

Zapytanie ofertowe

na dostawę gorących posiłków dla uczestników **Dziennego Domu "Senior+"** w Sulejówku w roku 2020 r., o wartości nie przekraczającej równowartości 30.000 euro, do którego nie stosuje się przepisów ustawy o zamówieniach publicznych zgodnie z art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych.

I. Zamawiający:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Sulejówku
ul. Świętochowskiego 4, 05-071 Sulejówek
email: mops@list.pl

II. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie i dostarczanie gorących posiłków w postaci jednodaniowego gorącego posiłku dla uczestników Dziennego Domu "Senior +" w roku 2020 z siedzibą: 05-070 Sulejówek, Pl. Czarnieckiego 46.

Zamówienie będzie realizowane według następujących zasad:

1. Przygotowanie w okresie trwania umowy maksymalnie 8.400 posiłków, przeciętnie 33 dziennie- z zastrzeżeniem jak w pkt 4.
2. Wykonawca przygotowuje posiłki w zakładzie posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dostarczy je do **Dziennego Domu "Senior +" w Sulejówku** w stanie gotowym do spożycia, własnym środkiem transportu i na własny koszt. Środek transportu musi być zgłoszony do właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub zarejestrowany i zatwierdzony przez ten organ. Wykonawca zobowiązany jest do przewożenia posiłków w termosach z wkładami ze stali nierdzewnej.
3. Posiłki będą wydawane w naczyniach jednorazowych i Wykonawca obowiązany jest zabezpieczyć odpowiednią ilość naczyń, w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
4. Posiłki, o których mowa w ust. 1 dostarczane będą do pięć razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy **na godzinę 13**. W wyjątkowych sytuacjach, za zgodą i/lub na wniosek Zamawiającego dostawa posiłków może odbywać się w innych godzinach po uprzednim uzgodnieniu z Wykonawcą.
5. Posiłki, o których mowa w ust. 1 składać się będą z zupy lub drugiego dania, przy czym drugie danie dostarczane będzie dwa razy w tygodniu jako danie mięsne, jeden raz jako danie półmięsne i raz w tygodniu jako bezmięsne.
6. Wymagane parametry jednej porcji obiadowej:
 - zupa – 500 ml/os. z wkładką i pieczywem,
 - drugie danie, w tym:
 - ziemniaki (kasza, ryż, makaron) – 300 g/os.
 - mięsa (kotlet schabowy, drobiowy, mielony, gulasz) – 130 g/os.
 - lub porcje z kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 150 g/os.
 - lub ryba – 130 g/os.
 - lub naleśniki z dodatkami – 300 g/os.
 - lub pierogi/ kluski (typu śląskie lub z mięsem) – 300 g/os.
 - surówka lub jarzyny gotowane – 100 g/os.
7. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
 - zupy 75°C
 - mięsa 70°C
 - ziemniaki 70°C
8. Wykonawca zobowiązany jest z tygodniowym wyprzedzeniem przedłożyć pracownikowi **Dziennego Domu "Senior +" w Sulejówku** do uzgodnienia tygodniowy jadłospis dla posiłków, które będą dostarczone w następnym tygodniu i dostarczać posiłki zgodnie z uzgodnionym jadłospisem. Zmiana tygodniowego jadłospisu jest możliwa wyłącznie za zgodą pracownika **Dziennego Domu "Senior +" w Sulejówku**.
9. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów kuchennych pochodzących z danego dnia w tym samym dniu do godziny 16⁰⁰, a najpóźniej do godz. 13:30 następnego dnia.
10. Zamawiający zastrzega, że liczba obiadów jest zmienna i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

III. Termin i warunki realizacji zamówienia

Przedmiot zamówienia realizowany będzie w okresie od dnia **02.01.2020 r. do dnia 31.12.2019 r.** codziennie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz sobót lub momentu zrealizowania 8.400 posiłków.

Uwaga:

W związku z przeprowadzaniem naborem uczestników do Dziennego Domu "Senior +" liczba posiłków w styczniu 2020 r. będzie zmienna.

IV. Kryterium oceny ofert

1. Do realizacji zostanie przyjęta oferta Wykonawcy, która będzie najkorzystniejsza w oparciu o następujące kryteria oceny ofert:

- cena - 70 pkt
- doświadczenie - do 30 pkt.

2. Sposób oceny ofert w kryterium "cena":

Wykonawca, który zaoferuje najniższą łączną cenę brutto wykonania zamówienia uzyska największą liczbę punktów tj. 70 pkt. Kolejne ceny będą do najniższej ceny odnoszone według następującego wzoru:

70 pkt

$$R = \frac{C_{\min}}{C_b} \times 70$$

C b

gdzie:

R – ranga

C min – cena najniższa

C b – cena oferty badanej

3. Sposób oceny ofert w kryterium "doświadczenie":

Wykonawca, który wykaże największe doświadczenie w realizacji usług tego podobnego rodzaju zamówień otrzyma otrzymana najwyższą liczbę punktów tj 30 punktów.

Kryterium "doświadczenie" będzie oceniane według poniższych zasad:

L.p.	"Doświadczenie" w realizacji usług podobnych do przedmiotu zamówienia przed złożeniem oferty	Liczba punktów przyznana w kryterium doświadczenie
1	powyżej 2 lat	30 punktów
2	powyżej 1 roku do 2 lat	15 punktów
3	od 6 m-cy do 1 roku	10 punktów
4	brak doświadczenia	0 punktów

W celu oceny oferty w oparciu o kryterium "doświadczenie" Wykonawca wraz z ofertą składa wykaz podobnych do przedmiotu zamówienia zamówień wykonanych w ciągu ostatnich 2,5 lat przed terminem składania ofert. Wskazane referencje.

Wzór wykazu zrealizowanych zamówień stanowi **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego.

V. Warunki, w oparciu o które Wykonawca będzie realizował zamówienie określa wzór umowy stanowiący **załącznik nr 4** do niniejszego zapytania ofertowego.

VI. Oferty wraz z załącznikami należy składać pisemnie na adres Zamawiającego podany w pkt I w terminie do dnia 13.12.2019 r. do godziny 15:00 na formularzu ofertowym stanowiącym **załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego. Oferty złożone po terminie nie będą brane pod uwagę.**

VII. O wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający powiadomi wszystkich wykonawców biorących udział w postępowaniu.

VIII. Do złożenia oferty może przystąpić osoba lub podmiot, którzy:

a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawne nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień - są wpisani do „Rejestru Zakładów” podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o

bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.),

b) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym, a także osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,

c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,

d) Na okoliczność potwierdzenia faktów z punktów: a), b), c) oferenci składają stosowne oświadczenie (**załącznik nr 3**).

Uwaga:

Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawione w formie oryginałów lub poświadczone przez uprawnione osoby lub organy, za zgodność kopii z oryginałem. Oświadczenia sporządzone na podstawie wzorów stanowiących załączniki do zapytania ofertowego muszą być złożone w formie oryginału. Zgodność z oryginałem wszystkich zapisanych stron kopii dokumentów wchodzących w skład oferty musi być potwierdzona przez osobę (lub osoby, jeżeli do reprezentowania Wykonawcy upoważnione są dwie lub więcej osoby) podpisującą ofertę.

IX. Klauzulę informacyjną w zakresie danych osobowych stanowi zał. nr 5

IX. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie dokonania wyboru oferty bez podania przyczyn.

Teresa Kośnik
Kierownik Miejskiego Ośrodka Pomocy

S
p
o
ł
e
c
z
n
e
j

w

S
u
l
e
j
ó
w
k