

Lublin, dnia 23.12.2021 r.

Znak: ZOW.DA.332.10.20.2021

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Dotyczy: Usługa gastronomiczna – catering i dostawa wyrobów gotowych oraz dostawa obiadów dwudaniowych dla podopiecznych Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie finansowana z budżetu Gminy Lublin oraz środków budżetu państwa z Programu Wieloletniego „Senior +” na lata 2021-2025.

Dyrektor Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie ul. Lwowska 28 zaprasza do złożenia oferty cenowej o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego.

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest: **Usługa gastronomiczna – catering i dostawa wyrobów gotowych oraz dostawa obiadów dwudaniowych dla podopiecznych Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie na rok 2022.**
2. Usługa cateringowa i dostawa wyrobów gotowych do niżej wymienionych ośrodków:
 - 1) Klubu Senior+ „Centrum Aktywizacji” ul. Nałkowskich 108 w Lublinie,
 - 2) Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 2 ul. Gospodarcza 7 w Lublinie,
 - 3) Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 3 ul. Niecała 16 w Lublinie,
 - 4) Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 4 ul. Pozytywistów 16 w Lublinie,
 - 5) Klubu Seniora „Dziesiąta” ul. Kunickiego 128/130 w Lublinie,
 - 6) Klub Seniora „Wieniawa” Al. Raławickie 24 w Lublinie,
 - 7) Dziennego Domu „Senior+” ul. Jana Pawła II 11 w Lublinie; oraz
3. Przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych z uwzględnieniem diet dla podopiecznych niżej wymienionych ośrodków:
 - 1) Dziennego Domu „Senior+” przy ul. Jana Pawła II 11
 - 2) Punktu Domowej Opieki w dzielnicy Czechów
 - 3) Punktu Domowej Opieki Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 2 ul. Niecała 16 w dzielnicy Śródmieście,

Przez Punkt Domowej Opieki rozumie się miejsce zamieszkania uczestnika Zespołu Ośrodków Wsparcia do którego dowozi się w dni robocze pojedynczy zestaw obiadowy.

Ilość zestawów obiadowych dla podopiecznych z poszczególnych ośrodków została oszacowana następująco:

- a. **Dzienny Dom „Senior+” Lublin**, ul. Jana Pawła II 11 w okresie 01.01.2022 r. – 31.12.2022 r. została oszacowana na **3600 szt.** (15 szt./dzień)
- b. **Punktu Domowej Opieki w dzielnicy Czechów** w okresie 01.01.2022 r. – 31.12.2022 r. została oszacowana na **3765 szt.** (16 szt./dzień)

- c. Punktu Domowej Opieki dla podopiecznych **Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 2** ul. Niecała 16 w okresie 01.08.2022 r. – 31.08.2022 r. została oszacowana na **525 szt.** (35 szt./dzień)
4. Strony dopuszczają możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilościowego zakupu, w wysokości do 20% szacowanej wartości zamówienia, do obiektywnie istniejących potrzeb Zamawiającego, co nie stanowi zmiany umowy i nie skutkuje żadnymi sankcjami wobec Zamawiającego poza zapłatą za dostarczony przedmiot umowy.
 5. Zamawiający informuje, iż wykonywanie czynności, w zakresie usługi gastronomicznej przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę (kucharz, kierowca itd.) polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320). Zamawiający wymaga, aby wszystkie osoby o których mowa były zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, zgodnie z art. 22 § 1 Kodeksu pracy.
 6. **Zamawiający przewiduje iż podział zestawów obiadowych wg diet będzie wynosił:**
 - **dieta ogólna - 60 %**
 - **dieta lekkostrawna - 40 %**
 7. Zestaw obiadowy winien spełniać następujące warunki:
 - 1) **waga składników dostarczanego zestawu obiadowego nie może być mniejsza niż:**
 - kotlet mięsny (mielony, schabowy, stek, pożarski, zraz, pieczeń itp.) - 120 g
 - ryba - 130 g
 - zupa - 300 ml (+ pieczywo 100 g)
 - ziemniaki, kasza - 200 g
 - surówka, sałatka, warzywa duszone zasmażane - 150 g
 - wątroba smażona drobiowa - 150 g
 - bigos - 250 g
 - kopytka - 300 g
 - placki ziemniaczane, kotlety ziemniaczane - 360 g (3 szt.)
 - pierogi - 350 g (7 szt.)
 - sos mięsny, potrawka z kurczaka - 120 g mięsa + 50 g sosu
 - makaron z twarogiem - 350 g w tym 30 g twarogu
 - naleśniki ze śmietaną (z serem, owocami, dżemem) - 250 g (2 szt.)
- Waga innych składników w zestawach obiadowych nie wymienionych powyżej nie może być odpowiednio mniejsza.
- 2) Na prośbę Zamawiającego, Wykonawca dostarczy Odbiorcy przedmiot zamówienia w ilości odpowiednio większej tak by Przedstawiciel Odbiorcy mógł ocenić ich jakość (smak, zapach, konsystencję itp.) w ilości nieprzekraczającej 20% wagi pojedynczego posiłku.
 - 3) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia wraz z wniesieniem w dni robocze od poniedziałku do piątku do:
 - **Dziennego Domu „Senior+”** ul. Jana Pawła II 11 w godz. **10⁰⁰-12⁰⁰**
 - bezpośrednio do miejsca zamieszkania każdego podopiecznego **Punktu Domowej Opieki** w dzielnicy Czechów w godz. **10⁰⁰-14⁰⁰**.
 - bezpośrednio do miejsca zamieszkania każdego podopiecznego **Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 3** w godz. **10⁰⁰-14⁰⁰**

