



ZOW.DA.332.25.19.2024

## ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

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..

### I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna: **przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych oraz całodziennego wyżywienia**, z uwzględnieniem diet, dla podopiecznych **Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie** w okresie zawieszenia działalności niżej wymienionych ośrodków:

#### Część I

- 1) Dzienny Dom SENIOR+ ul. Jana Pawła II 11 w Lublinie - obiady dwudaniowe,
- 2) Centrum Dniennego Pobytu dla Seniorów Nr 3 ul. Niecała 16 w Lublinie - Punkt Domowej Opieki\* w dzielnicy **Śródmieście** - obiady dwudaniowe,
- 3) OW Benjamin w Lublinie, ul. Zbożowa 22A - całodziennie wyżywienie

#### Część II

- 1) Środowiskowe Centrum Seniorów ul. Śliwińskiego 5 w Lublinie - obiady dwudaniowe,
  - 2) Środowiskowe Centrum Seniorów ul. Śliwińskiego 5 w Lublinie - Punkt Domowej Opieki\* w dzielnicy **Czechów** - obiady dwudaniowe.
2. **Ilość zestawów obiadowych dla podopiecznych z poszczególnych ośrodków** została oszacowana następująco:

#### Część I

- 1) **Dzienny Dom SENIOR+** Lublin, ul. Jana Pawła II 11 - obiady dwudaniowe, w okresie 08-26.07.2024 r. na **300 szt.** (15 dni x 20 szt./dzień)
- 2) **Punkt Domowej Opieki w dzielnicy Śródmieście** dla podopiecznych Centrum Dniennego Pobytu dla Seniorów Nr 3 ul. Niecała 16 - obiady dwudaniowe w okresie 08-26.07.2024 r. na **615 szt.** (15 x 41 szt./dzień)
- 3) **OW Benjamin w Lublinie, ul. Zbożowa 22A** - całodziennie wyżywienie dla podopiecznych w okresie 08-26.07.2024 r na **64 szt. śniadań i kolacji oraz 49 obiadów**

#### Część II

- 4) **Środowiskowe Centrum Seniorów** Lublin, ul. Śliwińskiego 5 - obiady dwudaniowe w okresie 01-05.07.2024 r. na **120 szt.** (5 dni x 24 szt./dzień)
- 5) **Punkt Domowej Opieki w dzielnicy Czechów** dla podopiecznych Środowiskowego Centrum Seniorów Lublin, ul. Śliwińskiego 5 - obiady dwudaniowe w okresie 01-26.07.2024 r. na **700 szt.** (20 dni x 35 szt./dzień)

*\* 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**.*



3. Strony dopuszczają możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości zamówienia do 20% wartości szacunkowej zamówienia, stosownie do potrzeb Zamawiającego. Z uwagi na zmianę ilości zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały jakiegokolwiek roszczenia poza zapłatą wynagrodzenia za faktycznie zrealizowaną wartość zamówienia.
4. **Zamawiający** przewiduje iż podział zestawów obiadowych wg diet będzie wynosił:
  - **dieta ogólna - 60 %**
  - **dieta lekkostrawna - 40 %**
5. Zestawy posiłków powinny spełniać następujące warunki:
  - 1) **Śniadanie** (gramatura nie mniejsza niż podana w nawiasach): saszetka herbaty lub kawy; zupa mleczna 200 ml lub jogurt naturalny/owocowy (150 ml/osobę); pieczywo - bułka (50g/szt. - 2 szt./osobę) lub chleb (80g/osobę); masło (82% tłuszczu; 10g/osobę), wędliny krojone i ser żółty (80g/osobę) lub parówka na gorąco (100g/osobę) lub jajko gotowane (65g, 1 szt /osobę) lub jajka sadzone (2 szt jaj/ na osobę) lub twaróg (100g/osobę), słodkie dodatki – dżem lub konfitura lub miód (40g/osobę), świeże warzywa: sałata (40g/osobę) lub plasterkowane – pomidor lub ogórek lub papryka (40g/osobę) lub świeże owoce (50 g/osobę). Ewentualnie posiłek gorący 250g/osoba minimum 1 raz w tygodniu. Łączna waga produktów porcji śniadaniowej (bez zupy lub jogurtu) nie może być mniejsza niż 250g.
  - 2) **Obiad**: zupa, drugie danie, surówka. Zestaw obiadowy winien spełniać następujące warunki - waga składników dostarczanego zestawu obiadowego, nie może być mniejsza niż podana w nawiasach: 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.**
  - 3) **Kolacja** w wielkościach nie mniejszych niż podane w nawiasach: saszetka herbaty; pieczywo – bułka (50g/szt. - 2 szt./ osobę) lub chleb (80g/osobę); masło (82 % tłuszczu; 10g/osobę), wędliny krojone i ser żółty (80g/osobę) lub parówka na gorąco (100g/osobę) lub kielbasa na gorąco (100g/osobę), jajko gotowane (65g 1 szt./osobę) lub twaróg (100g/osobę), słodkie dodatki – dżem lub konfitura lub miód (40g/osobę); świeże warzywa: sałata (40g/osobę) lub plasterkowane – pomidor lub ogórek lub papryka (40g/ osobę). Ewentualnie posiłek gorący 250g/osoba - minimum 1 raz w tygodniu. Łączna waga produktów kolacji nie może być mniejsza niż 250g.
  - 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. 2023 poz. 1448).
  - 5) Zestawy obiadowe winne być dostarczane w jednorazowych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury, jakości potraw, z zachowaniem należytej higieny i estetyki t.j.:
    - a) pierwsze danie – zupa – w naczyniu jednorazowym zamykanym folią termoizolacyjną lub pokrywką, zabezpieczającą przed rozlaniem w transporcie, pieczywo w opak. jednostkowym np. woreczek, torebka.



