[Ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne](http://www.mopsinowroclaw.samorzady.pl/art/id/564)

Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne prowadzone jest według zasad określonych w art. 138o ustawy dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.).

Wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro.

**Nazwa postępowania:**

**„Gorące posiłki w 2021 r.”**

**I. Zamawiający:**

Nazwa Zamawiającego: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu

Adres Zamawiającego: ul. Św. Ducha 90, 88-100 Inowrocław

Nr telefonu. 52 35 622 31

Nr faksu 52 355 24 50

Adres e-mail: zamowienia@mopsinowroclaw.samorzady.pl

Strona internetowa: [www.mopsinowroclaw.samorzady.pl](http://www.mopsinowroclaw.samorzady.pl)

Godziny urzędowania od poniedziałku do piątku w godz. 7.30 – 15.30

Znak postępowania: **MOPS.271.4.2020.1**

**Uwaga:** W korespondencji kierowanej do Zamawiającego należy posługiwać się tym znakiem.

**II. Tryb udzielenia zamówienia na usługi społeczne**

**1.** Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne prowadzone jest według zasad określonych w art. 138o ustawy dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.).

**2.** Wartość zamówienia na usługi społeczne przekracza wyrażoną w złotych równowartość kwoty 30 000 euro i nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro.

**3.** Zamawiający zamieścił na swojej stronie internetowej [www.mopsinowroclaw.samorzady.pl](http://www.mopsinowroclaw.samorzady.pl) ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne oraz Warunki Zamówienia na Usługi Społeczne

**III. Opis przedmiotu zamówienia**

**III.1. Przedmiotem zamówienia** są gorące posiłki w 2021 r. dla klientów MOPS, w tym między innymi dla uczestników ŚDS, mieszkańców mieszkań chronionych oraz osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2.

**III.2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

**Zamówienie składa się z trzech (3) części. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, na każdą z części zamówienia.** Ponadto Zamawiający informuje, że:

1. każda z części zamówienia będzie badana i oceniana odrębnie - zamówienie w danej części zostanie udzielone Wykonawcy, który złoży ofertę najwyżej ocenioną dla tej części, według przyjętych kryteriów oceny ofert;
2. Wykonawca może złożyć wyłącznie jedną ofertę na dowolnie wybraną(e) przez siebie część(ci) zamówienia. Jeżeli Wykonawca złoży więcej niż jedną ofertę na wybraną(e) przez siebie część(ci) zamówienia, wszystkie złożone przez niego oferty na te części zamówienia zostaną odrzucone;
3. nie dopuszcza się składania ofert na poszczególne elementy części zamówienia - niedopuszczalne jest dzielenie ustalonych części zamówienia na mniejsze części; oferty na wykonanie niekompletnej części zamówienia podlegają odrzuceniu;
4. Zamawiający nie wprowadza ograniczeń, co do liczby części zamówienia, które mogą zostać udzielone jednemu Wykonawcy.
5. **część nr 1 zamówienia: „Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.”**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i wydawanie obiadów abonamentowych/posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu w okresie od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r. od poniedziałku do niedzieli w godz. od 12:00 do 15:00, dla przeciętnie 26 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 22 i nie większa niż 30 dziennie. W zależności od sytuacji epidemiologicznej w kraju może być nakaz wydawania na wynos ww. posiłków.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 9 490szt.
3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej liczby posiłków. Powyższe wynikać będzie ze zmiany liczby osób kwalifikujących się do uzyskania tego rodzaju pomocy. Jeżeli Zamawiający nie skorzysta z prawa opcji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania, z tytułu niezrealizowanej części zamówienia, jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania zamówienia.
4. Zamawiający wymaga, aby:
5. obiad składał się z:

- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g),

- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g);

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej.

