Miejsko - Gminny Ośrodek
POMOCY SPOŁECZNEJ
63-600 Kępno
ul. Ks. Wawrzyniaka nr 10
tel. 62-78-247-67

Kępno, dnia 11 grudnia 2017 r.

MGOPS.Ih.26.5.3.2017

ZAPYTANIE OFERTOWE

Kierownik Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kępnie prowadząc postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000 euro, zaprasza do złożenia oferty na zadanie pn.: **„Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków wraz z deserem, przystosowanych do klientów Całodziennego Klubu Seniora w Kępnie"**

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest:

1. Usługa obejmująca przygotowywanie gorących posiłków wraz z deserem, przystosowanych do klientów Całodziennego Klubu Seniora w Kępnie, mieszkańców Miasta i Gminy Kępno oraz ich dostarczanie do siedziby klubu.
2. Przez gorące posiłki wraz z deserem, o których mowa w ust. 1, należy rozumieć posiłki typu obiadowego, występujące w trzech wariantach:
   1) pełny zestaw obiadowy (zupa, drugie danie, napój + deser),
   2) częściowy zestaw obiadowy (drugie danie, napój + deser),
   3) posiłek jednodaniowy (zupa + deser),

   zawierające co najmniej następującą gramaturę:
   a) Pierwsze danie:
      (a) 0,5 litra zupy gotowanej na wywarze mięsnym lub warzywnym
   b) Drugie danie:
      (a) 120 gramów mięsa, ryby (waga po przetworzeniu) lub jaja
      (b) 200 gramów ziemniaków, gotowanej kaszy, ryżu lub makaronu
      (c) 150 gramów surówki, jarzyn lub warzyw gotowanych
      (d) 270 gramów naleśników lub placków ziemniaczanych
   c) Napój:
      (a) 250 mililitrów kompotu, soku lub napoju
   d) Deser, naprzemiennie:
      (a) 150 gramów owoców
      (b) 150 gramów jogurtu owocowego
      (c) 100 gramów bułki słodkiej
      (d) 100 gramów ciasta
      (e) inne według uznania wykonawcy
3. Posiłki przygotowywane będą przez pięć dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych. Zamawiający wymaga, aby trzy razy w tygodniu drugie dania były z mięsem, jeden raz w tygodniu z rybą oraz raz w tygodniu inne niż wyżej wymienione, np. naleśniki, placki ziemniaczane, jaja, pierogi, itp. Dany rodzaj posiłku nie może się powtarzać w ciągu 10 dni.

4. Posiłki przygotowywane będą od obróbki wstępnej do dań gotowych w dniu ich wydania, według zasad racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów. Kaloryczność posiłków będzie zgodna z normami ustalonymi przez Instytut Żywienia i Żywności dla osób dorosłych. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w oparciu o system HACCP, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.).
5. W ramach wykonywanego zamówienia, wykonawca zapewnia również dystrybucję przygotowanych posiłków w stanie gotowym do spożycia, własnym środkiem transportu spełniającym warunki sanitarne, w specjalistycznych termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych do transportu żywności (pojemnikach zbiorczych), gwarantujących zachowanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych posiłków.
6. Transport posiłków odbywać się będzie do siedziby Całodziennego Klubu Seniora w Kępnie znajdującej się przy Al. Marcinkowskiego 13a, przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, oprócz dni świątecznych od godz. $12^{\underline{00}}$ do godz. $12^{\underline{15}}$.
7. Temperatura posiłków w momencie wydawania powinna wynosić dla dań serwowanych na gorąco – zupa, drugie danie, napoje gorące 60°C (+/- 2 °C), dla dań serwowanych na zimno – potraw wymagających warunków chłodniczych 8 °C (+/- 2 °C). Wykonawca przedstawi na każde żądanie zamawiającego udokumentowany pisemnie monitoring temperatur posiłków.
8. Sposób przygotowania oraz dostarczania posiłków odbywać się będzie z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać będzie warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.) oraz w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości oraz wagi wydawanych posiłków.
10. Całkowita szacunkowa wielkość zamówienia, tj. liczba gorących posiłków w okresie obowiązywania umowy wynosi:
    1) 7.725 pełnych zestawów obiadowych,
    2) 470 częściowych zestawów obiadowych,
    3) 255 posiłków jednodaniowych,

    dla przewidywanej liczby 50 klientów Całodziennego Klubu Seniora w Kępnie.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zlecania liczby posiłków w wymiarze odpowiadającym rzeczywistym dziennym potrzebom klientów klubu seniora, tj. w zależności od frekwencji w różnej ilości miesięcznie.
12. Zamawiający zobowiązuje się do informowania przedstawiciela wykonawcy przy każdorazowym odbiorze posiłków o ilości posiłków zamawianych na kolejny dzień.
13. Rozliczenie za przygotowane i dostarczone gorące posiłki wraz z deserem będzie dokonywane na podstawie liczby rzeczywiście zrealizowanych zamówień.
14. Wykonawcy nie przysługują wobec zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu dostarczenia mniejszej ilości posiłków niż określona w ust. 10.
15. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której będzie dokonany wyboru wykonawcy, polegający na możliwości zwiększenia całkowitej wielkości zamówienia, o której mowa w ust. 10 w zależności od zapotrzebowania oraz wysokości środków własnych na rok 2018 przeznaczonych na sfinansowanie posiłków.

16. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia oraz pozostałe warunki dotyczące realizacji zamówienia zostały określone we wzorze umowy, na zał. nr 2 do zapytania ofertowego.

II. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Od dnia 1 stycznia 2018 r. do dnia 31 grudnia 2018 r.

III. WYMAGANE DOKUMENTY, STANOWIĄCE ZAŁĄCZNIK DO OFERTY:

1. zaświadczenie o dokonaniu wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej do prowadzenia działalności obejmującej przygotowywanie żywności – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
2. zaświadczenie o dokonaniu wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej do prowadzenia działalności obejmującej dostarczanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (catering) w termosach odpowiednim środkiem transportu żywności – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
3. referencje lub inny dokument równoważny, np. opinia, zaświadczenie, opiniujący jakość wykonanych lub/i wykonywanych usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków (ze szczególnym uwzględnieniem jakości posiłków), w okresie ostatniego roku przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wystawione przez jednostki samorządowe i inne podmioty instytucjonalne, nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
4. przykładowy jadłospis na 10 dni.

IV. OPIS KRYTERIÓW WYBORU WYKONAWCY:

Kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom, przyznawane będą punkty za każde kryterium z osobna, według poniższych wzorów:

1) CENA – 90%
(cena oferty brutto za realizację całego przedmiotu zamówienia)

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{oferta z najniższą ceną}}{\text{cena (oferta badana)}} \times 100 \times 90\%$$

2) GRAMATURA – 10%
(gramatura mięsa i ryby - po przetworzeniu, podana jako element drugiego dania)

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{gramatura (oferta badana)}}{\text{oferta z najwyższą gramaturą}} \times 100 \times 10\%$$

Oferty oceniane będą punktowo (zaokrąglane do drugiego miejsca po przecinku). Maksymalna liczba punktów w kryterium równa jest określonej wadze kryterium w %.

V. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:

Ofertę należy sporządzić na załączonym druku „OFERTA", czytelną i trwałą techniką oraz złożyć w zamkniętej kopercie, na której należy umieścić:

1) nazwę i adres zamawiającego,
2) nazwę i adres wykonawcy,
3) napis: „Oferta na zadanie pn.: „Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków wraz z deserem, przystosowanych do klientów Całodziennego Klubu Seniora w Kępnie",

oraz załączyć do niej:

1) zaświadczenia z Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
2) referencje lub inny dokument równoważny,
3) przykładowy jadłospis.

VI. TERMIN ORAZ MIEJSCE SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

1. Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 19 grudnia 2017 r. do godz. 13^{00}** w siedzibie zamawiającego, tj. 63-600 Kępno, ul. Ks. Piotra Wawrzyniaka 10, sekretariat, pok. nr 5 (I piętro) lub przesłać za pośrednictwem poczty lub poczty kurierskiej. O zachowaniu terminu decyduje data wpływu oferty do sekretariatu zamawiającego.
2. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie zamawiającego, tj. 63-600 Kępno, ul. Ks. Piotra Wawrzyniaka 10, pok. nr 1 (parter) **w dniu 19 grudnia 2017 r. o godz. 13:10.**
3. Informacja o wyniku postępowania zostanie podana do wiadomości publicznej poprzez zamieszczenie na stronie Biuletynu Informacji Publicznej zamawiającego: mgopskepno.nbip.pl

VII. PRACOWNICY UPRAWNIENI DO KONTAKTU Z WYKONAWCĄ:

1) W sprawie przedmiotu zamówienia należy kontaktować się z:
   p. Anna Jarczak
   e-mail: anna.jarczak_mgopskepno@interia.pl
2) W sprawie procedury należy kontaktować się:
   p. Agnieszka Wróblewska
   e-mail: agnieszka.wroblewska_mgopskepno@interia.pl

VIII. ZAŁĄCZNIK:

1) Formularz oferty
2) Wzór umowy

KIEROWNIK
Miejsko-Gminnego Ośrodka
Pomocy Społecznej
Maria Żurecka

.....
(podpis kierownika zamawiającego)