

272.11.2022

Ostrów Mazowiecka, dn. 18.07.2022r.

### **Zaproszenie do składania ofert**

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Ostrowi Mazowieckiej,  
zwany dalej Zamawiającym,  
zaprasza do złożenia oferty w sprawie wykonania:

### **„Przygotowanie i wydawanie jednodaniowych posiłków świadczeniobiorcom Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ostrowi Mazowieckiej w terminie od 01.10.2022 do 31.12.2022”**

#### **I. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia na usługę społeczną jest usługa przygotowania i wydawania jednodaniowych posiłków świadczeniobiorcom Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ostrowi Mazowieckiej.
2. Na posiłek składa się:
  - 1) treściwa zupa, o gramaturze co najmniej 450 mililitrów, z mięsną lub białkową wkładką, o gramaturze co najmniej 100g, oraz pieczywem o gramaturze co najmniej 50g.  
lub
  - 2) danie składające się z mięsa lub ryby lub podrobów, o gramaturze co najmniej 100g, ziemniaków, kaszy lub ryżu, o gramaturze co najmniej 200g, sosu lub zasmażki oraz surówki, o gramaturze co najmniej 120g.
3. Usługa obejmuje przygotowanie, wydanie na wynos lub umożliwienie spożycia na miejscu, posiłku o wartości kalorycznej co najmniej 1000 kcal osobom skierowanym przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Ostrowi Mazowieckiej w dniach od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych.
4. Za dni świąteczne oraz soboty niedziele, Wykonawca zobowiązany będzie wydać posiłek, o którym mowa w pkt. 2 i 3 w ilości odpowiadającej ilości dni świątecznych oraz sobót i niedziel, w dni przypadające bezpośrednio przed dniami świątecznymi oraz sobotami i niedzielami. Za dni, o których mowa powyżej, Wykonawca może wydać suchy prowiant odpowiadający wartością kaloryczną oraz zróżnicowaniem zawartości opisowi posiłku z pkt. 2.
5. Przewidywana średnia ilość posiłków do przygotowania i wydania dziennie: 100, w tym ok. 80 na wynos. Posiłki wydawane na wynos będą wydawane w pojemnikach do tego przystosowanych, zapewnionych przez Wykonawcę wraz z adekwatnymi do posiłku sztucami jednorazowymi. Zarówno pojemniki jak i sztuczki muszą być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.
6. Posiłki muszą uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, jaj, ryby) z dodatkiem warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, produkty zbożowe, podroby, masło, śmietana i inne tłuszcze, suche nasiona strączkowe, być urozmaicone zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, pod względem organoleptycznym oraz sporządzane ze świeżych produktów, posiadających aktualne terminy ważności.
7. Zamawiający wymaga aby wydawane posiłki były świeże, bez zanieczyszczeń oraz bez obcych zapachów z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących i sztucznie aromatyzowanych). Wyklucza się posiłki typu fast-food oraz dania przygotowywane z proszku.

8. Posiłki i prowiant powinny być wydawane w sposób estetyczny.
9. Szczegółowe zasady kierowania osób uprawnionych do korzystania z posiłków określone zostaną w umowie.
10. Przygotowanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie w Miejskiej Kuchni prowadzonej w części pomieszczeń na parterze budynku przy ul. 3 Maja 57 w Ostrowi Mazowieckiej, przystosowanych do prowadzenia działalności gastronomicznej.
11. Wykonawca wyposaży Kuchnię w niezbędny sprzęt AGD tj. chłodziarki, kotle, piecze, zmywarki, urządzenia wielofunkcyjne itp., zlewy, baterie zlewowe, meble kuchenne, drobny sprzęt kuchenny i naczynia oraz wyposażenie sali jadalnej w stoły i odpowiednią ilość krzeseł do możliwości jednoczesnego korzystania przez 20 osób. Koszty wyposażenia nie mogą być pokryte z dotacji na realizację niniejszego zadania. Sprzęt stanowi własność Wykonawcy.
12. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć przedmiotową usługę zgodnie z przepisami określonymi 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.) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
  - a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
  - b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
  - c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów),
  - d) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych).
13. Wymaga się aby produkty objęte niniejszym zamówieniem spełniały wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.).
14. Lokal zostanie użyczony Wykonawcy nieopłatnie na czas i potrzeby zadania. Wykonawca, bez uzgodnienia z Burmistrzem Miasta Ostrowi Mazowiecka, nie może wykorzystywać użyczonego lokalu do celów niebędących częścią realizowanego zadania publicznego, w tym w szczególności do prowadzenia działalności zarobkowej. Wykonawca odpowiedzialny będzie za utrzymanie lokalu w stanie technicznym i wizualnym w stanie nie pogorszonym niż w dniu użyczenia, poza wynikającym z normalnego użytkowania.
15. Wykonawca odpowiedzialny będzie za utrzymanie porządku w przekazanym w użyczenie lokalu, w tym zakup niezbędnych środków czystości i zapewnienie osób, które za utrzymanie porządku będą odpowiedzialne.
16. Wykonawca będzie ponosił koszty eksploatacyjne, w tym energia elektryczna, ogrzewanie i woda.
17. Zamawiający ma prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków zleconych do wydania. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia jedynie za faktycznie wydane posiłki w danym miesiącu. Podstawą wypłaty będą listy odbioru uprawnionych świadczeniobiorców.
18. Wydawanie posiłków odbywać się będzie w godzinach: 11:00-15:00 lub w innych uzgodnionych z Zamawiającym.

