

Znak sprawy SA-P.271-2-18/17

Krzeszowice, 12.12.2017r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający : Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Krzeszowicach, ul. T. Kościuszki
43, 32-065 Krzeszowice

Nazwa zamawiającego

zaprasza do złożenia ofert na:

2. Przedmiot zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydanie gorących posiłków jednodaniowych przez okres od 1.01.2018 rok do 31.12.2018 rok osobom o których mowa w art. 48b ust.2 ustawy o pomocy społecznej (Dz.U. z 2017 poz. 1769 z późn. zm.), objętych wieloletnim lokalnym programem osłonowym w zakresie dożywiania „Pomoc Gminy Krzeszowice w zakresie dożywiania” na lata 2014- 2020 przyjętego uchwałą Nr XXXIX/437/2014 Rady Miejskiej w Krzeszowicach z dnia 27 lutego 2014 r. (Dz. Urz. Woj. Małop. z dnia 5 marca 2014r., poz.1356).

Dodatkowe wymogi stawiane Wykonawcom :

- 1) Posiłki muszą być urozmaicone, świeże, smaczne oraz przygotowane w warunkach spełniających wymogi sanitarne. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
- 2) Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym odpowiadającym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, według wymogów sztuki kulinarnej oraz zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006 r.(t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 594 ze zm.), Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych

(Dz.U. z 2015 r. poz. 29), Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, a także spełniać warunki określone w instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz systemem HACCP. Zamawiający wymaga urozmaicenia produktów i potraw tak, by gwarantowały one dostarczenie organizmowi niezbędnych składników odżywczych i zapobiegały monotonii żywienia. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodne z zalecanym modelem żywienia o charakterze pro zdrowotnym poprzez:

- * stosowanie tłuszczów roślinnych,
- * ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych,
- * umiarkowane stosowanie mięsa czerwonego,
- * stosowanie mięsa drobiowego,
- * stosowanie ryb,
- * umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli,
- * duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także roślin strączkowych.

3) Zamawiający zastrzega, że ilość posiłków może zmienić się w trakcie obowiązywania zamówienia. Każdorazowo na bieżąco wykonawca będzie informowany o ilości posiłków, które ma wydać w danym dniu. Zmiana ilości dostarczonych posiłków w danym dniu nie może stanowić podstawy roszczeń ze strony Wykonawcy.

4) Osoby korzystające z posiłków winny być informowane o menu poprzez podanie nazwy dań, wraz ze składnikami, gramaturę jednej porcji oraz jej wartość kaloryczną. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających wartość odżywczą zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia norm i wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia albo nie uwzględnia racji pokarmowej dla osób dorosłych, Zamawiający będzie uprawniony do naliczenia kary umownej, zgodnie z zapisami umowy. (przewidywana wysokość kary umownej to trzykrotność wartości posiłku).

Podstawową zasadą prawidłowego funkcjonowania kuchni jest planowanie jadłospisów.

- a) planować należy jadłospisy na dłuższy okres do 7-10dni - co pozwoli uniknąć błędów, np. częstego powtarzania tych samych potraw, niewłaściwych zestawów itp.,
- b) uwzględniać należy w jadłospisie produkty spożywcze z każdej grupy oraz wykorzystywać produkty sezonowe,

5) Wykonawca zobowiązany jest realizować usługi z zachowaniem tajemnicy zawodowej w zakresie informacji na temat danych osób korzystających z posiłków, w tym nie ujawniania informacji, że dana osoba jest klientem Zamawiającego.

6) Od wykonawcy oczekuje się, że posiłki powinny być wydawane w ciągu roku oprócz świąt przez sześć dni w tygodniu (od poniedziałku do soboty w godzinach wczesnopopołudniowych), a spożycie posiłku nastąpi w miejscu jego sprzedaży w lokalu na terenie gminy Krzeszowice lub powinny być dowożone do miejsca spożycia tj. do miejsca zamieszkania podopiecznych, na terenie gminy Krzeszowice samochodami odpowiadającymi wymaganiom sanitarno-higienicznym do transportu żywności. Posiłki powinny być wydawane w jednorazowych szczelnie zamykanych pojemnikach dla każdego podopiecznego osobno wraz z kompletem jednorazowych sztućców.

7) Przewidywana liczba osób korzystających z posiłków – średnio 20 dziennie.

