

ZK/02/2018

Korfantów, dnia 02.03.2018 r.

## ZAPROSZENIE

do złożenia oferty cenowej w postępowaniu na:

**Zapewnienie wyżywienia uczestnikom projektu „Kompleksowe wsparcie dla osób starszych i niepełnosprawnych oraz ich opiekunów z gminy Korfantów oraz okolic”**

### 1. Nazwa i adres zamawiającego

Dane do kontaktu:	<p>Opolskie Centrum Rehabilitacji w Korfantowie Sp. z o.o. ul. Wyzwolenia 11, 48-317 Korfantów sekretarz komisji ds. zamówień publicznych Anna Kłonowska Godziny pracy: Od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:25 do 15:00 tel.77/ 43 44 055, fax. 77/ 43 44 005, <a href="http://www.ocr.pl">www.ocr.pl</a> e-mail: <a href="mailto:wysportowanyzdrowyocr@gmail.com">wysportowanyzdrowyocr@gmail.com</a></p>
-------------------	---

Postępowanie jest prowadzone w celu udzielenia zamówienia zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

### 2. Opis przedmiotu zamówienia

Nazwa i kod przedmiotu zamówienia określona zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień: CPV: 55321000-6, Usługi przygotowywania posiłków

2. Zadaniem wykonawcy jest usługa żywienia uczestników projektu, w ilości średnio 210 osobodni miesięcznie. Za osobodzień rozumie się wydanie 3 posiłków (śniadanie, drugie śniadanie, obiad) w każdym dniu roboczym miesiąca. Podana ilość jest ilością szacunkową, a Wykonawca będzie mógł żądać wynagrodzenia w wysokości określonej w umowie, tylko z tytułu faktycznie zamówionych i dostarczonych posiłków.

3. Wykonawca zobowiązuje się, że zalecane racje pokarmowe, ich wartość kaloryczna i zawartość składników odżywczych będzie zgodna z normami żywienia dla polskich grup ludności opracowane i znowelizowane w 2008 r. przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, Państwową Inspekcją Sanitarną jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać gramatury i kaloryczności wydawanych posiłków zgodnie z danymi zawartymi w załączniku nr 1.

4. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki w oparciu o jadłospis 10-dniowy i dzienny. Jadłospis przekazywany będzie Dietetykowi szpitala lub innym osobom wskazanym przez Zamawiającego. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki w oparciu o wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia, z wylczeniem całodobowego zapotrzebowania na kalorie i podstawowe składniki

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz środków województwa opolskiego w ramach dotacji celowej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-20202

odżywcze tj: białka, węglowodany, tłuszcze oraz wymienniki węglowodanowe z zachowaniem norm żywienia. Jadłospis 10-dniowy należy przedstawić osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 4-dniowym wyprzedzeniem natomiast dzienny na dzień przed realizacją.

Jadłospis dzienny poza nazwami posiłków ma zawierać:

- a) ilości wyrażone w gramach lub sztukach,
- b) skład produktów żywnościowych wchodzących w rodzaj danej diety,

5. W ramach usługi żywienia pacjentów Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do stałego wykonywania czynności określonych poniżej:

a) dostarczanie posiłków do wyznaczonego przez Zamawiającego pomieszczenia:

- śniadanie o godz. 9.00
- drugie śniadanie o godz.. 11.30
- obiad o godz. 15.00

b) odbiór naczyń (opakowań) po zakończonym posiłku

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany planowanych godzin podawania posiłków.

6. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przestrzeganie zasady przygotowywania posiłków ściśle według norm oraz wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Instytutu Żywności i Żywienia, jak również innych aktów prawnych w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności między innymi Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 nr 149).

7. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i na własny koszt.

8. Transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności.

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia w trakcie realizacji zadania zakresu usług stanowiących przedmiot zamówienia określony w niniejszym zamówieniu, jeżeli wystąpią niemożliwe do przewidzenia w chwili wszczęcia postępowania okoliczności powodujące, że wykonanie określonej części zamówienia nie będzie ze względów ekonomicznych, organizacyjnych lub technicznych leżało w interesie Zamawiającego.

10. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla uczestników projektu zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia dla uczestników projektu przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

11. Wykonawca oświadcza, że w okresie obowiązywania umowy będzie posiadał aktualną polisę ubezpieczeniową, ubezpieczającą od odpowiedzialności cywilnej a w szczególności za szkody wyrządzone w związku z wykonywaniem usług objętych niniejszą umową. Wysokość ubezpieczenia nie może być mniejsza niż 100 000,00 złotych na jedno i wszystkie zdarzenia w okresie ubezpieczenia. Ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej powinno obejmować odpowiedzialność cywilną deliktową i kontraktową za szkody osobowe i rzeczowe oraz ich następstwa.

#### **Wymagania dotyczące personelu Wykonawcy.**

1. Wymaga się, aby osoby którymi będzie się posługiwał Wykonawca przy wykonaniu umowy posiadały aktualne badania lekarskie.

2. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot umowy przy pomocy osób posiadających odpowiednie kwalifikacje i w niezbędnym zakresie przeszkolonych.

