

Gdańsk, dnia 04.12.2015 r.

PS.CAWOS.344-1/15

## ZAPYTANIE OFERTOWE

na świadczenie usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu posiłków obiadowych i ich dostarczaniu do Centrum Aktywności i Wsparcia dla Osób Starszych dla Dziennego Domu Pomocy i Klubu Samopomocy działających w Gdańsku, ul. Sternicza 2.

### **Zamawiający:**

**Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Gdańsku, 80-432 Gdańsk, ul. Konrada Leczkowa 1A  
NIP: 583-20-94-853, REGON: 002837021**

Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Gdańsku zaprasza do wzięcia udziału w zapytaniu ofertowym, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000 euro, na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j.: Dz. U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.). Zamawiający do czasu podpisania umowy zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym etapie jego prowadzenia bez podawania przyczyny.

**Forma realizacji zamówienia:** umowa zawarta po upływie 20 dni od powiadomienia o wyborze oferty.

**Forma płatności:** Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń wydanych posiłków. Płatność za realizację usługi następować będzie w terminie 21 dni przelewem na podstawie prawidłowo wystawionej faktury.

### **Opis przedmiotu zapytania:**

Przedmiotem zapytania jest usługa polegająca na przygotowywaniu przez wykonawcę ciepłych, dwudaniowych posiłków obiadowych (wsad do kotła min. 5,50 zł) i dowożeniu do Centrum Aktywności i Wsparcia dla Osób Starszych dla Dziennego Domu Pomocy i Klubu Samopomocy działających w Gdańsku, ul. Sternicza 2 w dni powszednie od poniedziałku do piątku, na bieżąco, w termosach, między godz. 12:00 – 12:30. Maksymalna dzienna liczba posiłków wynosi 55. Do sporządzenia oferty należy przyjąć, że w okresie realizacji umowy liczba posiłków wynosi 12.650. Liczba uczestników może się zmieniać okresowo ze względu na nieobecności uczestników spowodowane różnymi okolicznościami życiowymi (chorobą, pobytem w szpitalu, sanatorium itp.), może też ulec zmniejszeniu w sposób naturalny. Przygotowywanie posiłków ma odbywać się na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez zamawiającego. Posiłki powinny uwzględniać udział poszczególnych składników odżywczych: tłuszczu, białka, węglowodanów i błonnika pokarmowego oraz witamin i składników mineralnych w sposób dostosowany do zapotrzebowania na nie osób dorosłych, zapewniający nie mniej niż 900 kcal, ze świeżych produktów, zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.) i innych obowiązujących w tym zakresie przepisów, jak również zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Dania powinny posiadać walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Jadłospis nie może się powtarzać w okresach nie krótszych niż co 2 tygodnie.

W ramach tzw. wsadu do kotła należy uwzględnić przygotowanie posiłków tradycyjnych tj. na Boże Narodzenie i Wielkanoc, a także posiłków na imprezy integracyjne (max. 3 w roku). Na wykonawcy spoczywa wyłącznie dostarczanie gorących posiłków w termosach i wniesienie ich do wskazanego pomieszczenia. Zamawiający zapewnia naczynia i sztućce oraz zajmuje się samodzielnie wydawaniem.

### **Termin realizacji usługi:**

Świadczenie usług odbywać się będzie w okresie 12 miesięcy **od 01.02.2016 r. do 31.01.2017 r.**

### **Dokumenty jakie winien złożyć wykonawca do zapytania ofertowego:**

- oferta cenowa – załącznik nr 1 do zapytania ofertowego,
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład do prowadzenia żywienia zbiorowego oraz decyzję zatwierdzającą samochód do cateringu.
- referencje z ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, poświadczenia wykonywania co najmniej dwu zamówień usługi gastronomicznej o wartości nie mniejszej niż 50.000,00 zł brutto i że usługi zostały wykonane należycie,
- oferta jadłospisu dekadowego ze szczegółowym opisem produktów, określeniem gramatury posiłków, kaloryczności, częstotliwości występowania dań mięsnych i bezmięsnych, różnorodności potraw z uwzględnieniem potrzeb osób starszych i inne,
- dokument określający zasady reprezentacji oraz osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem z zachowaniem sposobu reprezentacji), jeżeli wykonawcę reprezentuje pełnomocnik - także pełnomocnictwo, określające zakres umocowania, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy. Pełnomocnictwo należy złożyć w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii.

