



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Łapy, dnia 24.02.2021

Znak sprawy: O 26.9.2021.EJ

**MIEJSKI OŚRODEK  
POMOCY SPOŁECZNEJ**  
18-100 Łapy, ul. Główna 50  
tel./fax 85 715 25 50, tel. 85 715 27 18  
NIP 9660591331, REGON 050259294 (17)

## ZAPYTANIE OFERTOWE

### 1. Zamawiający:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej  
ul. Główna 50, 18-100 Łapy  
tel.: +48 857152550 faks: + 48 857152550  
e-mail: kontakt@cuslapy.pl  
zaprasza do złożenia ofert na:

### 2. Opis przedmiotu zamówienia:

a) **przygotowanie i dostawa poczęstunku na spotkania Partnerskiego Zespołu Koordynacji Służb** powołanego w ramach projektu „Centrum Usług Społecznych w Łapach” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Oś priorytetowa: II. Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie: 2.8 Rozwój usług społecznych świadczonych w środowisku lokalnym

Poczęstunek powinien zawierać:

- ciągły serwis kawowy przez czas trwania spotkania (składający się minimum z : kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone i słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka i owoce ),
- lunch składający się z :

- napój
- zupa
- drugie danie

Lunch musi być wyporcjowany, estetycznie przygotowany, podany na gorąco dla każdego uczestnika w pojemniku termoizolacyjnym.

b) **przygotowanie i dostawa gorących obiadów do Dziennego Domu Senior + w Łapach.**

- gorący obiad to znaczy drugie danie cztery razy w tygodniu i zupa jeden raz w tygodniu, dostarczone w pojemnikach jednorazowych, termicznych do tego przeznaczonych bez sztućców jednorazowych,

### 3. Termin realizacji zamówienia i planowana ilość posiłków:

- a) łączny planowany wymiar w okresie od 03.2021 r. do 12.2023 r. wynosi ok. 800 posiłków (16 spotkań x 50 osób): przerwa kawowa i lunch
- b) planowana ilość gorących obiadów: dziennie ok. 30 obiadów, w okresie od 01.03.2021 do 30.04.2021r. około 990 drugich dań i 270 zup,  
Planowane miejsce świadczenia usług: Łapy

### 4. Warunki przygotowania i dostarczenia przedmiotu zamówienia :

a) **przygotowanie i dostarczenie poczęstunku na spotkania Partnerskiego Zespołu Koordynacji Służb powołanego w ramach projektu „Centrum Usług Społecznych w Łapach:**

- 1) W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- 2) Dostawa poczęstunku będzie realizowana na każde spotkanie w w/w okresach w miejscu wskazanym przez Zamawiającego o godzinie wskazanej przez Zamawiającego (między 8.00 – 9.00 – przerwa kawowa; między 11.00-12:00 – lunch). Zamawiający w terminie 3 dni przed zorganizowaniem spotkania Zespołu powiadomi Wykonawcę o terminie i miejscu dostarczenia poczęstunku.
- 3) Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia/zwiększenia zapotrzebowania na lunch i serwis kawowy w zależności od przebiegu spotkania i ilości uczestniczących osób. Informację o ostatecznej ilości lunchu z podziałem na dania mięsne i bezmięsne, dieta i inne potrzeby uczestników, oraz serwisu kawowego na każde spotkanie zespołu, Zamawiający przekaze Wykonawcy nie później niż 1 dzień przed ustalonym spotkaniem.
- 4) Na każde spotkanie Zespołu powinny być zaproponowane co najmniej dwa rodzaje zestawów obiadowych, tj.: zestaw z daniem mięsnym i zestaw bezmięsny, dieta. Każdorazowo w zamówieniu Zamawiający będzie określał ilości zestawów obiadowych w ramach konkretnej diety, na podstawie wcześniejszych wskazań uczestników spotkania.
- 5) Zestawy obiadowe powinny być dostarczone do miejsca, w którym odbywają się zajęcia nie później niż na 15 min. przed planowaną przerwą obiadową oraz powinny być gorące w chwili wydawania uczestnikom spotkania.
- 6) lunch dostarczony w pojemnikach jednorazowych, termicznych do tego przeznaczonych wraz z sztućcami jednorazowymi,
- 7) dostawa posiłków + serwisu kawowego odbywać się będzie na każde spotkanie w w/w okresach w miejscu i terminach wskazanym przez Zamawiającego,
- 8) ciągły serwis kawowy przez czas trwania spotkania musi składać się minimum z : kawy, herbaty, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone i słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka i owoce,
- 9) serwis kawowy musi być uzupełniany w ciągu trwania spotkania
- 10) Wykonawca musi zapewnić niezbędne naczynia do podania serwisu oraz obsługę serwisu kawowego podczas całego czasu trwania spotkania, który będzie dbał o porządek, estetykę stołu serwisowego oraz uzupełnianie produktów wchodzących w skład serwisu,
- 11) po zakończonym spotkaniu Wykonawca ma zadbać o posprzątanie i zabranie naczyń serwisowych,
- 12) gorący obiad (lunch) winien składać się z dania o gramaturze nie mniejszej niż 900 g i kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal w tym:
  - ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g,
  - mięso-ryba nie mniej niż 200g,
  - surówka nie mniej niż 150g -180 g,
  - zupa 350 ml

