

ZAPYTANIE OFERTOWE
o wartości szacunkowej nieprzekraczającej kwoty 30 000 EURO

Zamawiający: Gmina Nowa Ruda - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie
57-400 Nowa Ruda, ul. Niepodległości 2, tel.: 74 872 45 72, e-mail: poczta@gops.nowaruda.pl

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej z siedzibą w Nowej Rudzie przy ul. Niepodległości 2,
57-400 Nowa Ruda**

ZAPRASZA

do składania ofert cenowych na wykonanie zadania pn. :

„Dostawa obiadów dla osób dorosłych na całym terenie Gminy Nowa Ruda w okresie od 02 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r.”

Wartość przedmiotowego zamówienia jest mniejsza od wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro, w związku z powyższym do niniejszego zapytania nie znajdują zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 z późn. zm.).

I. Nazwa zamówienia:

„Dostawa obiadów dla osób dorosłych na całym terenie Gminy Nowa Ruda w okresie od 02 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r.”

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia w okresie od 02 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r. jest :

1) dostawa obiadów dla osób dorosłych na całym terenie Gminy Nowa Ruda.

Zamawiający zastrzega, iż ilość obiadów w okresie obowiązywania umowy ma charakter orientacyjny i nie stanowi dla Zamawiającego zobowiązania do zakupu obiadów w konkretnej ilości. Ilość obiadów uzależniona jest od ilości osób dorosłych faktycznie korzystających z posiłków.

2. Kody CPV zamówienia :

przygotowywanie posiłków –55321000-6

dowózienie posiłków – 55520000-1

usługi gotowania posiłków - 55322000-3

3. Wykonanie przedmiotu zamówienia odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni robocze w okresie od 02 stycznia 2026 r. do dnia 31 grudnia 2026 r.

4. Temperatura dostarczanych obiadów nie może być niższa niż 63 °C.

5. Na obiad składa się zupa i drugie danie.

6. Wymagania Zamawiającego wobec Wykonawcy w zakresie przygotowywania obiadów :

Wartość kaloryczna obiadów: 1000 - 1100 kcal;

Zupy:

przygotowywane na wywarze mięsnym z dużą ilością warzyw, np. jarzynowa, pomidorowa, kalafiorowa, fasolowa, grochówka, barszcz biały, barszcz czerwony, żurek itp. – 450 g,

Drugie dania:

Drugie dania winny składać się z 3 rodzajów produktów:

- 1/ produktów białkowych pochodzenia zwierzęcego (Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników, np. jaj, serów, ryb),
- 2/ produktów objętościowych (ziemniaki, kasze, makaron, ryż),
- 3/ produktów owocowo-warzywnych, z uwzględnieniem warzyw i owoców surowych.

Obiady winny zawierać:

- 1/ białko – ok. 10-20%,
- 2/ węglowodany – ok. 50-55% ,
- 3/ tłuszcze – ok. 30-35%.

Obiady muszą spełniać następujące warunki:

- jeden raz w tygodniu obiady z rybą: ryba – 150 g, dodatek w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu lub makaronu – 150 g i surówek lub jarzyn gotowanych – 100 g,
- dwa razy w tygodniu obiady bezmięsne: naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, racuchy, krokiety, dania z makaronem, krokiety, gołąbki - 400 g,
- dwa razy w tygodniu obiady mięsne: udko z kurczaka, kotlet schabowy, kotlet z fileta z indyka lub kurczaka, kotlet mielony, gulasz mięsny – 150 g, dodatek w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu lub makaronu – 150 g i surówek lub jarzyn gotowanych – 100 g,
- powinny być urozmaicone i o wysokiej jakości odżywczej,
- muszą posiadać wartość energetyczną zgodną z normą żywieniową, muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego (wg Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych punktów kontroli HACCP). Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości muszą spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży,
- muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość obiadów zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym. Obiady mają być przygotowane z komponentów zakupionych przez Wykonawcę. Do przygotowania obiadów należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi. Należy uwzględnić wartość kaloryczną i odżywczość dla osób dorosłych uzgodnione z dietetykiem. Wyklucza się posiłki na bazie Fast Food.

Wskazane jest zapewnienie korzystającym z dożywiania sezonowych owoców. Zamawiający nie dopuszcza stosowania w przygotowywanych obiadach półproduktów sojowych i ziemniaków w formie gotowego puree.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości zwiększania przez wykonawcę kaloryczności obiadów poprzez stosowanie zwiększonych porcji produktów objętościowych /np. ziemniaki, pieczywo/.