3. Osoba wskazana przez Zamawiającego ma prawo do kontrolowania realizacji wyżej wymienionych obowiązków bez ograniczeń, także poprzez kontrolę dokumentów.

### **Wymogi dotyczące dostarczanych posiłków:**

1. Dostarczane posiłki muszą posiadać właściwą temperaturę:

- zupy minimum +65°C,
- II dania i gorące posiłki minimum+ 65°C,
- gorące napoje minimum +80°C,
- surówki i sałatki minimum + 15°C

2. Na Wykonawcy ciąży obowiązek pobierania i przechowywania próbek posiłków na koszt własny . Obowiązek pobierania próbek przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, określony w art.72 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149) przeniesiony zostaje zgodnie z art.72 ust.3 na producenta – zakład, w którym potrawy zostały wyprodukowane. Próbkę żywności powinny spełniać wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

3. Zamawiający ma prawo reklamacji, odmówienia przyjęcia w całości lub w części dostawy, jeżeli:

- temperatura posiłku ciepłego będzie mniejsza niż określone w pkt 1,
- zaistnieje inna okoliczność skutkująca złożeniem reklamacji (niezgodność składu lub gramatury z jadłospisem dziennym, ilość wydanych posiłków niezgodna z zamówieniem, posiłek wskazujący oznaki nieświeżego),

4. Posiłek dla każdej osoby powinien być ciepły, wyporcjowany, podany na zastawie stołowej (talerze, sztućce, szklaneczko do napojów). Zamawiający zastrzega że sposób serwowania posiłków z podgrzewacza lub termosu winien odbywać się z przestrzeganiem wszystkich zasad i obowiązujących przepisów prawa z zakresu żywienia w tym zakresie. Gorące napoje (kawa, herbata) powinny być dostarczane w przeznaczonych do tego termosach. Zamawiający dopuszcza podawanie posiłków w jednorazowych opakowaniach termicznych z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek. W przypadku podawania posiłków z podgrzewacza, posiłki porcjowane będą przez personel Wykonawcy.

### **3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych**

4. **Termin wykonania zamówienia:** przez okres 15 miesięcy (planowany termin rozpoczęcia 20 marzec 2018 r.)

### **5. Informacje o wykluczeniu:**

Wykonawca zostanie wykluczony, jeżeli jest powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym 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 lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Na potwierdzenie powyższego Wykonawca złoży oświadczenie stanowiące załącznik nr 4 do zaproszenia.

### **6. Warunki udziału w postępowaniu:**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- a) nie podlegają wykluczeniu,
- b) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego

2. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy posiadają wiedzę i doświadczenie w realizacji usług określonych przedmiotem zamówienia.

3. Opis sposobu dokonania oceny spełnienia warunków o których mowa w ust. 2;

a) Zamawiający uzna, iż Wykonawca posiada wiedzę i doświadczenie, jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonali, (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonują) dwie usługi na dostarczanie posiłków (catering) gdzie ilość dostarczanych posiłków była nie mniejsza niż 10 dziennie, przez okres minimum 14 dni.

Zamawiający będzie ocenił:

- minimum 2 usługi odpowiadające wymaganiom określonym wyżej przez Zamawiającego – spełnia,
- brak minimum 2 usług odpowiadającej wymaganiom określonym wyżej przez Zamawiającego – nie spełnia.

4. Oświadczenia i dokumenty niezbędne do przeprowadzenia postępowania

a) wypełniony formularz ofertowy (**wg załączonego wzoru –załącznik nr 2**),

b) pełnomocnictwo podmiotów występujących wspólnie (*jeżeli dotyczy*),

**c) w celu potwierdzenia opisanego przez zamawiającego warunku wiedzy i doświadczenia Zamawiający żąda przedłożenia:**

- Wykazu wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie usług na dostarczanie posiłków, gdzie ilość dostarczanych posiłków była nie mniejsza niż 10 dziennie, przez okres minimum 14 dni.

- wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie (wzór stanowi **Załącznik nr 5**

5. Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, należy w górnym prawym rogu oznaczyć zapisem: „Dokument stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa”, i muszą być dołączone do oferty w oddzielnej kopercie oznaczonej: „Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa”.

6. Wszystkie dokumenty składane z ofertą, oprócz pełnomocnictw i oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia, muszą być przedstawione w formie oryginału lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” na każdej stronie zawierającej treść przez Wykonawcę (osobę/osoby upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy wymienioną w dokumencie rejestracyjnym prowadzonej działalności gospodarczej) lub pełnomocnika. Pełnomocnictwa dołączone do oferty muszą być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonych notarialnie. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia musi być złożone w formie oryginału.

7. Zamawiający wymaga, by dokumenty składane w ramach oferty były sporządzone w języku polskim. Jeżeli oryginalny dokument został sporządzony w innym języku wymaga się, oprócz tego dokumentu, złożenia jego tłumaczenia na język polski, poświadczonego przez Wykonawcę.