- 4) Potrawy oraz wyroby garmażeryjne dostarczone na spotkania okolicznościowe do ośrodków winny być umieszczone w termosach (każdy składnik oddzielnie) lub pojemnikach utrzymujących temperaturę, wymaganą odpowiednimi przepisami.
- 5) Przedmiot zamówienia musi być wykonywany, transportowany i przekazywany zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 16 listopada 2020 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. 2020 poz. 2021).
- 6) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia do miejsca wskazanego przez Odbiorcę, gdzie nastąpi przekazanie na podstawie dokumentu potwierdzającego ilość dostarczonych potraw.
- 7) Zestawy obiadowe winne być dostarczane w jednorazowych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury, jakości potraw, z zachowaniem należytnej higieny i estetyki t.j.:
 - pierwsze danie – zupa – w naczyniu jednorazowym zamykanym folią termozgrzewalną lub pokrywką, zabezpieczającą przed rozlaniem w transporcie,
 - drugie danie – w dwudzielnym lunch boxie, zabezpieczonym w pojemnikach styropianowych utrzymujących temperaturę i przeznaczonych do transportu żywności,
 - surówka - pakowana oddzielnie w zamykanym pojemniku.
 - cały zestaw obiadowy musi być zapakowany w jednorazową reklamówkę.
- 8) Potrawy winny być wykonane z produktów naturalnych, metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz produktów gotowych np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.
- 9) Wykonawca nie będzie używał do produkcji obiadów mięsa typu MMO (mięsa mechanicznie odkostnionego),
- 10) Obiady mięsne - nie mniej jak 4 obiady tygodniowo w tym danie rybne z zastrzeżeniem, aby potrawy mięsne były przygotowane każdorazowo z innego rodzaju mięsa (wieprzowina, wołowina, drób, itd.).
- 11) Wykonawca nie może dostarczać obiadu z użyciem podrobów więcej jak dwa razy w miesiącu oraz więcej jak raz w tygodniu dania mącznego (naleśniki, kopytka, makaron, pierogi, kluski śląskie, kluski kładzione itp.).
- 12) Ilość zestawów obiadowych na dany dzień będzie przekazana telefonicznie przez wskazanych przedstawicieli Zamawiającego, w dniu roboczym poprzedzającym dostawę do godz. 14⁰⁰.
- 13) Zamawiający poinformuje o dostawie wyrobów gotowych do Ośrodków o których mowa w pkt.2 opisu przedmiotu zamówienia, przynajmniej na 5 dni roboczych przed terminem realizacji zamówienia wraz z podaniem zamawianych ilości.
- 14) Wykonawca odbiera do utylizacji odpady pokonsumpcyjne i opakowania z Ośrodka Dzienny Dom „Senior+” przy ul. Jana Pawła II 11 jeżeli zamawiający zgłasza taką potrzebę. Odpady i opakowania odbierane będą w godz. 14: 00 – 15:00 w pojemnikach Wykonawcy.
- 15) Wykonawca winien dostarczyć do Odbiorcy tygodniowy jadłospis w ostatni dzień roboczy tygodnia poprzedzającego. Jadłospis winien zawierać gramaturę poszczególnych składników przypadających na jedną porcję (w przypadku dań takich jak pierogi, naleśniki itp. – dodatkowo ilość szt.) oraz alergeny w potrawach.
- 16) Przy dostawie wyrobów garmażeryjnych dopuszcza się pozostawienie odpadów pokonsumpcyjnych w pojemnikach Wykonawcy w których wyroby zostały

dostarczone. Wykonawca odbierze je z ośrodka gdzie zostały dostarczone w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.

