

# **SPECYFIKACJA**

(SWZ)

**Usługa gastronomiczna polegająca na przygotowaniu i dostawie  
obiadów dwudaniowych z uwzględnieniem diet dla podopiecznych  
Punktu Domowej Opieki przy Centrum Dziennego Pobytu dla  
Seniorów Nr 3 przy ul. Niecałej 16 w Lublinie  
finansowana z budżetu Gminy Lublin**

**Znak sprawy: ZOW.332.10.11.2021**

**Postępowanie przeprowadzone w trybie zapytania ofertowego**

**I. Informacje wprowadzające. Nazwa i adres zamawiającego.**

Zamawiający: **GMINA LUBLIN**, Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20–109 Lublin,  
**NIP 946 25 75 811**

Odbiorca: **Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie**

**20–128 Lublin; ul Lwowska 28**

Tel. 81 466 55 60, godz. pracy: 7<sup>00</sup> – 15<sup>00</sup>

Strona internetowa: **www.zow.bip.lublin.eu**

e-mail: **adma@zow.lublin.eu**

**II. Tryb udzielenia zamówienia**

Postępowanie przeprowadzone w trybie zapytania ofertowego

**III. Przedmiot zamówienia i opis przedmiotu zamówienia**

- 3.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna polegająca na przygotowaniu i dostawie obiadów dwudaniowych z uwzględnieniem diet dla podopiecznych Punktu Domowej Opieki przy Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 3 przy ul. Niecałej 16 w Lublinie finansowana z budżetu Gminy Lublin.**

**Kod CPV:**

**55520000 – 1 – usługi dostarczania posiłków,**

**55321000 – 6 – usługi przygotowywania posiłków,**

**3.2. Opis przedmiotu zamówienia**

Przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych z uwzględnieniem diet dla podopiecznych Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 3 przy ul. Niecałej 16 w Lublinie.

Przez Punkt Domowej Opieki rozumie się miejsce zamieszkania uczestnika Centrum Dziennego Pobytu Nr 3 przy ul. Niecałej 16, na terenie miasta Lublin, w przeważającej części w dzielnicy Śródmieście, do którego dowozi się w dni robocze pojedynczy dwudaniowy zestaw obiadowy.

Ilość zestawów obiadowych dla podopiecznych dla Punktu Domowej Opieki Centrum Dziennego przy Pobytu dla Seniorów Nr 3 przy ul. Niecałej 16 w okresie 02.08.2021 r. – 31.08.2021 r. została oszacowana na 528 szt. (ok 24 posiłkówienne).

Strony dopuszczają możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilościowego zakupu, w wysokości do 20% wartości szacunkowej zamówienia, do obiektywnie istniejących potrzeb Zamawiającego, co nie stanowi zmiany umowy i nie skutkuje żadnymi sankcjami wobec Zamawiającego poza zapłatą za dostarczony przedmiot umowy.

**3.3. Zamawiający przewiduje że podział zestawów obiadowych wg diet będzie wynosił:**

- dieta ogólna – 60 %
- dieta lekkostrawna – 40 %

**3.4. Zestaw obiadowy winien spełniać następujący warunek: 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.

**3.5.** Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w dni robocze od poniedziałku do piątku bezpośrednio (wraz z wniesieniem) do miejsca zamieszkania podopiecznych Punktu Domowej Opieki na terenie Lublina w godz. 10<sup>00</sup>–14<sup>00</sup>.

**3.6.** 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).

**3.7.** Zestawy obiadowe dostarczane do mieszkań podopiecznych Punktu Domowej Opieki winne być dostarczane w jednorazowych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury, jakości potraw, z zachowaniem należytej higieny i estetyki t.j.:

1. pierwsze danie – zupa – w naczyniu jednorazowym zamykanym folią termozgrzewalną lub pokrywką, zabezpieczającą przed rozlaniem w transporcie,
2. drugie danie – w dwudzielnym lunchboxie, zabezpieczonym w pojemnikach styropianowych utrzymujących temperaturę i przeznaczonych do transportu żywności,
3. surówka – pakowana oddzielnie w zamykanym pojemniku,
4. cały zestaw obiadowy musi być zapakowany w jednorazową reklamówkę.

- 3.8.** Potrawy winny być wykonane z produktów naturalnych, metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz produktów gotowych np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.
- 3.9.** Zamawiający zastrzega, aby przedmiot dostawy obejmował w każdym tygodniu co najmniej 3 obiady mięsne sporządzone każdorazowo z innego rodzaju mięsa (wieprzowina, wołowina, drób, itd.) oraz jedno danie rybne.
- 3.10.** Wykonawca nie może dostarczać obiadu z użyciem podrobów więcej niż dwa razy w miesiącu oraz dania mącznego (naleśniki, kopytka, makaron, pierogi, kluski śląskie, kluski kładzione) itp. więcej jak raz w tygodniu.
- 3.11.** Ilość zestawów obiadowych na dany dzień będzie przekazana telefonicznie przez wskazanych przedstawicieli Zamawiającego, w dniu roboczym poprzedzającym dostawę do godz. 12<sup>00</sup>.
- 3.12.** Odbiorca poinformuje mailowo lub telefonicznie Wykonawcę o wykreśleniu uczestnika co najmniej dwa dni przed terminem zakończenia usługi dowozu.
- 3.13.** Odbiorca poinformuje mailowo lub telefonicznie Wykonawcę o nowym uczestniku wraz jego adresem co najmniej dwa dni przed terminem rozpoczęcia usługi dowozu.
- 3.14.** Lista uczestników wraz z ich adresami zostanie przekazana Wykonawcy w dniu podpisania najpóźniej do dnia 28 lipca 2021 roku.
- 3.15.** Wykonawca winien dostarczyć do osoby reprezentującą Odbiorcę 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 alergenów w potrawach.
- 3.16.** Zobowiązuje się Wykonawcę do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych potraw, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 3.17.** 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).

