

NR GOPS.271.Λ.....2018

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, dostawa i wydanie obiadów dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych do Zespołu Szkół Nr 1 w Jugowie oraz przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów dla dzieci i młodzieży do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz dla dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich w okresie od 2 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r.”

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 2018 r., poz. 1986 i 1603).

I. Nazwa zamówienia:

„Przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych do Zespołu Szkół Nr 1 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 2 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r.”

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia w okresie od 2 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r. jest :

- 1) przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych do Zespołu Szkół Nr 1 Jugowie,
- 2) przygotowanie i dostawa obiadów dla dzieci i młodzieży do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich,
- 3) przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów dla osób dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich.

Szacunkowa liczba obiadów :

- około 30 obiadów dziennie w Ludwikowicach Kłodzkich,
- około 15 obiadów dziennie w Jugowie.

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

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. Wykonanie przedmiotu zamówienia odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 2 stycznia 2019 r. do dnia 31 grudnia 2019 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (przerwy świąteczne, ferie zimowe, wakacje letnie i inne wskazane przez Zamawiającego lub dyrekcję placówek oświatowych).

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

5. Na obiad składa się 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,

Drugie dania :

Drugie 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,

- kompot: 200 ml,

- powinny być urozmaicone i o wysokiej jakości odżywczej,

- 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 jakość obiadów zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym. obiady mają być przygotowane z komponentów zakupionych przez Wykonawcę. Do przygotowania obiadów 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 obiadach półproduktów sojowych i ziemniaków w formie gotowego puree.

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

III. Szczegółowy zakres zadania

1. Wykonanie przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w dni nauki szkolnej w okresie od 2 stycznia 2019 r. do dnia 31 grudnia 2019 r., z uwzględnieniem przerw w nauce (przerwy świąteczne, ferie zimowe, wakacje letnie i 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 zamówionych obiadów w stosunku do ilości podanej w niniejszym zapytaniu ofertowym jako ilość orientacyjna - maksymalna.
5. obiady winny być dostarczane do miejsca wydania między godz.11:00 a 13:00.
6. Wydawanie obiadów ma odbywać się w stołówce Zespołu Szkół Nr 1 w Jugowie (dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych), oraz w w stołówce Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich (dla dzieci i młodzieży). Zamawiający zapewnia Wykonawcy dostęp do ww. pomieszczeń.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia we własnym zakresie lokalu (miejsca) wydawania obiadów dla osób dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich .
8. Termosy z posiłkami dostarczane będą przez Wykonawcę bezpośrednio do pomieszczenia, w którym będą porejowane i wydawane .
9. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw obiadów. Oferowana przez Wykonawcę cena ma zawierać w sobie wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu w okresie wykonania zamówienia.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
11. Wykonawca będzie przekazywał zamawiającemu jadłospis miesięczny z tygodniowym

wyprzedzeniem. Jadłospis winien zawierać gramaturę wszystkich produktów składających się na konkretny obiad. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności obiadów w ciągu jednego tygodnia. Jadłospisy winny być zatwierdzone i podpisane imieniem i nazwiskiem przez dietetyka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

12. Porcjowaniem i wydawaniem obiadów zajmować się będzie Wykonawca. Wykonawca jest odpowiedzialny za czystość pojemników, w których odbywać się będzie transport obiadów.

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

14. 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 jednego zamówienia, którego zakres obejmował przygotowanie, dostawę i wydawanie posiłków dla co najmniej 20 osób dziennie w okresie 2013-2018 r.

Uwaga :

Na potwierdzenie spełnienia tego warunku Wykonawca ma przedstawić wykaz zrealizowanego co najmniej jednego zamówienia 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,
 - f/ liczba wydanych posiłków dziennie.
- 3) posiadają aktualną decyzję Państwowego Inspektoratu Sanitarnego o dopuszczeniu zakładu do prowadzenia działalności w zakresie: produkcji i obrotu żywnością oraz dostarczania żywności dla odbiorców zewnętrznych (catering),
 - 4) dysponują środkami transportu do przewozu żywności,
 - 5) zatrudniają co najmniej jedną osobę uprawnioną zgodnie z obowiązującymi przepisami do przygotowania i transportu posiłków (posiada aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, prawo jazdy).