Oferty częściowe

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych.

Wykaz dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy biorący udział w postępowaniu

1. Formularz oferty (Załącznik Nr 1).
2. Formularz Asortymentowy (Załącznik Nr 2)
3. Zaakceptowany wzór umowy (Załącznik Nr 3).
4. Oświadczenie o części zamówienia, której wykonanie, Wykonawca zamierza powierzyć Podwykonawcom (Załącznik Nr 4).
5. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik Nr 5).
6. O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej i zawodowej, tj. zrealizowanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie, co najmniej 2 usług gastronomicznych o wartości nie mniejszej niż 10 000 zł brutto, każda wraz z załączeniem dokumentu potwierdzającego, że przedstawiona usługa została wykonana należycie. Jedna usługa oznacza usługę wykonaną na podstawie jednej umowy (Załącznik Nr 6).
7. Przykładowy jadłospis na 10 zestawów na kolejne dni z podaniem gramatury poszczególnych składników zestawów obiadowych.
8. Aktualny odpis z KRS albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
9. Opłaconą polisa lub inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia. **Ubezpieczenie na kwotę min. 100 tys. Złotych.**

Uwaga! Dokumenty jakich żąda Zamawiający muszą być złożone w oryginale lub w formie kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną /osoby uprawnione/ do podpisania oferty.

Zasady reprezentacji Wykonawcy

1. Do oferty należy załączyć dokument/-y określający zasady reprezentacji oraz osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.
2. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo, z którego wynika zakres umocowania, podpisane przez osoby uprawnione.

Informacja o Podwykonawcach.

1. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowej części usługi gastronomicznej dla ZOW w Lublinie.
2. Wykonawca wykona przedmiot zamówienia zgodnie z Oświadczeniem zawartym w ofercie - samodzielnie lub z udziałem Podwykonawców.
3. W Oświadczeniu (Załącznik Nr 3) Wykonawca winien wskazać zakres zamówienia jaki powierzy Podwykonawcom. W przypadku nie określenia w Oświadczeniu zakresu zamówienia jaki powierzy Podwykonawcy, Zamawiający uzna, że Wykonawca wykona zamówienie samodzielnie bez udziału Podwykonawców.
4. Udział Podwykonawcy w realizacji przedmiotowego zamówienia nie zwalnia Wykonawcy ze zobowiązań określonych w niniejszym postępowaniu. Wszelkie działania, uchybienia lub zaniedbania Podwykonawcy będą traktowane jak działania samego Wykonawcy.

Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania dokumentów.

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie specyfikacji.
2. Korespondencję w formie poczty elektronicznej wykonawcy są zobowiązani przysyłać na adres: adma@zow.lublin.eu

Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami

Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest Pan Sławomir Kabała – Kierownik Działu Administracji - tel. 81- 466 55 60 wew. 3 lub 600 398 077 w godz. 7⁰⁰ – 15⁰⁰.

Termin związania ofertą

Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się z upływem terminu składania ofert.

Opis sposobu przygotowania oferty

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej. Wszystkie określone w specyfikacji dokumenty muszą być podpisane przez osobę uprawnioną. W przypadku składania dokumentów w formie kserokopii wymaga się aby każda strona dokumentu była potwierdzona za zgodność z oryginałem.
2. Wskazane jest, aby wszystkie zapisane strony oferty były ponumerowane.
3. Wskazane jest, aby wszystkie strony oferty były zszyte, zbindowane lub w inny sposób trwale złączone w celu zapobieżenia ich dekompletacji.
4. Wszelkie poprawki lub zmiany treści któregośkolwiek dokumentu wchodzącego w skład oferty powinny być parafowane własnoręcznie przez osobę uprawnioną.
5. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę w szczególności wypełnić wszystkie załączniki bez wyjątku, bez dokonywania w nich zmian i zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