- b) drugie danie – w dwudzielnym lunch boxach, transportowanych w zbiorczych pojemnikach utrzymujących temperaturę i przeznaczonych do transportu żywności,
  - c) surówka - pakowana oddzielnie w zamykanym pojemniku.
  - d) zestaw obiadowy dostarczany jest w opakowaniu jednorazowym.
  - 6) Potrawy winny być wykonane z produktów naturalnych, metodą tradycyjną, bez zastosowania 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) 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.
6. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia, wraz z wniesieniem w dni robocze od poniedziałku do piątku do:
- 1) **Dziennego Domu „Senior+”** ul. Jana Pawła II 11 w godz. **10<sup>00</sup>-12<sup>00</sup>**
  - 2) **Środowiskowego Centrum Seniorów** w godz. **10<sup>00</sup>-12<sup>00</sup>**
  - 3) bezpośrednio do miejsca zamieszkania każdego podopiecznego **Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 3** w godz. **10<sup>00</sup>-14<sup>00</sup>**
  - 4) bezpośrednio do miejsca zamieszkania każdego podopiecznego **Środowiskowego Centrum Seniorów** w godz. **10<sup>00</sup>-14<sup>00</sup>**
  - 5) **OW Benjamin ul. Zbożowa 22A** w godz.: śniadanie **7:00-7:30**, obiad **12:00 - 13:00**, kolacja **16:00 -17:00**
7. Ilość zestawów obiadowych, śniadań i kolacji na dany dzień będzie przekazywana przedstawicielowi Wykonawcy telefonicznie przez wskazanych przedstawicieli Zamawiającego, w dniu roboczym poprzedzającym dostawę **do godz. 14<sup>00</sup>**
8. 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.

## **II. Wykaz dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy biorący udział w postępowaniu:**

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



5. 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 25 000,00 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).
6. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - ustawa o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego Dz.U. 2022 poz. 835 z późn. zm. (Załącznik Nr 5).
7. Przykładowy jadłospis na 10 zestawów na kolejne dni z podaniem gramatury poszczególnych składników zestawów obiadowych.
8. **Polisa** lub inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności. Ubezpieczenie **na kwotę min. 100 tys. złotych**.
9. 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.

### **III.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.

### **IV.Informacja o Podwykonawcach**

Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę usługi gastronomicznej dla ZOW w Lublinie.

### **V. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania dokumentów.**

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienia dotyczące zamówienia.
2. Korespondencję w formie poczty elektronicznej wykonawcy są zobowiązani przysyłać na adres: [adma@zow.lublin.eu](mailto:adma@zow.lublin.eu)

### **VI.Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami**

Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest Dariusz Kopeć – pracownik Działu Administracji - tel. 81- 466 55 60 wew. 4 lub 600 398 077 w godz. 7<sup>00</sup> – 15<sup>00</sup>.

### **VII.Termin związania ofertą**

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



### **VIII. 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, zszyte, zbindowane lub w inny sposób trwale złączone w celu zapobieżenia ich dekompletacji.
3. Wszelkie poprawki lub zmiany treści któregośkolwiek dokumentu wchodzącego w skład oferty powinny być parafowane własnoręcznie przez osobę uprawnioną.
4. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę w szczególności wypełnić wszystkie załączniki bez wyjątku, bez dokonywania w nich zmian i zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.
5. Przedstawienie propozycji rozwiązań alternatywnych lub wariantowych nie będzie brane pod uwagę i spowoduje odrzucenie oferty.
6. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować jedną cenę.
8. Wykonawca zapewni stałość oferowanych cen jednostkowych usługi w całym okresie trwania umowy.
9. Płatność będzie realizowana w PLN.
10. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
11. Wykonawca zgodnie z procedurą opisaną w pkt. 12 może wprowadzać zmiany (poprawki, modyfikacje i uzupełnienia) do złożonej oferty przed upływem terminu składania ofert.
12. 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”.
13. 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.
14. 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 dostawa obiadów dwudaniowych oraz całodziennego wyżywienia dla podopiecznych Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie.**

### **IX. 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.

#### **X. Miejsce oraz termin składania ofert**

1. Ofertę należy złożyć do dnia **24.06.2024 r. do godz. 10<sup>00</sup>** 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.

#### **XI. 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.

#### **XII. Informacja o formalnościach po wyborze oferty**

1. Wyniki postępowania zostaną ogłoszone na stronie internetowej Zespołu [www.zow.bip.lublin.eu](http://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.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania.

Lublin, dnia 14.06.2024 r.

Anna Walczak

.....

/ Dyrektor /

Załączniki stanowiące integralną część specyfikacji:

Nr 1 - Formularz oferty

Nr 1a - Formularz asortymentowy

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