

NR GOPS.271.2.2016

ZAPYTANIE OFERTOWE
o wartości szacunkowej nieprzekraczającej kwoty 30 000 EURO

Zamawiający: Gmina Nowa Ruda - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie
57-402 Nowa Ruda, ul. Kłodzka 27, Tel. 74 872 45 72, fax. 74 872 90 17

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej z siedzibą w Nowej Rudzie przy ul. Kłodzkiej 27

ZAPRASZA

do składania ofert cenowych na wykonanie zadania pn. :

„Przygotowanie i wydanie obiadów dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych w Publicznym Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie oraz przygotowanie i dostawa obiadów dla dzieci i młodzieży do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz dla dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich w okresie od 01.09.2016 r. do 31.12.2016r.”

Wartość przedmiotowego zamówienia jest mniejsza od wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro, w związku z powyższym do niniejszego zapytania nie znajdują zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.)

I. Tytuł zamówienia:

„Przygotowanie i wydanie obiadów dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych w Publicznym Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie oraz przygotowanie i dostawa obiadów dla dzieci i młodzieży do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz dla dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich w okresie od 01.09.2016 r. do 31.12.2016r.”

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonywanie niżej wymienionej usługi w okresie od 01.09.2016r. do 31.12.2016r.:

- 1) przygotowanie i wydanie obiadów dwudaniowych dla uczniów Publicznego Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie i osób dorosłych,
- 2) przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych dla uczniów Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich,
- 3) przygotowanie i wydanie obiadów dwudaniowych dla osób dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich .

Szacunkowa liczba obiadów :

- około 60 obiadów dziennie w Ludwikowicach Kłodzkich ,
- około 30 obiadów dziennie w Jugowie.

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

2. Kody CPV zamówienia :

przygotowywanie posiłków –55321000-6

dowózienie posiłków – 55520000-1

usługi dostarczania posiłków do szkół – 5552400-9

usługi gotowania posiłków - 55322000-3

3. Dożywianie odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 1 września 2016 roku do 31 grudnia 2016 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (przerwy świąteczne, inne wskazane przez Zamawiającego lub dyrekcję placówek oświatowych).

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

5. Forma posiłków: obiad (zupa + drugie danie i kompot)

6. Wymagania zamawiającego wobec wykonawcy w zakresie przygotowywania obiadów :

Wartość kaloryczna obiadów : 1000 - 1100 kcal

Zupy:

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

II dania :

II dania winny składać się z 3 rodzajów produktów :

1/ produktów białkowych pochodzenia zwierzęcego (zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników, np. jaj, serów, ryb)

2/ produktów objętościowych (ziemniaki, kasze, makaron, ryż)

3/ produktów owocowo-warzywnych, z uwzględnieniem warzyw i owoców surowych.

Obiady winny zawierać :

1/ białko – ok. 10-20%

2/ węglowodany – ok.50-55 % ,

3/ tłuszcze – ok.30-35 %.

Obiady muszą spełniać następujące warunki:

- jeden raz w tygodniu obiady z rybą: ryba – 150g, dodatek w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu lub makaronu – 150g i surówek lub jarzyn gotowanych – 100g,

- dwa razy w tygodniu obiady bezmięsne: naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, racuchy, krokiety, dania z makaronem, krokiety, gołąbki- 400 g

- dwa razy w tygodniu obiady mięsne: udko z kurczaka, kotlet schabowy, kotlet z fileta z indyka lub kurczaka , kotlet mielony, gulasz mięsny – 150g, dodatek w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu lub makaronu – 150g i surówek lub jarzyn gotowanych – 100g,

- powinny być urozmaicone i o wysokiej jakości odżywczej,

- posiłki muszą posiadać wartość energetyczną zgodną z normą żywieniową, muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego (wg Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych punktów kontroli HACCP).Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości muszą spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym. Posiłki powinny być przygotowane z komponentów zakupionych przez Wykonawcę. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi. Należy uwzględnić wartość kaloryczną i odżywczą dla

dzieci w wieku szkolnym i osób dorosłych uzgodnione z dietetykiem. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.

Wskazane jest zapewnienie korzystającym z dożywiania sezonowych owoców.

Zamawiający nie dopuszcza stosowania w przygotowywanych posiłkach półproduktów sojowych i ziemniaków w formie gotowego puree.