6. Przedstawienie propozycji rozwiązań alternatywnych lub wariantowych nie będzie brane pod uwagę i spowoduje odrzucenie oferty.
7. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
8. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować jedną cenę.
9. Rozliczenia będą następować w okresach miesięcznych.
10. Wykonawca zapewni stałość oferowanych cen jednostkowych usługi w całym okresie trwania umowy.
11. Płatność będzie realizowana w PLN.
12. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
13. Wykonawca zgodnie z procedurą opisaną w pkt. 14 może wprowadzać zmiany (poprawki, modyfikacje i uzupełnienia) do złożonej oferty przed upływem terminu składania ofert.
14. Wprowadzanie zmian następuje w formie pisemnej przy zachowaniu wymagań określonych dla składania oferty podlegającej zmianie tj. w dwóch kopertach (wewnętrznej i zewnętrznej) odpowiednio oznakowanych napisem „ZMIANA”.
15. Koperty oznaczone dopiskiem „ZMIANA” zostaną otwarte bezpośrednio po otwarciu ofert, których zmiana dotyczy. Dokumenty zawierające zmiany, po stwierdzeniu skuteczności dokonania zmian zostaną dołączone do oferty, której zmiany dotyczą.
16. Ofertę należy złożyć w trwale zamkniętej kopercie. Koperta powinna być zamknięta w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczająca jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.

Koperta powinna być zaadresowana według poniższego wzoru:

**Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie
20 – 128 Lublin, ul. Lwowska 28**

oraz oznakowana:

**OFERTA – Usługa gastronomiczna – catering.
Nie otwierać przed godz. 9⁰⁰ dnia 29.12.2021 r.**

Opis sposobu obliczenia ceny

1. Cenę ofertową należy obliczyć uwzględniając zakres zamówienia określony w specyfikacji. Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
2. Należy wpisać do formularza ofertowego – Załącznik Nr 2 cenę netto każdej pozycji, stawkę podatku VAT, wyliczyć wartości netto uwzględniając ilość, wyliczyć kwotę podatku i wartość brutto.
3. Wszystkie wartości winny być określone do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy zaokrąglić w dół, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę) i wyrażone w złotych polskich.

Miejsce oraz termin składania ofert

1. Ofertę należy złożyć do dnia **29 grudnia 2021 r. do godz. 9⁰⁰** w siedzibie Zamawiającego - ZOW w Lublinie, ul. Lwowska 28, Dział Administracji – pok. 101.
2. Zamawiający niezwłocznie zwróci ofertę, która została złożona po terminie.
3. Wykonawca, może przed upływem terminu składania ofert wycofać złożoną ofertę.

Otwarcie ofert

1. **Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 29.12.2021 r. o godz. 9³⁰ w siedzibie Zamawiającego.**
2. Otwarcie ofert jest jawne.
3. W postępowaniu nie jest przewidziany wybór najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

Ocena ofert

1. Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru oferty najkorzystniejszej w oparciu o następujące kryteria: **Cena - 100 %**
2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, z najniższą ceną.

Informacja o formalnościach po wyborze oferty

1. Wyniki postępowania zostaną ogłoszone na stronie internetowej Zespołu - www.zow.bip.lublin.eu
2. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą, zostanie podpisana umowa w oparciu o „Wzór umowy” stanowiącą Załącznik Nr 3.
3. Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest:
 - 1) do podania nazw i adresów firm Podwykonawców, którzy będą wykonywali część zamówienia wskazaną w ofercie Wykonawcy, o ile nazwy i adresy tych Podwykonawców nie zostały wskazane przez Wykonawcę w dokumentach złożonych wraz z ofertą,
 - 2) dostarczyć umowę regulującą współpracę podmiotów występujących wspólnie.
4. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
5. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie i miejscu zawarcia umowy.

Załączniki

Następujące załączniki stanowią integralną część specyfikacji:

Nr 1 - Formularz oferty

Nr 2 – Formularz asortymentowy

Nr 3 - Wzór umowy

Nr 4 - Oświadczenie o części zamówienia, której wykonanie, Wykonawca zamierza powierzyć Podwykonawcom

Nr 5 - Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Nr 6 – Wykaz usług

Lublin, dnia 23.12.2021 r.

Anna Walczak

.....

/ Dyrektor /