stosunku, do którego otwarto likwidację lub którego upadłość ogłoszono;
 - 4) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności, gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych – jeżeli nie upłynęły 3 lata od dnia zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia;
 - 5) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia finansowanego lub współfinansowanego ze środków publicznych w rozumieniu przepisów o finansach publicznych, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania - jeżeli nie upłynęły 3 lata od dnia zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia;
 - 6) w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 7 ust. 1 ustawy z 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. poz. 835).
2. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który spełni warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznych i zawodowych. Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:
 - 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, Zakład/firma, w którym będą przygotowywane posiłki, posiada ważną decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład/firmę jako spełniające wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej.
 - 2) Posiadają wiedzę i doświadczenie oraz dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia, lub przedstawiają pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia.
 - 3) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
3. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia **Wykonawca składa aktualne na dzień składania ofert oświadczenie** dotyczące przesłanek wykluczenia (sporządzone z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr 2** do Zapytania ofertowego).
4. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu **składa wraz z ofertą**

składa informację o potencjale technicznym sporządzoną z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego.

VIII. Kryteria oceny ofert oraz opis sposobu oceny ofert

1. Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej spośród ofert niepodlegających odrzuceniu.
2. Oferty Wykonawców będą oceniane według następującego kryterium:
łączna cena ofertowa brutto - 100 pkt.
3. Maksymalną liczbę punktów (100 pkt.) otrzyma Wykonawca, który zaproponuje najniższą łączną cenę ofertową brutto. Pozostali Wykonawcy otrzymają punkty obliczone wg wzoru:
$$\text{liczba punktów} = (\text{najniższa łączna cena brutto} / \text{łączna cena brutto badanej oferty}) \times 100 \text{ pkt.}$$

Punktacja będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych.
4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta spełni wszystkie wymagania określone w niniejszym Zapytaniu ofertowym i który otrzyma największą liczbę punktów.
5. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

IX. Łączną ceną ofertową brutto musi być wyrażona w złotych polskich (PLN) cyfrowo i słownie, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych i z uwzględnieniem należnego podatku VAT - jeżeli występuje.

1. Cena jednostkowa brutto za jeden posiłek zaoferowana przez Wykonawcę w ofercie w trakcie realizacji zamówienia nie podlega waloryzacji oraz pozostaje niezmienna z zastrzeżeniem pkt 3.
2. Łączną ceną ofertową brutto podlegającą ocenie będzie wartość określona w Formularzu ofertowym, która wynikać powinna z działania matematycznego - iloczynu: szacowanej liczby posiłków i ceny jednostkowej brutto za jeden posiłek.
3. Zamawiający przewiduje zmiany ceny jednostkowej brutto w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług w okresie realizacji zamówienia.

X. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Ofertę należy przygotować z wykorzystaniem Formularza ofertowego, którego wzór określony został w załączniku nr 1 do Zapytania ofertowego.
2. Do oferty należy załączyć:
 - 1) oświadczenia i dokumenty wymagane postanowieniami Zapytania ofertowego;
 - 2) pełnomocnictwo dla osoby /osób podpisujących ofertę - jeżeli dotyczy.
3. Ofertę sporządza się w języku polskim oraz powinna być podpisana przez osobę(y) upoważnioną(e) do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty. Podpis(y) powinien być sporządzony w sposób umożliwiający identyfikację osoby (osób) składającej podpis (np. wraz z imienną pieczęcią).
4. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy, będących załącznikami do Zapytania ofertowego, winny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści (informacji) oraz opisu kolumn i wierszy.

5. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę, zawierającą jedną propozycję. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
6. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści Zapytania ofertowego.
7. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
8. Poprawki lub zmiany (również przy użyciu korektora) w ofercie, powinny być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.

XI. Miejsce, sposób oraz termin składania ofert

1. Oferty należy składać **do dnia 27 marca 2023 r. do godz. 12:00** (decyduje data wpływu do Zamawiającego) w następujący sposób:
 - 1) W postaci papierowej osobiście w siedzibie Zamawiającego przy ul. Gimnazjalnej 2a, pokój nr 1 w godzinach urzędowania lub przesłana pocztą kurierską albo za pośrednictwem operatora świadczącego usługi pocztowe na adres: Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Sompolnie, ul. Gimnazjalna 2a, 62-610 Sompolno, przy czym zaleca się, aby oferta złożona była w zamkniętej kopercie z dopiskiem „*Posiłki DDP w 2023 r.*” lub
 - 2) w postaci elektronicznej w formie skanu (w formacie danych .pdf, a w przypadku konieczności kompresji danych z wykorzystaniem jednego z rozszerzeń: .zip, .7Z.) pocztą elektroniczną na adres: sekretariat@mgopssompolno.pl przy czym w temacie wiadomości należy wpisać: „*Posiłki DDP w 2023 r.*”
2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego.
3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nieprawidłowego oznakowania oferty.
4. Oferty złożone po upływie terminu składania ofert podlegają odrzuceniu.
5. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę. Warunkiem zmiany lub wycofania oferty jest przekazanie Zamawiającemu zawiadomienia o wprowadzeniu zmiany lub wycofaniu oferty przed upływem terminu składania ofert.
6. Zamawiający informuje, że jeżeli zaoferowana cena wyda się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić będzie wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności gdy cena całkowita oferty będzie niższa o co najmniej 30% od wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów, dotyczących wyliczenia ceny, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzieli wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
7. Informacja o wyborze oferty najkorzystniejszej zostanie przekazane Wykonawcom, którzy złożyli oferty.

XII. Osoba do kontaktów z Wykonawcami

Osobą do kontaktów z Wykonawcami jest Tomasz Majewski - dyrektor M-GOPS w siedzibie Zamawiającego w godz. 8:00 – 14:00, numer tel. 63 271 48 22, e-mail: dyrektor@mgopssompolno.pl

XIII. Pozostałe informacje

1. Zamawiający zawiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie zawarcia umowy. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego.
2. Zamawiający unieważni postępowanie, jeżeli:
 - 1) nie zostanie złożona żadna oferta;
 - 2) wszystkie złożone oferty podlegają odrzuceniu;
 - 3) cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający będzie mógł zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
 - 4) wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
 - 5) postępowanie obciążone będzie wadą niemożliwą do usunięcia, w szczególności, gdy umowa może zostać uznana za nieważną na podstawie odrębnych przepisów.
3. W razie unieważnienia postępowania Zamawiający niezwłocznie zamieści na stronie internetowej <https://bip.mgopssompolno.pl/> informację o unieważnieniu.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszym Zapytaniem ofertowym mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (Dz. U. z 2020 r. poz. 1740 ze zm.).

XIV. Załączniki

Integralną częścią niniejszego zapytania ofertowego są następujące załączniki:

- 1) Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy (wzór);
- 2) Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia (wzór);
- 3) Załącznik nr 3 - Informacja o potencjale technicznym (wzór);
- 4) Załącznik nr 4 – Wzór umowy;
- 5) Załącznik nr 5 – Informacja o przetwarzaniu danych osobowych.

Dyrektor MGOPS

Tomasz Majewski