



**MIEJSKI OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ**

**UL. SZKOLNA 17**

**41 - 100 SIEMIANOWICE ŚLĄSKIE**

---

Siemianowice Śląskie 17.12.2021 r.

ORP.330 - 45/21

**Do Wykonawców**

### **ZAPYTANIE OFERTOWE**

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Siemianowicach Śląskich (MOPS) składa zapytanie ofertowe na świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu oraz dostarczaniu śniadań, obiadów i kolacji dla dzieci przebywających w Specjalistycznej Placówce Wsparcia Dziennego dla Dzieci przy ul. Śniadeckiego 13 w Siemianowicach Śląskich (Placówka SD1).

#### **I. ZAMAWIAJĄCY**

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Siemianowicach Śląskich

ul. Szkolna 17, 41-100 Siemianowice Śląskie

Nr tel.: 32 228 37 39, e-mail: sd@mops.siemianowice.pl

Osoba uprawniona do udzielania informacji na temat prowadzonego postępowania: kierownik Zespołu Placówek Wsparcia Dziennego dla Dzieci – Sonia Wróbel (nr tel.: 32 228 37 39).

#### **II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Szacowana wartość zamówienia nie przekracza kwoty 130.000 zł. Postępowanie nie podlega przepisom ustawy Prawo zamówień publicznych i będzie prowadzone zgodnie z zasadami określonymi w „Regulaminie udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych kwoty 130.000,00 w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Siemianowicach Śląskich”.

Zapytanie ofertowe będzie wysłane do trzech potencjalnych Wykonawców za pośrednictwem poczty elektronicznej oraz opublikowane na stronie internetowej Zamawiającego.

#### **III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Nazwa zamówienia: „Świadczenie usług cateringowych dla dzieci przebywających w Specjalistycznej Placówce Wsparcia Dziennego dla Dzieci w Siemianowicach Śląskich w I półroczu 2022 roku”.

Kody i nazwy według Wspólnego Słownika Zamówień CPV:

kod: 55321000 - 6 nazwa: Usługi przygotowywania posiłków;

kod: 55520000 - 1 nazwa: Usługi dostarczania posiłków;

kod: 55521200 - 0 nazwa: Usługi dowożenia posiłków.

Rodzaj zamówienia: usługi.

Wykonawca może złożyć jedną ofertę wykonania zamówienia. Jeśli Wykonawca złoży więcej, niż jedną ofertę, wszystkie złożone przez niego oferty zostaną odrzucone.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu oraz dostarczaniu śniadań, obiadów i kolacji dla dzieci przebywających w Placówce SD1, która działa w strukturach Zamawiającego.

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie 3 posiłków dziennie, tj. śniadań, obiadów i kolacji.

Miejsce dostarczania posiłków: Placówka SD1 (Siemianowice Śląskie, ul. Śniadeckiego 13).

Posiłki mają być dowożone 2 razy dziennie przez 5 dni w tygodniu – od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

Śniadania i kolacje mają być dostarczane do siedziby Placówki SD1 o godzinie 7:30, a obiady o godzinie 11:30.

Śniadanie dla dzieci młodszych (dzieci w wieku od 2,5 do 5 lat) obejmuje: porcję pieczywa (ok. 40 g – np. rogal maślany lub połowa dużej bułki) oraz dodatki do pieczywa i napój (250 ml kawy zbożowej lub herbaty albo kakao).

Obiad dla dzieci młodszych obejmuje: ½ obiadu dwudaniowego, na który składa się zupa i drugie danie wraz z kompotem. Sposób przygotowania posiłku i jego jakość muszą być odpowiednie do potrzeb dzieci w wieku od 2,5 do 5 lat.

Zupa musi spełniać następujące warunki:

- a) pojemność około 125 ml;
- b) minimalna temperatura 75 stopni C.

Drugie danie musi spełniać następujący warunek: minimalna temperatura 63 stopnie C.

Obiad dla dzieci starszych (dzieci w wieku od 6 do 16 lat) obejmuje: obiad dwudaniowy, na który składa się zupa i drugie danie wraz z kompotem.

Zupa musi spełniać następujące warunki:

- a) pojemność około 250 ml;
- b) minimalna temperatura 75 stopni C.

Drugie danie musi spełniać następujące warunki:

- a) kaloryczność około 350 kcal;
- b) minimalna temperatura 63 stopnie C.