#### **IV. Oferty częściowe**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych.

## **V. Termin wykonania zamówienia**

Od 02.08.2021 r. – 31.08.2021 r. – Przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych z uwzględnieniem diet dla podopiecznych Punktu Domowej Opieki przy Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 3 przy ul. Niecałej 16 w Lublinie.

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

- 6.1.** Formularz oferty (Załącznik Nr 1) wraz z przykładowym jadłospisem 10 zestawów na kolejne dni z podaniem gramatury poszczególnych składników zestawów obiadowych.
- 6.2.** Zaakceptowany wzór umowy (Załącznik Nr 2).
- 6.3.** Oświadczenie o części zamówienia, której wykonanie, Wykonawca zamierza powierzyć Podwykonawcom (Załącznik Nr 3).
- 6.4.** Oświadczenie Wykonawcy (Załącznik Nr 4).
- 6.5.** 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.
- 6.6.** Opłacona 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

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie dokumentów i oświadczeń złożonych przez Wykonawcę stanowiących załączniki oferty. Ocena będzie dokonana metodą: spełnia – nie spełnia.

**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.

## **VII. Termin, do którego Wykonawca będzie związany złożoną ofertą**

Wykonawca będzie związany ofertą przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.

## **VIII. Zasady reprezentacji Wykonawcy**

- 8.1.** Do oferty należy załączyć dokument/dokumenty określający/określające zasady reprezentacji oraz osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.

- 8.2. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo, z którego wynika zakres umocowania, podpisane przez osoby uprawnione.

## **IX. Informacja o Podwykonawcach**

1. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowej części usługi **przygotowania i dostawy obiadów dwudaniowych z uwzględnieniem diet dla podopiecznych Punktu Domowej Opieki przy Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 3 przy ul. Niecałej 16 w Lublinie 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

## **X. 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](mailto:adma@zow.lublin.eu)

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

Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest Dariusz Kopec – tel. 81– 466 55 60 wew. 3 lub 600 398 077 w godz. 7<sup>00</sup> – 15<sup>00</sup>.

## **XI. 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. Wskazane jest, aby oferta posiadała spis treści zawierający wykaz dokumentów wchodzących w skład oferty z podaniem numeru strony oferty, na której dany dokument się znajduje oraz ilość wszystkich stron oferty.
6. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę w szczególności wypełnić wszystkie załączniki bez wyjątku, bez dokonywania w nich zmian i zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.
7. Przedstawienie propozycji rozwiązań alternatywnych lub wariantowych nie będzie brane pod uwagę i spowoduje odrzucenie oferty.
8. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
9. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować jedną cenę.
10. Rozliczenia nastąpi po zrealizowaniu przedmiotu zamówienia.
11. Wykonawca zapewni stałość oferowanych cen jednostkowych usługi w całym okresie trwania umowy.
12. Płatność będzie realizowana w PLN.
13. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
14. Wykonawca zgodnie z procedurą opisaną w pkt. 15 oraz 16 może wprowadzać zmiany (poprawki, modyfikacje i uzupełnienia) do złożonej oferty przed upływem terminu składania ofert.
15. 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”.
16. 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.
17. 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 z  
uwzględnieniem diet dla podopiecznych Punktu Domowej Opieki  
Nie otwierać przed godz. 9<sup>00</sup> dnia 21.07.2021 r.**

## **XII. Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Cenę ofertową należy obliczyć uwzględniając zakres zamówienia określony w specyfikacji.

2. Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
3. Należy wpisać do formularza ofertowego – Załącznik Nr 1:
  - cenę netto pojedynczego zestawu obiadowego,
  - stawkę podatku VAT,
  - cenę brutto jednego zestawu obiadowego,
  - wyliczyć wartość netto oferty oraz kwotę podatku i wartość brutto oferty dla 528 zestawów obiadowych dwudaniowych.
4. 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.

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

1. Oferty należy złożyć w **ZOW w Lublinie, przy ul. Lwowskiej 28, Dział Administracji – pok. 101 do dnia 21.07.2021 r. do godz. 9<sup>00</sup>.**
2. Zamawiający niezwłocznie zwróci ofertę, która została złożona po terminie.
3. Wykonawca, może przed upływem terminu składania ofert wycofać złożoną ofertę.

### **XIV. Ocena ofert**

Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru oferty najkorzystniejszej w oparciu o następujące kryteria:

**Cena – 100 % (100 pkt.)**

Punkty w kryterium (C) **cena** będą liczone następująco:

Oferta z najniższą ceną ofertową uzyska maksymalną liczbę punktów przewidzianą dla tego kryterium  $C_{\min} = 100$  pkt. Punkty pozostałych ofert zostaną przeliczone zgodnie z następującym wzorem:  $(C_{\min} : C_b) \times 100$  pkt.

gdzie:  $C_{\min}$  – cena oferty najtańszej,  $C_b$  – cena oferty badanej.

Cena musi obejmować wszystkie elementy związane z realizacją zamówienia.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

### **XV. 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 „Umowę wzór” stanowiącą Załącznik Nr 2 do SWZ.
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.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podawania przyczyn.

## **XVI. Załączniki**

Następujące załączniki stanowią integralną część specyfikacji:

Nr 1 – Formularz oferty

Nr 2 – Wzór umowy

Nr 3 – Oświadczenie o części zamówienia, której wykonanie, Wykonawca zamierza powierzyć Podwykonawcom

Nr 4 – Oświadczenie Wykonawcy

Lublin, dnia 13.07.2021 r.

.....  
/ Dyrektor /