19. Nie dopuszcza się wydawania posiłku innej osobie niż Świadczeniobiorca Zamawiającego bez upoważnienia do odbioru posiłku potwierdzonego przez pracownika Zamawiającego.
20. Wykonawca nie może wydawać Świadczeniobiorcom Zamawiającego równowartości posiłku w gotówce.
21. Wykonawca zobowiązany jest do ochrony danych osobowych Świadczeniobiorców Zamawiającego, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
22. Personel Wykonawcy musi uwzględniać specyficzne cechy Świadczeniobiorców Zamawiającego i w związku z tym wykazywać się empatią w stosunku do nich.
23. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia, na każde żądanie Zamawiającego, tabel kaloryczności serwowanych posiłków oraz wykazy stosowanych do przygotowywania posiłków, produktów i surowców wraz z nazwami producentów, w terminie 2 dni od wezwania.
24. Informacje na temat osób uprawnionych do korzystania z przygotowywanych i wydawanych posiłków przekaże Wykonawcy Zamawiający.
25. Co do zasady listy uprawnionych będą przekazywane Wykonawcy przez Zamawiającego pisemnie, dopuszcza się jednak możliwość telefonicznego zgłoszenia osoby uprawnionej do korzystania z posiłku z dniem zgłoszenia.
26. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania wyznaczonego pracownika MOPS o niezgłoszeniu się i/ lub braku odbioru posiłku przez Świadczeniobiorcę Zamawiającego. Zamawiający podejmuje decyzję o utrzymaniu bądź uchyleniu decyzji przyznającej świadczenie w formie posiłku.
27. Zamawiający ma prawo do kontroli realizacji usług świadczonych przez Wykonawcę, w szczególności:
  - 1) czy posiłki wydawane są osobom uprawnionym,
  - 2) czy jakość i ilość posiłków jest zgodna z warunkami zamówienia.
28. Wykonawca zapewni osobom realizującym przedmiot zamówienia, w sytuacjach określonych w ustawie z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2207).
29. Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie co najmniej raz w miesiącu.
30. Płatność będzie dokonywana przelewem na konto Wykonawcy, w terminie 14 dni od daty doręczenia Zamawiającemu faktury/ rachunku/ noty księgowej wystawionych poprawnie pod względem formalnym i rachunkowym. Wykonawca w rozliczeniu dostarczy zestawienie imienne obejmujące dane osób uprawnionych oraz ilość wydanych posiłków. Prawidłowo wystawiona faktura/ rachunek/ nota musi zawierać następujące dane Zamawiającego:

Nabywca:  
Miasto Ostrów Mazowiecka  
ul. 3 Maja 66  
07-300 Ostrów Mazowiecka  
NIP: 759- 162-50-88

Odbiorca:  
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej  
ul. Warchalskiego 3  
07-300 Ostrów Mazowiecka
31. Wykonawca przez cały okres realizacji umowy ma obowiązek być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 10.000,00 zł (wartość kontraktowa i deliktowa w sumie). Na potwierdzenie posiadania ubezpieczenia, najpóźniej w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi

Wykonawca przedstawi aktualną polisę w wymaganym zakresie. Jeżeli polisa nie będzie obejmowała całego okresu świadczenia usług kolejne polisy przedstawiane będą co najmniej następnego dnia po zakończeniu poprzedniej.

32. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca musi zapewnić stały kontakt telefoniczny, w godzinach pracy Zamawiającego z upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.
33. Zamawiający zastrzega sobie prawo nadzoru i kontroli nad realizacją przedmiotu zamówienia oraz pozostałych zobowiązań wynikających z przyszłej umowy (projekt umowy stanowi załącznik nr 3 do niniejszego zaproszenia do składania ofert), która zostanie zawarta z wybranym Wykonawcą. Wybrany Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia dokumentacji określonej w umowie, a także udostępniania Zamawiającemu bądź osobom upoważnionym przez Zamawiającego wszelkiej dokumentacji pozwalającej na stwierdzenie prawidłowości realizacji umowy.

**Uwaga!**

**Ze względu na specyfikę zamówienia ilość posiłków wskazana w niniejszym zaproszeniu jest uśredniona, przyjęta w celu porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację posiłków w ilościach podanych w zapytaniu.**

**Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany (zwiększenia/ zmniejszenia) ilości posiłków.**

**Zamawiający zapłaci za faktycznie zrealizowane posiłki.**

34. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom oraz podania nazw (firm) podwykonawców. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za usługi wykonane przez podwykonawców. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, że będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia. Jeżeli Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu innego podmiotu, podmiot ten musi być podwykonawcą tej części realizacji zamówienia, dla której Wykonawca polega na jego wiedzy i doświadczeniu.