Uwaga:

Wykonawca ma złożyć oświadczenie, w którym przedstawi wykaz środków transportu dopuszczonych do przewozu żywności, którymi będzie dysponował w okresie realizacji zamówienia oraz oświadczenie , w którym przedstawi wykaz osób, którymi będzie posługiwał się przy wykonaniu przedmiotu zamówienia,

- 6) posiadają lub będą posiadać tytuł prawny do lokalu, w którym będą wydawane na wynos obiady dla osób dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich.

V. Termin i miejsce wykonania zamówienia:

1) Termin:

w okresie od dnia 2 stycznia 2019 r. do dnia 31 grudnia 2019 r.,

2) miejsce :

Zespół Szkół Nr 1 Jugowie, Zespół Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz wskazany lokal w Ludwikowicach Kłodzkich, do którego Wykonawca będzie posiadał tytuł prawny.

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

1. Wykonawca przedstawi w ofercie cenę jednostkowa brutto, netto oraz kwotę VAT podając je w zapisie liczbowym i słownie oraz cenę całkowita brutto, cenę całkowita netto, kwotę VAT obejmującą całość przedmiotu zamówienia, 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 do drugiego miejsca po przecinku.

2. Na ocenę oferty składa się :

1/ cena jednostkowa brutto,

2/ pozytywne referencje za wykonanie podobnego zamówienia, jak zamówienie będące przedmiotem postępowania, w tym za jakość dostarczanych obiadów.

3. Zamawiający wymaga, by Wykonawca przedstawił co najmniej jedno pozytywne referencje za wykonanie podobnego zamówienia, jak zamówienie będące przedmiotem postępowania, w tym za jakość dostarczanych obiadów.

4. Złożone oferty oceniane będą według następujących kryteriów

1/ cena jednostkowa brutto - waga kryterium – 95 %

2/ pozytywne referencje za wykonanie podobnego zamówienia, jak zamówienie będące przedmiotem postępowania, w tym za jakość dostarczanych obiadów – 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 podobnego zamówienia, jak zamówienie będące przedmiotem niniejszego postępowania, w tym za jakość dostarczanych obiadów, 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 wraz z wymaganymi załącznikami 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, dostawa i wydanie obiadów dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych do Zespołu Szkół Nr 1 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 2 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r.”

oraz z adnotacją „Nie otwierać przed dniem 28 grudnia 2018 r., godz. 10:15”

2) oferty należy składać w terminie do dnia 28 grudnia 2018 r. do godz. 10:00 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 28 grudnia 2018 r. o godz. 10:15 w siedzibie Zamawiającego.

4) ofertę należy sporządzić czytelną i trwałą techniką z podpisem Wykonawcy lub osoby upoważnionej do działania w imieniu Wykonawcy – wówczas do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo w oryginale lub notarialnie poświadczone; pozostałe załączniki składane są w oryginale lub w kopii poświadczonej przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.

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

6) oferta niespełniająca warunków określonych w zapytaniu ofertowym podlega odrzuceniu.

VIII. Dokumenty, jakie mają dostarczyć Wykonawcy:

- 1) formularz oferty – załącznik nr 1,
- 2) oświadczenie – załącznik nr 2,
- 3) wykaz wykonanych zamówień – załącznik nr 3,
- 4) decyzja właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej zezwalająca na prowadzenie działalności objętej niniejszym postępowaniem - weryfikacja spełniania warunku odbędzie się na podstawie przedstawionego dokumentu, na zasadzie spełnia /nie spełnia warunku,
- 5) 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.

