

Lublin, dnia 30.06.2023 r.

Znak: ZOW.DA.332.25. 51.2023

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Dotyczy: **Dostawa obiadów dwudaniowych dla podopiecznych Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie.**

Dyrektor Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie ul. Lwowska 28 zaprasza do złożenia oferty cenowej o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego na podstawie Zarządzenia wewnętrznego Dyrektora Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie 42/2021 z dnia 22 lipca 2021 r..

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest: **Dostawa obiadów dwudaniowych dla podopiecznych Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie.**
2. Przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych z uwzględnieniem diet dla podopiecznych niżej wymienionych ośrodków:

Część nr 1

Dzienny Dom „Senior+” przy ul. Jana Pawła II 11

oraz bezpośrednio do miejsca zamieszkania każdego podopiecznego Punktu Domowej Opieki (PDO) **Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 3** ul. Niecała 16 w dzielnicy Śródmieście,

Część nr 2

Bezpośrednio do miejsca zamieszkania każdego podopiecznego Punktu Domowej Opieki (PDO) dla podopiecznych **Środowiskowego Centrum Seniorów** ul. Śliwińskiego 5 w dzielnicy Czechów.

Przez Punkt Domowej Opieki rozumie się miejsce zamieszkania uczestnika Zespołu Ośrodków Wsparcia do którego dowozi się w dni robocze pojedynczy zestaw obiadowy. Dzienna trasa dla PDO Śródmieście wynosi około 37 km, dzienna trasa dla PDO Czechów wynosi około 35 km.

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

Część nr 1

Dzienny Dom „Senior+” Lublin, ul. Jana Pawła II 11 w okresie 31.07.2023 r. – 18.08.2023 r. została oszacowana na **210 szt.** (15 szt./dzień)

Punkt Domowej Opieki (PDO) dla podopiecznych Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 3 ul. Niecała 16 w okresie 31.07.2023 r. – 18.08.2023 r. została oszacowana na **490 szt.** (35 szt./dzień)

Część nr 2

Punktu Domowej Opieki (PDO) dla podopiecznych **Środowiskowego Centrum Seniorów** ul. Śliwińskiego 5 w okresie 17.07.2023 r. – 11.08.2023 r. została oszacowana na **680 szt. (34 szt./dzień)**

3. 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.
4. **Zamawiający** przewiduje iż podział zestawów obiadowych wg diet będzie wynosił:
 - **dieta ogólna - 60 %**
 - **dieta lekkostrawna - 40 %**
5. 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 wezwanie 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 **Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 3** w godz. **10⁰⁰-14⁰⁰**
 - bezpośrednio do miejsca zamieszkania każdego podopiecznego **Środowiskowego Centrum Seniorów** w godz. **10⁰⁰-14⁰⁰**
- 4) Przedmiot zamówienia musi być wykonywany, transportowany i przekazywany zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. 2022 poz. 2132).
- 5) Zestawy obiadowe winne być dostarczane w jednorazowych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury, jakości potraw, z zachowaniem należynej higieny i estetyki t.j.:

- pierwsze danie – zupa – w naczyniu jednorazowym zamykanym folią termozgrzewalną lub pokrywką, zabezpieczającą przed rozlaniem w transporcie,
 - drugie danie – w dwudzielnych lunch boxach, transportowanych w zbiorczych pojemnikach utrzymujących temperaturę i przeznaczonych do transportu żywności,
 - surówka - pakowana oddzielnie w zamykanym pojemniku.
 - zestaw obiadowy dostarczany jest w jednorazowej reklamówce.
- 6) Potrawy winny być wykonane z produktów naturalnych, metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz produktów gotowych np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.
 - 7) Wykonawca nie będzie używał do produkcji obiadów mięsa typu MMO (mięsa mechanicznie odkostnionego),
 - 8) 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.).
 - 9) Wykonawca nie może dostarczać obiadu z użyciem podrobów więcej jak dwa razy w okresie trwania umowy oraz więcej jak raz w tygodniu dania mącznego (naleśniki, kopytka, makaron, pierogi, kluski śląskie, kluski kładzione itp.).
 - 10) Ilość zestawów obiadowych na dany dzień będzie przekazywana przedstawicielowi Wykonawcy telefonicznie przez wskazanych przedstawicieli Zamawiającego, w dniu roboczym poprzedzającym dostawę do godz. 14⁰⁰.
 - 11) 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 informacje o alergenach w potrawach.

Oferty częściowe

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych które obejmują, dostarczenie wraz z wniesieniem posiłków w dni robocze od poniedziałku do piątku:

I część - Dziennego Domu „Senior+” ul. Jana Pawła II 11 oraz bezpośrednio do miejsca zamieszkania każdego podopiecznego Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 3,

II część - bezpośrednio do miejsca zamieszkania każdego podopiecznego Środowiskowego Centrum Seniorów.

Wykaz dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy biorący udział w postępowaniu

1. Formularz oferty (Załącznik Nr 1)
2. Zaakceptowany wzór umowy (Załącznik Nr 2).
3. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik Nr 3).
4. 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 25 000 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 4).

5. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia Dz.U. 2022 poz. 835, (Załącznik Nr 5).
6. Przykładowy jadłospis na 10 zestawów na kolejne dni z podaniem gramatury poszczególnych składników zestawów obiadowych.
7. 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.
8. 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.**

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 usługi gastronomicznej dla ZOW w Lublinie tj. wykonanie zestawów obiadowych.

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 Maciej Żuk – pracownik 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 związane 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. Wykonawca zapewni stałość oferowanych cen jednostkowych usługi w całym okresie trwania umowy.
10. Płatność będzie realizowana w PLN.
11. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
12. Wykonawca zgodnie z procedurą opisaną w pkt. 14 może wprowadzać zmiany (poprawki, modyfikacje i uzupełnienia) do złożonej oferty przed upływem terminu składania ofert.
13. 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”.
14. 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.
15. 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 – Dostawa obiadów dwudaniowych dla podopiecznych ZOW w Lublinie.

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 1 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 **10.07.2023 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.

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 2.
3. 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.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie i miejscu zawarcia umowy.

Załączniki stanowiące integralną część specyfikacji:

Nr 1 - Formularz oferty

Nr 2 - Wzór umowy

Nr 3 - Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Nr 4 – Wykaz usług

Nr 5 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia przeciwdziałanie agresji na Ukrainę

Lublin, dnia 30.06.2023 r.

Anna Walczak

.....

/ Dyrektor /