Oborniki, 19.11.2020 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Ośrodek Pomocy Społecznej w Obornikach zaprasza do złożenia oferty na realizację zamówienia publicznego o wartości szacunkowej poniżej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000,00 euro netto pod nazwą:

Kompleksowe usługi cateringowe w zakresie przygotowania i dostarczania gotowych posiłków dla uczestników Klubu „Miły dzień" w Obornikach oraz Dziennego Domu „Senior+" w Obornikach w roku 2021.

1. ZAMAWIAJĄCY:

Ośrodek Pomocy Społecznej w Obornikach
ul. M. J. Piłsudskiego 76
64-600 Oborniki
tel. 61 29 62 737, 61 29 61 322
pomoc@opsoborniki.pl

2. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w zakresie przygotowania i dostarczania gotowych posiłków dla uczestników:

- Klubu „Miły dzień" w Obornikach
  ul. Szpitalna 3
  64-600 Oborniki
  Standardowa godzina dostarczania posiłków: 13.10
  Przewidywana ilość posiłków dziennie: od 10 do 20.
  Okres dostarczania: 02.01.2021-30.06.2021 oraz 01.09.2021 - 31.12.2021 r. od poniedziałku do piątku w dni robocze

- Dziennego Domu „Senior+" w Obornikach
  ul. Jagiellońska 2
  64-600 Oborniki
  Standardowa godzina dostarczenia posiłków: 11.30-13.00
  Przewidywana ilość posiłków dziennie: od 15 do 20.
  Okres dostarczania: 02.01.2021-31.12.2021 r. od poniedziałku do piątku w dni robocze

Zamówienie realizowane będzie według niżej wskazanych założeń i wymagań:

1) Usługa obejmuje przygotowanie posiłków przez Wykonawcę (w tym ich obróbkę termiczną) z komponentów zakupionych przez Wykonawcę, dowóz gotowych posiłków środkiem transportu Wykonawcy i na jego koszt oraz wniesienie posiłków do każdej z obu ww. placówek we wskazanych terminach i godzinach.

2) W przypadku organizowania imprezy okolicznościowej w jednej z placówek, której dostawy posiłków dotyczą, Zamawiający uprawniony jest do zmiany standardowej godziny dostarczenia posiłków po wcześniejszym (min. 2 dni przed) poinformowania Wykonawcy o zmianie godziny dostarczenia.

3) W przypadku, w którym ze względu na okoliczności dotyczące funkcjonowania placówki (w szczególności: wyjazd uczestników poza teren placówki, remont, przerwa

w funkcjonowaniu placówki) usługa Wykonawcy okresowo nie będzie realizowana, Zamawiający zobowiązuje się poinformować o tym fakcie Wykonawcę przynajmniej na 2 dni przed terminem.

4) Przygotowanie i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30.4.2004 r. ze zmianami) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 poz. 2021 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.

5) Wykonawca dostarcza posiłki w jednorazowych termoizolowanych naczyniach zabezpieczonych zgrzewarką do opakowań, na których posiłki będą wydawane każdemu uczestnikowi placówki oraz sztućce niezbędne do spożycia posiłku.

6) W okresie realizacji usług Wykonawca zobowiązany jest posiadać ważne zezwolenie na prowadzenie działalności w zakresie usług cateringu/przygotowywania i dostarczania żywności dla odbiorców zewnętrznych i w zakresie transportu żywności wydane przez właściwego terytorialnie Państwowego Inspektora Sanitarnego (kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem dostarczana do Zamawiającego w przypadku wyboru oferty).

7) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, by wszystkie osoby pracujące w styczności z żywnością uzyskały określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

8) Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki każdej składowej części potrawy z dostarczonej partii żywności w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80, poz. 545).

9) Zamawiający będzie informował o zmianie ilości zamówionych posiłków w czasie zgodnym z deklaracją złożoną przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym.

10) Płatności za usługi będą rozliczane w okresach miesięcznych za faktyczną ilość dostarczonych przez Wykonawcę posiłków. Faktury (dla każdej z placówek odrębny dokument) zostaną wystawione na podstawie przedstawionych po zakończeniu każdego miesiąca, tj. w pierwszych 5 dniach roboczych po upływie danego miesiąca, wykazów dostarczonych posiłków, zatwierdzonych przez Zamawiającego.

