

Szczecinek, dnia 08.03.2024 r.

Miejskie Centrum Wsparcia  
ul. Połczyńska 2A  
78-400 Szczecinek

MCW.261.9.2024.LP

## ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z art. 2 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.) do niniejszego postępowania nie stosuje się procedur przewidzianych w/w ustawą.

### 1. Przedmiot zamówienia:

1) Przedmiotem zamówienia jest: **Przygotowanie i dostarczanie posiłków do miejsca zamieszkania osobom uprawnionym na terenie Miasta Szczecinek w okresie od 01.04.2024 r. –do 31.03.2025 r.**

2) Opis przedmiotu zamówienia:

**Przygotowanie i dostarczanie posiłków do miejsca zamieszkania osobom uprawnionym na terenie Miasta Szczecinek w okresie od 01.04.2024 r. do 31.03.2025 r.**

1. Przedmiotem zamawianej usługi jest przygotowanie i dostarczanie do miejsc zamieszkania posiłków osobom uprawnionym na terenie Miasta Szczecinek, w okresie od 01.04.2024 r. do 31.03.2025 r.
2. Z posiłków korzystać będą osoby uprawnione, na podstawie decyzji wydanej przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Szczecinku, w szczególności osoby starsze i z niepełnosprawnością z terenu miasta Szczecinek.
3. Posiłki będą realizowane na terenie miasta Szczecinek i będą dostarczane do miejsc zamieszkania wskazanych przez Zamawiającego.
4. Posiłki obiadowe dla osób uprawnionych przygotowywane będą w lokalu gastronomicznym Wykonawcy.
5. Posiłki dostarczane do miejsc zamieszkania będą realizowane transportem Wykonawcy dostosowanym do przewozu żywności (posiadającym decyzję/ protokół zatwierdzający środek transportu przez SANEPID) i przewożone w odpowiednich jednorazowych pojemnikach obiadowych, zapewnionych przez Wykonawcę.
6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty dotyczące przygotowania i dostarczania do miejsc zamieszkania posiłków obiadowych.
7. Posiłek obiadowy składa się z dwóch dań – zupy i drugiego dania.
8. Porcja przewidziana na osobę (po obróbce termicznej) powinna wynosić nie mniej, niż:
  - a) zupa 400 ml
  - b) drugie danie składające się z:
    - 3 porcji pełnowartościowego białka (mięso / ryba, jajko) – 100 g,
    - dodatku węglowodanowego (ziemniaki/ kasza/ makaron/ryż) – 200 g,
    - w przypadku posiłku bezmięsnego (np. pyzy, kluski, kopytka, pierogi) porcja powinna wynosić 250g + dodatek warzywny lub owocowy 100 g
    - dodatku owocowo – warzywnego (surówka /owoc) – 100g, w przypadku, gdy obiad jest w postaci posiłku na słodko, np. pierogi, zamiast surówki konieczny jest dodatek owocowy, w postaci 1 sztuki owocu lub sosu owocowego,
9. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić co najmniej 3 posiłki mięsne w tygodniu oraz w piątek posiłek bezmięsny, w tym przynajmniej 2 x w miesiącu rybę.

10. Przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023 poz. 1448 z późn. zm.) jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.
11. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości, zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (typu mielonka) na rzecz całych sztuk mięsa. Posiłki powinny być urozmaicone, z wykorzystaniem produktów sezonowych i różnego sposobu ich przyrządzania. Dodatkowo podczas planowania posiłków należy uwzględnić pory roku (dania wysoko energetyczne zimą, lżejsze np. chłodniki w sezonie letnim).
12. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów z wyszczególnioną gramaturą porcji dla jednej osoby, na okres jednego tygodnia, który musi być zatwierdzony przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego. Zatwierdzony przez Zamawiającego jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia. Zamawiający ma prawo dokonywać korekty w jadłospisie, w przypadku niewłaściwych lub nagminnie powtarzających się tych samych potraw. Zmiana jadłospisu może być dokonana wyłącznie w uzasadnionych przypadkach, za zgodą Zamawiającego.
13. Wykonawca ma obowiązek dostarczania drogą elektroniczną jadłospisów na następny tydzień, przed rozpoczęciem okresu jego obowiązywania, a jeśli jest on dniem ustawowo wolnym od pracy, w dniu poprzedzającym wolny dzień.
14. Posiłki wydawane będą przez 6 dni w tygodniu tj. od poniedziałku do soboty (w wybrane przez osoby uprawnione dni tygodnia), z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, jednak przerwa w wydawaniu posiłków nie może być dłuższa niż dwa dni.
15. Posiłki na sobotę mogą być realizowane dnia poprzedzającego po wcześniejszym poinformowaniu Zamawiającego i podopiecznych korzystających z usługi.
16. Ilość posiłków dostarczanych do miejsc zamieszkania wynosi ok. 16 dziennie (na podstawie wykonania za 2023 rok).
17. Zamawiający zastrzega, iż ilość zamawianych posiłków może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od liczby osób uprawnionych oraz złożonej indywidualnie deklaracji (chęci) otrzymywania posiłków. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności z tytułu zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków.
18. Dostarczanie posiłków do miejsc zamieszkania osób uprawnionych odbywać się będzie pomiędzy godziną 11.00 a 15.00, w miarę możliwości o stałych porach. W sytuacji, gdy osoba uprawniona nie przyjmie lub odmówi przyjęcia posiłku, Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie poinformować Zamawiającego o niedostarczeniu posiłku oraz o powodach niedostarczenia posiłku.
19. Zamawiający zgodnie z zapotrzebowaniem może wskazać Wykonawcy tzw. podopiecznych priorytetowych (osoby leżące niesamodzielne), gdzie dostarczanie posiłków odbywać się będzie o stałych, ściśle określonych porach dopasowanych do grafiku pracy opiekunek środowiskowych, które będą odbierać posiłki ww. osobom uprawnionym.
20. Wykonawca informuje osoby uprawnione o przewidywanej porze dowozu posiłku w danym miesiącu oraz będzie informował osoby uprawnione o wszelkich ewentualnych zmianach.
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w zakresie poprawności przygotowania przez Wykonawcę jadłospisów, gramatury i jakości posiłków, w każdym czasie obowiązywania umowy. Nadzór nad jakością wydawanych posiłków sprawować będzie

- wyznaczony przez Zamawiającego pracownik. Wykonawca jest zobowiązany zabezpieczyć dodatkowo jeden posiłek więcej na wypadek kontroli.
22. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.
  23. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości z innych źródeł.
  24. Zamawiający będzie składał Wykonawcy ilościowe i imienne zamówienie na posiłki w formie wykazów zaprowiantowania, a ponadto systematycznie zgłaszał telefonicznie, lub e-mailem wszelkie zmiany.
  25. Zamawiający o zmianach ilości zamawianych na dany dzień posiłków będzie informował Wykonawcę telefonicznie lub e-mailem, najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 15.30. Przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamówionych wcześniej posiłków, do godziny 9.00 w dniu następnym o ile Wykonawca wyrazi zgodę na taką zmianę.
  26. W sytuacjach losowych tj. zgon czy pobyt w szpitalu wyprowiantowanie osób uprawnionych może nastąpić w dniu wydawania posiłków.
  27. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego wprowadzania wszelkich zmian do wykazu zaprowiantowania, który otrzymał od Zamawiającego.
  28. Ostatniego dnia miesiąca Zamawiający i Wykonawca sprawdzają ilościowy stan posiłków w wykazie zaprowiantowania za dany miesiąc i wyjaśniają ewentualne nieścisłości ustalając ostateczną liczbę wydanych posiłków.
  29. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego), na podstawie rozliczeń miesięcznych wykazów zaprowiantowania posiłków wg wzoru Załącznik nr 2 do umowy, Wypłata za wykonaną usługę, będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie do 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy, przelewem na jego konto bankowe.
  30. Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien:
    - a) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień,
    - b) przechowywać i pobierać, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, próbki pokarmowe ze wszystkich partii przygotowywanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
  31. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość produkowanej żywności przeznaczonej do zbiorowego żywienia oraz negatywne następstwa niezachowania obowiązujących w tym zakresie przepisów prawnych.
  32. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do żądania od Wykonawcy kopii aktualnych decyzji/ protokołów SANEPID z kontroli przeprowadzonych w miejscu przygotowania posiłków dla Zamawiającego.

