

Olsztyn, 25.10.2016 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 7/5.2/DDOM
DOTYCZY ZAKUPU USŁUGI CATERINGOWEJ DLA PACJENTÓW
DZIENNEGO DOMU OPIEKI MEDYCZNEJ

I. ZAMAWIAJĄCY

Caritas Archidiecezji Warmińskiej
ul. Grunwaldzka 45
10-125 Olsztyn
NIP: 739-020-82-83
REGON: 040013112
KRS: 0000245507

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Kody CPV: 55520000-1– Usługi dostarczania posiłków
2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie dostarczania posiłków (II śniadania, obiadu i podwieczorka) dla nie więcej niż 15 pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej zlokalizowanego w Olsztynie przy ul. Kościuszki 86 w ramach projektu „Zdrowiej w domu. Dzienny Dom Opieki Medycznej – wsparcie dla rodzin w czasie choroby” nr POWR.05.02.00-00-0055/15 w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 Oś Priorytetowa V. Wsparcie dla obszaru zdrowia, Działania 5.2. Działania projakościowe i rozwiązania organizacyjne w systemie ochrony zdrowia ułatwiające dostęp do niedrogich, trwałych oraz wysokiej jakości usług zdrowotnych współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
3. Posiłki muszą być przygotowane z uwzględnieniem diet
 - a. dieta łatwo strawna około 2200 – 2400 kcal/dobę
 - b. dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika około 2200 – 2400 kcal/dobę (ograniczenie tłuszczu: 45-50g/d, błonnik poniżej 25g/d);
 - c. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych około 1500 – 2000 kcal/dobę
 - d. dieta podstawowa 2200-2400 kcal (powinna być ułożona zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i spełniać jednocześnie zalecenia dotyczące prewencji przewlekłych chorób niezakaźnych)



przy czym:

- kaloryczność obiadu powinna wynosić 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego, natomiast kaloryczność II śniadania/podwieczorku – 15%;
 - zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania diety indywidualnej, zalecanej przez lekarza, w szczególności diet eliminacyjnych m.in. z uwzględnieniem nietolerancji laktozy, fenylketonurii, celiakii, alergii pokarmowych;
 - w/w diety mogą podlegać kombinacji pod względem konsystencji posiłków (papkowate, przecierane, płynne) oraz modyfikacji pod względem zawartości tłuszczu, białka, błonnika i składników mineralnych;
4. Wymagania dotyczące posiłków – posiłki muszą być przygotowane z uwzględnieniem produktów, potraw i technik kulinarnych dozwolonych w poszczególnych dietach
- a. II śniadanie
- musi się składać z: jogurtu naturalnego/owocowego lub zupy mlecznej oraz kanapek oraz gorącego napoju (kawa zbożowa lub kakao na mleku o zawartości tłuszczu 1,5-2,0% lub herbata czarna lub herbata owocowa) oraz cukru do napojów albo z równoważnych składników, odpowiadających stosowanej diecie; zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania pacjentom parówek, mortadeli, serków topionych i tym podobnych wysoko przetworzonych produktów spożywczych.
 - wartość kaloryczna pojedynczego posiłku musi wynosić 15% wartości kalorycznej diety przewidzianej dla danego pacjenta;
 - minimalna gramatura poszczególnych produktów w ramach posiłku wynosi:
 - ~ jogurt – 150 g
 - ~ bułka pszenna lub grahamka lub wieloziarnista – 50 g
 - ~ chleb pszenny lub razowy lub wieloziarnisty – 60 g
 - ~ masło extra (82% tłuszczu) – 10 g
 - ~ wędliny (szynka gotowana, polędwica, schab, filet drobiowy), ser żółty – 60 g
 - ~ ser twarogowy chudy, serek ziarnisty – 100 g
 - ~ pasty (mięsne i rybne) – 70 g
 - ~ sałatki warzywne lub owocowe – 100 g
 - ~ świeże warzywa – 100 g
 - ~ dżem niskosłodzony – 50 g
 - ~ napoje – 250 ml
 - ~ cukier – 5 g



