**Zaproszenie do składania ofert cenowych na „Przygotowanie i dostawę gorących dwudaniowych posiłków oraz naczyń jednorazowych w tym sztućców osobom uprawnionym w Ośrodku Dziennego Pobytu Osób Starszych i Mieszkań Chronionych w Górze” w okresie od 04 stycznia 2021 roku do 31 grudnia 2021 roku”.**

Postępowanie nie podlega przepisom Prawa zamówień publicznych (art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019r. poz. 1843 z późn. zm.), ze względu na wartość zamówienia nieprzekraczającą wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000 euro.

W postępowaniu mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.

**I. Nazwa i adres Zamawiającego:**

**Ośrodek Dziennego Pobytu Osób Starszych i Mieszkań Chronionych w Górze,**

**ul. Tadeusza Kościuszki 33-35,** 56 – 200 Góra.

Osobą upoważnioną do kontaktu w zakresie przedmiotowego zamówienia jest Katarzyna Maksymczuk, tel. 602675078, email: odposimch@gora.com.pl

**II. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest „Przygotowanie i dostawa gorących dwudaniowych posiłków oraz naczyń jednorazowych w tym sztućców osobom uprawnionym w Ośrodku Dziennego Pobytu Osób Starszych i Mieszkań Chronionych w Górze” w terminie od 04 stycznia 2021 roku do 31 grudnia 2021 roku.
2. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania posiłków do Ośrodka w planowanych dziennych ilościach maksymalnie do 30 posiłków dziennie.
3. Zamawiający w okresie styczeń – grudzień 2021r. planuje objąć dożywianiem łącznie maksymalnie do 30 podopiecznych dziennie przez okres ok. 252 dni, tj. łącznie ok. 7.560 posiłków.
4. Zamawiający w żaden sposób nie gwarantuje, że podane ilości zostaną osiągnięte w okresie trwania umowy. Podane ilości mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanych dostaw.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany (zmniejszenia lub zwiększenia) ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez podopiecznych. Wykonawca uwzględniać będzie przy przygotowaniu posiłków zmienione ilości, które zostaną zgłoszone przez upoważnionego pracownika w dniu poprzedzającym do godziny 12.00. Zamawiający zapłaci za rzeczywistą ilość dostarczonych posiłków.
6. W przypadku zamawiania mniejszych ilości posiłków, Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu roszczenia.
7. Każdy posiłek będzie składał się z:
	1. zupy i pieczywa - przy czym jedna porcja zupy musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 300 gramów;
	2. drugiego dania - przy czym jedna porcja drugiego dania musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 400 gramów, w tym mięso 100 gramów i surówka 100 gramów oraz ziemniaki lub zamiennie ryż, kasza, makaron. Raz w tygodniu danie barowe mogą stanowić pierogi, naleśniki z serem, kluski, pyzy itp, gołąbki lub krokiety w ilości 200 gramów.
8. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.
9. Kaloryczność każdego posiłku nie może być mniejsza niż 750 kcal.
10. Temperatura wydawanego posiłku winna mieścić się w granicach 63 – 75 stopni Celsjusza.
11. Wykonawca musi posiadać aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zezwalającego na prowadzenie działalności w zakresie objętym zamówieniem.
12. Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
13. Wykonawca zadba o czystość termosów w których odbywać się będzie transport posiłków.
14. Wykonawca będzie dostarczać posiłki środkiem transportu posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie żywienia cateringowego zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021).
15. Wykonawca zobowiązuje się przygotować i wydawać posiłki z należytą starannością przy zachowaniu odpowiednich warunków higieny.
16. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 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:
	1. jakości usług – w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając różnorodność diety z uwzględnieniem specyfiki żywienia osób starszych,
	2. cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów – przestrzegania zasad sanitarno – higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków,
	3. wyposażenia; stanu technicznego oraz sanitarnego pomieszczeń i urządzeń,
	4. personelu; badania lekarskie.
17. Przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłków przez Wykonawcę winno odbywać się zgodnie z obowiązującymi Zasadami Dobrej Praktyki Żywienia Zbiorowego oraz HACCP.
18. Wykonawca ma obowiązek pobierania próbek, wykonywania badań dostarczonej żywności oraz wdrażania działań naprawczych zgodnie z prawem żywieniowym, z uwzględnieniem kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych oraz poleceniami wydawanymi przez właściwy organ.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym, jak i kalorycznym. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
20. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie przestrzegania przepisów w zakresie wykonywanej usługi wymienionej w pkt.1
21. Wykonawca realizując niniejszą usługę odpowiada za przestrzeganie przepisów BHP, p.poż i higieniczno – sanitarnych.
22. W przypadku jakichkolwiek zastrzeżeń ze strony Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, bądź innych służb uprawnionych do przeprowadzenia kontroli obowiązek usunięcia nieprawidłowości i skutków z tym związanych obciążać będzie Wykonawcę.
23. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania we wskazane miejsce posiłków oraz naczyń jednorazowych ze sztućcami jednorazowymi dla wszystkich. Naczynia i sztućce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi. Koszt zakupu i dostarczania naczyń jednorazowych ponosi Wykonawca. Wykonawca dostarcza naczynia i sztućce minimum dzień przed wydawaniem posiłku.
24. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków we wszystkie dni robocze w godzinach pomiędzy 12.00 – 13.00.
25. Wykonawca zobowiązuje się do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku i wykazem alergenów na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia w ciągu 3 dni przed rozpoczęciem nowej dekady. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla Wykonawcy. Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu jednego tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego dania lub zupy.
26. Wykonawca zobowiązuje się do ponoszenia kosztów załadunku, transportu oraz rozładunku wszystkich dostaw posiłków w wskazane przez Zamawiającego miejsce.
27. Zamawiający ma prawo kontrolowania Wykonawcy w trakcie realizacji zamówienia.
28. Wykonawca zapewni odbiór resztek po posiłkach oraz dostarczy na nie pojemniki.
29. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednim zapleczem gospodarczym i osobowym na przygotowanie i dowóz gorących posiłków do Ośrodka.

