



Zapytanie ofertowe na świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania obiadów dla uczestników Dziennego Domu Seniora „Gdański Wigor” przy ul. Dolnej 4/1 w Gdańsku

Nr GW/1/2017

**W ramach zadania publicznego pod tytułem : Dzienny Dom Seniora „Gdański Wigor”
Program wieloletni „Senior–WIGOR” na lata 2015 – 2020**

1. ZAMAWIAJĄCY

Caritas Archidiecezji Gdańskiej, al. Niepodległości 778, Sopot 81-805; NIP: 957-065-75-46,
REGON: 190506545

2. OSOBY WYKONUJĄCE CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRZYGOTOWANIEM

I PRZEPROWADZENIEM PROCEDURY WYBORU WYKONAWCY

Koordinator projektu – **Beata Kasprzyk**, tel. 58 302 30 37; e-mail: domnadolnej@caritas.pl

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

3.1. Przedmiotem postępowania jest przygotowanie i dostarczenie obiadów dla uczestników Dziennego Domu Seniora. Kod CPV: 55322000-3 Usługi gotowania posiłków, 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków, 55521200-0 Usługi dowożenia posiłków.

3.2. Zamawiający **nie dopuszcza składania ofert częściowych.**

3.3. Zamawiający **nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.**

3.4. Zamawiający **nie dopuszcza powierzenia części zamówienia podwykonawcom wykonawcy.**

4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Wymagany termin realizacji zamówienia od 01.04.2017 do 31.12.2017.

5. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

5.1. Wykaz diet i wymagań zamawiającego dotyczących żywienia

Wykonawca dostarczy obiad - dla maksimum 30 osób w każdy dzień roboczy z uwzględnieniem diet:

- 1) dieta podstawowa 2200-2400 kcal (powinna być ułożona zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i spełniać jednocześnie zalecenia dotyczące prewencji przewlekłych chorób niezakaźnych)
- 2) Kaloryczność posiłków (obiadu) wynosić 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego.
- 3) obiady dostarczane będą w pojemnikach termoizolacyjnych.

5.2. Wymagania zamawiającego co do składu posiłków

- a) **Obiady muszą składać się z:**



- 1) zupy i II-go dania z dodatkiem jarzyn i kompotu, lub soku 100%;
- 2) Wykonawca nie będzie podawał mortadeli, sosów z wędliną i produktów typu instant. Mięsa w postaci mielonej i gulaszu planowane będą nie częściej niż 2 razy w dekadzie.

b) Minimalna gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:

- 1) zupy – 350ml;
- 2) ziemniaki- 250g, ryż, kasza, makaron – 250g;
- 3) drób, mięso bez kości – 120g (I gatunek);
- 4) drób z kością – 250g;
- 5) ryby (filet) – 120g;
- 7) sałatki –120g;
- 8) sosy do mięsa–50ml;
- 9) surówki, sałatki do II dania – 150g;

c) Dostarczane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, nie niższą niż :

- 1) gorące zupy 75°C;
- 2) gorące drugie dania 70°C;
- 3) sałatki i surówki 4°C.

d) Posiłki dostarczane będą:

- 1) na godz. 13.00-13.15;
- 2) bezpośrednio do pomieszczeń Dziennego Domu Seniora „Gdański Wigor” przy ul. Dolnej 4/1, 80 - 767 Gdańsk.

5.3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury dostarczonych posiłków, uwzględniony w skalkulowanej cenie posiłków, do dyspozycji osoby nadzorującej realizację przedmiotu zamówienia ze strony Zamawiającego.

5.4. Wykonawca będzie dostarczał jadłospis tygodniowy z gramówkami.

5.5. Wykonawca zobowiązany jest zgłaszać Zamawiającemu każdorazową zmianę środków transportu jakimi będzie realizowana usługa, wraz ze zgłoszeniem Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dokumenty zatwierdzające dany środek transportu do przewozu posiłków.

5.6. Zamawiający wymaga przygotowania posiłków na bazie kuchni Wykonawcy, zgodnie z wymaganiami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DZ. U. Nr 136 poz. 914 ze zmianami), zasadami GHP, GMP oraz normami HACCP i dostarczenie przedmiotu zamówienia bezpośrednio do pomieszczeń Dziennego Domu Seniora. Posiłki dostarczane będą w postaci wyporcjowanej zgodnie z gramaturą, dla każdego uczestnika osobno, w tacach termoizolacyjnych.

5.7. Wykonawca winien przewozić posiłki zachowując wymogi sanitarno – higieniczne oraz zabezpieczone w termoportach gwarantujących utrzymanie prawidłowej temperatury potraw zgodnie z Rozporządzeniem (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.04.2004).