1. posiłki przygotowywane dla klientów były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;
2. posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Obiad abonamentowy nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.
3. Temperatura posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.
4. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.
5. Na soboty, niedziele i święta na zgłoszenie opiekunek MOPS Wykonawca będzie zobowiązany wydać obiad lub suchy prowiant, odpowiadający wartości kalorycznej obiadu.
6. Obiady będą wydawane w sali konsumpcyjnej Wykonawcy, która powinna mieścić się
w Inowrocławiu w miejscu łatwo dostępnym (możliwy dojazd kilkoma autobusami MPK z dużą częstotliwością). Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne, salę konsumpcyjną, toaletę w celu prawidłowej realizacji zamówienia, także w przypadku zwiększenia liczby wydawanych posiłków. Sala konsumpcyjna powinna być wyposażona w co najmniej 20 miejsc siedzących. Posiłek musi być przyrządzany i wydawany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.
7. Zamawiający zastrzega sobie zakaz wydawania przez Wykonawcę klientom Zamawiającego wszelkich używek w zamian za obiad, a także sprzedawania napojów alkoholowych.
8. Wydawanie obiadów klientowi następuje po okazaniu przez niego pisemnego skierowania wydanego przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.
9. Przygotowanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za utrzymanie w czystości urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz za zachowanie czystości przez zatrudniony personel, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków.
10. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i pracowników, którzy wydają posiłki w odpowiednią odzież ochronną. Odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań.
11. Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających
z posiłków.
12. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
13. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia:
14. Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu.
15. Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej liczby wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.
16. Wysokość wynagrodzenia należnego/cena należna Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej liczby wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnegowynagrodzenia/ceny (szacunkowa liczba obiadów w 2021 roku x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej liczby, nie stanowi podstawy do roszczenia wykonawcy o zapłatę.
17. Cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.
18. Zamawiający zapłaci należne wykonawcy wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury, z zastosowaniem podzielonej płatności.
19. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków.

17. Usługa musi być realizowana zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, m.in.:

 - z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U. z 2020 r. poz. 2021),

 - z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

1. **część nr 2 zamówienia składa się z części 2a, 2b i 2c:**

**2a. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu, od poniedziałku do piątku
w okresie od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r., w godzinach od 11:00 do 11:30, dla przeciętnie 45 osób dziennie. W zależności od rozwoju sytuacji epidemicznej w kraju możliwa zmiana godzin dostarczania gorących posiłków.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 10 665 szt.
3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej liczby posiłków. Jeżeli Zamawiający nie skorzysta z prawa opcji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania, z tytułu niezrealizowanej części zamówienia, jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby zamawianych obiadów w skali dziennej, miesięcznej i rocznej w zależności od potrzeb oraz do złożenia zamówienia lub jego rezygnacji w określonym dniu i w określonych godzinach w związku z np. wyjazdem na wycieczkę, obchodami świąt i uroczystościami. ŚDS przewiduje 15 dniową przerwę w ciągu roku. ŚDS codziennie do godz. 9:30 poda zamawianą liczbę obiadów w danym dniu.
4. Zamawiający wymaga, aby:
5. obiad/posiłek składał się z:

- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)

- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej.

Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku wraz z dołączonymi sztućcami jednorazowego użytku.

1. posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;
2. posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.
3. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.
4. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.
5. Obiady będą dostarczane do pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego w Środowiskowym Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne do przygotowywania żywności. Posiłek musi być przyrządzany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.
6. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności poświadczone decyzją lub innym dokumentem wydanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
7. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.
8. Wykonawca usuwa na własny koszt z terenu Środowiskowego Domu Samopomocy wszelkie odpady pokonsumpcyjne - w tym naczynia i sztućce jednorazowe w dniu dostarczenia posiłków.
9. Przygotowanie i dostarczanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za utrzymanie w czystości urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz za zachowanie czystości przez zatrudniony personel, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków.
10. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i pracowników przywożących posiłki
w odpowiednią odzież ochronną. Odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań.
11. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
12. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia:
13. Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu.
14. Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej liczby wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.
15. Wysokość wynagrodzenia należnego/cena należna Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej liczby wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnego wynagrodzenia/ceny (szacunkowa liczba obiadów w 2021 roku x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej liczby, nie stanowi podstawy do roszczenia Wykonawcy o zapłatę.
16. Cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.
17. Zamawiający zapłaci należne Wykonawcy wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury, z zastosowaniem podzielonej płatności.

15. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) :

55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków

55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków

16. Usługa musi być realizowana zgodnie z przepisami prawa, m.in.:

- wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

- z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

**2b. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków** **dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu od poniedziałku do niedzieli w okresie od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r., w godzinach od 13:15 do 13:45, dla przeciętnie 4 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 4 i nie większa niż 5 dziennie.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 1 460 szt.
3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej liczby posiłków. Powyższe wynikać będzie ze zmiany liczby osób kwalifikujących się do uzyskania tego rodzaju pomocy. Jeżeli Zamawiający nie skorzysta z prawa opcji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania, z tytułu niezrealizowanej części zamówienia, jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania zamówienia.
4. Zamawiający wymaga, aby:

1) obiad/posiłek składał się z:

- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)

- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej. Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku.

2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

5. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.

6. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

7. Obiady będą dostarczane do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w budynku przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne do przygotowywania żywności. Posiłek musi być przyrządzany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.

8. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności poświadczone decyzją lub innym dokumentem wydanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

9. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.

10. Przygotowanie i dostarczanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za utrzymanie w czystości urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz za zachowanie czystości przez zatrudniony personel, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków.

11. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i pracowników przywożących posiłki
w odpowiednią odzież ochronną. Odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań.

12. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

13. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia:

1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu.

2) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej liczby wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.

3) Wysokość wynagrodzenia należnego/cena należna Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej liczby wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnegowynagrodzenia/ceny (szacunkowa liczba obiadów w 2021 roku x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej liczby, nie stanowi podstawy do roszczenia Wykonawcy o zapłatę.

4) Cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.

5) Zamawiający zapłaci należne Wykonawcy wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury, z zastosowaniem podzielonej płatności.

14. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) :

55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków

55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków

15. Usługa musi być realizowana zgodnie z przepisami prawa, m.in.:

- z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

- z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

**2c. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.”**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla starszych, niepełnosprawnych klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r., od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 12:40 do 14:50, dla przeciętnie 10 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 7 i nie większa niż 21 dziennie.

2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 3 650 szt.

3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej liczby posiłków. Powyższe wynikać będzie ze zmiany liczby osób kwalifikujących się do uzyskania tego rodzaju pomocy. Jeżeli Zamawiający nie skorzysta z prawa opcji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania, z tytułu niezrealizowanej części zamówienia, jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

4. Zamawiający wymaga, aby:

1) obiad/posiłek składał się z:

- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)

- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej. Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku.

2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

5. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.

6. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

7. Obiady będą dostarczane do mieszkań starszych, niepełnosprawnych klientów Miejskiego Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców miasta Inowrocławia.

8. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności poświadczone decyzją lub innym dokumentem wydanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

9. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.

10. Przygotowanie i dostarczanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za utrzymanie w czystości urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz za zachowanie czystości przez zatrudniony personel, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków.

11. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i pracowników przywożących posiłki
w odpowiednią odzież ochronną. Odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań.

12. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

13. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia:

1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu.

2) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej liczby wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.

3) Wysokość wynagrodzenia należnego/cena należna Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej liczby wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnegowynagrodzenia/ceny (szacunkowa liczba obiadów w 2021 r. x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej liczby, nie stanowi podstawy do roszczenia Wykonawcy o zapłatę.

4) Cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.

5) Zamawiający zapłaci należne Wykonawcy wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury, z zastosowaniem podzielonej płatności.

14. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) :

55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków

55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków

15. Usługa musi być realizowana zgodnie z przepisami prawa, m.in.:

- z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

- z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

1. **część nr 3 zamówienia: „Gorące posiłki dla osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2*”***

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2 – od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r., od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 12:40 do 14:50, dla przeciętnie 7 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 3 i nie większa niż 19 dziennie.

