Łubianka, dnia  **18.01.2024** r.

Znak: **GOPS.271.2.2024**

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

postępowanie prowadzone jest w celu udzielenia zamówienia publicznego, którego wartość nie przekracza 130 000 zł netto

1. **ZAMAWIAJĄCY**:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Łubiance, ul. Bydgoska 10, 87-152 Łubianka, powiat toruński, województwo kujawsko – pomorskie **zaprasza do złożenia oferty:** na **catering – wyżywienie dla podopiecznych Dziennego Domu Pobytu (DDP) w Bierzgłowie.**

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

**1. Opis przedmiotu zamówienia**

1) Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu dziennego wyżywienia - dwudaniowego obiadu dla maksymalnie 20 uczestników Dziennego Dom Pobytu w Gminie Łubianka (Bierzgłowo, ul, Ziętarskiego 22, 87-152 Łubianka).

2) Przewiduje się dofinansowanie na realizację ww. zadania z Programu Wieloletniego Senior+ na lata 2021-2025.

3) Realizacja przedmiotu zamówienia polegać będzie w szczególności na:

a) przygotowaniu i dostarczaniu gotowych posiłków dla podopiecznych Dziennego Dom Pobytu w Gminie Łubianka (Bierzgłowo, ul, Ziętarskiego 22, 87-152 Łubianka),

b) dostarczaniu posiłków dla uczestników projektu w pojemnikach zapewniających zachowanie temperatury wymaganej przez Zamawiającego oraz zachowanie odpowiednich warunków sanitarno – higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywieniu,

c) dowiezieniu posiłków nie wcześniej niż 15 minut przed planową porą podania, czyli: obiad godz. 12:45; czas podania posiłku godz. 13:00. Na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji pracy, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach. W wyjątkowych sytuacjach, po wcześniejszym uzgodnieniu, dowóz może się odbywać w innych godzinach, np. ze względu na uroczystości organizowane w Dziennym Domu Pobytu, wycieczki itp. O wszelkich zmianach Wykonawca będzie informowany z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem.

d) obowiązki opisane powyżej będą wykonywane codziennie, w dni robocze od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).

4) Przewidywana maksymalna ilość posiłków (porcji) w ciągu trwania umowy wynosi: obiady dwudaniowe – 4560 posiłków (szacowana/ prognozowana ilość posiłków: średnio 20 posiłków dziennie x średnio 228 dni roboczych w roku[[1]](#footnote-1)),

5) Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w związku ze zmienną frekwencją uczestników placówki. Ilość może również ulec zmianie np. w związku z jego zamknięciem, którego wcześniej Zamawiający nie był w stanie przewidzieć, a także w związku z sytuacją pandemiczną. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia w trakcie realizacji zamówienia zmiennego dziennego zapotrzebowania na ilości posiłków.

6) Zamawiający będzie informował o ilości zamówionych obiadów do godz. 8.00 w dniu realizacji zamówienia.

7) Zamawiający przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydawanych dziennie posiłków może ulec zmniejszeniu maksymalnie o 40 % od przewidywanej liczby posiłków, o której mowa w pkt 4 powyżej.

8) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki spełniające wymagania Zamawiającego na swój koszt z innych źródeł.

9) W przypadku, gdy Wykonawca w danym dniu nie dostarczy posiłków w czasie umożliwiającym podanie go w godzinach określonych w pkt 3 lit. c) powyżej lub nie dostarczy posiłków spełniających wymagania określone w przedmiocie zamówienia (np. ilość, gramatura, temperatura, jakość np. smak, zapach, wygląd posiłku), Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo odmówienia przyjęcia zamówienia i zakupu posiłków u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.

10) Wykonawca jest zobowiązany przygotować posiłki w zakładzie posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dostarczy je do Dziennego Domu Pobytu w stanie gotowym do spożycia.

11) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków – zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

12) Wykonawca będzie dbał o właściwy stan dostarczanych posiłków tj. w odpowiedniej temperaturze: zupa min. 75°C, drugie danie min. 65°C, napoje gorące min. 80°C, napoje zimne maksymalnie 14°C, sałatki i surówki maksymalnie 8°C.

13) Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo przez upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków.