b. Obiad

- obiad musi składać się z zupy i II dania z dodatkiem jarzyn oraz napoju (soku 100% lub kompotu z owoców sezonowych);
- wartość kaloryczna pojedynczego posiłku musi wynosić 30% wartości kalorycznej diety przewidzianej dla danego pacjenta;
- obiad powinien być wykonany „od surowca” – nie może to być posiłek przygotowany z produktów typu instant, gotowych produktów mrożonych czy garmażeryjnych, nie może to być mortadela, parówki, sosy z wędliną, itp.; obiad musi być przygotowany w dniu wydania i bezwzględnie świeży;
- minimalna gramatura poszczególnych produktów w ramach pojedynczego posiłku, mierzona po obróbce termicznej wynosi:
 - ~ zupa – 300 ml
 - ~ ziemniaki/ryż/kasza/makaron – 180 g
 - ~ sztuka mięsa bez kości – 120 g (bez sosu)
 - ~ sos do mięsa – 50 ml
 - ~ kotlet schabowy/ryba/kotlet z piersi kurczaka/kotlet mielony – 120 g (waga bez panierki)
 - ~ udziec z kurczaka – 200 g
 - ~ gulasz/potrąwka – 200 g
 - ~ surówka – 100 g
 - ~ warzywa gotowane – 120 g
 - ~ napój (sok 100% lub kompot) – 250 ml
- Dostarczane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, nie niższą (w przypadku dań gorących)/nie wyższą (w przypadku dań zimnych) niż :
 - ~ gorące zupy 75°C
 - ~ gorące drugie dania 70°C;
 - ~ sałatki i surówki 8°C.

c. Podwieczorek

- ze względu na to, że jest dostarczany wraz z obiadem, musi być przygotowany w sposób pozwalający na jego przechowanie w lodówce bez utraty walorów smakowych i wartości odżywczych;
- pozostałe wymogi dotyczące posiłku (skład, wartość kaloryczna) – takie same jak dla drugiego śniadania, z tym, że do podwieczorku dostarczane są napoje zimne (sok 100% lub kompot lub niegazowana woda mineralna).



5. Posiłki dostarczane będą w pojemnikach termoizolacyjnych opisanych nazwą diety. Posiłki będą porcjowane w DDOM i podawane z wykorzystaniem naczyń należących do Zamawiającego (dbanie o czystość naczyń leży po stronie Zamawiającego).
6. Liczba posiłków wydawanych w danym dniu będzie zależała od liczby pacjentów obecnych w DDOM; liczba posiłków na dzień kolejny będzie ustalana telefonicznie na dzień przed dostawą. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za posiłki faktycznie wydane, w oparciu o miesięczne rozliczenie liczby wydanych posiłków i dostarczoną przez Wykonawcę fakturę.
7. Wykonawca dostarczy dla każdego pacjenta 2 posiłki dziennie: obiad oraz II śniadanie lub podwieczorek (rodzaj drugiego posiłku będzie zależny od godzin, w których pacjent będzie przebywał w DDOM). II śniadanie będzie dostarczane do DDOM w godzinach 10.00-10.30, zaś obiad, wraz z przygotowanym do późniejszego wydania podwieczorkiem, w godzinach 13.30-14.00.
8. Oferent zobowiązuje się do dostarczenia szczelnie zamykanych pojemników zbiorczych przeznaczonych do odbierania odpadów pokonsumpcyjnych oraz do ich wywożenia.
9. Oferent odpowiada za utrzymanie we właściwym stanie sanitarno-epidemiologicznym pojemników zbiorczych, w których dostarczane będą posiłki (nie będą one podlegały wstępnemu myciu w zmywalni Oferenta).
10. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
11. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zadań podwykonawcom.

III. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Termin realizacji: dni robocze, z wyłączeniem dni świątecznych ustawowo wolnych od pracy, w okresie **07.11.2016 r. – 30.06.2018 r.**

Miejsce realizacji: Dzienny Dom Opieki Medycznej Caritas Archidiecezji Warmińskiej, ul. Kościuszki 86, 10-555 Olsztyn.

IV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Oferent jest związany ofertą przez 30 dni kalendarzowych, licząc od daty upływu terminu składania ofert.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferent przed złożeniem oferty powinien dokładnie zapoznać się z informacjami zawartymi w Zapytaniu ofertowym i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.
2. Oferent ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyniku Postępowania. Zamawiający w żadnym przypadku nie odpowiada za koszty poniesione przez Oferenta w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty. Oferent zobowiązuje się nie rościć z tego tytułu żadnych żądań względem Zamawiającego.



3. Oferta musi być, pod rygorem odrzucenia oferty ze względu na braki formalne:
 - sporządzona na załączonym wzorze;
 - napisana w języku polskim, trwałą i czytelną techniką;
 - wypełniona w całości;
 - podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Do postępowania zostaną dopuszczeni Wykonawcy, którzy:
 - a) posiadają uprawnienia do wykonywania działalności gospodarczej w zakresie objętym niniejszym zamówieniem (przede wszystkim wpis do właściwego rejestru działalności gospodarczej oraz decyzję właściwego państwowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą podmiot do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności);
 - b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobowym niezbędnym do wykonania zamówienia (posiadają co najmniej roczne doświadczenie w realizowaniu usługi cateringowej dla co najmniej 1 placówki wymagającej żywienia specjalistycznego i stosowania diet, takich jak ZOL, szpital, DPS, żłobek, przedszkole, itp., w których z dostarczanego wyżywienia korzysta co najmniej 15 odbiorców);
 - c) zapoznali się ze wzorem umowy i w pełni go akceptują;
 - d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej realizację zamówienia;
 - e) nie mają zaległości względem ZUS i US;
 - f) nie zostali wpisani do Krajowego Rejestru Długów lub innego podobnego rejestru.
2. Z postępowania zostaną wykluczeni Wykonawcy:
 - a) powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym (w tym z Zarządem Zamawiającego), przy czym przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między 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 a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - 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;
 - b) nie spełniający kryteriów wymienionych w punkcie VI.1.
3. Wykonawcy przystępujący do postępowania obowiązani są przedstawić:



- a) pisemną ofertę przygotowaną zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania;
 - b) aktualny odpis (lub dokument równoważny) z KRS lub z właściwego rejestru;
 - c) w przypadku składania oferty przez Pełnomocnika – pełnomocnictwo (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy);
 - d) oświadczenie o liczbie pracowników Oferenta zatrudnionych na podstawie umowy o pracę oraz o liczbie niepełnosprawnych pracowników Oferenta zatrudnionych na podstawie umowy o pracę (w przeliczeniu na pełen etat, z uwzględnieniem wszystkich pracowników posiadających aktualne orzeczenie o niepełnosprawności, bez względu na jej stopień);
 - e) wykaz zrealizowanych (lub obecnie realizowanych) przez Oferenta usług cateringowych dla placówek wymagających żywienia specjalistycznego i stosowania diet, takich jak ZOL, szpital, DPS, żłobek, przedszkole, itp., w których z dostarczanego wyżywienia korzystało co najmniej 15 odbiorców wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane.
 - f) decyzja właściwego państwowego inspektora sanitarnego zatwierdzająca zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności (dotyczy kuchni oraz środków transportu, które będą wykorzystane do realizacji usług na rzecz Zamawiającego) – kopie potwierdzone za zgodność z oryginałem;
 - g) 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) – kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem;
 - h) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
 - i) oświadczenie o braku powiązań kapitałowych.
4. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana w oparciu o dokumenty złożone przez Wykonawcę, wymienione w punkcie VI.3. Nie spełnienie choćby jednego warunku skutkować będzie odrzuceniem oferty.

VII. FORMA, MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna być przesłana

- w formie papierowej (za pośrednictwem poczty tradycyjnej, przesyłki kurierskiej lub dostarczona osobiście) na adres Zamawiającego (ul. Grunwaldzka 45, 10-125 Olsztyn) do 02 listopada 2016 roku do godziny 16.00 (w przypadku przesyłania oferty pocztą, za datę dostarczenia uważa się datę wpłynięcia oferty do siedziby Zamawiającego). Ofertę należy umieścić w zapieczętowanej lub w inny trwały sposób zabezpieczonej kopercie oznaczonej napisem „Zapytanie ofertowe 7/5.2/DDOM – nie otwierać przed 3 listopada 2016 r.”;
- w formie elektronicznej – oferta oraz wszystkie wymagane załączniki (skany dokumentów podpisanych przez osobę uprawnioną) należy przesłać na adres mailowy olsztyn@caritas.pl do 02 listopada 2016 r. do północy, przy czym za termin otrzymania oferty uznaje się czas wpłynięcia oferty do skrzynki



mailowej Zamawiającego; dokumenty powinny zostać przesłane w formie pliku (plików) archiwalnego (archiwalnych) o formacie (.zip), o nazwie „Zapytanie ofertowe nr 7_5.2_DDOM” (pliki zostaną rozpakowane 03.11.2016 r.); w tytule maila należy wpisać „Zapytanie ofertowe 7/5.2/DDOM”.