### **Termin i miejsce składania ofert**

Ofertę prosimy dostarczyć do dnia 22.12.2015 r. do godz.11:00 w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta na usługi gastronomiczne – nie otwierać” do Centrum Aktywności i Wsparcia dla Osób Starszych „Pod Cisem” w Gdańsku, ul. Sternicza 2 (I piętro p. 22, 21) lub przesłać pocztą do Centrum Aktywności i Wsparcia dla Osób Starszych „Pod Cisem” w Gdańsku, ul. Sternicza 2, 80-523 Gdańsk. Liczy się data wpływu do placówki. Oferty złożone po terminie nie będą uwzględnione.

### **Kryteria wyboru oferty:**

Oferta musi ściśle odpowiadać wymaganiom zawartym w niniejszym zapytaniu.

Ocena oferty zostanie przeprowadzona na podstawie porównania złożonych ofert.

Wykonawca zobowiązany jest skalkulować cenę oferty tak, aby obejmowała wszystkie opłaty i koszty konieczne do prawidłowego zrealizowania przedmiotu zamówienia. Na cenę wykonania usługi gastronomicznej składają się: czynności przygotowawcze, wsad do kotła, koszt przygotowania posiłku i dowozu. Zamawiający za ofertę najkorzystniejszą uzna taką, która w oparciu o przyjęte kryteria, uzyska największą liczbę punktów spośród wszystkich ocenianych ofert.

### **Kryterium wyboru i sposobu oceny ofert:**

#### **Kryterium I - cena (max.75%)**

(maksymalna liczba punktów tego kryterium obliczona na podstawie poniższego wzoru wynosi 75)

$$C = \frac{\text{najniższa cena ofertowa}}{\text{cena badanej oferty}} \times 100 \times 75\% = \text{liczba punktów}$$

#### **Kryterium II - ocena oferty jadłospisu dekadowego – 25 punktów**

(maksymalna liczba punktów tego kryterium dla każdego ocenianego jadłospisu wynosi 25)

1. *częstotliwość występowania zróżnicowanych potraw mięsnych – 10 punktów*  
(za potrawy mięsne uważa się potrawy wykonane z mięsa wieprzowego, wołowego, drobiu, ryby)  
  
(maksymalna liczba punktów tego kryterium dla każdego ocenianego jadłospisu wynosi 10, 1 pkt – za każdy dzień w dziesięciodniowym jadłospisie)
2. *niepowtarzalność występowania zup – 5 punktów*  
  
(maksymalna liczba punktów tego kryterium dla każdego ocenianego jadłospisu wynosi 5, 0,5 pkt – za każdy dzień w dziesięciodniowym jadłospisie)
3. *dotatkowy deser –5 punktów* (za dodatkowy deser uważa się owoc, ciasto drożdżowe lub inne np. wafelek, kisiel, budyń, galaretka owocowa, jogurt, twaróg itp.)  
  
(maksymalna liczba punktów tego kryterium dla każdego ocenianego jadłospisu wynosi 5, 0,5 pkt – za każdy dzień w dziesięciodniowym jadłospisie)
4. *kompot lub napój - 5 punktów*  
  
(maksymalna liczba punktów tego kryterium dla każdego ocenianego jadłospisu wynosi 5, 0,5 pkt – za każdy dzień w dziesięciodniowym jadłospisie)

#### **Wybór oferty:**

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 22.12.2015 r. o godz.11:10 w siedzibie Centrum Aktywności i Wsparcia dla Osób Starszych w Gdańsku, ul. Sternicza 2.

O wyborze oferty powiadomimy Państwa drogą e-mailową oraz pismem do dnia 31.12.2015 r.

#### **Osoby do kontaktu:**

Jolanta Jodkowska tel. (58) 522 13 45, e-mail: [ddp1@mopr.gda.pl](mailto:ddp1@mopr.gda.pl)

Janina Kulpa tel. (58) 343 44 72