**II. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają łącznie następujące warunki:

- 1) posiadają wiedzę i doświadczenie w realizacji przedmiotu zamówienia.

Warunek będzie uznany za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności Wykonawcy jest krótszy niż 3 lata- to w tym okresie wykonywał następujące usługi, o których mowa w zaproszeniu do składania ofert, poprzez: przygotowanie i wydanie co najmniej 1000 posiłków a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy niż 3 lata- to w tym okresie. Na potwierdzenie spełnienia niniejszego warunku konieczne jest przedstawienie złożenie oświadczenia zgodnego z załącznikiem nr 2 do niniejszego zaproszenia do składania ofert,

- 2) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Warunek będzie uznany za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że:

- dysponuje/ będzie dysponował odpowiednim personelem wyznaczonym do realizacji usług posiadającym bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, higieny żywienia a także aktualne orzeczenia do celów sanitarno- epidemiologicznych, tj. co najmniej 2 osobami, w tym co najmniej to kucharz/ kucharka z przygotowaniem i/lub doświadczeniem niezbędnym do wykonywania usług w zakresie niniejszego zamówienia. Na potwierdzenie spełniania niniejszego warunku niezbędne jest przedstawienie oświadczenia, zgodnego z treścią załącznika nr 2 do niniejszego zaproszenia do składania ofert – wykaz osób.

oraz

- 3) dysponuje/ będzie dysponował niezbędnym do zrealizowania przedmiotu zamówienia wyposażeniem. Na potwierdzenie spełniania niniejszego warunku niezbędne jest przedstawienie oświadczenia, zgodnego z załącznikiem nr 2 do niniejszego zaproszenia do składania ofert.

3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą wykazać, że warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego spełniają łącznie, z tym, że żaden z Wykonawców nie może podlegać wykluczeniu.

4. W przypadku zmiany przepisów prawa, określających wymagania w zakresie przygotowania zawodowego osób wykonujących usługi, wymaganego przy świadczeniu usług będących przedmiotem niniejszego zamówienia, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić świadczenie tych usług przez kadrę spełniającą zmienione wymagania.

### **III. Opis sposobu przygotowania oferty oraz miejsce i termin składania oferty:**

1. Ofertę należy złożyć na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania;
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, czytelnym, w jednym egzemplarzu, podpisaną przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta;
3. Oferta powinna zawierać cenę brutto za wykonanie całego zamówienia wyrażoną w PLN oraz cenę brutto 1 posiłku dla 1 osoby. Cena powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.
4. Oferty można przysyłać na adres: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Warchalskiego 3, 07-300 Ostrów Mazowiecka (z dopiskiem „Kuchnia Miejska”) w terminie **do 26.07.2022 r. do godz. 16.00.** Ofertę można dostarczyć również za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: sekretariat@mopsostrowmaz.pl lub osobiście.

### **IV. Dokumenty, które będą wymagane przez zamawiającego, od Oferenta:**

1. Oświadczenie Oferenta o spełnieniu warunków określonych w pkt II.
2. Wykaz osób biorących udział w realizacji zamówienia, wraz z opisem ich kwalifikacji i doświadczenia w kontekście przedmiotu zamówienia.
3. Kryteria oceny ofert:

- 1) najniższa cena - 80%. Kryterium cena oceniane będzie na podstawie ilorazu najniższej ceny brutto 1 posiłku dla 1 osoby spośród przedstawionych oraz ceny przedstawionej przez danego Oferenta i pomnożonego przez 80.
- 2) doświadczenie - 20%. Kryterium doświadczenie oceniane na podstawie ilości przygotowanych i wydanych posiłków w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, obliczone według wzoru:

Dn

$D = \frac{\text{Dn}}{\text{Db}} \times 20 \text{ pkt}$

Db

gdzie:

D – liczba punktów przyznanych ofercie Wykonawcy,

Dn – największa ilość przygotowanych i wydanych posiłków w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, spośród ofert nieodrzuconych,

Db – ilość przygotowanych i wydanych posiłków w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert wskazana w ofercie badanej (ocenianej),

20 pkt – waga kryterium.

4. Osobą uprawnioną do kontaktów z Oferentami jest:

Pani: Lidia Runo, adres e-mail: [l.runo@mopsostrommaz.pl](mailto:l.runo@mopsostrommaz.pl)

5. Informacje dotyczące zawierania umowy:

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający wyśle do wybranego wykonawcy umowę w sprawie zamówienia.

.....

(Dyrektor)

W załączeniu:

1. Wzór formularza oferty.
2. Wzór oświadczenia.

**Zamawiający dokona wyboru oferty Oferenta, w oparciu o analizę wszystkich kryteriów oceny ofert. Niniejsze zaproszenie do składania ofert nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zawarcia umowy.**

**Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyn.**