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

III. Szczegółowy zakres zadania

1. Dostawy obiadów odbywać się będą od poniedziałku piątku, jeden raz dziennie, w okresie od 1 września 2016 r. do 31 grudnia 2016r. z uwzględnieniem przerw w nauce (przerwy świąteczne, inne wskazane przez Zamawiającego lub dyrekcję placówek oświatowych).

2. Cena dostarczanych obiadów będzie niezmienna przez cały okres wykonania zamówienia.

3. Ilość obiadów jest orientacyjna i może ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego. Konkretna ilość obiadów, które będą dostarczane w danym dniu będzie zamawiana z 24 godzinnym wyprzedzeniem (telefonicznie lub na piśmie).

4. Zamawiający nie poniesie żadnych konsekwencji w związku ze zmniejszeniem ilości zaplanowanych obiadów.

5. obiady winny być dostarczane między godz.11:00 a 13:00

6. Przygotowywanie obiadów ma odbywać się zgodnie z zasadami HACCP w kuchni w budynku Publicznego Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie, natomiast wydawanie posiłków ma odbywać się w stołówce Publicznego Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie (dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych) oraz w stołówce Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich (dla dzieci i młodzieży). Zamawiający zapewnia wykonawcy dostęp do ww. pomieszczeń.

7. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie punkt wydawania posiłków dla osób dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich .

8. Termosy z posiłkami dostarczane będą do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich przez Wykonawcę bezpośrednio do pomieszczenia, w którym będą one porcjowane.

9. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków. Wykonawca zadba o czystość pojemników, w których odbywać się będzie transport posiłków. Oferowana przez Wykonawcę cena ma zawierać w sobie wszystkie nośniki kosztów, w tym również transport w okresie wykonania zamówienia.

10. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

11. obiady mają być wydawane na zastawie stołowej będącej w dyspozycji Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz Publicznego Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie – dla uczniów w/w szkół oraz dla osób dorosłych w jednorazowych pojemnikach posiadających atest i certyfikat zezwalający na kontakt pojemników z żywnością.

12. Wykonawca będzie przekazywał zamawiającemu jadłospis miesięczny z tygodniowym wyprzedzeniem. Jadłospis winien zawierać gramaturę wszystkich produktów składających się na konkretny posiłek. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia. Jadłospisy winny być zatwierdzone i podpisane imieniem i nazwiskiem przez dietetyka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

13. Porcjowaniem i wydawaniem posiłków zajmować się będzie wykonawca.

14. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorami placówek oświatowych i Kierownikiem GOPS w Nowej Rudzie.

15. Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia w ofercie wszystkich kosztów związanych z realizacją zamówienia.

16. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

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

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy :

- 1) są uprawnieni do wykonywania działalności będącej przedmiotem zamówienia,
- 2) posiadają doświadczenie w zakresie realizacji co najmniej 1 usługi, której zakres obejmował przygotowanie, dowożenie i wydawanie posiłków dla co najmniej 50 osób w okresie 2013-2016 r.

Uwaga : Na potwierdzenie spełnienia tego warunku Wykonawca ma przedstawić wykaz zrealizowanej co najmniej 1 usługi wraz z podaniem:

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

- 3) posiadają aktualną decyzję Państwowego Inspektoratu Sanitarnego o dopuszczeniu zakładu do prowadzenia działalności w zakresie: produkcji i obrotu żywnością oraz dostarczanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (catering),
- 4) dysponują środkami transportu do przewozu żywności .
- 5) zatrudniają minimum 2 osoby do przygotowania i transportu posiłków.

Uwaga: Wykonawca ma przedstawić wykaz środków transportu do przewozu żywności, którymi będzie dysponował w okresie realizacji zamówienia oraz wykaz osób, którymi będzie posługiwał się przy wykonaniu przedmiotu zamówienia.

V. Termin i miejsce wykonania zamówienia:

Publiczne Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie, Zespół Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz punkt wskazany przez Wykonawcę we własnym zakresie w Ludwikowicach Kłodzkich w terminie od dnia 1 września 2016 roku do 31 grudnia 2016 roku.

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

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

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

2. Na ocenę oferty składa się :

- 1/ cena netto + obowiązująca stawka VAT ,
- 2/ pozytywne referencje za jakość posiłków.