**7. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów.**

- 1) Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje będą przekazywane drogą elektroniczną

- (e-mail) lub faxem.
- 2) Za datę powzięcia wiadomości uważa się dzień, w którym strony postępowania otrzymały informację za pomocą poczty elektronicznej.
  - 3) Wybrany sposób przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji nie może ograniczać konkurencji; zawsze dopuszczalna jest forma pisemna.
  - 4) Na każdym etapie postępowania przed terminem składania ofert Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia o zamówieniu. Zamawiający może udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później przed upływem terminu składania ofert, jeżeli będzie to możliwe.
  - 5) Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia o zamówieniu wpłynie po upływie terminu składania ofert lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
  - 6) W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert w wyniku złożonych zapytań.
  - 7) Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający udostępniana na stronie internetowej, prowadzonego postępowania.
  - 8) W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść ogłoszenia o zamówieniu. Dokonaną zmianę zamawiający upublicznia w taki sam sposób jak przedmiotowe ogłoszenie.
  - 9) Jeżeli w wyniku zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuża termin składania ofert oraz upublicznia tą informację w taki sam sposób jak przedmiotowe ogłoszenie.

#### **8. Termin związania ofertą**

Termin związania ofertą upływa po 30 dniach od daty terminu składania ofert.

#### **9. Opis sposobu przygotowania ofert.**

- 1) Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
- 2) Oferta powinna być sporządzona z uwzględnieniem wszelkich wymagań Zamawiającego, określonych w zaproszeniu.
- 3) Przedmiotowe Zaproszenie znajduje się na stronie internetowej Zamawiającego [www.bip.ocr.pl](http://www.bip.ocr.pl), oraz na stronie [www.bazakonkurencyjności.funduszeuropejskie.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjności.funduszeuropejskie.gov.pl). Wykonawca przed złożeniem oferty zobowiązany jest zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tych stronach, gdyż wszelkie informacje związane z zapytaniami do przedmiotowego rozpoznania oraz odpowiedzi na pytania wykonawców Zamawiający zamieści na tych stronach.

#### **10. Miejsce i termin składania ofert.**

- 1) Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, lub przesłać na adres Zamawiającego: Opolskie Centrum Rehabilitacji w Korfantowie Sp. z o.o. 48-317 Korfantów ul. Wyzwolenia 11 w terminie **do dnia 12.03.2018 do godziny 11:00**
- 2) Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania na swojej stronie internetowej oraz na stronie ogłoszenia w bazie konkurencyjności: [www.bazakonkurencyjności.funduszeuropejskie.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjności.funduszeuropejskie.gov.pl). Wybranemu Wykonawcy Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.

#### **11. Opis sposobu obliczenia ceny oraz opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.**

- 1) Przy ocenie ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:
  - a) **Cena – waga max. 80/100 pkt**
  - b) **Aspekty społeczne max. 20/100 pkt**

**Kryterium cena**– będzie obliczane wg wzoru:

*Najniższa oferowana cena brutto x 80 pkt.*

*Cena badanej oferty brutto*

**Kryterium aspekty społeczne** zostanie obliczone następująco:

- za zatrudnianie minimum 1 osoby niepełnosprawnej na umowę o pracę na dzień otwarcia ofert - 10 pkt  
- za brak zatrudniania osób niepełnosprawnych na umowę o pracę na dzień otwarcia ofert - 0 pkt  
W celu potwierdzenia zatrudnienia osób niepełnosprawnych na umowę o pracę Wykonawca składa oświadczenie zatrudnianiu takich osób na dzień składania ofert (treść oświadczenia znajduje się w druku oferty pkt 6 w załączniku nr 2 do zaproszenia). W przypadku gdy Wykonawca nie zaznaczy żadnego z oświadczeń w druku oferty, Zamawiający nie wezwie do uzupełnienia dokumentów i przyzna 0 punktów w tym kryterium.

2) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta na dane zadanie, która otrzyma najwyższą ilość punktów w wyniku sumowania punktów w kryteriach oceny ofert i odpowiadająca wszystkim warunkom przedstawionym ogłoszeniu.

3) Zamawiający poprawi w złożonych ofertach:

- a) oczywiste omyłki pisarskie,
- b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty  
- niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji ceny oferty z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę, w przypadku gdy zaoferowana cena przewyższa możliwości finansowe przewidziane w budżecie Projektu.

5) Zamawiający może wezwać Wykonawcę do uzupełnienia niekompletnej oferty w przypadku gdy zostanie złożona tylko jedna oferta.

**12. Istotne dla stron postanowienia umowy określa wzór umowy stanowiący załącznik nr 3 do zaproszenia.**

Dopuszczalne okoliczności zmiany umowy: w przypadku zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia jednej lub obu stron, jedynie w zakresie wynikającym ze zmian (np. zmiana stawki podatku VAT)

**13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.**

**14. Załączniki stanowiące integralną część zaproszenia**

1. Załącznik nr 1 - opis przedmiotu zamówienia
2. Załącznik nr 2 - oferta
3. Załącznik nr 3 - projekt umowy
4. Załącznik nr 4 - oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
5. Załącznik nr 5 - wykaz usług

Prezes Zarządu

*Wojciech Machelski*