Kolacja dla dzieci starszych obejmuje: porcję pieczywa (ok. 80 g) oraz dodatki do pieczywa i napój (250 ml kawy zbożowej lub herbaty albo kakao).

Liczba posiłków, które mają być przygotowane i dostarczone, będzie określona na podstawie pisemnego zlecenia dziennego, przygotowanego przez kierownika Zespołu Placówek lub inną osobę upoważnioną, przekazanego Wykonawcy z jednodniowym wyprzedzeniem (tzn. w danym dniu Wykonawca otrzyma zlecenie dotyczące dnia następnego). Zlecenia dzienne będą sporządzane w rozbiciu ilościowym na śniadania, obiady i kolacje.

Przedmiot zamówienia obejmuje sporządzanie i dostarczanie posiłków dla szacunkowej liczby dzieci:

- 19 dzieci młodszych (śniadania oraz obiady przez 125 dni roboczych);
- 30 dzieci starszych (kolacje przez 125 dni roboczych oraz obiady w dni robocze wolne od nauki szkolnej).

Przewidywana liczba posiłków:

- śniadań dla dzieci młodszych: 2.356;
- obiadów dla dzieci młodszych: 2.356;
- obiadów dla dzieci starszych: 420;

- kolacji dla dzieci starszych: 3.720.

Zamawiający przewiduje dostawę powyższych posiłków w 250 transportach.

Koszt "wsadu" w posiłkach nie może być mniejszy, niż 70 % wartości całego posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji potwierdzającej ponoszone w danym miesiącu wydatki na zakup "wsadu".

Przygotowane i dostarczane posiłki muszą mieć następujące temperatury:

- zupy – minimum 75 stopni C;
- drugie dania – minimum 63 stopnie C;
- surówki – maksimum 5 stopni C;
- przetwory mięsne plasterkowane lub porcjowane – od 1 do 10 stopni C;
- wyroby garmażeryjne chłodzone – od 2 do 4 stopni C;
- majonezy – od 0 do 20 stopni C;
- sosy majonezowe – od 5 do 15 stopni C;
- mleko spożywcze pasteryzowane – od 0 do 8 stopni C;
- śmietana i napoje mleczne fermentowane – od 0 do 8 stopni C;
- masło – maksimum 10 stopni C;
- sery twarogowe nie dojrzewające – od 1 do 8 stopni C;
- oleje roślinne – maksimum 20 stopni C;
- margaryny – maksimum 15 stopni C.

Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowywania tygodniowego, zróżnicowanego jadłospisu na każdy kolejny tydzień. Wykonawca będzie dostarczał do Placówki SD1 do czwartku danego tygodnia jadłospis na kolejny tydzień. Jadłospis będzie przekazywany kierownikowi Zespołu Placówek w celu uzyskania jego akceptacji.

Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczania posiłków własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) i aktów wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy. Wszystkie osoby realizujące przedmiot zamówienia ze strony Wykonawcy muszą posiadać aktualne książeczki sanitarno-epidemiologiczne.

Poszczególne porcje śniadań i kolacji muszą być zapakowane w folie spożywcze i przewożone w pojemnikach przystosowanych do transportu żywności. Natomiast obiady muszą być przewożone w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków.

Wykonawca zobowiązany jest posiadać wdrożone procedury HACCP i na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest udostępnić lub wydać wszelkie dokumenty związane z wykonaniem niniejszego zamówienia, w tym także wdrożone procedury HACCP.

Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki zgodnie z wymogami wynikającymi z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i aktów wykonawczych do ww. ustawy, w tym rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).

W celu potwierdzenia, że wykonywana usługa odpowiada wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do przekazywania Zamawiającemu próbki każdej składowej części potrawy

z danej partii żywności – nie mniej, niż 150 gramów w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, leguminy, wyrobów garmażeryjnych, sałatek.

Liczba sporządzanych posiłków może ulec zmianie ze względu na specyfikę zamówienia, które cechuje zmienność potrzeb dzieci. Zamawiający zastrzega, że nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część w/w śniadań, obiadów i kolacji będzie zrealizowana. Zamawiający zapłaci Wykonawcy tylko za faktycznie wykorzystaną liczbę posiłków dla dzieci.

W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w cenie obiadu tzw. „suchy prowiant” dla dzieci biorących udział w wycieczce.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3-dniowym wyprzedzeniem o planowanej wycieczce i liczbie biorących w niej udział dzieci (szczegóły będą uzgodnione pomiędzy kierownikiem Zespołu Placówek a Wykonawcą). Dla dzieci pozostających w Placówce SD1 Wykonawca dostarczy posiłki w zwykłej formie.

