

Znak: ZOW.DA.332.25.17.2023

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego: świadczenie usług gastronomicznych – śniadanie, obiad dwudaniowy i kolacja w formie cateringu dla uchodźców z Ukrainy, tymczasowo podopiecznych Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie.

Zamówienie udzielane jest na podstawie ustawy o pomocy obywatelom Ukrainy w związku z konfliktem zbrojnym na terytorium tego państwa z dnia 12.03.2022 (Dz. U. 2022 poz. 583).

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

I. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych – śniadanie, obiad dwudaniowy i kolacja w formie cateringu, dla uchodźców z Ukrainy tymczasowo podopiecznych Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie w niżej wskazanych lokalizacjach:
 - 1) **Bursa szkolna** – ul. Pogodna 54 w Lublinie,
 - 2) **Straż Miejska** – ul. Podwale 3A w Lublinie,
 - 3) **Dom Studencki Nr 4 UM** – ul. Chodźki 13B w Lublinie,
2. **Zamawiający przewiduje możliwość składania ofert częściowych, oddzielnie dla każdej lokalizacji.**
3. **Ilość zestawów zamawianych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) dla podopiecznych z poszczególnych ośrodków** w okresie 15.03.2023 r. – 18.04.2023 r. została oszacowana następująco:
 - 1) **Część I Bursa szkolna** – ul. Pogodna 54 w Lublinie **3150** (90 szt./dzień)
 - 2) **Część II Straż Miejska** – ul. Podwale 3A w Lublinie **1400** (40 szt./dzień)
 - 3) **Część III Dom Studencki Nr 4 UM** – ul. Chodźki 13B w Lublinie **2625** (75 szt./dzień)
4. **Śniadanie** (gramatura nie mniejsza niż podana w nawiasach): 1,5l wody gazowanej /niegazowanej; 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.

Przykładowe zestawy śniadań:

- 1) Chleb (80g) + masło (10g) + wędlina (80g) + warzywa (40g) + dżem (40g); zupa mleczna (mleko + płatki)
- 2) Jajko sadzone (2 szt 130g) + chleb (80g) + masło (10g) + warzywa (40g), jogurt
- 3) Parówki (100g) + musztarda + chleb (80g) + warzywa (40g) + ser żółty (40g), jogurt
- 4) Naleśniki z serem lub z owocami (2 szt 250 g); zupa mleczna
5. Razem ze śniadaniem będą dostarczane **świeże warzywa lub owoce - bez kiszonek i marynat, o wadze 100 g/osobę**, traktowane jako drugie śniadanie lub podwieczorek.
6. **Obiad:** zupa, drugie danie, surówka. Zestaw obiadowy winien spełniać następujące warunki (waga składników dostarczanego zestawu obiadowego) nie może być mniejsza niż:
 - 1) kotlet mięsny (mielony, schabowy, stek, pożarski, zraz, pieczeń itp.) - 120 g
 - 2) ryba - 130 g
 - 3) zupa - 300 ml (+ pieczywo 100g)
 - 4) ziemniaki, kasza - 200 g
 - 5) surówka, sałatka, warzywa duszone zasmażane - 150 g
 - 6) wątroba smażona drobiowa - 150 g
 - 7) bigos - 250 g
 - 8) kopytka - 300 g
 - 9) placki ziemniaczane, kotlety ziemniaczane - 360 g (3 szt.)
 - 10) pierogi - 350 g (7 szt.)
 - 11) sos mięsny, potrawka z kurczaka - 120 g mięsa + 50 g sosu
 - 12) makaron z twarogiem – 350 g w tym 30 g twarogu
 - 13) 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.

7. **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 kiełbasa 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.

Przykładowe zestawy kolacji:

- 1) Leczo, forszmak, bigos, zapiekanka, lazania itp. (250g)
- 2) Sałatka makaronowa z wędliną i warzywami (250g)
- 3) Wędlina (40g) + ser topiony (25g) + masło (10g) + warzywa (40g) + chleb (80g) + jajko gotowane (1 szt 65g)
- 4) Pasta jajeczna lub rybna (80g) + pieczywo (80g) + ser żółty (50g) + warzywa (40g)
- 5) Twaróg ze szczypiorkiem (100g) + miód (40g) + masło (10g) + bułki (100g)
8. Posiłki winne być dostarczane w pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury, jakości potraw, z zachowaniem należytej higieny i estetyki w pojemnikach styropianowych utrzymujących temperaturę i przeznaczonych do transportu żywności (drugie danie – w dwudzielnym lunch boxie), zupa, surówka, owoce i warzywa - pakowane oddzielnie w zamykanych pojemnikach. Do posiłków należy dołączyć sztućce.