**b) przygotowanie i dostawa gorących obiadów do Dziennego Domu Senior + w łapach:**

- gorący obiad to znaczy drugie danie cztery razy w tygodniu i zupa jeden raz w tygodniu, dostarczone w pojemnikach jednorazowych, termicznych do tego przeznaczonych bez sztućców jednorazowych,
- dostawa obiadów odbędzie się w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych,
- gorący obiad (drugie danie) winien składać się z dania o gramaturze nie mniejszej niż 550 g i kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal w tym:
  - ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g,
  - mięso-ryba nie mniej niż 200g,
  - surówka nie mniej niż 150g -180 g,
- zupa nie mniej niż 350 ml o kaloryczności nie mniejszej niż 250 kcal, zupa musi być na wywarze warzywno-mięsnym
- transport posiłków (każde pakowane oddzielnie) powinien odbywać się w jednorazowych, termoizolacyjnych opakowaniach,

- obiady będą przygotowywane w proporcji: przynajmniej 3 razy w tygodniu obiady mięsne, 1 raz w tygodniu obiad rybny, raz na dwa tygodnie danie mączne ( w tym pierogi, naleśniki),
- dostawa obiadów będą odbywać się od poniedziałku do piątku w godz.: 11:30-12:30 z wyłączeniem dni wolnych, świąt,
- w momencie obioru przez Zamawiającego drugie danie powinno mieć temperaturę 70°C,
- wykonawca powinien starannie zaplanować sposób dowożenia posiłków i sposób utrzymania ich wysokiej temperatury,
- przygotowywane drugie dania to posiłki dla osób starszych i chorych, a zatem w jadłospisie Wykonawca powinien uwzględnić taki dobór dań, sałatek oraz gotowanych jarzyn, które są lekkostrawne i ugotowane do miękkości. W szczególności dotyczy to mięs oraz warzyw. Smak potraw powinien być łagodny oraz nie kwaśny, tzn. bez nadmiaru przypraw, w tym soli, cukru oraz pieprzu, unikać dań ostrych;
- w przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowane 990 drugich dań i 270 zup wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu. Odchylenie od wskazanej ilości posiłków, w trakcie trwania umowy może wahać się na poziomie - 50% ilości sztuk całego zamówienia.
- zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według frekwencji podopiecznych. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów upoważniony pracownik Zamawiającego zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:30 danego dnia.
- jadłospis drugich dań powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym jadłospisie,
- w jadłospisie drugich dań powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj
- jadłospis Wykonawca będzie dostarczał do Dziennego Domu SENIOR + w łapach na nadchodzące dwa tygodnie najpóźniej ostatniego dnia tygodnia poprzedzającego przyszłe dwa tygodnie (tzw. jadłospis dekadowy). Jadłospis musi zawierać wykaz rodzajowy posiłków,
- Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dla domowników Dziennego Domu SENIOR + w łapach. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem,
- Wykonawca dostosuje posiłki – drugie dania do wymagań domowników w przypadku występowania wykluczeń lub nietolerancji pokarmowych (zapotrzebowanie na niestandardowe posiłki będzie zgłaszane przez Zamawiającego do końca miesiąca poprzedzającego miesiąc realizacji usługi).
- Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - posiłki powinny być przygotowywane wg zasad racjonalnego żywienia i przepisów kulinarnych
  - dostarczane posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone i gorące
  - posiłki nie mogą być przygotowane z produktów przetworzonych,
  - potrawy powinny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
  - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
- Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał wszystkie posiłki zachowując wymogi sanitarno epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

- dostarczenie posiłków – drugich dań z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w budynku Dziennego Domu Senior + w łapach przy ul. Leśnikowskiej będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
- bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.

**c) warunki wspólne:**

- Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia lunchów do miejsca świadczenia usługi własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu obowiązujących na dzień dostarczenia usługi obostrzeń Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej dotyczącej Stanu Epidemicznego w Polsce i zagrożeniem COVID-19 oraz, odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy;
- usługi muszą być zrealizowane w oparciu o aktualne wytyczne ministerstwa zdrowia, głównego inspektora sanitarnego w związku z trwaniem epidemii covid-19 oraz ministerstwa rodziny i polityki społecznej
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany formy podania posiłków i serwisu kawowego w zależności od sytuacji epidemiologicznej i reżimów sanitarnych,
- Usługa winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów o.p.oż, BHP oraz przepisów sanitarnych. Sankcje nałożone przez właściwe organy, w razie naruszenia ww. zasad obciążają Wykonawcę.
- Zamawiający informuje, że w związku z panującą pandemią COVID 19, jest realne zagrożenie, że mogą być wprowadzone sankcje, obostrzenia (ograniczenie/zamknięcie działalności), które uniemożliwią realizację przedmiotu zamówienia. W związku powyższym Wykonawca za niezrealizowanie usługi nie będzie obciążany żadnymi kosztami.
- transport posiłków powinien odbywać się w jednorazowych, termoizolacyjnych opakowaniach, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania wszystkich posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
- obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do codziennego sprawdzania jakości i temperatur obiadów.
- w jadłospisie Wykonawca powinien uwzględnić taki dobór dań, sałatek oraz gotowanych jarzyn, które są lekkostrawne i ugotowane do miękkości. W szczególności dotyczy to mięs oraz warzyw. Smak potraw po-winien być łagodny oraz nie kwaśny, tzn. bez nadmiaru przypraw, w tym soli, cukru oraz pieprzu, unikać dań ostrych;
- bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
- Wykonawca wraz z dostawą drugich dań dostarczy pojemnik na odpady pokonsumpcyjne oraz zapewni ich odbiór tego samego dnia niezwłocznie po zakończonym obiedzie na własny koszt.