W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt, w tym samym czasie i w tej samej liczbie.

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania kierownikowi Zespołu Placówek wykazu zawierającego pełny skład surowcowy dostarczanych potraw z wyszczególnionymi alergenami, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

**Termin wykonania zamówienia obejmuje okres od 03.01.2022 roku do 30.06.2022 roku.**

#### **IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.**

1. Wykonawca musi posiadać uprawnienie do prowadzenia działalności, w zakresie zgodnym z przedmiotem zamówienia, w miejscu, w którym będą przygotowywane posiłki.
2. Wykonawca winien wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia przez niego działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub nadal wykonuje z należytą starannością co najmniej 1 usługę polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków dla co najmniej 45 osób, której wartość wynosi przynajmniej 35.000 zł brutto. W celu wykazania spełnienia tego warunku, Wykonawca musi dołączyć do oferty wykaz wykonanych usług zgodny ze wzorem, który stanowi załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.
3. Wykonawca winien wykazać, że dysponuje lub będzie dysponował: miejscem, w którym posiłki będą przygotowywane, odpowiednim wyposażeniem, urządzeniami technicznymi oraz samochodem odpowiadającym wymogom sanitarno - higienicznym dotyczącym transportu żywności. W celu wykazania spełnienia tego warunku, Wykonawca musi dołączyć do oferty zestawienie informacji zgodne ze wzorem, który stanowi załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.

#### **V. POWODY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA.**

Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę, w stosunku do którego otwarcie likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1

ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne (j.t. Dz.U. z 2021 r. poz. 1588) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba, że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. - Prawo upadłościowe (j.t. Dz. U. z 2020 r. poz. 1228).

**O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlegają wykluczeniu z niego, zgodnie z zapisami punktu IV i V zapytania ofertowego.**

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz powodów wykluczenia z postępowania zostanie dokonana według formuły: „warunek udziału został spełniony”- „warunek udziału nie został spełniony”; „powód wykluczenia istnieje”- „powód wykluczenia nie istnieje”.

#### **VI. OPIS KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT.**

Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które zostały złożone przez Wykonawców spełniających warunki udziału w postępowaniu i nie wykluczonych przez Zamawiającego z postępowania.

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o poniższe kryteria.

Lp.	Opis kryteriów oceny	Znaczenie [w %]
1	Cena.	60
2	Odległość pomiędzy miejscem przygotowywania posiłków i siedzibą Placówki SD1.	30
3	Urozmaicenie jadłospisu dekadowego obiadów (10 dni).	10

1 % = 1 pkt

W trakcie oceny ofert, Zamawiający przyzna kolejnym ocenianym ofertom punkty za wskazane powyżej kryteria, według następujących zasad:

#### **a) za kryterium „Cena”:**

$$K_1 = \frac{C_{\min}}{C_n} \times 100 \text{ pkt} \times 60 \%$$

gdzie:

*n* – numer oferty

*K*<sub>1</sub> – liczba punktów przyznanych danej ofercie za kryterium „Cena”

*C*<sub>min</sub> – cena najniższa wśród złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

*C*<sub>*n*</sub> – cena oferty nr „*n*”

**b) za kryterium „Odległość pomiędzy miejscem przygotowywania posiłków i siedzibą Placówki SD1”:**

Zamawiający dokona oceny oferty na podstawie oświadczenia Wykonawcy o miejscu, w którym będą przygotowywane posiłki. Zamawiający obliczy odległość pomiędzy tym miejscem i siedzibą Placówki SD1. Do obliczenia odległości będzie wykorzystana aplikacja internetowa „MAPY GOOGLE” (dostępna pod adresem: <https://maps.google.com>). W toku oceny oferty Zamawiający uwzględni wyrażoną w kilometrach długość najkrótszej trasy podanej przez w/w aplikację w wariancie samochodowym.

W ramach niniejszego kryterium oferta może uzyskać maksymalnie 30 punktów, według następującego wzoru:

$$K_2 = \frac{O_{\min}}{O_n} \times 100 \text{ pkt} \times 30 \%$$

gdzie:

$n$  – numer oferty

$K_2$  – liczba punktów przyznanych danej ofercie za kryterium „Odległość pomiędzy miejscem przygotowywania posiłków i siedzibą Placówki SD1”

$O_{\min}$  – odległość najkrótsza wśród złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

$O_n$  – odległość dotycząca oferty nr „ $n$ ”

**c) za kryterium „Urozmaicenie jadłospisu dekadowego obiadów (10 dni)”:**

Zamawiający dokona oceny w oparciu o analizę załączonego do oferty przykładowego jadłospisu dekadowego obiadów, według zasad opisanych w poniższej tabeli.

