

ZACHODNIOPOMORSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY



70-206 Szczecin, ul. Dworcowa 19

e-mail: zachodniopomorska@ohp.pl

Nr konta: 86 1010 1599 0021 1822 3000 0000

tel. 91-812-79-81

fax 91-812-79-81

Nr regon: 001037034

03.01.2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamówienie poniżej 30 000 Euro

Wojewódzki Komendant Ochotniczych Hufców Pracy w Szczecinie zaprasza do złożenia ofert na usługę przygotowania, dostarczenia całodziennego wyżywienia, zapewnienia stołówki spełniającej warunki Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych dla ZWK OHP w Szczecinie – Hufiec Pracy w Kołobrzegu.

Miejsce zakwaterowania wychowanków:

Hufiec Pracy w Kołobrzegu
ul. 1-go Maja 47
78-100 Kołobrzeg

I. Nazwa i adres Zamawiającego:

Zamawiającym jest:

Zachodniopomorska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy w Szczecinie,
ul. Dworcowa 19, 70-206 Szczecin,
tel. 91 812 79 81 fax.: 91 812 79 81
e-mail: zachodniopomorska@ohp.pl
Godziny urzędowania: od 07.45 do 15.45
NIP: 852-19-36-027
REGON: 001037034,

Postępowanie w wartości szacunkowej nie przekraczającej kwoty 30 000 euro, prowadzone jest na podstawie art. 4 pkt 8 z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych – 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych z późn zm. (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 oraz z 2016 r. poz. 831 i 996, Dz. U. z 2016 r. poz. 1020)

II. Opis Przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania, dostarczenia całodziennego wyżywienia, zapewnienie stołówki spełniającej warunki Państwowej Inspekcji Sanitarnej, oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych dla ZWK OHP w Szczecinie – Hufiec Pracy w Kołobrzegu.
2. **Miejsce zakwaterowania wychowanków**
Hufiec Pracy w Kołobrzegu
ul. 1-go Maja 47
78-100 Kołobrzeg
3. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy na trzy posiłki dziennie:

- a. Śniadanie,
- b. Obiad (I i II danie),
- c. Kolacja.

Przewidywana ilość dni wyżywieniowych wynosi 192 dni dla każdego wychowanka. Maksymalna ilość wychowanków wynosi 40.

4. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania i wydawania posiłków w swojej stołówce lub zapewnić we własnym zakresie pomieszczenie do spożywania posiłków spełniające warunki Państwowej Inspekcji Sanitarnej, która znajduje się nie dalej niż 2000 metrów od miejsca zakwaterowania wychowanków ZWK OHP.
5. Posiłki muszą być urozmaicone, odpowiadające normom zarówno pod względem ilości, jak i jakości oraz wartości odżywczych, bogate w witaminy, dużą ilość warzyw i owoców. Posiłki powinny spełniać Zasady Racjonalnego Żywienia. Do posiłku musi być dołączony napój (herbata, sok lub kompot).
6. Przygotowanie posiłków maksymalnie dla 40 wychowanków. Liczba wychowanków uzależniona może być od dziennych stanów osobowych wychowanków, oraz z uwzględnieniem możliwości zaistnienia niższych stanów osobowych spowodowane wyjazdami młodzieży.
7. Jakość posiłków (w tym produktów używanych do ich sporządzenia) i procedury Wykonawcy muszą być zgodne z Ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 594, ze zmianami).
8. Zamawiający ma prawo kontroli jakości i ilości wydawanych posiłków, oraz prawo odmowy zapłaty za posiłki niespełniające kryteriów jakościowych.
9. Zamawiający wręczy Wykonawcy imienne listy osób uprawnionych do otrzymania posiłków. Wydając posiłek Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest uzyskać na tej liście podpis osoby odbierającej posiłek.
10. Listy osób uprawnionych będą przedstawiane Wykonawcy przez Zamawiającego z 7-dniowym wyprzedzeniem w formie tygodniowych harmonogramów.
11. Dopuszcza się możliwość zmiany w ilości osób korzystających z wyżywienia, przy czym Wykonawca będzie informowany o zmianach (najpóźniej 24 godz. przed czasem wydania posiłku).
12. Wykonawca przedkłada Zamawiającemu tygodniowy projekt jadłospisu z zaznaczeniem rodzajowo - wagowych wartości porcji na kolejny okres, jadłospis jest przedstawiany do wglądu na trzy dni przed końcem trwającego tygodnia, jednak w przypadku, gdy Zamawiający zgłosi uwagi w jadłospisie, Wykonawca zobowiązany jest dostosować się do tych uwag i naniesienia właściwych zmian.
13. Przygotowane wyżywienie będzie wydawane przez Wykonawcę dla wychowanków internatu Zamawiającego w pomieszczeniach (jadalni - stołówki) Wykonawcy. Wykonawca zajmuje się myciem i dezynfekcją całości kompletu naczyń i sztućców.
14. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
15. Zamawiający informuje, że „Cena oferty – BRUTTO” podana na druku „Formularz Ofertowy” – Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania Ofertowego, służy do wyboru oferty najkorzystniejszej i cena jest niezmienna przez okres trwania umowy. Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych.

III. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki:

- 1) Posiadają uprawnienia do wykonywania działalności handlowej w przedmiocie zapytania, posiadają 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), zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego państwowego inspektora sanitarnego, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- 2) Posiadają doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia,
- 3) Dysponują odpowiednimi osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz odpowiednim sprzętem.

IV. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki:

- 1) Formularz Ofertowy – wypełniony i podpisany przez Wykonawcę,
- 2) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, Spełniają warunki udziału w postępowaniu, oraz w zakresie zdolności do prowadzenia działalności zawodowej posiadają: 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), zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego państwowego inspektora sanitarnego, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

V. OSOBĄ UPRAWNIONĄ DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI JEST:

Specjalista ds. Zamówień Publicznych

Mariusz Chudek

e-mail: m.chudek@ohp.pl,
lub na adres: zachodniopomorska@ohp.pl,

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę stanowi prawidłowo wypełniony Formularz Ofertowy wraz z załącznikiem.
2. Formularz Ofertowy należy sporządzić na podstawie wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.
3. Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.
4. Termin związania ofertą - 30 dni od podanego niżej terminu składania ofert.

VII. ODRZUCENIE OFERT

1. Zamawiający odrzuci oferty niezgodne z zapytaniem ofertowym, szczególnie w zakresie: przedmiotu zamówienia, oraz wymaganego sposobu złożenia oferty.

VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1) Przygotowanie oferty:

- a) Wykonawca musi złożyć ofertę w formie pisemnej lub elektronicznej za pomocą e-mail: m.chudek@ohp.pl

b) oferta oraz wymagane załączniki składane wraz z ofertą wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania firmy.

2) Kopertę lub temat wiadomości elektronicznej należy opisać następująco: „OFERTA – Wyżywienie dla ZWK OHP – HP Kołobrzeg.

3) Na kopercie należy umieścić także nazwę i adres Wykonawcy.

Miejsce, sposób oraz termin składania ofert

Oferty zawierające powyższe informacje należy złożyć w formie *pisemnej*: ul. Dworcowa 19, 70-206 Szczecin, sekretariat pok. 304 lub *elektronicznej* za pomocą : e-mail m.chudek@ohp.pl w terminie do **dnia 10.01.2017 r godz. 10.00.**

Ofertą będą nadawane numery wg kolejności wpływu.

IX. KRYTERIUM OCENY OFERT

1. Cena – 80% (łącznie cena z podatkiem VAT).

Sposób przyznania punktów w kryterium „cena”:

$$\frac{\text{cena najniższa}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 100 \text{ pkt} \times \text{znaczenie kryterium } 80\%$$

W powyższym kryterium oferta Wykonawcy może uzyskać maksymalnie **80 punktów**.

2. Odległość stołówki od internatu – 20 %

- a) poniżej 500 m od internatu Wykonawca otrzyma 20 punktów
- b) 500 m – 1 500 m od internatu Wykonawca otrzyma 10 punktów
- c) powyżej 1 500 m od internatu Wykonawca otrzyma 0 punktów

W powyższym kryterium oferta Wykonawcy może uzyskać maksymalnie **20 punktów**

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta z najwyższą liczbą punktów za wykonanie całości zamówienia oraz która spełnia wszystkie warunki określone w zapytaniu ofertowym w tym zawiera wszystkie wymagane dokumenty.

X. TERMIN WYKONANIA

- 1. Termin realizacji usługi: od dnia podpisania umowy do **31.12.2017 r.**

XI. DODATKOWE INFORMACJE

- 1. Wypłata wynagrodzenia Wykonawcy będzie realizowana po dostarczeniu przedmiotu zamówienia w terminie do 30 dni od daty otrzymania faktury VAT przez Zamawiającego.
- 2. Oferty złożone po wymaganym terminie nie będą rozpatrywane.
- 3. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

Zamawiający wybierze Wykonawcę, który zaakceptuje warunki wykonywania przedmiotu zamówienia określone w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz otrzyma największą ilość punktów wg przyjętych kryteriów oceny ofert.

Zamawiający oświadcza i informuje, że niniejsze zapytanie ofertowe ma wyłącznie charakter sondażu rynku pod kątem wyboru oferty najkorzystniejszej. Złożenie ewentualnej oferty nie stwarza po stronie oferenta roszczenia względem jednostki i jej następców prawnych o zawarcie umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru oferty z wybranym oferentem.

W wypadku wyboru Państwa oferty jako najkorzystniejszej, szczegółowe warunki realizacji usługi zostaną ustalone w stosownej umowie.

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Formularz Ofertowy Wykonawcy

Załącznik nr 2 - Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

Wojewódzki Komendant
Zarządca
Ochotniczych Rezerw Pracy
Tomasz Namieciński