**III. Termin realizacji zamówienia**

Termin realizacji umowy - od dnia wskazanego w umowie tj. od dnia 04 stycznia 2021r. do dnia 31 grudnia 2021r.

**IV. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków**

Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą spełniać następujące warunki udziału w postępowaniu:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień – są wpisani do Rejestru Zakładów podlegających urzędowi kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021).
2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie – wykażą, że w okresie ostatnich dwóch lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeśli okres prowadzenia jest krótszy - w tym okresie, wykonywali przynajmniej przez jeden rok usługi polegające na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków o łącznej wartości nie mniejszej niż 20.000 zł brutto rocznie z załączeniem dokumentów potwierdzających, że usługa została wykonana z należytą starannością.
3. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz wykażą podstawę dysponowania minimum dwoma samochodami służącymi do realizacji zamówienia posiadającymi aktualną opinię sanitarną Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia – wykażą, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę co najmniej 25.000 zł.
5. 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 jest zobowiązany udowodnić Zamawiającemu, iż 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 wykonywaniu zamówienia.
6. Na potwierdzenie spełnienia w/w warunków Zamawiający wymaga złożenia przez wykonawców pisemnych oświadczeń i dokumentów.

**V. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu**

1. Ofertę (odpowiednio wypełniony i podpisany formularz) – załącznik nr l.
2. Parafowany Projekt umowy – załącznik nr 2.
3. Oświadczenie Wykonawcy – załącznik nr 3.
4. Wykaz środków transportu i informacja o podstawie dysponowania tymi środkami – załącznik nr 4.
5. Wykaz zrealizowanych usług z ostatnich dwóch lat przed upływem składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, związanych z przedmiotem

zamówienia z podaniem przedmiotu wartości, dat wykonania i podmiotów na rzecz, których usługa była wykonana oraz załączeniem dowodów potwierdzających należyte wykonanie zamówienia – załącznik nr 5.

1. Dokumenty składane należy przedstawić w formie oryginału lub kserokopii poświadczonych za „zgodność z oryginałem" przez Wykonawcę. W przypadku składania elektronicznych kopii dokumentów powinny być one opatrzone przez wykonawcę bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą kwalifikowanego certyfikatu.

**VI. Sposób obliczenia ceny**

Cena winna zawierać wszystkie koszty niezbędne do poniesienia w celu realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami Zamawiającego i wszystkie składniki cenotwórcze, które są konieczne do uwzględnienia, aby przedmiot zamówienia realizowany był w sposób należyty, zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymaganiami Zamawiającego.