Lp.	Liczba zawartych w jadłospisie różnych dań obiadowych	Liczba punktów przyznana ofercie
1	Od 3 do 6 różnych zup i (jednocześnie) od 3 do 6 różnych drugich dań.	5
2	Od 7 do 10 różnych zup i (jednocześnie) od 7 do 10 różnych drugich dań.	10

d) Obliczenie całkowitej liczby punktów przyznanych ofercie zostanie dokonane na podstawie poniższego wzoru:

$$L = K_1 + K_2 + K_3$$

gdzie:

$L$  – całkowita liczba punktów przyznanych ocenianej ofercie

$K_1$  – liczba punktów przyznanych ofercie w kryterium „Cena”

$K_2$  – liczba punktów przyznanych ofercie w kryterium „Odległość pomiędzy miejscem przygotowywania posiłków i siedzibą Placówki SD1”

$K_3$  – liczba punktów przyznanych ofercie w kryterium „Urozmaicenie jadłospisu dekadowego obiadów (10 dni)”

Maksymalna liczba punktów wynosi 100.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma największą całkowitą liczbę punktów.

Całkowita liczba punktów będzie zaokrąglana do 2 miejsc po przecinku, ewentualnie z większą dokładnością, jeżeli przy zastosowaniu w/w sposobu zaokrąglania przynajmniej 2 oferty otrzymają taką samą liczbę punktów. Zamawiający będzie stosował zasadę, że podlegające zaokrągłaniu liczby o wartościach od 1 do 4 będą zaokrąglane w dół, a liczby o wartościach od 5 do 9 - w górę.

#### **VII. SPOSÓB OBLICZANIA CENY.**

W cenie oferty muszą być uwzględnione wszystkie koszty związane z wykonaniem usługi zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, w tym koszty transportu posiłków. Cena oferty musi być podana w kwocie brutto i wyrażona w złotych.

Wykonawca powinien zaokrąglić cenę do 2 miejsc po przecinku, stosując przy tym zasadę, że podlegające zaokrągłaniu liczby o wartościach od 1 do 4 są zaokrąglane w dół, a liczby o wartościach od 5 do 9 - w górę.

#### **VIII. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY.**

Wykonawca może złożyć jedną ofertę wykonania zamówienia. Jeśli Wykonawca złoży więcej, niż jedną ofertę, wszystkie złożone przez niego oferty zostaną odrzucone.

Treść oferty musi być zgodna z treścią zapytania ofertowego.

Ofertę należy sporządzić na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

Oferta musi być sporządzona w języku polskim.

Oferta oraz załączniki muszą być podpisane przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.

Kopie dokumentów powinny być poświadczone za zgodność z oryginałem przez osobę/osoby podpisującą/podpisujące ofertę.

W przypadku podpisania oferty lub poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę/osoby niewymienioną/niewymienione w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy dołączyć do oferty stosowne pełnomocnictwo (załącznik do oferty). Pełnomocnictwo powinno być przedstawione w oryginale lub w formie kopii notarialnie poświadczonej za zgodność z oryginałem.

#### Oferta powinna obejmować:

1. formularz ofertowy zgodny ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego;
2. wykaz wykonanych usług (wzór jest **załącznikiem nr 2** do zapytania ofertowego);
3. zestawienie informacji dotyczących miejsca przygotowywania posiłków, wyposażenia, urządzeń technicznych oraz samochodu, którymi Wykonawca dysponuje w celu realizacji zamówienia, zgodny ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 3** do zapytania ofertowego;
4. przykładowy jadłospis dekadowy obiadów (obejmujący 10 dni);
5. stosowne pełnomocnictwo(a) - w przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio z właściwego rejestru lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej.

#### **IX. TERMIN ORAZ MIEJSCE SKŁADANIA OFERT.**

1. **Ofertę należy złożyć w terminie do dnia 22.12.2021 r. do godz. 14:00 drogą pocztową, przesyłką kurierską bądź osobiście w nieprzeźroczystej, zamkniętej i opisanej kopercie w siedzibie Zespołu Placówek Wsparcia Dziennego dla Dzieci pod adresem: ul. Śniadeckiego 13, 41-100 Siemianowice Śląskie.**

2. Koperta zawierająca ofertę powinna być opisana w następujący sposób:

Specjalistyczna Placówka  
Wsparcia Dziennego dla Dzieci  
ul. Śniadeckiego 13  
41-100 Siemianowice Śląskie

Oferta w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn.

