

Znak sprawy SA-P.271-2-17/16

Krzeszowice, 8.12.2016r.

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 1.01.2017 rok do 31.12.2017 rok osobom o których mowa w art. 48b ust.2 ustawy o pomocy społecznej, 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. Zarówno jakość posiłków jak i ich ilość może być sprawdzana przez Zamawiającego.

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 będą 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 będą dowożone do miejsca spożycia tj. do miejsca zamieszkania podopiecznych, na terenie gminy Krzeszowice samochodami odpowiadającymi wymaganiom sanitarno-higienicznym do transportu żywności.

7) Przewidywana ilość osób korzystających z posiłków – średnio 25 dziennie.

8) Zamawiający zastrzega sobie, że w przypadku gdy posiłki okażą się być złej jakości i kaloryczności, Wykonawca będzie zobowiązany do wydania posiłku dobrej jakości i zgodnego z normami, w tym samym dniu.

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

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

1. 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

2. Termin realizacji zamówienia: od 1.01.2017 r. do 31.12.2017 r.

3. Okres gwarancji:-----

5. Miejsce i termin złożenia oferty: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Krzeszowicach, ul. Kościuszki 43, 32-065 Krzeszowice, do dnia 16 grudnia 2016 r., do godziny 8.00

6. Termin otwarcia ofert: 16.12.2016r., godzina 09.00

7. Warunki płatności: przelew w terminie 14 dni po otrzymaniu faktury

8. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami: Katarzyna Szymczycha, tel. 12 258-30-86

9. Sposób przygotowania oferty: ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim.

DYREKTOR GMINNEGO
OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ

Ewa Gądek

10. TREŚĆ OFERTY:

- a) nazwa wykonawcy
- b) adres wykonawcy
- c) NIP
- d) Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:
Cenę netto..... zł (słownie złotych:)
Stawka Podatku VAT.....
Cenę bruttozł (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