2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 2 555 szt.

3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30% szacunkowej liczby posiłków. Powyższe wynikać będzie ze zmiany liczby osób kwalifikujących się do uzyskania tego rodzaju pomocy. Jeżeli Zamawiający nie skorzysta z prawa opcji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania, z tytułu niezrealizowanej części zamówienia, jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

4. Zamawiający wymaga, aby:

1) obiad/posiłek składał się z:

- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)

- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej. Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku.

2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

5. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo złożenia dodatkowego zamówienia w postaci suchego prowiantu w cenie odpowiadającej wartości gorącego posiłku, tj. obiadu, w szczególności dla osób objętych kwarantanną, która rozpoczęła się w dniach ustawowo wolnych od pracy.

6. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

7. Obiady będą dostarczane na terenie miasta Inowrocławia do mieszkań osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2.

8. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności poświadczone decyzją lub innym dokumentem wydanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

9. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.

10. Przygotowanie i dostarczanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za utrzymanie w czystości urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz za zachowanie czystości przez zatrudniony personel, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków.

11. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i pracowników przywożących posiłki
w odpowiednią odzież ochronną. Odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań.

12. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

13. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia:

1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu.

2) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej liczby wydanych obiadów
w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.

3) Wysokość wynagrodzenia należnego/cena należna Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej liczby wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnegowynagrodzenia/ceny (szacunkowa liczba obiadów w 2021 roku x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej liczby, nie stanowi podstawy do roszczenia Wykonawcy o zapłatę.

4) Cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.

5) Zamawiający zapłaci należne Wykonawcy wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury, z zastosowaniem podzielonej płatności.

14. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) :

55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków

55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków

15. Usługa musi być realizowana zgodnie z przepisami prawa, m.in.:

- z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

- z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

**IV. Miejsce i termin wykonania zamówienia na usługi społeczne**

**1.** Miejsce wykonywania zamówienia:

a) **część nr 1 zamówienia:** Miejsce wydawania gorących posiłków – Inowrocław. Obiady będą wydawane w sali konsumpcyjnej Wykonawcy, która zlokalizowana powinna być na terenie miasta Inowrocław w miejscu łatwo dostępnym (możliwy dojazd kilkoma autobusami MPK z dużą częstotliwością).

b) **część nr 2 zamówienia:**

**- 2a.** Dostarczanie gorących posiłków do siedziby Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu.

**-** **2b**. Dostarczanie gorących posiłków do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w budynku przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu.

- **2c.** Dostarczanie gorących posiłków do mieszkań starszych, niepełnosprawnych klientów MOPS w Inowrocławiu;

c) **część nr 3 zamówienia:** Dostarczanie gorących posiłków na terenie miasta Inowrocławia do mieszkań osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2.

**2.** Przewidywany termin wykonywania zamówienia:

a) **część nr 1 zamówienia:** 01.01.2021 r. - 31.12.2021 r.

b) **część nr 2 zamówienia:**

**- 2a.** 01.01.2021 r. - 31.12.2021 r. Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji
z posiłków w określonym dniu i w określonych godzinach w związku
z np. wyjazdem uczestników na wycieczkę, obchodami świąt i uroczystościami. ŚDS przewiduje 15 dniową przerwę w roku – przewidywana przerwa wakacyjna w dniach 19 lipca 2021 – 30 lipca 2021 r. oraz przerwę świąteczną w okresie od 20 grudnia 2021 r. do 24 grudnia 2021 r.

**-** **2b.**  01.01.2021 r. - 31.12.2021 r.

**-** **2c.** 01.01.2021 r. - 31.12.2021 r.

c) **część nr 3 zamówienia:** 01.01.2021 r. - 31.12.2021 r.

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

1. Oferty należy składać **do dnia 17.12.2020 r. do godz. 11:30 w siedzibie Zamawiającego, pokój nr 11.**
2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego.
3. Oferta złożona po terminie wskazanym w ust. 1 niniejszego rozdziału zostanie niezwłocznie zwrócone Wykonawcom bez otwierania.
4. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 17.12.2020 r. o godz. 12:00 w siedzibie Zamawiającego
 w pokoju nr 7 (parter).** Otwarcie ofert jest jawne.
5. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
6. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców,
a także informacje dotyczące cen złożonych ofert.

**VI. Kryteria oceny ofert oraz opis sposobu oceny ofert**

Każda z części zamówienia będzie oceniana osobno.

1. **dla części nr 1 zamówienia: „Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.”**
	1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierowałnastępującymi kryteriami:

1) cena ofertowa brutto,

2**)** doświadczenie Wykonawcy.

**2.** Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kryterium | Waga (%) | Maksymalna liczba punktów |
| Cena ofertowa brutto  | 90% | 90 |
| Doświadczenie Wykonawcy  | 10% | 10 |

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w wyżej wymienionych kryteriach.
2. Ocena ofert zostanie dokonanaw sposób opisany poniżej:

1) W kryterium nr 1 - cena ofertowa brutto - liczba punktów C1 zostanie obliczone według wzoru:

najniższa cena brutto

spośród ofert niepodlegających odrzuceniu

C1= --------------------------------------------------------------------------- x 100 pkt x 90%

cena brutto badanej oferty

Ocena punktowa w kryterium nr 1 wyrażona zostanie w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych.

1. W kryterium nr 2 – doświadczenie Wykonawcy liczba punktów C2 zostanie przyznana w następujący sposób:

|  |  |
| --- | --- |
| Liczba wykonanych lub nadal wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie usług przygotowywania i dostarczania/podawania gorących posiłków w ilości co najmniej 20 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy | Liczba punktów – C2 |
| 1-2 usługi | 5 pkt |
| 3 i więcej usług | 10 pkt |

Ocenę punktową w kryterium nr 2 Zamawiający dokonana na podstawie informacji zawartych w wykazie umożliwiającym dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzonym z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr 6** do Warunków Zamówienia, z zachowaniem następujących zasad przyznawania punktów:

* punkty zostaną przyznane za wykonane lub nadal wykonywane w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, usługi przygotowywania
i dostarczania/podawania gorących posiłków w liczbie co najmniej 20 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy;
* brane będą pod uwagę tylko te usługi, dla których Wykonawca przedłoży wraz
 z ofertą **dowody** określające, czy wykazane usługi zostały wykonane należycie lub są nadal wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są nadal wykonywane; w przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; dowody należytego wykonania usług Wykonawca składa w oryginale lub w kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego dostawy wskazane w ww. wykazie, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów;
* uwzględnione zostaną tylko usługi wykonane lub nadal wykonywane przez Wykonawcę (tj. tylko doświadczenie własne Wykonawcy); dla przyznania punktów nie mają znaczenie zdolności techniczne i zawodowe (doświadczenie) innych podmiotów, które udostępniły swoje zasoby (doświadczenie) w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu;
* w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) brane będą pod uwagę usługi zrealizowane lub nadal realizowane tylko przez jednego z Wykonawców wspólnie składających ofertę (lidera albo jednego z partnerów konsorcjum);
* **przy przyznawaniu punktów nie będą brane pod uwagę usługi wymienione
w wykazie usług wykonanych lub wykonywanych, sporządzonym
z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do Warunków Zamówienia w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu;**
* wykaz umożliwiający dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do Warunków Zamówienia, nie podlega uzupełnianiu, poprawianiu lub wyjaśnianiu w myśl postanowień rozdziału XIII ust. 1 Warunków Zamówienia; brak jego złożenia nie stanowi podstawy do odrzucenia oferty - Wykonawca otrzyma wówczas zero punktów w kryterium nr 2 – doświadczenie Wykonawcy.

3) Całkowita liczba punktów ( C ), jaką otrzyma dana oferta zostanie obliczona według wzoru:

**C = C1 + C2**

1. Zamawiający udzieli zamówienia na usługi społeczne Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w Warunkach Zamówienia
i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria oceny, tj. uzyska najwyższą liczbę punktów C.
2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert dokona wyboru oferty z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
3. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
4. **dla części nr 2 zamówienia składającej się z części 2a, 2b, 2c**

**2a. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”**

**2b. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”**

**2c. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.”**

* + - 1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierowałnastępującymi kryteriami:

1) cena ofertowa brutto,

2**)** doświadczenie Wykonawcy.

**2.** Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kryterium | Waga (%) | Maksymalna liczba punktów |
| Cena ofertowa brutto  | 90% | 90 |
| Doświadczenie Wykonawcy  | 10% | 10 |

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w wyżej wymienionych kryteriach.
2. Ocena ofert zostanie dokonanaw sposób opisany poniżej:

1) W kryterium nr 1 - cena ofertowa brutto - liczba punktów C1 zostanie obliczone według wzoru:

najniższa cena brutto

spośród ofert niepodlegających odrzuceniu

C1= --------------------------------------------------------------------------- x 100 pkt x 90%

cena brutto badanej oferty

Ocena punktowa w kryterium nr 1 wyrażona zostanie w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych.

2) W kryterium nr 2 – doświadczenie Wykonawcy liczba punktów C2 zostanie przyznana w następujący sposób:

|  |  |
| --- | --- |
| Liczba wykonanych lub nadal wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie usług przygotowywania i dostarczania/podawania gorących posiłków w ilości co najmniej 40 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy | Liczba punktów – C2 |
| 1-2 usługi | 5 pkt |
| 3 i więcej usług | 10 pkt |

Ocenę punktową w kryterium nr 2 Zamawiający dokonana na podstawie informacji zawartych w wykazie umożliwiającym dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzonym z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr 6** do Warunków Zamówienia, z zachowaniem następujących zasad przyznawania punktów:

* punkty zostaną przyznane za wykonane lub nadal wykonywane w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, usługi przygotowywania
i dostarczania/podawania gorących posiłków w liczbie co najmniej 40 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy;
* brane będą pod uwagę tylko te usługi, dla których Wykonawca przedłoży wraz
 z ofertą **dowody** określające, czy wykazane usługi zostały wykonane należycie lub są nadal wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są nadal wykonywane; w przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; dowody należytego wykonania usług Wykonawca składa
w oryginale lub w kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego dostawy wskazane w ww. wykazie, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów;
* uwzględnione zostaną tylko usługi wykonane lub nadal wykonywane przez Wykonawcę (tj. tylko doświadczenie własne Wykonawcy); dla przyznania punktów nie mają znaczenie zdolności techniczne i zawodowe (doświadczenie) innych podmiotów, które udostępniły swoje zasoby (doświadczenie) w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu;
* w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) brane będą pod uwagę usługi zrealizowane lub nadal realizowane tylko przez jednego z Wykonawców wspólnie składających ofertę (lidera albo jednego
z partnerów konsorcjum);
* **przy przyznawaniu punktów nie będą brane pod uwagę usługi wymienione
w wykazie usług wykonanych lub wykonywanych, sporządzonym
z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do Warunków Zamówienia w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu;**
* wykaz umożliwiający dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do Warunków Zamówienia, nie podlega uzupełnianiu. poprawianiu lub wyjaśnianiu
w myśl postanowień rozdziału XIII ust. 1 Warunków Zamówienia; brak jego złożenia nie stanowi podstawy do odrzucenia oferty - Wykonawca otrzyma wówczas zero punktów w kryterium nr 2 – doświadczenie Wykonawcy.