11) Wykaz dostarczonych posiłków, będący podstawą naliczenia faktury, sporządzany jest odrębnie dla każdej z obu wyżej wskazanych placówek.

12) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych pokarmowych i ilości wagowych.

13) Posiłki winny być świeże, I gatunku i przygotowane przez Wykonawcę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.

14) Zestawienie posiłków, do których przygotowania i dostarczenia zobowiązany będzie Wykonawca wskazano w tabeli poniżej. Ze względu na specyfikę uczestników placówek

Zamawiający może przekazać informację o dostosowaniu części przygotowywanych posiłków uwzględniając rodzaje diet: lekkostrawna, cukrzycowa, wątrobowa, eliminacyjna lub inna dieta indywidualna. Zamawiający zastrzega, by posiłek jednego rodzaju (numery od 1 do 19) nie powtarzał się w ciągu kolejnych 8 dni dostarczania. Nadto Wykonawca będzie dostarczał z tygodniowym wyprzedzeniem jadłospis na każdy kolejny tydzień.

Lp.	Obiad dwudaniowy	Minimalna ilość	Jednostka miary
1.	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z ziemniakami pieczywo bigos	450 100 350	ml g g
2.	kapuśniak ziemniaki kotlet mielony marchew duszona z groszkiem	450 200 150 150	ml g g g
3.	zupa jarzynowa z ziemniakami kluski śląskie (6-8 szt.) rolada wieprzowa w sosie 1 szt. czerwona kapusta gotowana	450 200 150 150	ml g g g
4.	zupa pieczarkowa z makaronem kopytka gulasz wieprzowy buraczki z chrzanem	450 200 150 150	ml g g g
5.	zupa ogórkowa naleśniki z serem 3-4 szt.	450 450	ml g
6.	rosół z makaronem kotlet schabowy ziemniaki marchewka z jabłkiem	450 150 200 150	ml g g g
7.	zupa fasolowa pierogi ruskie 8-10 szt.	450 480	ml g
8.	zupa jarzynowa łazanki z kapustą i mięsem	450 450	ml g
9.	zupa kalafiorowa ziemniaki ryba w panierce (1 szt.) surówka z kiszonej kapusty	450 200 150 150	ml g g g
10.	ogórkowa z ryżem ziemniaki wątróbka drobiowa z cebulką sałatka Colesław	450 200 150 150	ml g g g
11.	grochówka ziemniaki kotlet mielony buraki	450 200 150 150	ml g g g
12.	barszcz czerwony z ziemniakami krokiety z mięsem (2 – 3 szt.)	450 450	ml g
13.	zupa pieczarkowa z łazankami gulasz wieprzowy (w tym 80 g mięsa) kasza jęczmienna ogórek kiszony	450 250 200 150	ml g g g
14.	rosół z makaronem pyzy z mięsem	450 450	ml g

15.	pomidorowa z ryżem eskalopki kasza gryczana sałatka Colesław	450 150 200 150	ml g g gl
16.	fasolowa placek ziemniaczany po węgiersku gulasz (w tym 80 g mięsa) ogórek kiszony	450 300 100 150	Ml g g g
17.	zupa jarzynowa gołąbki z mięsem i ryżem w sosie pomidorowym	450 450	Ml g
18.	barszcz ukraiński ryba po grecku pieczywo	450 350 100	Ml g g
19.	kapuśniak ziemniaki kotlet mielony surówka	450 200 150 150	Ml g g g

Wspólny słownik zamówień CPV:

CPV 55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków,
CPV 55520000-1 – usługi dostarczania posiłków.

3. WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:

Osoba uprawniona do kontaktu ze strony Zamawiającego w kwestiach merytorycznych i proceduralnych: p. Magdalena Tomczak (pokój 38, tel. +48 697 007 140, adres email: pomoc@opsoborniki.pl).

4. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1) Jeden Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.

2) W celu wykazania spełniania warunków objętych niniejszym zapytaniem ofertowym, każdy z Wykonawców zobowiązany jest przedłożyć:
   a. ofertę sporządzoną według wzoru stanowiącego *Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy*;
   b. oświadczenie, sporządzone według wzoru stanowiącego *Załącznik nr 2 – Oświadczenie wykonawcy o braku powiązań z Zamawiającym.*

3) Oferta powinna zawierać cenę w PLN wraz z podatkiem VAT oraz obejmować inne podatki oraz daniny publiczne obciążające Wykonawcę w związku z realizacją zamówienia.