9. Przedmiot zamówienia musi być wykonywany, transportowany i przekazywany zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2022 poz. 2132).
10. Potrawy winny być wykonane z produktów naturalnych, metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz produktów gotowych np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki w słoiku itp.
11. Wykonawca nie będzie używał do produkcji obiadów mięsa typu MMO (mięsa mechanicznie odkostnionego).
12. **Zestawy obiadowe w zależności od potrzeb** powinny uwzględniać wskazane podstawowe diety (lekkostrawna).
13. Po uzgodnieniu z Zamawiającym dopuszcza się dowożenie zupy w termosach lub pojemnikach utrzymujących temperaturę, wymaganą odpowiednimi przepisami.
14. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia do miejsca wskazanego przez Odbiorcę w godzinach:
 - 1) śniadanie w godz. **7:30 - 8:30**
 - 2) obiad do godz. **13:00 -14:00**
 - 3) kolację do godz. **16:00 -17:00**
15. Wykonawca będzie przygotowywał nie mniej jak 4 obiady mięsne tygodniowo w tym danie rybne z zastrzeżeniem, aby potrawy mięsne były przygotowane każdorazowo z innego rodzaju mięsa (wieprzowina, wołowina, drób, itd.). W przypadku śniadań i kolacji Wykonawca zapewni różnorodność dostarczanych posiłków (np. ten sam rodzaj wędliny nie powinien powtarzać się w ramach posiłków danego dnia tj. śniadania i kolacji oraz z dnia na dzień).
16. 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.).
17. **Niedopuszczalne jest dostarczanie posiłków łącznie, tzn. np. obiadu z kolacją**
18. Ilość posiłków (śniadań, zestawów obiadowych i kolacji) będzie przekazana telefonicznie przez wskazanych przedstawicieli Zamawiającego, z wyprzedzeniem
 - 1) Śniadania - zamówienia do godz. **20:00** dnia poprzedniego
 - 2) Obiady - zamówienia do godz. **9:00**
 - 3) Kolacje - zamówienia do godz. **14:00**
19. Wykonawca winien dostarczać do Odbiorcy jadłospis na każdy tydzień świadczonej usługi mailem na adres: aciechomska@zow.lublin.eu; jkloc@zow.lublin.eu najpóźniej w ostatnim dniu roboczym tygodnia poprzedzającego. Jadłospis winien zawierać gramaturę i ilość poszczególnych składników przypadających na jedną porcję np. jajka 2 szt 130 g, pierogi - 350 g (7 szt.).
20. Dostawy będą realizowane transportem Wykonawcy na jego koszt.
21. **Zamówienie obejmuje okres świąteczny tj. 16-17.04.2023 r. w menu świątecznym** gramatura śniadań oraz kolacji nie może być mniejsza niż 550 g, gramatura obiadu bez deseru nie mniejsza niż 800 g. Menu **zgodne z poniższym opisem:**
 - 1) **I dzień Świąt**
Śniadanie – jajka gotowane 2 szt. (120g) lub pasta jajeczna (120g) sałatka jarzynowa (120g), masło (10g), pieczywo (100 g), wędlina mix (80g), warzywa (100g), majonez (20g) zupa mleczna 200 ml
Obiad – barszcz biały z jajkiem i kiełbasą 300 ml, pieczeń lub kurczak (150 g), ziemniaki/kasza/ryż (200 g), surówka (150 g),

Deser: ciasto sernik, keks, (150g) i owoce (100g)

Kolacja – kielbasa biała na ciepło (120 g), chrzan (20g) lub musztarda (20g), pieczywo (100 g), ser żółty (60g), warzywa (100g), wędlina (70g), masło (10g), babka drożdżowa (70g)

2) II dzień Świąt

Śniadanie - jajecznica (100g), twaróg (80g), masło (10g), pieczywo (100g), schab pieczony/szynka (80g), warzywa (100g), marmolada (60g), chrzan (20g), zupa mleczna 200 ml

Obiad – barszcz ukraiński 300 ml, gołąbki z mięsem (250g) sos (50g), ziemniaki (200g)

Deser ciasto pasch, mazurek i owoce 100g

Kolacja – pasztet mięsny (90g), pieczywo (100 g), masło (10g), kulebiak z nadzieniem z grzybów i kapusty (100g) lub bliny ukraińskie (100g), jajko gotowane (65 g), galareta mięsna (120 g), miód (45g), majonez (20g)

II. Kryteria oceny ofert:

- Cena – 100 %

1. Opis sposobu obliczenia ceny:

- 1) Cenę oferty należy obliczyć uwzględniając cały zakres zamówienia. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
- 2) W Formularzu asortymentowym (Załącznik nr 2) należy:
 - a) wpisać jednostkowe ceny poszczególnych posiłków: netto, brutto oraz stawkę podatku VAT
 - b) wyliczyć i wpisać **wartości** poszczególnych pozycji: netto, podatku VAT, brutto z uwzględnieniem ich ilości.
 - c) Wyliczyć i wpisać wartość (cenę) oferty netto i brutto oraz kwotę podatku VAT.
- 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.
- 4) Wszystkie załączniki powinny być uzupełnione i podpisane.

2. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

- 1) Formularz oferty - Załącznik Nr 1.
- 2) Formularz asortymentowy - Załącznik Nr 2.
- 3) Wzór umowy - Załącznik Nr 3.
- 4) Oświadczenie Wykonawcy w zakresie kategorii przedsiębiorstwa - Załącznik Nr 4
- 5) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - Załącznik Nr 5
- 6) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 7) Kserokopia polisy OC w zakresie prowadzonej działalności

III. Miejsce i termin składania ofert:

1. Oferty należy składać **do dnia 13.03.2023 r do godz. 12:00**, w formie pisemnej na adres – **Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie**, 20-128 Lublin, ul. Lwowska 28, w sekretariacie na parterze budynku lub przesłać pocztą.
2. Oferta winna być złożona w trwale zamkniętej kopercie i oznakowana:
3. **„Oferta na świadczenie usług gastronomicznych – śniadanie, obiad dwudaniowy i kolacja w formie cateringu dla uchodźców z Ukrainy”.**
4. Oferta złożona po terminie nie będzie rozpatrywana.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania.

Osoba uprawniona do kontaktów z Wykonawcą:

Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest Sławomir Kabala
- tel. 81- 466 55 60 wew. 4 lub 600 398 077 - (w godz. 7⁰⁰ – 15⁰⁰),
adres email; adma@zow.lublin.eu

Załączniki:

1. Formularz oferty – Zał. Nr 1
2. Formularz asortymentowy - Zał. Nr 2
3. Wzór umowy – Zał. Nr 3
4. Oświadczenie Wykonawcy - Zał. Nr 4
5. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – Zał. Nr 5

Michał Wartacz

.....

/Z-ca Dyrektora/