Informacja o ogłoszeniu w bazie konkurencyjności

zamieszczonym w dniu 30 maja 2018 r.

**Przygotowanie obiadów dwudaniowych**

**Informacje o ogłoszeniu**

Termin składania ofert

Do dnia 07-06-2018 r.

Numer ogłoszenia

4949

Status ogłoszenia

Zakończone

Miejsce i sposób składania ofert

Oferty należy złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego, adres: 90-410 Łódź,

ul. Piotrkowska 41 lok. 2 w godz. 8:00 – 14:00 lub składane za pośrednictwem poczty elektronicznej email: biuro@sirp.pl

Adres e-mail, na który należy wysłać ofertę

biuro@sirp.pl

Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia

Sylwester Skorupa

Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie ogłoszenia

42 2965587

Skrócony opis przedmiotu zamówienia

Przygotowanie maksymalnie 52500 szt. obiadów dwudaniowych

Kategoria ogłoszenia

Usługi

Podkategoria ogłoszenia

Usługi inne

Miejsce realizacji zamówienia

Województwo: Łódzkie, Powiat: Łódź, Miejscowość: Łódź

**Opis przedmiotu zamówienia**

Cel zamówienia

Celem zamówienia jest wyłonienie Wykonawcy na świadczenie usługi przygotowania obiadów dwudaniowych będących dodatkowym wsparciem rozszerzającym usługi opiekuńcze w miejscu zamieszkania o usługę zapewniającą posiłki dla osób zależnych, niesamodzielnych i niepełnosprawnych, w Powiecie Łódzkim Wschodnim, będących beneficjentami projektu realizowanego przez Stowarzyszenie Inicjatywa Rozsądnych Polaków pn. Centrum Usług Społecznych „WISIENKA”

Przedmiot zamówienia

Przygotowanie obiadów dwudaniowych dla osób zależnych, niesamodzielnych

i niepełnosprawnych, w Powiecie Łódzkim Wschodnim będących beneficjentami projektu realizowanego przez Stowarzyszenie Inicjatywa Rozsądnych Polaków pn. Centrum Usług Społecznych „WISIENKA” w ilości: dla 70 osób x 30 dni x 25 miesięcy, od 08 czerwca 2018 do 30 czerwca 2020 r.

Minimalna wartość kaloryczna zestawu obiadowego – 850 kcal. Zestaw obiadowy składający się co najmniej z 2 dań, w tym – z zupy o pojemności nie mniejszej niż 450 ml, kaloryczność 250 kcal, - drugiego dania, kaloryczność 600 kcal.

Posiłki muszą być skomponowane w następujących proporcjach: co najmniej 3 razy w tygodniu obiady mięsne, 1 raz w tygodniu ryba, 1 raz w tygodniu obiady bezmięsne.

Podstawą drugiego dania powinny być potrawy z produktów białkowych np. z mięsa, ryb, podrobów, jaj, sera, lub tzw. potrawa półmięsna złożona z mięsa i warzyw lub produktów mącznych, albo bezmięsna uzupełniona produktami białkowymi (serem, jajami). Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw.

Posiłki powinny być urozmaicone o temperaturze w granicach 67 – 75 stopni Celsjusza. Dania nie mogą powtarzać się w okresie tygodnia. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca będzie podawał do wiadomości Zamawiającego jadłospis na siedem dni naprzód – uwzględniając przekazane przez Zamawiającego szczególne potrzeby żywieniowe dla niektórych osób wynikłe np. z diety.

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania obiadu dwudaniowego i wydania go

w naczyniach jednorazowych Zamawiającemu najpóźniej do godziny 12 – informując dzień wcześniej Wykonawcę w jakich godzinach nastąpi odbiór obiadów własnym transportem.

W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

Ze względu na wyjątkowy charakter usługi będącej wsparciem dla osób zależnych, niesamodzielnych i niepełnosprawnych w Powiecie Łódzkim Wschodnim Zamawiający powierzy realizację zamówienia Wykonawcy, który będzie przygotowywał posiłki

w odległości do 3 kilometrów od siedziby Zamawiającego.

Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji

W ocenie ofert biorą udział oferty, które nie podlegają wykluczeniu ani odrzuceniu

z prowadzonej procedury, tj. z powodu nie załączenia któregoś z załączników.