 3) Całkowita liczba punktów ( C ), jaką otrzyma dana oferta zostanie obliczona według wzoru:

**C = C1 + C2**

1. Zamawiający udzieli zamówienia na usługi społeczne Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w Warunkach Zamówienia
i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria oceny, tj. uzyska najwyższą liczbę punktów C.
2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to,
że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert dokona wyboru oferty z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
3. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
4. **dla części nr 3 zamówienia: „Gorące posiłki dla osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2”**
	* + 1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierowałnastępującymi kryteriami:

1) cena ofertowa brutto,

2**)** doświadczenie Wykonawcy.

**2.** Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kryterium | Waga (%) | Maksymalna liczba punktów |
| Cena ofertowa brutto  | 90% | 90 |
| Doświadczenie Wykonawcy  | 10% | 10 |

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w wyżej wymienionych kryteriach.
2. Ocena ofert zostanie dokonanaw sposób opisany poniżej:

1) W kryterium nr 1 - cena ofertowa brutto - liczba punktów C1 zostanie obliczone według wzoru:

najniższa cena brutto

spośród ofert niepodlegających odrzuceniu

C1= --------------------------------------------------------------------------- x 100 pkt x 90%

cena brutto badanej oferty

Ocena punktowa w kryterium nr 1 wyrażona zostanie w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych.

1. W kryterium nr 2 – doświadczenie Wykonawcy liczba punktów C2 zostanie przyznana
w następujący sposób:

|  |  |
| --- | --- |
| Liczba wykonanych lub nadal wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie usług przygotowywania i dostarczania/podawania gorących posiłków w ilości co najmniej 7 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy | Liczba punktów – C2 |
| 1-2 usługi | 5 pkt |
| 3 i więcej usług | 10 pkt |

Ocenę punktową w kryterium nr 2 Zamawiający dokonana na podstawie informacji zawartych w wykazie umożliwiającym dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzonym z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr 6** do Warunków Zamówienia, z zachowaniem następujących zasad przyznawania punktów:

* punkty zostaną przyznane za wykonane lub nadal wykonywane w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, usługi przygotowywania
i dostarczania/podawania gorących posiłków w liczbie co najmniej 7 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy;
* brane będą pod uwagę tylko te usługi, dla których Wykonawca przedłoży wraz
 z ofertą **dowody** określające, czy wykazane usługi zostały wykonane należycie lub są nadal wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są nadal wykonywane; w przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; dowody należytego wykonania usług Wykonawca składa
w oryginale lub w kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego dostawy wskazane w ww. wykazie, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów;
* uwzględnione zostaną tylko usługi wykonane lub nadal wykonywane przez Wykonawcę (tj. tylko doświadczenie własne Wykonawcy); dla przyznania punktów nie mają znaczenie zdolności techniczne i zawodowe (doświadczenie) innych podmiotów, które udostępniły swoje zasoby (doświadczenie) w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu;
* w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) brane będą pod uwagę usługi zrealizowane lub nadal realizowane tylko przez jednego z Wykonawców wspólnie składających ofertę (lidera albo jednego
z partnerów konsorcjum);
* **przy przyznawaniu punktów nie będą brane pod uwagę usługi wymienione
w wykazie usług wykonanych lub wykonywanych, sporządzonym
z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do Warunków Zamówienia w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu;**
* wykaz umożliwiający dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do Warunków Zamówienia, nie podlega uzupełnianiu, poprawianiu lub wyjaśnianiu
w myśl postanowień rozdziału XIII ust. 1 Warunków Zamówienia; brak jego złożenia nie stanowi podstawy do odrzucenia oferty - Wykonawca otrzyma wówczas zero punktów w kryterium nr 2 – doświadczenie Wykonawcy.

 3) Całkowita liczba punktów ( C ), jaką otrzyma dana oferta zostanie obliczona według wzoru:

**C = C1 + C2**

1. Zamawiający udzieli zamówienia na usługi społeczne Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w Warunkach Zamówienia
i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria oceny, tj. uzyska najwyższą liczbę punktów C.
2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to,
że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert dokona wyboru oferty z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
3. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.