III. Szczegółowy zakres zadania

1. Wykonanie przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w dni robocze w okresie od 02 stycznia 2026 r. do dnia 31 grudnia 2026 r.
2. Cena dostarczanych obiadów będzie niezmienna przez cały okres wykonania zamówienia.
3. Ilość obiadów jest orientacyjna i może ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego. Konkretna ilość obiadów, które będą dostarczane w danym dniu będzie zamawiana z 24 godzinnym wyprzedzeniem (telefonicznie lub na piśmie).
4. Zamawiający nie poniesie żadnych konsekwencji w związku ze zmniejszeniem ilości zamówionych obiadów.
5. obiady winny być dostarczane do miejsca zamieszkania danej osoby, pod wskazany adres.
6. Wydawanie obiadów ma odbywać się w miejscu zamieszkania wskazanej osoby uprawnionej do otrzymania posiłku.
7. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw obiadów. Oferowana przez Wykonawcę cena ma zawierać w sobie wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu w okresie wykonania zamówienia.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
9. Wykonawca będzie przekazywał zamawiającemu jadłospis miesięczny z tygodniowym wyprzedzeniem. Jadłospis winien zawierać gramaturę wszystkich produktów składających się na konkretny obiad. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności obiadów w ciągu jednego tygodnia. Jadłospisy winny być zatwierdzone i podpisane imieniem i nazwiskiem przez dietetyka posiadającego odpowiednie uprawnienia.
10. Porcjowaniem i wydawaniem obiadów zajmować się będzie Wykonawca. Wykonawca jest odpowiedzialny za czystość pojemników, w których odbywać się będzie transport obiadów.
11. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Kierownikiem Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie.
12. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

IV. Warunki udziału w postępowaniu wraz z ich opisem oraz oświadczenia i dokumenty, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy :

- 1) są uprawnieni do wykonywania działalności będącej przedmiotem zamówienia,
- 2) posiadają doświadczenie w zakresie realizacji co najmniej jednego zamówienia, którego zakres obejmował przygotowanie, dostawę i wydawanie posiłków dla co najmniej 20 osób dziennie w okresie 2018-2025 r.

Uwaga:

Na potwierdzenie spełnienia tego warunku Wykonawca ma przedstawić wykaz zrealizowanego co najmniej jednego zamówienia wraz z podaniem:

- a/ wartości,
- b/ przedmiotu zamówienia,
- c/ dat wykonania (od-do),
- d/ podmiotu, na rzecz którego usługi zostały wykonane,
- e/ miejsca wykonania zamówienia,
- f/ liczba wydanych posiłków dziennie.

- 3) posiadają aktualną decyzję Państwowego Inspektoratu Sanitarnego o dopuszczeniu zakładu do prowadzenia działalności w zakresie: produkcji i obrotu żywnością oraz dostarczania żywności dla odbiorców zewnętrznych (catering),
- 4) dysponują środkami transportu do przewozu żywności,
- 5) zatrudniają co najmniej jedną osobę uprawnioną zgodnie z obowiązującymi przepisami do przygotowania i transportu posiłków (posiada aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, prawo jazdy).

Uwaga:

Wykonawca ma złożyć oświadczenie, w którym przedstawi wykaz środków transportu dopuszczonych do przewozu żywności, którymi będzie dysponował w okresie realizacji zamówienia oraz oświadczenie, w którym przedstawi wykaz osób, którymi będzie posługiwał się przy wykonaniu przedmiotu zamówienia,

- 6) posiadają lub będą posiadać tytuł prawny do lokalu, w którym będą wydawane na wynos obiady dla osób dorosłych na całym terenie Gminy Nowa Ruda.

V. Termin i miejsce wykonania zamówienia:

- 1) Termin: w okresie od dnia 02 stycznia 2026 r. do dnia 31 grudnia 2026 r.,
- 2) miejsce: wskazane przez Zamawiającego tj. miejsce zamieszkania osoby uprawnionej do otrzymania posiłku.

VI. Rodzaje i opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty

1. Wykonawca przedstawi w ofercie cenę jednostkową brutto, netto oraz kwotę VAT podając je w zapisie liczbowym i słownie oraz cenę całkowitą brutto, cenę całkowitą netto, kwotę VAT obejmującą całość przedmiotu zamówienia, podając je w zapisie liczbowym i słownie, zgodnie z wzorem oferty.

Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zadania, w tym podatek VAT w ustawowej wysokości, a także inne koszty niezbędne do zrealizowania pełnego zakresu zamówienia. Cena oferty ma być wyrażona w PLN zgodnie z polskim systemem płatniczym, z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

2. Na ocenę oferty składa się :

- 1/ cena jednostkowa brutto,
- 2/ pozytywne referencje za wykonanie podobnego zamówienia, jak zamówienie będące przedmiotem postępowania, w tym za jakość dostarczanych obiadów.

3. Zamawiający wymaga, by Wykonawca przedstawił co najmniej jedno pozytywne referencje za

wykonanie podobnego zamówienia, jak zamówienie będące przedmiotem postępowania, w tym za jakość dostarczanych obiadów.

4. Złożone oferty oceniane będą według następujących kryteriów:

1/ cena jednostkowa brutto - waga kryterium – 95 %

2/ pozytywne referencje za wykonanie podobnego zamówienia, jak zamówienie będące przedmiotem postępowania, w tym za jakość dostarczanych obiadów – waga kryterium -5%.

5. Sposób oceny ofert Zamawiający ustalił następująco:

1) ofercie o najniższej cenie przyznana zostanie maksymalna ilość punktów (100), pozostałym zaś ofertom przyznana zostanie odpowiednia ilość punktów obliczona na podstawie następującego wzoru :

$$\text{ilość punktów oferty badanej} = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena w ofercie badanej}} \times 100$$

przy założeniu, że do wyliczeń brana będzie pod uwagę wartość całkowita brutto oferty za wykonanie całości usługi.