## 5. Warunki udziału w postępowaniu:

- Wykonawca oświadcza, że jest uprawniony/a do wykonywania wymaganej przedmiotem zamówienia działalności, posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie, dysponuje potencjałem technicznym, osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia oraz znajduje się w sytuacji finansowej i ekonomicznej zapewniającej wykonanie zamówienia.
- Wykonawca ubiegający się o zamówienia zobowiązany jest posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydane na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) zezwalającej na prowadzenie działalności gastronomicznej w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego dań kulinarnych na potrzeby usług cateringowych przewożonych środkiem transportu.

## 6. Kryterium wyboru oferty: Cena - 100%

### 7. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy umieścić na Platformie pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/mopslapy> (w zakładce dedykowanej postępowaniu) **do dnia 26.02.2021 r. do godziny 13:00** w formie elektronicznej. Wraz z ofertą Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie, stanowiące załącznik do oferty.

### 8. Warunki płatności:

Płatność za dostarczone posiłki będzie realizowana przelewem przy zastosowaniu mechanizmu podzielonej płatności na konto wskazane na fakturze w terminie do 21 dni, od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionych oddzielnie faktur VAT: za przygotowanie i dostawę poczęstunku na spotkania Partnerskiego Zespołu Koordynacji Służb (płatność po zrealizowaniu każdego ze spotkań) oraz za przygotowanie i dostawę gorących obiadów do Dziennego Domu Senior + w Łapach (płatność będzie następowała w cyklach miesięcznych)

Za datę przekazania faktur uznaje się dzień wpływu do siedziby Zamawiającego.

Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy uzależnione będzie od faktycznie zamówionych przez Zamawiającego i dostarczonych przez Wykonawcę ilości posiłków.

**9. Osoba upoważniona do kontaktu:** Emilia Januszyk, komunikacja odbywać się będzie przy użyciu Platformy (adres: <https://platformazakupowa.pl/pn/mopslapy> ) przez dostępny na stronie danego postępowania formularz Wyślij wiadomość.

**10. Sposób przygotowania oferty:** ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim, poprzez wypełnienie formularza ofertowego dostępnego na Platformie (adres: <https://platformazakupowa.pl/pn/mopslapy> ).

**11.** W przypadku pytań od wykonawców, zamawiający zamieści odpowiedź na platformie przedmiotowego postępowania (adres: <https://platformazakupowa.pl/pn/mopslapy>)

**12.** Zamawiający dopuszcza możliwość unieważnienia przedmiotowego zapytania ofertowego:

- jeśli nie zostanie złożona żadna oferta niepodlegająca odrzuceniu w postępowaniu ;
- jeśli wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego;
- jeśli cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;.

**13.** Zamawiający dopuszcza możliwość wezwania Wykonawców do złożenia lub uzupełnienia lub wyjaśnienia przedłożonych dokumentów.

**14.** Oferty Wykonawców, którzy pomimo wezwania Zamawiającego, nie uzupełnią, nie wyjaśnią wątpliwości zamawiającego zostaną odrzucone.

**15.** Zamawiający dopuszcza możliwość negocjacji ceny z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

16. W przypadku złożenia dwóch ofert o takiej samej cenie, zamawiający wezwie wykonawców do złożenia ofert uzupełniających, przy czym wartość uzupełnionej oferty nie może być wyższa od wcześniej już zaoferowanej.
17. Oferty złożone po wskazanym terminie nie będą rozpatrywane.
18. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
19. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych i częściowych.
20. W przypadku, gdy Wykonawca najwyższej oceniony odstąpi od podpisania umowy, Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert.
21. Jeśli w postępowaniu nie wpłynie żadna oferta Zamawiający udzieli zamówienia po negocjacjach z jednym wykonawcą.
22. W przypadku pozyskania przez Zamawiającego w ciągu roku dodatkowych środków finansowych na zapewnienie posiłków wymienionych w powyższym zapytaniu, Zamawiający przewiduje zwiększenie zamówienia poprzez zawarcie stosownego aneksu.

DYREKTOR  
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Łapach  
  
Agata Ignaczuk

.....  
Podpis Dyrektora