### **ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY**

1. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędną wiedzę, umiejętności oraz kwalifikacje do wykonania przedmiotu niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z zachowaniem należytej staranności, z uwzględnieniem zawodowego charakteru swojej działalności przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
3. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

4. Podczas realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się:
- przygotowywać i wydawać lub/oraz przygotowywać i dostarczać, dowozić posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu,
  - zapewnić pracowników w liczbie zapewniającą sprawna obsługę,
  - zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi sprzęty i wyposażenie,
  - posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień,
  - świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
  - przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023 poz. 1448 z późn. zm.),
  - przestrzegać przepisów sanitarno – epidemiologicznych, BHP i p. poż oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,
  - dbać o czystość w trakcie przygotowywania, wydawania i dostarczania posiłków.

**2. Termin realizacji zamówienia: 01.04.2024 r. – 31.03.2025 r.**

**3. Kryteria oceny ofert:**

Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami w %:

C - cena brutto – 100%, sposób oceny: minimalizacja,

Oferty oceniane będą punktowo.

Maksymalna liczba punktów, jaką oferta może osiągnąć wynosi 100.

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{\text{of}}} * \text{waga } c$$

**C<sub>min</sub>** - najniższa zaoferowana cena spośród wszystkich badanych ofert

**C<sub>of</sub>** - cena zaoferowana w ofercie badanej

**Waga c** - 100 x 100%

4. Zamawiający dokona wyboru oferty, która okaże się najkorzystniejsza w oparciu o przyjęte kryteria oceny ofert.

**5. Inne istotne warunki zamówienia:**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1.1. nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1, art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy pzp oraz art. 7 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego; oświadczenie Wykonawcy.

1.2. spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

a) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej**, - Wykonawca spełni warunek, jeśli wykaze, że posiada:

- aktualną decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię zewnętrzną, w której Wykonawca będzie przygotowywał posiłki, do produkcji żywności;

- aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gospodarczej wydane przez właściwego Inspektora Sanitarnego potwierdzające, że Wykonawca objęty jest nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowania i dowozu posiłków;

b) **zdolności technicznej lub zawodowej** - Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaze:

– należycie wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje, **minimum jedną usługę polegającą na trwającej nieprzerwanie, przez okres co**

**najmniej 6 miesięcy, usłudze przygotowania i dostarczania posiłków** wraz z podaniem przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane należycie oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów;

2. Przed podpisaniem umowy Wykonawca, którego oferta uznana zostanie za najkorzystniejszą, zobowiązany będzie do wykazania, iż:

– dysponuje co najmniej **jednym samochodem** przystosowanym i dopuszczonym przez Stację Sanitarno – Epidemiologiczną do przewozu żywności; (np. dokument potwierdzający, dowód)

– dysponuje **lokałem gastronomicznym**, który spełnia wymagania sanitarno – epidemiologiczne; (np. umowa)

– posiada **Ubezpieczenia OC** odpowiedzialności z tytułu czynów niedozwolonych za szkody wyrządzone przy wykonaniu usługi z sumą gwarancyjną nie mniejszą niż 50.000,00 zł.

– potwierdza, że w tym okresie wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje, **minimum jedną usługę polegającą na trwającej nieprzerwanie, przez okres co najmniej 6 miesięcy, usłudze przygotowania i dostarczania posiłków** wraz z podaniem przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane należycie oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów (oświadczenie, referencje).