**VII. Kryteria oceny ofert. • cena – 100 % /minimalizacja/**

**VIII. Opis sposobu przygotowania ofert**

1. Oferta powinna być sporządzona w jednym egzemplarzu, z wykorzystaniem formularza (załącznik nr l ).
2. Do oferty Wykonawca powinien dołączyć oświadczenia i dokumenty wymienione w cz. V Zaproszenia do składania ofert, które stanowią integralną część oferty.
3. Wszystkie dokumenty powinny być składane w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
4. W przypadku podpisywania oferty przez osoby, których uprawnienie do występowania w imieniu wykonawcy nie wynika z dokumentów, należy dołączyć pełnomocnictwo lub jego kopię poświadczoną notarialnie.
5. Oferta oraz wszelkie inne oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie postępowania są jawne, z wyjątkiem – odrębnie i jednoznacznie wskazanych przez Wykonawcę – informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji ( art.l1 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Dz. U. z 2020r. poz. 1913).
6. Oferta cenowa powinna być sporządzona w języku polskim, na komputerze, maszynie do pisania, ręcznie długopisem. Oferty nieczytelne nie będą rozpatrywane.
7. Wszystkie strony oferty cenowej powinny być podpisane przez osobę uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy. Wszelkie strony oferty powinny być kolejno ponumerowane. Niespełnienie tego wymagania nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty, jednak wszelkie negatywne konsekwencje mogące wyniknąć z niezachowania tego wymagania, będą obciążały Wykonawcę.
8. Poprawki powinny być naniesione czytelnie przez skreślenie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej.
9. Jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć część zamówienia Podwykonawcy, zobowiązany jest wskazać w ofercie, którą część zamówienia zamierza powierzyć.
10. Każdy Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę.
11. Cena powinna być podana cyfrą i słownie w złotych polskich oraz obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
12. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
13. Ofertę cenową wraz z załączonymi dokumentami należy umieścić w zamkniętej kopercie z oznaczeniem:

**Ośrodek Dziennego Pobytu Osób Starszych i Mieszkań Chronionych w Górze, ul. Tadeusza Kościuszki 33-35, 56 – 200 Góra.**

**Oferta na ,,Przygotowanie i dostawę gorących dwudaniowych posiłków oraz naczyń jednorazowych w tym sztućców osobom uprawnionym w Ośrodku Dziennego Pobytu Osób Starszych i Mieszkań Chronionych w Górze w okresie od 04 stycznia 2021 roku do 31 grudnia 2021 roku”.**

**Nie otwierać przed dniem 11 grudnia 2020r. do godz. 10.15.**

**IX. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**

1. Ofertę wraz z załączonymi dokumentami należy złożyć: w siedzibie Ośrodka Dziennego Pobytu Osób Starszych i Mieszkań Chronionych, ul. Tadeusza Kościuszki 33-35, 56 – 200 Góra lub za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: odposimch@gora.com.pl, w terminie do 11 grudnia 2020r. do godz. 10.00.
2. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 11 grudnia 2020r. o godz. 10.15 w siedzibie Zamawiającego.
3. Wszelkie oferty wniesione po terminie zostaną zwrócone niezwłocznie Wykonawcom bez otwierania.
4. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców.

**X. Opis kryteriów którymi zamawiający będzie kierował się przy wyborze oferty z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert**

1. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu, zostanie dokonana na podstawie oświadczeń i dokumentów złożonych przez Wykonawców. Oświadczenia i dokumenty będą badane pod względem formalnoprawnym, ich aktualności, a także czy informacje w nich zawarte potwierdzają spełnienie wymagań Zamawiającego.
2. Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, którego oferta cenowa będzie przedstawiała najniższą cenę (100 punktów).

**XI. Odrzucenie oferty**

1. Jej treść nie odpowiada treści oferty cenowej Zamówienia;
2. Zawiera rażące błędy w obliczeniu ceny;
3. Przykładowy jadłospis nie spełnia wymagań wagowych i zawiera dania barowe typu: parówki, hamburgery, zapiekanki itp.

**XII. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione przez wykonawcę w celu zawarcia umowy**

1. Termin podpisania umowy zostanie określony w informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający wyznaczy wybranemu Wykonawcy termin podpisania umowy.
3. W przypadku zmiany osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, zmiany oznaczenia podmiotu itp. należy fakt ten zgłosić do Zamawiającego przed terminem wyznaczonym na zawarcie umowy i przekazać Zamawiającemu stosowne dokumenty potwierdzające te zmiany, w celu prawidłowego przygotowania przedmiotowej umowy.

**XIII. Istotne postanowienia umowy**

1. Złożenie oferty oznacza przyjęcie przez Wykonawcę warunków umowy, stanowiącej załącznik nr 2.
2. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności prawnej ani finansowej za niezrealizowane zamówienie w całości.
3. Zamawiający zastrzega możliwość dokonania zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty cenowej na podstawie, której wybrano Wykonawcę polegającej na: zmianie terminu realizacji zamówienia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego jak również Wykonawcy lub zmianie liczebności posiłków dziennie wynikającej ze zmiany liczby osób uprawnionych na mniejszą oraz wystąpienia zdarzeń losowych.
4. Zamawiający zastrzega, że niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zawarcia umowy, w przypadku kwoty jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację usługi lub innych przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

 Kierownik

 Ośrodka Dziennego Pobytu Osób Starszych

 i Mieszkań Chronionych w Górze

 Katarzyna Maksymczuk