

Gdańsk, dnia 06.12.2016 r.

PS.CAWOS.344.1.16

## 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. 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 (Dz.U. z 2015 r. poz. 2164 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. 5,80 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 12.540. 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 2015 r. poz. 594 ze 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 01.02.2017 r. do 31.01.2018 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 22.12.2016 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 punkt 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 punktu 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, twarożek itp.)

(maksymalna liczba punktów tego kryterium dla każdego ocenianego jadłospisu wynosi 5 - 0,5 punktu 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 punktu za każdy dzień w dziesięciodniowym jadłospisie)

**Wybór oferty:** Otwarcie ofert nastąpi w **dniu 22.12.2016 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 31.12.2016 r.

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

Jolanta Jodkowska tel. 58/522 13 45, e-mail: ddp1@mopr.gda.pl  
Janina Kulpa tel. 58/343 44 72