14) Zamawiający wymaga, aby osoby dostarczające posiłki i dostawy posiłków były realizowane przy zachowaniu zaleceń higieniczno-sanitarnych w celu zapobieżenia zakażeniom w tym m.in. koronawirusem SARS-CoV-2 (jeśli dotycz).

15) Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu jadłospis do akceptacji. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki wg zróżnicowanych jadłospisów. Posiłki muszą być urozmaicone, nie mogą powtarzać się częściej niż co 7 dni (następujących po sobie). Okres niepowtarzalności gorącego posiłku (zestawu) stanowi kryterium oceny ofert.

16) Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać i dostarczać posiłki o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP a także ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2024 roku, poz. 1448 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP. Posiłek powinien być przygotowany w dniu jego wydania według zasad racjonalnego żywienia. Kaloryczność posiłków powinna być zgodna z normami ustalonymi przez Instytut Żywienia i Żywności dla osób dorosłych

17) Specyfikacja posiłków:

a) obiad – dwudaniowy gorący posiłek i napój, w skład którego wchodzi:

- codziennie: zupa różnego rodzaju na wywarze mięsnym lub warzywnym/zupa krem min. 350 ml/osobę + min. 80 g/osobę dodatku skrobiowego/pieczywo min. 50g/osobę,

- codziennie drugie danie, w skład którego wchodzi: dodatek skrobiowy min. 200g/osobę – codziennie, danie główne (potrawy z mięsa, ryb, zwierząt rzeźnych, drobiu), w tym: dania mączne – 1 raz w tygodniu min. 300g/osobę, dania półmięsne lub warzywne – 1 raz w tygodniu min. 300g/osobę, danie mięsne/danie mięsne w sosie – 3 razy w tygodniu, min. 100g/osobę, dodatek warzywny: surówka, sałatka, warzywa gotowane – codziennie 80 – 100g/osobę oraz napój: kompot lub sok min. 250ml/osobę – codziennie,

18) Gramatura dostarczonych posiłków nie może być mniejsza niż gramatura wskazana przez Zamawiającego.

19) Produkty wykorzystywane do tzw. „obkładu” - tzn. układane na pieczywie (np. szynka, kiełbasa, ser żółty itp.) oraz pieczywo, z wyłączeniem bułek, muszą być pokrojone.

20) Posiłki powinny być przygotowane tylko i wyłącznie ze świeżych (sezonowych i nieprzeterminowanych) produktów/komponentów z uwzględnieniem prawidłowych wartości odżywczych i kalorycznych. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z surowców najwyższej jakości, naturalnych, zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych).

21) Wykonawca, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku, Nr 80, oz. 545) zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich partii przygotowanych i dostarczanych 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 bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

22) Posiłki przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, tygodniowy jadłospis powinien zawierać 2 posiłki mięsne duszone, 2 mięsne pieczone i 1 posiłek mączny/jarski, bez mięsa. Zabrania się dostarczania gotowych wyrobów garmażeryjnych oraz wyklucza się stosowania półproduktów, sosów i zup typu instant, gotowych produktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.).

23) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych tj. konserwantów, zagęszczaczy, sztucznych barwników lub sztucznych aromatów,

b) wyklucza się posiłki typu Fast Food oraz z mięsem MOM,

c) do przygotowania posiłków 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, cukru i soli,

d) w posiłkach należy unikać dodawania cukru i syropów owocowych na bazie cukru, jak np. syrop glukozowo – fruktozowy,

e) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno – mięsnym,

f) bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku uczestników (osoby starsze i niepełnosprawne) i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywienia i Żywności.

24) Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.

25) Mycie i dezynfekcja naczyń transportowych (m.in. termosów), w których dostarczana będzie żywność należy do Wykonawcy. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego i ponosi tym samym pełną odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz koszty z tym związane zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2012 roku o odpadach (Dz. U. 2023 roku, poz. 1587 z późn. zm.). Wykonawca zapewni we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

26) Zamawiający zwróci Wykonawcy naczynia, o których mowa powyżej z obiadu najpóźniej w dniu następnym po dostarczeniu śniadania.

27) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi, tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno - sanitarnymi i porządkowymi.