**„Świadczenie usług cateringowych dla dzieci przebywających w Specjalistycznej Placówce  
Wsparcia Dziennego dla Dzieci w Siemianowicach Śląskich w I półroczu 2022 roku”**

*nazwa oraz numer telefonu i adres mailowy Wykonawcy składającego ofertę*

Nie otwierać przed dniem 22.12.2021 r. godzina 14:05.

W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub opisanie opakowania oferty, Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe skierowanie oferty lub jej przedterminowe otwarcie.

Należy dostarczyć ofertę do Zamawiającego w godzinach pracy Specjalistycznej Placówki Wsparcia Dziennego dla Dzieci (liczy się data i godzina wpływu do siedziby Placówki). Oferty, które wpłyną do Zamawiającego po wyżej określonym terminie, nie będą rozpatrywane.

#### **VIII. WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY.**

1. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone dwie lub więcej ofert przedstawiające taką samą ocenę punktową, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę 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.

2. Składając oferty dodatkowe, Wykonawcy nie mogą zaoferować cen wyższych, niż zaoferowane w ofertach złożonych pierwotnie.

3. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, uchyli się od podpisania umowy, Zamawiający ma prawo do wyboru kolejnej najkorzystniejszej oferty, bez przeprowadzania ponownego badania i oceny ofert.

4. Zamawiający dopuszcza możliwość negocjacji ceny oferty z Wykonawcą, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, w przypadku, gdy cena oferty przekracza środki finansowe, które Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia. Zamawiający zastrzega, że po przeprowadzonych negocjacjach cena nie może ulec zwiększeniu w stosunku do ceny podanej przez Wykonawcę w ofercie.

5. Zamawiający po przeprowadzonych negocjacjach, o których mowa w punkcie 4, może unieważnić postępowanie, jeżeli cena najkorzystniejszej oferty nadal przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

6. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi Wykonawcę, którego oferta została wybrana.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania, na każdym jego etapie, bez podania przyczyny.



8. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, odnośnie terminu wykonania zamówienia, jeśli po dokonaniu wyboru oferty pojawi się konieczność takiej zmiany, czego Zamawiający nie mógł wcześniej przewidzieć (np. okoliczności związane z występowaniem COVID-19, które wpływają na proces realizacji niniejszego zamówienia).

Zmiany umowy mogą zostać dokonane pod warunkiem przedłożenia przez Wykonawcę Zamawiającemu pisemnego uzasadnienia konieczności wprowadzenia zmian oraz wyrażenia przez Zamawiającego zgody na zmiany.

ORP.330 - 45/21

**FORMULARZ OFERTY**

Dotyczy zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usług cateringowych dla dzieci przebywających w Specjalistycznej Placówce Wsparcia Dziennego dla Dzieci w Siemianowicach Śląskich w I półroczu 2022 roku”.

**ZAMAWIAJĄCY**

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Siemianowicach Śląskich  
ul. Szkolna 17  
41- 100 Siemianowice Śląskie

**DANE WYKONAWCY**

Nazwa	
Adres	
Nr telefonu	
Nr faksu	
Adres e-mail	

1. Oferuję wykonanie zamówienia, zgodnie z opisem zawartym w zapytaniu ofertowym, za poniższą cenę:

Lp.	Wyszczególnienie	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Szacunkowa liczba jednostek w okresie objętym zamówieniem	Łączna wartość brutto (w zł)
A	B	C	D	E = C x D
1	Śniadanie dla dzieci młodszych		<b>2.356</b>	
2	Obiad dla dzieci młodszych		<b>2.356</b>	
3	Obiad dla dzieci starszych		<b>420</b>	
4	Kolacja dla dzieci starszych		<b>3.720</b>	
<b>Suma kwot z wierszy 1-4: cena oferty brutto (w zł)</b>				.....
<b>Cena oferty brutto w zł (słownie)</b>		.....		

2. Oświadczam, że miejsce, w którym będą przygotowywane posiłki, znajduje się pod niżej podanym adresem:

Ulica, nr budynku, nr lokalu .....

Kod pocztowy .....

