

## ZAPYTANIE OFERTOWE Nr 4/2023

1. Zamawiający (nazwa, adres, NIP)

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej  
ul. 3-go Maja 15  
22-500 Hrubieszów, woj. Lubelskie  
NIP: 919-12-54-985

2. Komórka organizacyjna prowadząca sprawę.

Dzienny Dom Pobytu dla Seniorów w Hrubieszowie

3. Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas organizowanej w Dziennym Domu Pobytu dla Seniorów uroczystości pn. Śniadanie Wielkanocne, w ramach projektu pn. „Rozwój Lokalny Hrubieszowa – od partycypacji do realizacji” finansowanego ze środków Mechanizmu Finansowego Europejskiego Obszaru Gospodarczego i Norweskiego Mechanizmu Finansowego na lata 2014-2021, w terminie wykonania przedmiotu umowy maksymalnie do 21 dni od dnia podpisania Umowy, nie później niż do dnia 30 kwietnia 2024 roku (zakładany koniec realizacji projektu Rozwój Lokalny Hrubieszowa – od partycypacji do realizacji).

1. Wykonawca zobowiązuje się wytworzyć przedmiot zamówienia w oparciu o surowce i materiały zakupione we własnym zakresie i na własny koszt.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego posiłków dostarczanych oraz za jakość oferowanych posiłków dostosowanych dla osób starszych: tj. odpowiednią wartość odżywczą, właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz procesów technologicznych.
3. Dostarczane posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych produktów, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, zgodne z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywności.
4. Przygotowywane posiłki muszą być wysokiej jakości, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących.
5. Zabrania się stosowania produktów typu instant.
6. Wykonawca jest zobowiązany do używania produktów I gatunku.
7. W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:
  - 7.1. Dostarczenia nakrycia na stoły w postaci białych, czystych, niepogniecionych obrusów (nie dopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane).
  - 7.2. Zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek, talerzyków, metalowych widelczyków i łyżeczek w ilości adekwatnej do liczby uczestników i pracowników DDP (18 osób), rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu.
8. Serwowania przekąsek na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach.
9. Catering menu:
  - 9.1. Rosół z kaczki z kołdunami z kaczki:
    - 9.1.1. Ilość: 6,5 l (+/- 0,2 l).
  - 9.2. Żurek wiejski:
    - 9.2.1. Ilość: 6,5 l (+/- 0,2 l).
  - 9.3. Szyńka pieczona w miodzie z sosem pieczeniowym własnym:
    - 9.3.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.4. Biała kiełbasa pieczona z konfiturą z czerwonej cebuli:
    - 9.4.1. Ilość: 2,5 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.5. Pstrąg pieczony pod sosem porowym:
    - 9.5.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.6. Kaczka faszerowana jabłkiem i żurawiną:

- 9.6.1. Ilość: 2 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.7. Zielone pierogi ze szpinakiem, łososiem i ricottą, sos śmietanowy:
    - 9.7.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.8. Pierogi z gęsiną:
    - 9.8.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.9. Pierogi z białą kielbasą:
    - 9.9.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.10. Kopytka szpinakowe:
    - 9.10.1. Ilość: 1,5 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.11. Ziemniaki opiekane w ziołach:
    - 9.11.1. Ilość: 2 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.12. Mix min 5 ciast świątecznych:
    - 9.12.1. Ilość: 9 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.13. Chleb na zakwasie:
    - 9.13.1. Ilość: 2,5 kg (+/- 0,2 kg) / 4 sztuki.
  - 9.14. Chleb ze słonecznikiem i pestkami dyni:
    - 9.14.1. Ilość: 2,5 kg (+/- 0,2 kg) / 4 sztuki.
  - 9.15. Galaretką drobiowa:
    - 9.15.1. Ilość: 18 sztuk.
  - 9.16. Mus z łososia na warzywnym gratin:
    - 9.16.1. Ilość: 18 sztuk.
  - 9.17. Jaja faszerowane pstrągiem wędzonym:
    - 9.17.1. Ilość: 18 sztuk.
  - 9.18. Jaja z sosem tatarskim:
    - 9.18.1. Ilość: 18 sztuk.
  - 9.19. Pieczarki faszerowane:
    - 9.19.1. Ilość: 36 sztuk.
  - 9.20. Śledzie po kaszubsku:
    - 9.20.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.21. Rolada z łososiem:
    - 9.21.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.22. Dorsz w sosie cygańskim:
    - 9.22.1. Ilość: 0,5 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.23. Sałatka brokułowa z jakiem i kurczakiem:
    - 9.23.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.24. Sałatka z burakiem i kozim serem:
    - 9.24.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.25. Sałatka wielowarzywna:
    - 9.25.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
  - 9.26. Sałatka szwabska:
    - 9.26.1. Ilość: 1 kg (+/- 0,2 kg).
10. Ustawienie i nakrycie stołów cateringowych, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
11. Gotowość kompletnego cateringu o godzinie 8:00 na ustalony pomiędzy stronami dzień.
12. Zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych po poczęstunku pomiędzy godziną 15:00 a 15:30 w dniu świadczenia usługi.