28) Wykonawca jest zobowiązany posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

29) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

30) Rozliczenie za realizację zamówienia odbywać się będzie raz w miesiącu na podstawie faktycznej liczby zamówionych i dostarczonych posiłków. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia. Faktura VAT zostanie wystawiona na podstawie przedstawionych po zakończeniu każdego miesiąca wykazów dostarczonych posiłków, tj. w terminie do 5 dni roboczych po upływie danego miesiąca.

31) Przez cały okres trwania umowy obowiązuje cena jednostkowa brutto za obiad (dwudaniowy) (zgodnie ze złożoną ofertą)

32) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność materialną za szkody powstałe na skutek niewłaściwego wykonania umowy.

33) Przedmiot zamówienia obejmuje również wszystkie obowiązki Wykonawcy wymienione w projektowanych postanowieniach umowy.

**2. Wspólny Słownik Zamówień (kody CPV**), w tym w szczególności:

- CPV 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

- CPV 55322000-3 Usługi gotowania posiłków

- CPV 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

- CPV 55521200-0 Usługi dowożenia posiłków

1. **MIEJSCE I TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:**
2. Miejsce wykonania zamówienia: **gmina Łubianka - Dzienny Domu Pobytu w Bierzgłowie.**
3. Przedmiot zamówienia należy zrealizować (w terminie): **od momentu zawarcia umowy, jednak nie wcześniej niż od 05.02.2024 r. i nie dłużej niż do 31.12.2024 r.**
4. **MIEJSCE, TERMIN, FORMA SKŁADANIA OFERT:**
5. Ofertę wraz z wymaganymi/wskazanymi załącznikami (jeżeli dotyczy) sporządzić należy w języku polskim, na formularzu ofertowym załączonym do zapytania.
6. Ofertę (w kwocie brutto z wyszczególnieniem VAT) należy złożyć/przesłać do Zamawiającegoz dopiskiem „**Wyżywienie dla podopiecznych Dziennego Domu Pobytu w Bierzgłowie**” na adres e-mail: gops@lubianka.pl lub bezpośrednio (osobiście, za pośrednictwem posłańca/ kuriera itp.) do siedziby GOPS-u (**uwaga!** Liczy się data i godzina faktycznego dostarczenia oferty do siedziby Zamawiającego - na adres ul. Bydgoska 10, 87-152 Łubianka, a nie data stempla pocztowego nadania listu) w terminie do dnia **26.01.2024 r. do godz. 09:30**.

**UWAGA! Zamawiający wymaga wskazania przez Wykonawcę w formularzu ofertowym wyłącznie cen jednostkowych.**

1. **Oferta wraz z załącznikami** musi zostać sporządzona w języku polskim (dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, wystarczające jest tłumaczenie Wykonawcy) i złożona w postaci:
	1. czytelnego skanu podpisanego dokumentu lub
	2. elektronicznej, podpisanej: kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem osobistym lub podpisem zaufanym pod rygorem nieważności lub
	3. oryginału dokumentu (w przypadku składania oferty bezpośrednio do siedziby Zamawiającego.
2. Formularz ofertowy oraz załączniki muszą być podpisane przez osobę/y składającą/ce Ofertę. **Do Oferty należy dostarczyć (zawartość oferty)**:

- pełnomocnictwo/ upoważnienie do reprezentowania Wykonawcy, o ile prawo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą lub ogólnodostępnych baz/ rejestrów. Treść pełnomocnictwa powinna jednoznacznie określać czynności, co do wykonywania, których pełnomocnik jest upoważniony.

*Zamawiający przewiduje możliwość uzupełnienia powyżej wskazanych dokumentów w przypadku, gdy Wykonawca nie załączy ich wraz z ofertą.*

1. Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego. Oferty złożone po terminie oraz niezgodnie ze sposobem złożenia określonym w zapytaniu nie będą rozpatrywane.
2. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, dokumentów lub oświadczeń.
3. Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek i inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentacji zamówienia, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.
4. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni licząc od dnia, w którym upływa dzień na składanie ofert.
5. **OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY:**
6. Na załączonym formularzu ofertowym (jeżeli Zamawiający załącza formularz do zapytania), należy przedstawić cenę brutto **(jednostkową)** za wykonanie przedmiotu zamówienia oraz podać wysokość stawki podatku VAT.