– dysponuje aktualną decyzją właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię zewnętrzną, w której Wykonawca będzie przygotowywał posiłki, do produkcji żywności;

#### **6. Miejsce i termin składania ofert:**

1) oferty w formie pisemnej należy składać do dnia **18.03.2024 r.**, do godz. **10:00** w siedzibie zamawiającego: Miejskie Centrum Wsparcia ul. Połczyńska 2A, 78-400 Szczecinek.

2) ofertę należy złożyć w kopercie z dopiskiem: „Oferta na: **Przygotowanie i dostarczanie posiłków do miejsca zamieszkania osobom uprawnionym na terenie Miasta Szczecinek w okresie od 01.04.2024 r. do 31.03.2025 r.**”

#### **7. Sposób przygotowania oferty:**

1) zaleca się, aby ofertę sporządzić na załączonym druku – Formularz ofertowy Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego.

2) oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania,

3) ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej,

4) oferta winna być podpisana przez osobę/y uprawnioną do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, wg dokumentów rejestrowych lub właściwego pełnomocnictwa,

5) cena brutto winna zawierać wszystkie koszty i składniki do wykonania zamówienia.

#### **8. Do oferty należy dołączyć:**

1) aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem

terminu składania ofert (w przypadku spółek cywilnych należy dołączyć odpis z CEiDG dot. każdego wspólnika wraz z kserokopią umowy spółki cywilnej poświadczoną za zgodność z oryginałem przez osoby do tego umocowane) - jeśli dotyczy;

- 2) oświadczenie, o niepodleganiu wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1, art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy pzp oraz art. 7 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego;

Przed podpisaniem umowy Wykonawca, którego oferta uznana zostanie za najkorzystniejszą, zobowiązany będzie do wykazania, iż:

- dysponuje co najmniej **jednym samochodem** przystosowanym i dopuszczonym przez Stację Sanitarno – Epidemiologiczną do przewozu żywności; (np. dokument potwierdzający, dowód).
- dysponuje **lokalem gastronomicznym**, który spełnia wymagania sanitarno – epidemiologiczne; (np. umowa).
- **Ubezpieczenia OC** odpowiedzialności z tytułu czynów niedozwolonych za szkody wyrządzone przy wykonaniu usługi z sumą gwarancyjną nie mniejszą niż 50.000,00 zł.
- potwierdzenie Wykonawcy, iż w tym okresie wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje, **minimum jedną usługę polegającą na trwającej nieprzerwanie, przez okres co najmniej 6 miesięcy, usłudze przygotowania i dostarczania posiłków** wraz z podaniem przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane należycie oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów.
- aktualną decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię zewnętrzną, w której Wykonawca będzie przygotowywał posiłki, do produkcji żywności;

**9.** W przypadku podpisania oferty przez osobę niewymienioną w dokumencie potwierdzającym uprawnienia do występowania w obrocie prawnym należy do oferty dołączyć pełnomocnictwo w oryginale lub poświadczony notarialnie wskazujące zakres pełnomocnictwa, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy.

#### **10. Osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami:**

1) Lidia Pieńkos, t. 798 724 846, e-mail: l.pienkos@mcw.szczecinek.pl

2) Aleksandra Karpińska, t. 798 724 786, e-mail: a.karpinska@mcw.szczecinek.pl

**11.** W przypadku dokonania wyboru przez Zamawiającego oferty Wykonawcy, udzielenie zamówienia wybranemu Wykonawcy nastąpi na podstawie umowy zawartej pomiędzy Zamawiającym, a wybranym Wykonawcą – z chwilą zawarcia tej umowy.

**12.** Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym etapie postępowania bez podania przyczyn i bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych z tego tytułu.

**13.** Zamawiający zastrzega sobie prawo zamknięcia postępowania bez wyboru którejkolwiek z ofert – na każdym etapie postępowania bez podania przyczyn i bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych z tego tytułu.

#### **14. Załączniki:**

1) Formularz oferty.

2) Wzór Umowy.

3) Oświadczenie, o niepodleganiu wykluczeniu.

4) Klauzula informacyjna.

.....  
podpis Dyrektora lub osoby upoważnionej