#### Informacje uzupełniające:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez upoważnioną przez siebie osobę stosowanych surowców w obecności przedstawiciela Wykonawcy z możliwością sprawdzenia gramatury posiłków. W przypadku stwierdzenia uchybień Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia badania pokarmu odpowiednim instytucjom, na koszt Wykonawcy.
2. W przypadku stwierdzenia wad lub braków Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostarczenia właściwych posiłków.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce i sprzęt wykorzystany w procesie produkcji posiłków.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania przedmiotowej usługi, na każdym etapie przygotowania i dostawy posiłków, a Wykonawca umożliwi dostęp do linii technologicznych i wyprodukowanych posiłków.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.
6. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę odpowiedzialną za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.

### Wymagania sanitarne:

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania standardów sanitarno-epidemiologicznych, a także przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz zapewnienia najwyższej jakości oferowanych posiłków.
2. Próbkę żywnościową będą pobierane przez Wykonawcę zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., Nr 80, poz. 545).
3. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki muszą być dowieszone do siedziby Zamawiającego samochodem przystosowanym do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny, zgodny z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i załącznikiem II do rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
4. Transport posiłków musi odbywać się w przystosowanych do tego celu hermetycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, niezależnie od rodzaju posiłku, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi.
5. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji pojemników transportowych, nie dopuszcza się zmywania pojemników transportowych w pomieszczeniach Zamawiającego.
6. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki ich nienależytego przygotowania, transportu i wniesienia.

#### 4. Rodzaj zamówienia<sup>1</sup>.

usługi	X
dostawy	
roboty budowlane	

#### 5. Okres gwarancji<sup>2</sup>

Nie dotyczy

#### 6. Warunki udziału w postępowaniu.

- 6.1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy:
- 6.1.1. Nie podlegają wykluczeniu.
- 6.1.2. Spełniają następujące warunki dotyczące:
- 6.1.1.1. Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:  
Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.
- 6.1.1.2. Sytuacji ekonomicznej lub finansowej:  
Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.
- 6.1.1.3. Zdolności technicznej lub zawodowej.  
Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował dwoma osobami, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia, w tym: minimum jedną osobą posiadającą co najmniej dwuletnie doświadczenie w zakresie przygotowywania posiłków.
- 6.1.3. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

#### 7. Kryteria oceny ofert.

Przy wyborze oferty zostaną zastosowane następujące kryteria oceny ofert<sup>3</sup>:

Lp.	Kryterium	Waga (%)
1.	Cena	100

<sup>1</sup>Wstawić znak „x” w odpowiednie pole.

<sup>2</sup>Jeżeli dotyczy.

<sup>3</sup>Obligatoryjnym kryterium jest zawsze cena. Oprócz ceny można zastosować kryteria dotyczące właściwości kupowanego świadczenia.

#### 8. Warunki płatności.

Zapłata wynagrodzenia Wykonawcy będzie następowała przelewem (na zasadzie podzielonej płatności) w terminie do 14 dni po wykonaniu zamówienia w danym miesiącu, przedstawieniu faktury bądź rachunku i zaakceptowaniu przez Zamawiającego.

#### 9. Miejsce i termin złożenia oferty.

- 9.1. [ddpsenior@hrubieszow.ops.pl](mailto:ddpsenior@hrubieszow.ops.pl)
- 9.2. Termin złożenia ofert: 01.04.2023 r. do godz. 11:00.
- 9.3. Decyduje data wpływu oferty do Zamawiającego, oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie nie będzie rozpatrywana.
- 9.4. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. W przypadku złożenia przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty Zamawiający uznaje za ważną tę ostatnią.
- 9.5. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

#### 10. Termin otwarcia ofert.

02.04.2023 r. do godz. 10:00

#### 11. Osoba upoważniona do kontaktu z oferentami (imię i nazwisko, stanowisko służbowe, telefon, e-mail).

Mariusz Marmucki  
Kierownik Dziennego Domu Pobytu dla Seniorów w Hrubieszowie  
tel. (084) 696 55 60 wew. 31  
e-mail [ddpsenior@hrubieszow.ops.pl](mailto:ddpsenior@hrubieszow.ops.pl)