2) ofercie zawierającej najwięcej pozytywnych referencji za wykonanie podobnego zamówienia, jak zamówienie będące przedmiotem niniejszego postępowania, w tym za jakość dostarczanych obiadów, przyznana zostanie maksymalna ilość punktów (100), pozostałym zaś ofertom przyznana zostanie odpowiednia ilość punktów obliczona na podstawie następującego wzoru:

$$\text{ilość punktów oferty badanej} = \frac{\text{liczba referencji oferty badanej}}{\text{najwyższa liczba referencji}} \times 100$$

Suma punktów uzyskana przez ofertę zostanie przemnożona przez wagi obydwu kryteriów.

Wybrana zostanie oferta, która uzyska łącznie największą ilość punktów.

W toku oceny ofert Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wszystkich wyników do dwóch miejsc po przecinku.

VII. Określenie sposobu, terminu i miejsca składania ofert:

1) oferty wraz z wymaganymi załącznikami należy składać w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy i zaadresowane na Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie, 57-400 Nowa Ruda, ul. Niepodległości 2 oraz oznaczone napisem:

„OFERTA NA: „Dostawa obiadów dla osób dorosłych na całym terenie Gminy Nowa Ruda w okresie od 02 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r.”

oraz z adnotacją „Nie otwierać przed dniem 23 grudnia 2025 r., godz. 11:15”

2) oferty należy składać w terminie do dnia 23 grudnia 2025 r. do godz. 11:00 w siedzibie Zamawiającego: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie, 57-400 Nowa Ruda, ul. Niepodległości 2.

Decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego.

3) otwarcie ofert nastąpi w dniu 23 grudnia 2025 r. o godz. 11:15 w siedzibie Zamawiającego.

4) ofertę należy sporządzić czytelną i trwałą techniką z podpisem Wykonawcy lub osoby upoważnionej do działania w imieniu Wykonawcy – wówczas do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo w oryginale lub notarialnie poświadczone; pozostałe załączniki składane są w oryginale lub w kopii poświadczonej przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.

5) Wykonawcy będą związani złożoną ofertą przez okres 30 dni, licząc od daty ostatecznego terminu składania ofert.

6) oferta niespełniająca warunków określonych w zapytaniu ofertowym podlega odrzuceniu.

VIII. Dokumenty, jakie mają dostarczyć Wykonawcy:

- 1) formularz oferty – załącznik nr 1,
- 2) oświadczenie – załącznik nr 2,
- 3) wykaz wykonanych zamówień – załącznik nr 3,
- 4) decyzja właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej zezwalająca na prowadzenie działalności objętej niniejszym postępowaniem - weryfikacja spełniania warunku odbędzie się na podstawie przedstawionego dokumentu, na zasadzie spełnia /nie spełnia warunku,
- 5) zaświadczenie lub postanowienie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu, którymi Wykonawca będzie świadczyć usługi w ramach niniejszego postępowania, spełniają wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), zezwalające tym samym na transport żywności - weryfikacja spełniania warunku odbędzie się na podstawie przedstawionego dokumentu, na zasadzie spełnia /nie spełnia warunku,
- 6) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji działalności gospodarczej - weryfikacja spełniania warunku odbędzie się na podstawie przedstawionego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji – na zasadzie spełnia/nie spełnia warunku.

Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych.

IX. Osoby uprawnione do kontaktowania się z Wykonawcami oraz zasady porozumiewania się wykonawców i zamawiającego

1. Osobą uprawnioną do kontaktów z wykonawcami jest Pani Angelika Materna - inspektor w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie, tel.: 74 872 45 72; email: poczta@gops.nowaruda.pl
2. Korespondencja w sprawie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego może być prowadzona w formie pisemnej lub poczty elektronicznej.
3. W przypadku prowadzenia korespondencji za pomocą poczty elektronicznej każda ze stron na żądanie drugiej winna niezwłocznie potwierdzić fakt jej otrzymania.

X. Sposób prowadzenia postępowania

1. Niniejsze postępowania prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego.
2. W prowadzonym postępowaniu Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej, określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo wycofania niniejszego zapytania ofertowego bez podania przyczyn.

XI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Ogłoszenie o rozstrzygnięciu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wywieszone zostanie na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego oraz opublikowane zostanie na jego stronie

internetowej BIP.

2. Powyższe ogłoszenie otrzymają również Wykonawcy uczestniczący w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

3. W zawiadomieniu wysłanym do Wykonawcy, którego oferta została wybrana określony zostanie termin i miejsce podpisania umowy.

4. Wzór umowy stanowi załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego i jest jej integralną częścią.

Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Nowej Rudzie
Agnieszka Sikora

Załączniki:

- 1) formularz oferty – załącznik nr 1
- 2) oświadczenie - załącznik nr 2
- 3) wykaz wykonanych zamówień – załącznik nr 3
- 4) wzór umowy – załącznik nr 4