Zamawiający dokona oceny złożonych ofert, według przyjętej skali 100 pkt, według następujących kryteriów:

1. Cena – waga 80%, maksymalna ilość 80 punktów do uzyskania:

Ilość punktów w ramach tego kryterium wyliczana będzie w oparciu o poniższy wzór:

Cn/Cb x 80 = liczba punktów badanej oferty w kryterium ocena, gdzie

* Cn – cena brutto najniższa spośród ważnych ofert,
* Cb – cena brutto oferty badanej.
1. Spełnienie klauzuli społecznej – waga 20%, maksymalna ilość 20 punktów do uzyskania.

Kryterium oceniane na zasadzie spełnia / nie spełnia wg następującego założenia:

* Oferta, która będzie spełniała kryterium otrzyma 20 pkt,
* Oferta, która nie będzie spełniała kryterium otrzyma 0 pkt.

W ramach niniejszego kryterium Wykonawca otrzyma 20 punktów jeżeli do realizacji

niniejszego zamówienia zatrudni na podstawie stosunku pracy (wymiar: pełny etat)

co najmniej jedną osobę, która spełni jeden z niżej wymienionych warunków:

- jest osobą bezrobotną w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 roku

 o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy;

- jest osobą młodocianą, o której mowa w przepisach prawa pracy i zostanie

 zatrudniona do realizacji zamówienia w celu przygotowania zawodowego;

- jest osobą niepełnosprawną w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r.

 o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych;

- inna, niż wyżej wymienione, o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r.

 o zatrudnieniu socjalnym (Dz.U. z 2016 r. poz. 1828 ze zm.) lub we właściwych

 przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru

 Gospodarczego.

Punkty za kryterium zostaną przyznane na podstawie Oświadczenia o spełnieniu

klauzuli społecznej stanowiącej Załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.

Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie faktycznie przygotowanych obiadów i ich ceny jednostkowej.

**Kod CPV**

15894300-4

**Nazwa kodu CPV**

Dania gotowe

**Dodatkowe przedmioty zamówienia**

Brak

**Harmonogram realizacji zamówienia**

Od dnia 08 czerwca 2018 r. do 30 czerwca 2020 r.

**Załączniki**

* Załącznik Nr 1 Formularz ofertowy
* Załącznik Nr 2 Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych
* Załącznik Nr 3 Oświadczenie o spełnieniu klauzuli społecznej
* Załącznik Nr 4 Oświadczenie o wymaganych uprawnieniach i potencjale wykonawcy
* Załącznik Nr 5 Oświadczenie dot. nabywania surowców przez wykonawcę
* Załącznik Nr 6 Oświadczenie dot. prowadzonej kuchni
* Załącznik Nr 7 Oświadczenie dot. dietetyka
* Załącznik Nr 8 Oświadczenie dot. zaangażowania w działania rewitalizacji społecznej, zawodowej
* Załącznik Nr 9 Wzór umowy

**Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności**

Do udziału w postępowaniu może przystąpić Wykonawca będący osobą fizyczną, prawną

i jednostką organizacyjną niebędącą osobą prawną, której odrębna ustawa przyznaje zdolność prawną – wykonujący we własnym imieniu działalność gospodarczą zgodnie z „Zasadami podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej określonymi w ustawie z dnia 02 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej”

**Wiedza i doświadczenie**

Oświadczenie o wymaganych uprawnieniach i potencjale wykonawcy

**Potencjał techniczny**

Oświadczenie o wymaganych uprawnieniach i potencjale wykonawcy

**Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

Brak

**Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Oświadczenie o wymaganych uprawnieniach i potencjale wykonawcy

**Dodatkowe warunki**

Brak

**Warunki zmiany umowy**

Omówione we wzorze umowy

**Lista dokumentów / oświadczeń wymaganych od Wykonawcy**

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych
3. Oświadczenie o spełnieniu klauzuli społecznej
4. Oświadczenie o wymaganych uprawnieniach i potencjale wykonawcy
5. Oświadczenie dot. nabywania surowców przez wykonawcę
6. Oświadczenie dot. prowadzonej kuchni
7. Oświadczenie dot. dietetyka
8. Oświadczenie dot. zaangażowania w działania rewitalizacji społecznej, zawodowej

**Zamówienia uzupełniające**

Brak

**Ocena oferty**

**Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji**

W ocenie ofert biorą udział oferty, które nie podlegają wykluczeniu ani odrzuceniu

z prowadzonej procedury, tj. z powodu nie załączenia któregoś z załączników.

