

Gdańsk, dnia .12.2018 r.

PS.CAWOS.344-1/18

## ZAPYTANIE OFERTOWE

na świadczenie usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu posiłków obiadowych i ich dostarczaniu do Centrum Aktywności i Wsparcia dla Osób Starszych Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Gdańsku mieszczącego się przy ul. Sterniczej 2 w Gdańsku.

### Zamawiający:

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

### **Osoby do kontaktu z Wykonawcami:**

Jolanta Jodkowska, tel. (58) 522 13 45, e-mail: ddp1@mopr.gda.pl  
Szymon Leszczyński, tel. (58) 343 44 72

### Forma realizacji zamówienia:

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 3 października 2018r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2018 r. poz. 1986). Zamawiający do czasu podpisania umowy zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym etapie jego prowadzenia bez podawania przyczyny.

### Opis przedmiotu zapytania:

Przedmiotem zapytania jest usługa polegająca na przygotowywaniu przez Wykonawcę ciepłych, dwudaniowych posiłków obiadowych (wsad do kotła min. 6,40 zł) i dowożeniu do Centrum Aktywności i Wsparcia dla Osób Starszych działającego 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 11440. 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 5 lipca 2018r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 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 sztucce oraz zajmuje się samodzielnie wydawaniem.

### Termin realizacji usługi:

Świadczenie usług odbywać się będzie w okresie 11 miesięcy **od 01.02.2019 r. do 31.12.2019r.**

### **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. W treści faktury wystawionej przez Wykonawcę jako Nabywca będzie figurowała Gmina Miasta Gdańska, ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk, NIP: 583-00-11-969, a jako odbiorca-płatnik: Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Gdańsku, ul. Konrada Leczkowa 1A, 80-432 Gdańsk.

### **Wymagania Zamawiającego dotyczące zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących bezpośrednio czynności związane z realizacją zamówienia**

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących bezpośrednio czynności związane z realizacją zamówienia w trakcie jej trwania.
2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
  - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
  - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
3. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
  - 1) **oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy** o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy,
  - 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę **kopię umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) tj. w szczególności<sup>1</sup> bez adresów, nr PESEL pracowników. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;

---

<sup>1</sup> Wyczerpiecie ma charakter przykładowy. Umowa o pracę może zawierać również inne dane, które podlegają anonimizacji. Każda umowa powinna zostać przeanalizowana przez składającego pod kątem przepisów ustawy z dnia 10 maja 2018r. o ochronie danych osobowych oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) zakres anonimizacji umowy musi być zgodny z przepisami ww. ustawy.

- 3) **zaświadczenie właściwego oddziału ZUS**, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
- 4) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę **kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń**, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018r. o ochronie danych osobowych oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).
4. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących skazane w punkcie 1 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności.
5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

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

- 1) oferta cenowa – załącznik nr 1 do zapytania ofertowego,
- 2) aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- 3) decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład do prowadzenia żywienia zbiorowego oraz decyzję zatwierdzającą samochód do cateringu,
- 4) referencje z ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, poświadczenia wykonywania co najmniej dwóch zamówień usługi gastronomicznej o wartości nie mniejszej niż 50.000,00 zł brutto i że usługi zostały wykonane należycie,
- 5) oferta jadłospisu dekadowego ze szczegółowym opisem produktów, określeniem gramatury posiłków, kaloryczności, częstotliwości występowania dań mięsnych i bezmięsnych, alergenów, różnorodności potraw z uwzględnieniem potrzeb osób starszych i inne,
- 6) 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 04.01.2019 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) *dotadowy deser – 5 punktów* (za dotadowy deser uważa się owoc, ciasto drożdżowe lub inne np. wafelek, kisiel, budyń, galaretkę owocową, jogurt, twarożek 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 04.01.2019 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 11.01.2019 r.

Przewidywany termin podpisania umowy: styczeń 2019 r.