4) Cena ofertowa musi być podana w PLN cyfrowo i słownie.

5) Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia przez Wykonawcę wynikające wprost z opisu zamówienia, jak również w nim nie ujęte, a bez których nie można wykonać zamówienia.

6) Cena będzie niezmienna przez cały czas realizacji zamówienia i Wykonawca nie może żądać jej podwyższenia.

7) W ofercie Wykonawca oprócz ceny wskazuje również aprobowany przez niego termin, w ramach którego Zamawiający zobowiązany będzie do głoszenia zapotrzebowania na ilość dostarczonych posiłków w trakcie realizacji zamówienia.

8) Ofertę należy wysłać w wersji tradycyjnej (wersja papierowa) pocztą lub kurierem lub złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego: Ośrodek Pomocy Społecznej w Obornikach, ul. M. J. Piłsudskiego 76, 64-600 Oborniki, pokój 38 lub przesłać elektronicznie (skan) na adres: pomoc@opsoborniki.pl). W przypadku w którym oferta składana będzie w wersji tradycyjnej (papierowej) oferta winna zostać złożona w zamkniętej kopercie z dopiskiem „OFERTA NA DOSTAWĘ POSIŁKÓW 2021". W przypadku składania oferty w wersji elektronicznej (skan) w tytule wiadomości należy wpisać: „OFERTA NA DOSTAWĘ POSIŁKÓW 2021".

9) **Termin składania ofert – najpóźniej do dnia 04.12.2020 r. do godziny 12.00.** O terminie złożenia oferty decyduje data i godzina wpływu oferty w wersji tradycyjnej (papierowej) do siedziby Zamawiającego lub data i godzina wpływu wiadomości zawierającej ofertę składaną elektronicznie (skan).

5. KRYTERIA WYBORU WYKONAWCY

Kryterium I:

Cena brutto za 1 obiad dwudaniowy wraz z dowozem (waga kryterium: 80%, maksymalna liczba punktów w tym kryterium wynosi 80 punktów)
Oferta z najniższą ceną otrzymuje 80 pkt.
Punkty dla pozostałych ofert będą obliczone wg wzoru:
Lp = (Cn / Cb) x 80 pkt,
gdzie:
Lp - liczba punktów wyliczona dla danej oferty,
Cn - najniższa cena brutto wśród złożonych ofert,
Cb - cena brutto badanej oferty.

Zamawiający zastosuje zaokrąglanie uzyskanych wyników punktowych w kryterium do dwóch miejsc po przecinku.

Kryterium II:

Aprobowany przez Wykonawcę czas zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na ilość dostarczonych posiłków w trakcie realizacji zamówienia (waga kryterium: 20%, maksymalna liczba punktów w tym kryterium wynosi 20 punktów)

Do godz. 15.00 dnia poprzedniego niż dzień przygotowania i dostarczenia posiłków do placówek – Wykonawca aprobujący taki termin zawiadomienia przez Zamawiającego o ilości potrzebnych posiłków otrzyma 10 punktów

Do godz. 10.00 w dniu przygotowania i dostarczenia posiłków do placówek – Wykonawca aprobujący taki termin zawiadomienia przez Zamawiającego o ilości potrzebnych posiłków otrzyma 20 punktów

SPOSÓB PRZYZNAWANIA PUNKTACJI:

Ostateczna liczba punktów dla każdej oferty zostanie ustalona według wzoru:

Ostateczna liczba punktów = (liczba punktów Kryterium I) + (liczba punktów Kryterium II)

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą, przez co należy rozumieć ofertę, która otrzyma największą ilość punktów. O wyniku zapytania ofertowego Zamawiający poinformuje w sposób właściwy dla publikacji niniejszego zapytania.

6. INFORMACJA NA TEMAT ZAKRESU WYKLUCZENIA Z MOŻLIWOŚCI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Z możliwości realizacji zamówienia wyłączone są podmioty, które powiązane są z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

a. uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
b. posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji;
c. pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
d. pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

7. INFORMACJE DODATKOWE:

Postępowanie w ramach którego skierowano niniejsze zapytanie ofertowe nie jest prowadzone w trybie wskazanym w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843 ze zm.) jako wyłączone z obowiązku stosowania przedmiotowej ustawy na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy (wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000,00 euro netto).

Załączniki:
Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy.
Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań z Zamawiającym.