5.8. Osobą upoważnioną przez Zamawiającego w zakresie prawidłowego przebiegu umowy będzie koordynator projektu Beata Kasprzyk.



6. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONANIA OCENY

SPEŁNIENIA WARUNKÓW:

6.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- b) posiadania wiedzy i doświadczenia;
- c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- d) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

6.2. Opis sposobu dokonania oceny spełnienia warunków:

a) Do oceny spełniania warunku, o którym mowa w pkt. 6.1 lit. b) wykonawca musi wykazać, że wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w zakresie wytwarzania i dostarczania żywienia na rzecz domów opieki i zakładów opiekuńczo leczniczych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie - minimum 2 usługi na rzecz domów opieki i zakładów opiekuńczo leczniczych o wartości min. 50.000,00 zł brutto każda na rzecz jednostek, gdzie ilość żywionych jest nie mniejsza niż 15 osób.

b) Do oceny spełniania warunku, o którym mowa w pkt. 6.1 lit. c) wykonawca musi wykazać, że posiada decyzję właściwego państwowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności (potwierdzenie, że jest aktualna), oraz Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego państwowego inspektora sanitarnego.

c) Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach wymienionych w pkt. 8 niniejszego Zapytania.

7. INFORMACJE NA TEMAT ZAKRESU WYKLUCZENIA:

7.1. Z postępowania wykluczone są podmioty powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu 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.

7.2. Ocena braku podstaw do wykluczenia z powodu nie spełniania warunków, o których mowa w pkt. 7.1. lit. od a) do d) dokonana zostanie w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach wymienionych w pkt. 8 niniejszego Zapytania.



8. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY:

8.1. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

8.2. Oświadczenie wykonawcy dotyczące braku powiązań osobowych lub kapitałowych – *wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania.*

8.3. Wykaz usług, o którym mowa w pkt. 6.2 lit. a) wykonanych lub wykonywanych, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane – *wzór stanowi załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania.*

8.4. Decyzja właściwego państwowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności (potwierdzenie, że jest aktualna) (dotyczy kuchni oraz środków transportu, które będą wykorzystane do realizacji usług na rzecz Zamawiającego);

8.5. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego państwowego inspektora sanitarnego (dotyczy kuchni oraz środków transportu, które będą wykorzystane do realizacji usług na rzecz Zamawiającego).

8.6. Formularz Ofertowy - *wzór stanowi załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania.*

8.7. Na potwierdzenie zadeklarowanego czasu transportu posiłków, należy do oferty załączyć wydruk ze strony Google Maps <https://www.google.pl/maps/> pokazujący trasę od kuchni Wykonawcy, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego do punktu dystrybucji posiłków.

9. KRYTERIA OCENY I WYBORU OFERTY

9.1. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki udziału w postępowaniu o Zamawiający dokona punktowej oceny ofert nieodrzuconych.

9.2. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:

- 1) Cena (C) - 90%
- 2) Czas transportu posiłków od kuchni Wykonawcy do miejsca dostawy (T) - 3%
- 3) Koszt surowca w stawce (X) – 7%

9.3. Oferty nieodrzucone będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych danych przedstawionych przez Wykonawców odpowiednio w zakresie kryterium, w następujący sposób:

1) Kryterium *cena* – 90%: Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:

$$C = (C_{\min} / C_x) * 90 \text{ pkt}$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznana ocenianej ofercie w ramach kryterium cena brutto za realizację całości zamówienia,

C_{\min} – najniższa cena brutto zaoferowana w ofertach złożonych na realizację zamówienia,



C_x – cena brutto oferty ocenianej złożonej na realizację zamówienia.

2) Kryterium *Czas transportu posiłków od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostawy* – 3 %. Oferta, w zależności od zadeklarowanego czasu transportu, otrzyma następująca liczbę punktów:

- Czas transportu do 30 min włącznie – 3 pkt
- Czas transportu do 45 min włącznie – 0 pkt

Zamawiający informuje, że dopuszczalny Czas transportu posiłków od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostawy nie może być dłuższy niż 45 minut.

3) Kryterium **Koszt surowca w stawce** – 7 %. Oferta z najwyższym kosztem surowca otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:

$$X = (I_x - I_{\min}) / (I_{\max} - I_{\min}) * 7 \text{ pkt}$$

gdzie:

X – liczba punktów przyznana ocenianej ofercie w ramach kryterium „koszt surowca”

I_x – wartość z badanej oferty

I_{\min} – wartość najniższa spośród dostępnych w ofertach wykonawców

I_{\max} – wartość najwyższa spośród dostępnych w ofertach wykonawców

9.4. Ostateczną ocenę oferty stanowi suma punktów uzyskanych w kryteriach określonych w pkt. 9.2 i 9.3

9.5. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta z najwyższą ilością uzyskanych punktów, spełniająca wymagania niniejszego Zapytania Ofertowego.

10. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

10.1. Ofertę należy złożyć na formularzu przygotowanym według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania.

10.2. Ofertę oraz wszystkie załączniki do oferty muszą być sporządzone czytelną trwałą techniką, w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności, w walucie polskiej.

10.3. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w pkt. 8 dokumenty i oświadczenia.

10.4. Dokumenty złożone w formie kopii należy (na każdej zapisanej stronie kopii) oznaczyć klauzulą: „Za zgodność z oryginałem” oraz podpisać przez osobę(-y) uprawnioną(-e) do reprezentowania wykonawcy.

10.5. Wykonawca zamieści ofertę z załącznikami w zamkniętej kopercie. Na kopercie należy umieścić: nazwę wykonawcy i adres oraz zapis co najmniej następującej treści:

**Oferta na świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania
obiadów dla uczestników Dziennego Domu Seniora**

Zapytanie ofertowe nr GW/1/2017



11. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

11.1. Oferty należy przesłać na adres: Dzienny Dom Seniora Gdański Wigor, ul. Dolna 4/1, 80-767 Gdańsk lub złożyć osobiście w siedzibie zamawiającego w nieprzekraczalnym terminie do dnia **21.03.2017 r. do godz. 10.00** (decyduje data i godzina wpływu oferty). Oferta musi być opisana w sposób określony w pkt.10. Wszelkie konsekwencje wynikające z nieodpowiedniego oznaczenia oferty ponosi wykonawca.

11.2. Wykonawca może wycofać ofertę pod warunkiem, że oświadczenie wykonawcy o wycofaniu oferty wpłynie do zamawiającego przed upływem terminu składania ofert. Do składanego oświadczenia należy dołączyć dokument potwierdzający prawo osoby podpisującej oświadczenie do reprezentowania wykonawcy.

11.3. Ogłoszenie wyników nastąpi w terminie 7 dni od dnia zamknięcia postępowania.

12. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO

WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY, WARUNKI UMOWY:

12.1. Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia i posiadania przez cały czas trwania umowy ubezpieczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej. W szczególności zakres ubezpieczenia musi obejmować odpowiedzialność cywilną kontraktową na kwotę nie mniejszą niż 50 000,00 zł (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100), przy czym wartość ubezpieczenia nie może ulegać zmniejszeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

12.2. Kopia polisy powinna zostać przekazana Zamawiającemu nie później niż w dniu zawarcia niniejszej umowy oraz każdorazowo w terminie 7 dni po zawarciu kolejnej umowy ubezpieczenia na kolejny okres pod rygorem rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym i naliczenia kary umownej.

13. INFORMACJE DODATKOWE

13.1. Wszystkie załączniki załączone do niniejszego zapytania stanowią jego integralną część.

13.2. Wykonawca zobowiązany jest do osobistego wykonania zamówienia.

13.3. Dopuszcza się zmiany umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania, jeżeli będzie to wynikało z niezbędności w celu prawidłowej realizacji projektu.

13.4. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdy jego etapie, w szczególności w sytuacji, gdy cena oferty najkorzystniejszej w postępowaniu przekroczy kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na postępowanie oraz w sytuacji wystąpienia istotnych zmian okoliczności powodujących, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć.

13.5. Za nienależyte wykonanie zamówienia np. z tytułu opóźnień z winy Wykonawcy, nieprawidłowej realizacji zamówienia publicznego, niekompletnego wykonania zamówienia publicznego, stosowane będą kary umowne, w przedziale od 0,1 do 10% wartości zamówienia, które wskazane zostaną w umowie zawieranej z Wykonawcą.



13.6. Brak przedłożenia kompletu niezbędnych załączników wraz formularzem oferty skutkuje odrzuceniem Oferenta.

13.7. Upublicznienie zapytania ofertowego nastąpiło na stronie internetowej Zamawiającego www.gdansk.caritas.pl/inne-ogloszenia/ oraz poprzez wysłanie zapytania ofertowego do potencjalnych wykonawców (co najmniej trzech).

13.8. Niniejsze postępowanie ma charakter niepubliczny, jest prowadzone zgodnie z procedurą wewnętrzną zamawiającego. Niniejsze rozeznanie nie jest ofertą w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

Integralną część niniejszego zapytania stanowią następujące załączniki:

Załącznik nr 1 – Oświadczenie dotyczące braku powiązań osobowych lub kapitałowych

Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 3 – Wykaz wykonanych usług

.....

Miejscowość i data

.....

Pieczęć i podpis osoby uprawnionej
do reprezentowania Zamawiającego

Kontakt:

domnadolnej@caritas.pl