*Wartość cenową należy podać w złotych polskich cyfrą – z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz słownie.*

Cena winna zawierać wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia. Wykonawca kalkuluje cenę ryczałtową w oparciu o niniejsze zapytanie ofertowe (opis przedmiotu zamówienia) wraz z załącznikami. W wycenie oferty należy uwzględnić wszystkie niezbędne elementy i przewidywane koszty związane z realizacją zadania. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za zbadanie z należytą starannością obiektu oraz za uzyskanie informacji w odniesieniu do przedmiotu zamówienia wszelkich warunków oraz zobowiązań, które w jakikolwiek sposób mogą wpłynąć na wartość lub charakter oferty.

**Zamawiający nie dopuszcza zmiany ceny jednostkowej wskazanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie w trakcie realizacji usługi.**

1. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2023 r. poz.1570 z późn. zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. Wówczas w ofercie, wykonawca ma obowiązek:
	1. poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
	2. wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
	3. wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
	4. wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
2. **KRYTERIUM WYBORU OFERTY:**
3. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami i odpowiadającymi im znaczeniami oraz w następujący sposób będzie oceniał spełnienie kryteriów (w trakcie oceny kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom przyznawane są punkty za niniejsze kryteria według następujących zasad):
* **Kryterium nr 1: cena brutto – waga (udział % w ocenie): 80,00 %**
	+ Cena oferty brutto (z podatkiem VAT) za realizację przedmiotu zamówienia, na którą powinny składać się wszelkie koszty ponoszone przez Wykonawcę – całkowita cena oferowana za realizację przedmiotu zamówienia:
	+ W kryterium „cena brutto” Wykonawca może otrzymać maksymalnie 80,00 punktów,
* **Kryterium nr 2: niepowtarzalność gorącego posiłku – zestawu dań (udział % w ocenie): 20,00 %**
	+ W ramach kryterium „Niepowtarzalność gorącego posiłku – zestawu dań” oceniane będzie zaoferowanie przez Wykonawcę w swojej ofercie przygotowywanie posiłków w sposób zapewniający niepowtarzalność gorącego posiłku (zestawu dań) w każdym miesiącu przez kolejne dni (następujące po sobie) w każdym miesiącu realizacji zamówienia.
	+ Kryterium „niepowtarzalność gorącego posiłku – zestawu dań będzie oceniane na podstawie wskazanego przez Wykonawcę ilości dni niepowtarzalności posiłku (zestawu dań) w formularzu oferty, a ilość punktów obliczana będzie zgodnie z poniższym zestawieniem:

|  |  |
| --- | --- |
| **Niepowtarzalność gorącego posiłku – zestawu dań,** liczona w pełnych dniach: | **Punktacja (ilość****punktów przyznana****ofercie):** |
| 7 dni | 0,00 pkt (0,00%) |
| 8 – 9 dni | 5,00 pkt (5,00%) |
| 10 – 11 dni | 10,00 pkt (10,00%) |
| 12 – 13 dni | 15,00 pkt (15,00%) |
| 14 – 15 dni lub więcej dni | 20,00 pkt (20,00%) |

* + W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę okresu niepowtarzalności posiłku (zestawu dań) krótszego niż 7 dni, Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy jako niezgodną z zapytaniem ofertowym. W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę większej ilości dni niepowtarzalności posiłku niż 15 dni rozumie się, iż Wykonawca zobowiązuje się do niepowtarzalności posiłków w podanej przez niego ilość dni w poszczególnych miesiącach.
	+ Zamawiający oceniając kryterium będzie brał pod uwagę zadeklarowany przez Wykonawcę okres niepowtarzalności gorącego posiłku (zestawy dań) w każdym miesiącu realizacji zamówienia.
	+ Okres niepowtarzalności posiłku (zestawu dań) należy podać w pełnych dniach.
	+ W kryterium „niepowtarzalność gorącego posiłku (zestawu dań)” Wykonawca może otrzymać maksymalnie 20,00 punktów.
1. Ocenie zostanie poddana cena oferty brutto za realizację przedmiotu zamówienia obliczona przez Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz niepowtarzalność gorącego posiłku – zestawu dań.
2. Maksymalna liczba punktów wynosi 100,00. Uzyskana liczba punktów (łączna w ramach ww. kryteriów) zaokrąglana będzie do drugiego miejsca po przecinku. Łączną ocenę punktową oferty stanowi suma iloczynów punktów w poszczególnych kryteriach i przypisanych im procentowo znaczeń. Przyznawanie ilości punktów poszczególnym ofertom odbywać się będzie wg następującej zasady:

**Liczba punktów = LC + LP**

gdzie:

**LC**– **liczba punktów przyznana ofercie w kryterium cena**= (*najniższa zaproponowana cena ofertowa brutto / badana cena ofertowa brutto) x 80,00% x 100,00 punktów*

**LP**– **liczba punktów przyznana ofercie w kryterium niepowtarzalność gorącego posiłku – zestawu dań**

1. Wynik - oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie oceniona, jako najkorzystniejsza, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Łączną ocenę punktową oferty stanowi suma iloczynów punktów w poszczególnych kryteriach i przypisanych im procentowo znaczeń. Za ofertę najkorzystniejsza uznana zostanie oferta o najwyższej łącznej ocenie punktowej. Pozostałym Wykonawcom przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów.
2. W przypadku, gdy nie da się wyłonić oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że minimum dwie oferty mają równą liczbę punktów, Zamawiający zastosuje właściwą procedurę określoną w *art. 248 ustawy Pzp*.
3. **INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ:**
4. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, i/lub osobiście i/lub za pomocą faksu i/lub pocztą elektroniczną.
5. **OSOBA DO KONTAKTU:**

**1.** Osoba wyznaczona do kontaktu:

- w zakresie opisu przedmiotu zamówienia – **Iwona Szpejankowska - Kierownik** Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łubiance – tel. 530 443 354, e-mail: gops@lubianka.pl

- w zakresie procedury - **Tomasz Szreiber** – tel. 603 416 256, e-mail: gops@lubianka.pl

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie istotnych warunków udzielenia zamówienia pod adresem mailowym: gops@lubianka.pl i/lub pisemnie w godzinach pracy Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łubiance.
2. **SPOSÓB ROZLICZEŃ:**
3. Płatność za wykonane zadanie będzie dokonywane comiesięcznie na warunkach określonych w projekcie umowy.
4. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia dokonywane będą w PLN.
5. **DODATKOWE UWAGI:**
6. Niniejsze postępowanie prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach Zamawiającego. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności i nie podlega przepisom ustawy Prawo zamówień publicznych.
7. Do prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom żadne środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych tj. odwołanie, skarga.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zapytania ofertowego przed upływem terminu do składania ofert. Wszelkie zmiany treści zapytania ofertowego oraz wyjaśnienia udzielone na zapytania Wykonawcy stają się integralną częścią zapytania ofertowego i są wiążące dla Wykonawców.
9. Złożenie zapytania ofertowego nie jest równoznaczne z udzieleniem zamówienia.
10. Zamawiający zastrzega, że może unieważnić postępowanie bez podawania przyczyny.
11. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

a) została złożona po terminie składania ofert;

b) w stosunku do Wykonawcy zachodzą przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 w związku z art. 7 ust. 9 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2023 poz. 1497) [[2]](#footnote-2);

c) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów;

d) jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia;

e) nie została sporządzona lub przekazana w sposób zgodny z wymaganiami technicznymi oraz organizacyjnymi sporządzania lub przekazywania ofert przy użyciu środków komunikacji elektronicznej określonymi przez zamawiającego;

f) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;

g) została złożona w warunkach czynu nieuczciwej konkurencji w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;

h) wykonawca w wyznaczonym terminie zakwestionował poprawienie omyłki polegającej na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodującej zmiany w treści oferty;

i) wykonawca nie wyraził pisemnej zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zostanie powiadomiony pisemnie lub telefonicznie o wyborze jego oferty oraz o terminie i miejscu podpisania (zawarcia) umowy.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od podpisania umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.
3. **ZAŁĄCZNIKI (fakultatywnie):**
4. Formularz oferty
5. Wzór umowy
6. Klauzula RODO

**Kierownik Gminnego Ośrodka**

**Pomocy Społecznej w Łubiance**

**/-/ *Iwona Szpejankowska***

1. **228 dni** **roboczych** przy założeniu rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia począwszy od 05.02.2024 r. [↑](#footnote-ref-1)
2. *Zgodnie z treścią 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, zwanej dalej „ustawą”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:*

*1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;*

*2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;*

*3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.* [↑](#footnote-ref-2)