Zamawiający dokona oceny złożonych ofert, według przyjętej skali 100 pkt, według następujących kryteriów:

1. Cena – waga 80%, maksymalna ilość 80 punktów do uzyskania:

 Ilość punktów w ramach tego kryterium wyliczana będzie w oparciu o poniższy

 wzór:

 Cn/Cb x 80 = liczba punktów badanej oferty w kryterium ocena, gdzie

* Cn – cena brutto najniższa spośród ważnych ofert,
* Cb – cena brutto oferty badanej.
1. Spełnienie klauzuli społecznej – waga 20%, maksymalna ilość 20 punktów do uzyskania.

 Kryterium oceniane na zasadzie spełnia / nie spełnia wg następującego założenia:

* Oferta, która będzie spełniała kryterium otrzyma 20 pkt,
* Oferta, która nie będzie spełniała kryterium otrzyma 0 pkt.

 W ramach niniejszego kryterium Wykonawca otrzyma 20 punktów jeżeli do realizacji

 niniejszego zamówienia zatrudni na podstawie stosunku pracy (wymiar: pełny etat)

 co najmniej jedną osobę, która spełni jeden z niżej wymienionych warunków:

 - jest osobą bezrobotną w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 roku

 o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy;

 - jest osobą młodocianą, o której mowa w przepisach prawa pracy i zostanie

 zatrudniona do realizacji zamówienia w celu przygotowania zawodowego;

 - jest osobą niepełnosprawną w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r.

 o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych;

 - inna, niż wyżej wymienione, o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r.

 o zatrudnieniu socjalnym (Dz.U. z 2016 r. poz. 1828 ze zm.) lub we właściwych

 przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru

 Gospodarczego.

 Punkty za kryterium zostaną przyznane na podstawie Oświadczenia o spełnieniu

 klauzuli społecznej stanowiącej Załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.

Okres zatrudnienia powinien trwać nieprzerwanie przez okres realizacji umowy na

 świadczenie usługi przygotowanie obiadów dwudaniowych, a osoba, o której mowa

 niniejszym, powinna być zatrudniona w terminie nie dłuższym niż 7 dni od dnia

 rozpoczęcia realizacji zamówienia.

 Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań

 dotyczących zatrudnienia osoby, wskazanej w niniejszym kryterium. W celu kontroli

 Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do dokumentacji pracowniczej lub

 innej, potwierdzającej spełnienie wymagań w zakresie klauzuli społecznej.

**Wykluczenia**

Nie spełnienie jednego z warunków udziału w postępowaniu lub z dodatkowych warunków

powoduje wykluczenie z postępowania.

**Zamawiający – Wnioskodawca**

**Nazwa**

Stowarzyszenie Inicjatywa Rozsądnych Polaków

**Adres**

ul. Piotrkowska 41/2, 90-410 Łódź, Województwo Łódzkie, Miasto Łódź

**Numer telefonu**

42 2965587

**Fax**

42 2351169

**NIP**

7251880545

**Numer naboru**

RPLD.09.02.01-IP.01-10-003/17

**Inne źródła finansowania**

Brak

**Informacja o wybranym wykonawcy**

Rozstrzygnięte

**Nazwa i adres, data wpłynięcia oferty oraz jej cena**

F.H. ANIA Marionetka Restauracja & Pub, 91-728 Łódź, ul. Źródłowa 47

Data wpływu oferty 05 czerwiec 2018 r.

Cena brutto wraz z opakowaniem 15,00 zł (słownie piętnaści złotych)

**Pełna lista podmiotów**

1. F.H. ANIA Marionetka Restauracja & Pub Łódź
2. 1 ART. Kamila Więckowska – Bar Amerykański PIN UP Łódź
3. IMPERIUM Usługi Gastronomiczne Mateusz Al. Najar Łódź