8) Zamawiający zastrzega sobie, prawo do odstąpienia od umowy, żądania należnych kar umownych lub żądania odszkodowania w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy tj. w szczególności gdy posiłki okażą się być złej jakości i kaloryczności.

9) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia odpowiednich warunków lokalowych na terenie gminy Krzeszowice umożliwiających spożycie posiłków, w szczególności miejsca siedzącego przy stoliku bez wyodrębnienia miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania. Wykonawca powinien zapewnić umeblowanie tj. stoły, krzesła oraz zadbać o czystość i higienę pomieszczenia, w którym będą wydawane i spożywane posiłki, zgodnie z normami SANEPIDU lub dowiezienia posiłków do miejsca jego spożycia tj. do miejsca zamieszkania podopiecznych, na terenie gminy Krzeszowice samochodami odpowiadającymi wymaganiom sanitarno-higienicznym do transportu żywności.

10) Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:

- a) zostaną złożone przez Wykonawców nie wykluczonych przez Zamawiającego z niniejszego postępowania,
- b) nie zostaną odrzucone przez zamawiającego z powodu braków formalnych tj. złożenia niekompletnej oferty.

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryterium:

- cena oferty (cena brutto),
- doświadczenie Wykonawcy.

Lp.	symbol	Kryteria brane pod uwagę przy ocenie ofert	znaczenie
1.	C	Cena	80%
2.	DW	Doświadczenie Wykonawcy	20%
	P	C+DW	100%

Oferty zostaną ocenione wg wzoru:

a) Kryterium cena wg wzoru:

$$C = \frac{\text{najniższa cena podana w ofertach nie podlegających odrzuceniu}}{\text{cena oferty badanej niepodlegającej odrzuceniu}} \times 80\text{pkt}$$

b) Kryterium Doświadczenie Wykonawcy (DW)

W ramach kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” oceniana będzie ilość należycie wykonywanych usług przygotowania i wydania posiłków. Ocena kryterium dokonana zostanie na podstawie dowodów dostarczonych przez Wykonawcę wraz z ofertą (np. referencje). Przez jedną usługę rozumie się wykonywanie usług gotowania i dostarczania posiłków , dla min. 30 osób dziennie.

Wykonawca za każdą wykonaną usługę otrzyma 1 pkt., jednak nie więcej niż 10 pkt

Np. 1 usługa- 1 pkt, 5 usług- 5 pkt, 10 i więcej usług tj. 20pkt.

A następnie obliczy ilość punktów dla kryterium doświadczenie wykonawcy wg wzoru

$$DW = \frac{\text{Ilość punktów przyznanych za doświadczenie badanej oferty}}{\text{Największa ilość punktów przyznanych za doświadczenie z pośród ofert niepodlegających odrzuceniu}} \times 20 \text{ pkt}$$

Komisja przetargowa wybiera ofertę najkorzystniejszą, przez co należy rozumieć ofertę, która nie podlega odrzuceniu i która uzyska najwyższą liczbę punktów obliczonych w oparciu o ustalone kryteria. Punkty przyznane zostaną w poszczególnych kryteriach, a następnie zsumowane wg wzoru


$$P = C + DW$$

Punktację zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku

3. Termin realizacji zamówienia: od 1.01.2018 r. do 31.12.2018 r.

4. Okres gwarancji:-----

5. Miejsce i termin złożenia oferty: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Krzeszowicach,
ul. Kościuszki 43, 32-065 Krzeszowice, do dnia 20 grudnia 2017 r., do godziny 8.00
6. Termin otwarcia ofert: 21.12.2017r., godzina 09.00
7. Warunki płatności: przelew w terminie 14 dni po otrzymaniu faktury
8. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami: Monika Sibiga, tel. 12 258-30-91
9. Sposób przygotowania oferty: ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim.

Z up. Burmistrza

Renata Grabowska
KIEROWNIK SEKCJI ŚWIADCZEŃ RODZINNYCH

10. TREŚĆ OFERTY:

- a) nazwa wykonawcy
- b) adres wykonawcy
- c) NIP
- d) Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:
Cenę nettozł (słownie złotych:)
Stawka Podatku VAT
- Cenę brutto zł (słownie złotych)
- e) Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
- f) Termin realizacji zamówienia
- g) Okres gwarancji
- h) Potwierdzam termin realizacji zamówienia do dnia
- i) Wyrażam zgodę na warunki płatności określone w zapytaniu cenowym.

dnia.....

podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej
pieczęć wykonawcy