#### 12. Sposób przygotowania oferty<sup>4</sup>

- 12.1. Oferent powinien przygotować ofertę na formularzu ofertowym, stanowiącym **załącznik Nr 1** do niniejszego Zapytania.
- 12.2. Oferta winna być podpisana za pomocą podpisu kwalifikowanego, podpisu zaufanego lub podpisu osobistego (skan).
- 12.3. Do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo do reprezentowania, określające zakres umocowania, jeśli dotyczy.
- 12.4. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w sposób czytelny.
- 12.5. Wszelkie zmiany naniesione przez Wykonawcę w treści oferty po jej sporządzeniu muszą być parafowane przez Wykonawcę.
- 12.6. Do oferty należy dołączyć wykaz osób skierowanych do realizacji zamówienia – **załącznik Nr 3** do niniejszego zapytania.
- 12.7. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o braku przesłanek wykluczenia z udziału w postępowaniu z powodu okoliczności, o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (**załącznik Nr 4** do niniejszego Zapytania).
- 12.8. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych w Rozdziale 6 oraz wykazania braku podstaw wykluczenia, wykonawcy muszą złożyć wraz z ofertą następujące oświadczenia i dokumenty:
  - 12.8.1. Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy.

#### 13. Zamawiający dopuszcza możliwość prowadzenia negocjacji ofert z dwoma wykonawcami, którzy złożyli najkorzystniejsze ofert w ramach zastosowanych kryteriów ofert.

#### 14. Dodatkowe uwagi.

- 14.1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni.
- 14.2. Z wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako oferta najkorzystniejsza, zostanie podpisana umowa w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
- 14.3. W przypadku, gdy wybrany wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, Zamawiający będzie miał prawo do podpisania umowy z kolejnym wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
- 14.4. Wzór umowy został określony w **Załączniku nr 2** do Zapytania.

<sup>4</sup>Należy dookreślić wymagania co do formy oferty.

- 14.5. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian do umowy, szczegółowe warunki określone zostały we wzorze umowy.
- 14.6. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian treści umowy w przypadkach dozwolonych zgodnie z Wytocznymi w zakresie udzielania zamówień w ramach Mechanizmu Finansowego EOG na lata 2014-2021 oraz Norweskiego Mechanizmu Finansowego na lata 2014-2021 Wszystkie powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.
- 14.7. Wyjaśnianie treści Zapytania. Zmiana Zapytania
- 14.7.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania, poprzez wysłanie pytania/pytań na adres e-mail [ddpsenior@hrubieszow.ops.pl](mailto:ddpsenior@hrubieszow.ops.pl).
- 14.7.2. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Zapytania wpłynie do Zamawiającego w terminie umożliwiającym udzielenie odpowiedzi przed upływem terminu składania ofert.
- 14.7.3. Treść wyjaśnień, bez podawania źródła zapytania, Zamawiający opublikuje w Biuletynie Informacji Publicznej.
- 14.7.4. Zamawiający może dokonać zmiany treści Zapytania, w tym Załączników do Zapytania, w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert.
- 14.7.5. Dokonaną zmianę Zapytania Zamawiający uwzględni w opublikowanym Zapytaniu, jeśli taka potrzeba wynika z charakteru pytania lub odpowiedzi/wyjaśnienia.
- 14.7.6. Jeżeli będzie to konieczne z uwagi na zakres wprowadzonych zmian, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach.
- 14.8. W toku badania i oceny ofert może żądać od Wykonawców uzupełnień (jeżeli nie naruszy to konkurencyjności) i wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, jednak wyjaśnienia nie mogą prowadzić do negocjacji lub zmiany treści oferty.
- 14.9. Unieważnienie postępowania
- 14.9.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania wyłącznie z ważnych przyczyn, w szczególności za taką przyczynę uznawana będzie okoliczność, gdy dalsze prowadzenie postępowania nie leży w interesie Zamawiającego.
- 14.9.2. W przypadku unieważnienia postępowania Wykonawcy nie będą przysługiwać żadne roszczenia względem Zamawiającego.
- 14.10. Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia prawidłowej realizacji umowy.
- 14.11. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
- 14.12. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.

15. Załączniki do zapytania ofertowego.<sup>5</sup>

- 1) Załącznik nr 1 – formularz ofertowy,
- 2) Załącznik nr 2 – wzór umowy,
- 3) Załącznik nr 3 – wykaz osób,
- 4) Załącznik nr 4 – oświadczenie o braku przesłanek wykluczenia z udziału w postępowaniu powodu okoliczności, o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

Sporządził:

Kierownik

Dziennego Domu Pobytu dla Seniorów  
w Hrubieszowie

(-)

Mariusz Marmucki

25.03.2024r.

data i podpis pracownika prowadzącego postępowanie

Akceptuję:

Kierownik

Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Hrubieszowie

(-)

Aldona Malińska-Margol

25.03.2024r.

data i podpis bezpośredniego przełożonego pracownika

Zatwierdzam:

Kierownik

Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Hrubieszowie

(-)

Aldona Malińska-Margol

25.03.2024r.

data i podpis Kierownika Miejskiego Ośrodka Pomocy  
Społecznej w Hrubieszowie / osoby upoważnionej

5Wymienić załączniki przekazywane wykonawcom.