2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Nadesłane oferty nie będą zwracane.
4. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
5. Każdy wykonawca może złożyć tylko 1 ofertę. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ogłoszenia lub warunków zapytania ofertowego albo nieważnienia lub odwołania postępowania bez podania przyczyny.

VIII. OCENA OFERT

1. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:
 - a) Cena – ranga procentowa 80%;
 - b) Klauzula społeczna – procentowy udział liczby pracowników niepełnosprawnych zatrudnionych przez Oferenta w ogólnej liczbie pracowników Oferenta (w przeliczeniu na pełne etaty) – ranga procentowa 20%;

2. Punkty zostaną zsumowane wg wzoru:

$$S=C+N:$$

- S oznacza sumę punktów przyznanych badanej ofercie;
- C oznacza liczbę punktów przyznanych w ramach kryterium „cena”
- K oznacza liczbę punktów przyznanych w ramach kryterium „klauzula społeczna”

3. W kryterium „cena” punkty zostaną obliczone przy zastosowaniu następującego wzoru:

$$C = \frac{C_{min}}{C_b} \times 80 \text{ pkt}$$

gdzie

- Cmin oznacza najniższą cenę brutto osobodnia (ogólna wartość zamówienia) spośród ważnych ofert
- Cb oznacza cenę brutto (ogólną wartość zamówienia) badanej oferty
- C oznacza liczbę punktów przyznanych za kryterium „cena”

4. W kryterium „klauzula społeczna” punkty zostaną przyznane w następujący sposób:

$$K = \frac{K_{min}}{K_b} \times 20 \text{ pkt}$$

gdzie



- Kmin oznacza najniższy deklarowany procentowy udział pracowników niepełnosprawnych w ogóle osób zatrudnionych spośród ważnych ofert
 - Kb oznacza deklarowany procentowy udział pracowników niepełnosprawnych w ogóle osób zatrudnionych badanej oferty
 - K oznacza liczbę punktów przyznanych za kryterium „klauzula społeczna”
5. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
 6. W przypadku braku możliwości wyboru najkorzystniejszej oferty, ze względu na taką samą ocenę punktową dwóch lub więcej ofert, Zamawiający przewiduje możliwość negocjacji z Wykonawcami.
 7. Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy lub Wykonawców do złożenia wyjaśnień w przypadku wątpliwości lub ujawnienia błędów bądź nieścisłości w ofercie.
 8. Nieścisłości w zakresie oferowanej ceny (inna cena w ofercie, inna wynikająca z załączonego kosztorysu lub inna kwota podana liczbowo a inna słownie) skutkować będą odrzuceniem oferty.

IX. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJLEPSZEJ OFERTY

Ocena ofert zostanie dokonana **03.11.2016** r., a o wyniku oceny Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zostanie poinformowany telefonicznie. Wyniki wyboru najlepszej oferty zostaną umieszczone także na stronie internetowej Zamawiającego oraz w Bazie Konkurencyjności.

X. MIEJSCE I TERMIN ZAWARCIA UMOWY

Umowa z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana w miejscu i terminie ustalonym przez Zamawiającego z tym Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana, jednak nie później niż 3 dni robocze po wyborze Wykonawcy.

XI. DODATKOWE INFORMACJE

Wszelkich informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela pani Joanna Mackiewicz, tel. (89) 523-64-02, od poniedziałku do piątku, w godzinach od 8.00 do 16.00, mail: kadrycaritas@gmail.com

XII. ZAŁĄCZNIKI

1. Wzór formularza ofertowego.
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków przystąpienia do postępowania.
3. Oświadczenie o braku powiązań.
4. Oświadczenie o liczbie pracowników.
5. Wykaz zrealizowanych usług cateringowych.
6. Wzór umowy.