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

4. Złożone oferty oceniane będą według następujących kryteriów

1/ cena netto + obowiązująca stawka VAT - waga kryterium – 95 %

2/ pozytywne referencje za wykonanie podobnej usługi, jak usługa będąca przedmiotem zamówienia, w tym za jakość dostarczanych posiłków – waga kryterium -5%

5. Sposób oceny ofert Zamawiający ustalił następująco :

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

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

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

2/ ofercie zawierającej najwięcej pozytywnych referencji za wykonanie podobnej usługi, jak usługa będąca przedmiotem zamówienia, w tym za jakość dostarczanych posiłków przyznana zostanie maksymalna ilość punktów (100), pozostałym zaś ofertom przyznana zostanie odpowiednia ilość punktów obliczona na podstawie następującego wzoru :

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

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

Wybrana zostanie oferta, która uzyska łącznie największą ilość punktów.

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

VII. Określenie sposobu, terminu i miejsca składania ofert:

1) oferty należy składać w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy i zaadresowane na Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie, 57-402 Nowa Ruda, ul. Kłodzka 27 oraz oznaczone napisem:

„OFERTA NA : „Przygotowanie i wydanie obiadów dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych w Publicznym Gimnazjum im. Noblistów Polskich w Jugowie oraz przygotowanie i dostawa obiadów dla dzieci i młodzieży do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz dla dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich w okresie od 01.09.2016 r. do 31.12.2016r.”

oraz z adnotacją „Nie otwierać przed dniem 25.08.2016 r., godz. 9:15”

2) oferty należy składać w terminie do dnia 25 sierpnia 2016 r. do godz. 9:00 w siedzibie Zamawiającego : Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie, 57-402 Nowa Ruda, ul. Kłodzka 27.

Decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego.

3) Otwarcie ofert nastąpi w dniu 25 sierpnia 2016 r. o godz. 9:15 w siedzibie Zamawiającego.

4) Oferta ma być napisana czytelną i trwałą techniką

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

składania ofert.

VIII. Dokumenty, jakie mają dostarczyć Wykonawcy:

- 1) Formularz oferty – załącznik nr 1
- 2) Wykaz wykonanych usług – załącznik nr 2
- 3) Decyzję właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej zezwalającą na prowadzenie działalności objętej niniejszym postępowaniem,
Weryfikacja spełniania warunku odbędzie się na podstawie przedstawionego dokumentu, na zasadzie spełnia /nie spełnia warunku.
- 4) Zaświadczenie lub postanowienie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu, którymi Wykonawca będzie świadczyć usługi w ramach niniejszego postępowania, spełniają wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), zezwalające tym samym na transport żywności.
Weryfikacja spełniania warunku odbędzie się na podstawie przedstawionego dokumentu, na zasadzie spełnia /nie spełnia warunku.
- 5) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji działalności gospodarczej.
Weryfikacja spełniania warunku odbędzie się na podstawie przedstawionego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji – na zasadzie spełnia/nie spełnia warunku.
- 6) W postępowaniu o udzielenie zamówienia należy złożyć informację wykonawcy o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej (wzór informacji- załącznik nr 3).

Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Oferenci zobowiązują się nie podnosić jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu względem Zamawiającego. Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych.

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

1. Osobą uprawnioną do kontaktów z wykonawcami jest Pani Marzena Remplakowska - zastępca Kierownika GOPS Nowa Ruda,
tel. 501 085 271, fax: 074 872 90 17 email:poczta@gops.nowaruda.pl
2. Korespondencja w sprawie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego może być prowadzona w formie pisemnej, za pomocą faxu i poczty elektronicznej.
3. W przypadku prowadzenia korespondencji za pomocą faxu i poczty elektronicznej każda ze stron na żądanie drugiej winna niezwłocznie potwierdzić fakt jej otrzymania.

X. Sposób prowadzenia postępowania

1. Niniejsze postępowania prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego. Nie mają tu zastosowania przepisy ustawy - Prawo zamówień publicznych.
2. Do prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź wycofania niniejszego zapytania ofertowego bez podania przyczyn.

XI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

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

2. Ogłoszenie o rozstrzygnięciu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wywieszone zostanie na tablicy ogłoszeń zamawiającego oraz opublikowane zostanie na jego stronie internetowej.
3. Powyższe ogłoszenie otrzymają również wykonawcy uczestniczący w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
4. W zawiadomieniu wysłanym do wykonawcy, którego oferta została wybrana określony zostanie termin i miejsce podpisania umowy.

Załączniki:

- 1) formularz oferty
- 2) wykaz wykonanych usług
- 3) informacja o przynależności do grupy kapitałowej

Z up. Wójta Gminy Nowa Ruda
mgr Renata Wolan-Niemczyk
KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej