MIEJSKI OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ

UL. Jedności Narodowej 11

58-580 Szklarska Poręba

 tel. (0-75) 717-21-46; 717 55 43

Szklarska Poręba 2018-12-14

GA.361.03.2018.MSL

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

W związku z art.4 ust.8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
zwracamy się z zapytaniem ofertowym o cenę ~~dostaw~~/ usług ~~/robót budowlanych~~

1. Zamawiający: **Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Szklarskiej Porębie**
2. Przedmiot zamówienia: **przygotowanie i wydawanie posiłków dla dorosłych osób na podstawie decyzji wydanych przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Szklarskiej Porębie.**
3. **Informacje ogólne:**

Zamówienie obejmuje dożywianie łącznie ok. 40 podopiecznych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej. Liczba w/w osób może ulec zmianie i będzie ona zależna od spełnionych przepisami prawa uprawnień do korzystania z pomocy w formie dożywiania.

**2. Posiłki**

Posiłek jednodaniowy składający się z zupy, wkładki mięsnej i pieczywa

**3. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:**

1. Muszą być przygotowane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Nie dopuszcza się wydawania zupy przygotowanej na bazie gotowego posiłku ze słoika lub puszki.
2. Przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia *w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności*, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
	* wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
	* personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
	* cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów);
	* w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych, zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetycznie przygotowane i podane).
3. Posiłki powinny być sporządzane i wydawane zgodnie w lokalu posiadającym decyzję powiatowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład do prowadzenia działalności gastronomicznej objętej przedmiotem zamówienia
4. Posiłki powinny być przygotowane z uwzględnieniem norm żywieniowych o wysokiej wartości odżywczej, przy zachowaniu wartości odżywczej minimum 600 kcal.
5. Przy układaniu jadłospisu należy unikać częstego powtarzania tych samych potraw, przy czym niedopuszczalne jest powtórzenia tego samego dania w ciągu jednego tygodnia.
6. Ustala się minimalną gramaturę posiłków:
	* zupa - 500 gram;
	* wkładka mięsna – 100 gram;
	* pieczywo - 100 gram;
7. Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania stanowiska przechowywania próbek, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
8. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno - sanitarnych. Odpowiada on za ich działania oraz za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno – sanitarnymi i porządkowymi.

**III. Termin realizacji zamówienia**: **01 stycznia 2018 – 31 grudzień 2019 roku**

od poniedziałku do piątku /oprócz dni świątecznych/, w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym, szacowana ilość 251 dni, w Szklarskiej Porębie

**IV. Kryterium oceny ofert**

Cena łącznie z podatkiem, z kol. 7 kalkulacji cenowej – 100% = 100,00 pkt.

Oznacza to , że oferta, która spełnia wszystkie wymagania przedmiotowe i ma najniższą ofertową cenę otrzymuje 100,00 pkt i jest ofertą najkorzystniejszą.

Punkty, do dwóch miejsc po przecinku, pozostałym ofertom przyznane będą w sposób następujący:

**P(C) = Cmin/Cox100**

gdzie:

**P(C)** - ilość punktów jakie otrzyma oferta badania za kryterium ”cena”, z ząokragleniem ilości punktów do dwóch miejsc po przecinku wg powszechnie przyjętej zasady w księgowości

**Cmin**-najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert

**Co** - cena oferty ocenianiej

**V. Wymagania, jakie powinni spełniać wykonawcy zamówienia**

Udział w postępowaniu mogą wziąć Wykonawcy, którzy:

a) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie

b) dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

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

d)posiadają niezbędne zezwolenia/dokumenty upoważniające do prowadzenia działalności będącej przedmiotem niniejszego postępowania.

**VI. Sposób przygotowania oferty:**

Ofertę sporządzić należy na załączonym druku „Oferta-Kalkulacja cenowa” .

Wraz z drukiem „Oferta-Kalkulacja cenowa” należy dostarczyć „Oświadczenie” będące załącznikiem do zapytania.

Ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej – odręcznie (nieścieralnym atramentem lub długopisem), na maszynie lub komputerze. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną. W przypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą na kopercie należy umieścić napis „Zapytanie ofertowe na przygotowanie i wydawanie posiłków”.

1. **Miejsce i termin złożenia oferty.**

Ofertę złożyć należy do dnia 27-12-2018 godz. 10.00, osobiście u Zamawiającego w sekretariacie, pocztą, pocztą elektroniczną na adres: kadry.mops@szklarskaporeba.pl

1. **Dodatkowe informacje można uzyskać**

 Tel. 75 717 21 46 wew. 118

**IX. Załączniki:**

1. formularz Oferta-kalkulacja cenowa
2. oświadczenie

Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej

(-) Elżbieta Pawłowska