Miejscowość .....

3. Oświadczam, że:

a) Spełniam warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlegam wykluczeniu z niego, zgodnie z zapisami rozdziału IV i rozdziału V zapytania ofertowego nr ORP.330 - 45/21.

b) W całkowitej cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia w zakresie określonym w zapytaniu ofertowym nr ORP.330 - 45/21, w tym koszty transportu.

c) Zapoznałem się z przedmiotem zamówienia i nie wnoszę do niego żadnych zastrzeżeń.

d) Akceptuję wszystkie zapisy zapytania ofertowego nr ORP.330 - 45/21 i zapewniam należyłą staranność, terminowość oraz dyspozycyjność przy realizacji przedmiotowego zamówienia.

e) Jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni, licząc od dnia upływu terminu składania ofert podanego w zapytaniu ofertowym.

f) Zobowiązuję się, że w przypadku wyboru mojej oferty zawrę umowę w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

..... dnia \_\_. \_\_. \_\_\_\_ r.

Miejscowość

.....

imię i nazwisko/imiona i nazwiska oraz podpis/podpisy  
osoby/osób występującej/występujących w imieniu Wykonawcy

**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usług cateringowych dla dzieci przebywających w Specjalistycznej Placówce Wsparcia Dziennego dla Dzieci w Siemianowicach Śląskich w I półroczu 2022 roku”.

**ZAMAWIAJĄCY**

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Siemianowicach Śląskich  
ul. Szkolna 17  
41- 100 Siemianowice Śląskie

**DANE WYKONAWCY**

Nazwa	
Adres	

Przedkładam poniższy wykaz wykonanych/nadal wykonywanych usług, w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu.

Lp.	Przedmiot zamówienia (krótki opis usług)	Liczba osób, dla których przygotowywano i dostarczano posiłki/ wyżywienie	Wartość usług w zł (brutto)	Podmiot, na rzecz którego były/są świadczone usługi	Okres realizacji usług
1					
2					
3					

W załączeniu składam dokumenty potwierdzające, że w/w usługi były/są wykonywane z należytą starannością – liczba dokumentów: .....\*\*

..... dnia \_\_. \_\_. \_\_\_\_ r.  
Miejscowość

.....  
imię i nazwisko/imiona i nazwiska oraz podpis/podpisy  
osoby/osób występującej/występujących w imieniu Wykonawcy

\* Należy skreślić niepotrzebne.

\*\* Nie dotyczy, gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego były świadczone usługi.

*Powyższe zestawienie należy sporządzić podając informacje o wykonanych lub nadal wykonywanych usługach polegających na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków/wyżywienia w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie.*

ORP.330 - 45/21

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usług cateringowych dla dzieci przebywających w Specjalistycznej Placówce Wsparcia Dziennego dla Dzieci w Siemianowicach Śląskich w I półroczu 2022 roku”.

**ZAMAWIAJĄCY**

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Siemianowicach Śląskich

ul. Szkolna 17

41- 100 Siemianowice Śląskie

**DANE WYKONAWCY**

Nazwa	
Adres	

**INFORMACJE DOTYCZĄCE MIEJSCA PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW, WYPOSAŻENIA,  
URZĄDZEŃ TECHNICZNYCH ORAZ SAMOCHODU, KTÓRYMI WYKONAWCA DYSPONUJE  
W CELU REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Oświadczam, że dysponuję zasobami ujętymi w poniższej tabeli.

Lp.	Wyszczególnienie	Liczba/ ilość	Podstawa dysponowania zasobami (własne, dzierżawione, wynajęte, zasoby innego podmiotu**)
1	Miejsce przygotowywania posiłków: (adres) ..... ..... .....	1	.....
2	Wyposażenie: a)..... b)..... c)..... d) .....	a) ..... b) ..... c) ..... d) .....	a)..... b)..... c)..... d).....
3	Urządzenia techniczne: a)..... b).....	a) ..... b) .....	a)..... b).....

	c)..... d) .....	c) ..... d) .....	c)..... d).....
4	Samochód odpowiadający wymaganiom sanitarno-higienicznym dot. transportu żywności.	.....	.....

..... dnia \_.\_. \_.\_. r.  
Miejscowość

.....  
imię i nazwisko/imiona i nazwiska oraz podpis/podpisy  
osoby/osób występującej/występujących w imieniu Wykonawcy

- \* Należy skreślić niepotrzebne.
- \*\* Należy wpisać właściwą informację.