

SPECYFIKACJA

**na usługę gastronomiczną – catering, dostawę posiłków
jednodaniowych i obiadów dla podopiecznych Zespołu Ośrodków
Wsparcia w Lublinie.**

**POSTĘPOWANIE W TRYBIE
ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

I. Informacje wprowadzające.

Zamawiający: **GMINA LUBLIN - NIP 946 25 75 811**

Odbiorca: **Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie**

20-128 Lublin; ul Lwowska 28

Tel. 81 466 55 60, Fax. 81 466 55 61, godz. pracy: 7⁰⁰ - 15⁰⁰

Strona internetowa: www.zow.bip.lublin.eu

e-mail: adma@zow.lublin.eu

II. Tryb postępowania.

Zapytanie ofertowe o wartości szacunkowej poniżej 30 000 euro - Art.4 pkt.8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

III. Opis przedmiotu zamówienia.

3.1. **Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna – catering, dostawa posiłków jednodaniowych i obiadów dla podopiecznych Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie tj.:**

- przygotowanie i dostawa posiłków jednodaniowych z uwzględnieniem diet dla podopiecznych Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Nałkowskich 78 w Lublinie.

Posiłkiem jednodaniowym jest np:

- mięso, ziemniaki, surówka,
- bigos, ziemniaki,
- pierogi,
- gulasz, ziemniaki, surówka,

W/w przykładowe zestawy nie są wiążące dla Oferenta, obrazują tylko jakiego typu posiłku oczekuje zamawiający.

- przygotowanie i dostawa wyrobów gastronomicznych dla podopiecznych:

- Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Nałkowskich 78 w Lublinie ,
- Klubu Samopomocy Przystań ul. Nałkowskich 78 w Lublinie,
- Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów ul. Nałkowskich 114,
- Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 1 ul. Poturzyńska 1 w Lublinie,
- Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 2 ul. Maszynowa 2 w Lublinie,
- Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 3 ul. Niecała 16 w Lublinie,
- Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 4 ul. Pozytywistów 16 w Lublinie,
- Klubu Samopomocy „Galeria” ul. Pozytywistów 16 w Lublinie,
- Centrum Usług Socjalnych ul. Lwowska 28 w Lublinie,
- KLUBÓW : ul. Kumickiego 130, ul. Pogodna 19, ul. Tuwima 5 i ul. Lwowska 28

- przygotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów ul. Nałkowskich 114 w Lublinie,

3.2. Ilość posiłków jednodaniowych w okresie 12 m-cy została oszacowana na - 12 500 szt.
Dziennie - ok. 55 szt.

Ilość obiadów została oszacowana na 2 600 szt.
Dziennie - ok. 11 szt.

3.3. Posiłki jednodaniowe powinny uwzględniać następujące diety:

- dieta ogólna - 70 %,
- dieta lekkostrawna - 30 %

Obiady powinny uwzględniać:

- dieta ogólna - 60 %
- dieta lekkostrawna - 40 %

3.4. Przedmiot zamówienia winien spełniać następujące warunki:

1) waga składników dostarczanych posiłków jednodaniowych nie może być mniejsza niż:

- kotlet mięsny (mielony, schabowy, stek, pożarski, zraz, pieczeń itp.) - 120 g
- ziemniaki - 300 g
- surówka, sałata - 150 g
- wątroba smażona - 150 g
- bigos - 300 g
- kopytka - 350 g
- placki ziemniaczane, kotlety ziemniaczane - 360 g (3 szt.)
- pierogi - 400 g (8 szt.)
- sos mięsny, potrawka z kurczaka - 120 g mięsa + 100 g sosu
- makaron z twarogiem - 350 g w tym 30 g twarogu
- fasolka po bretońsku - 350 g (+ pieczywo 100 g)
- naleśniki - 360 g (3 szt.)

2) waga składników dostarczanych obiadów nie może być mniejsza niż:

- kotlet mięsny (mielony, schabowy, stek, pożarski, zraz, pieczeń itp.) - 120 g
- ryba - 130 g
- zupa 300 ml (+ pieczywo 100 g)
- ziemniaki, kasza - 200 g
- surówka, sałatka, warzywa duszone zasmażane - 150 g
- wątroba smażona drobiowa - 150 g
- bigos - 250 g
- kopytka - 300 g
- placki ziemniaczane, kotlety ziemniaczane - 360 g (3 szt.)
- pierogi - 350 g (7 szt.)
- sos mięsny, potrawka z kurczaka - 120 g mięsa + 50 g sosu
- makaron z twarogiem - 350 g w tym 30 g twarogu
- naleśniki ze śmietaną (z serem, owocami, dżemem) - 250 g (2 szt.)
- kompot lub herbata owocowa - 200 ml

Waga innych składników obiadu i posiłku jednodaniowego nie wymienionych powyżej nie może być odpowiednio mniejsza.

- 3) Wykonawca dostarczy Odbiorcy przedmiot zamówienia w ilości odpowiednio większej tak by Przedstawiciel Odbiorcy mógł ocenić ich jakość (smak, zapach, konsystencję itp.)
- 4) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia od poniedziałku do piątku, w dni robocze
 - posiłek jednodaniowy w godz. 13³⁰ – 13⁴⁵,
 - obiad w godz. 13¹⁵ – 13³⁰
- 5) potrawy winny być umieszczone w termosach (każdy składnik oddzielnie) lub pojemnikach utrzymujących temperaturę, wymaganą odpowiednimi przepisami,
- 6) przedmiot zamówienia winien być wykonywany, transportowany i przekazywany zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2015 poz. 594)
- 7) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia do jadalni Odbiorcy, gdzie nastąpi przekazanie na podstawie dokumentu potwierdzającego ilość dostarczonych potraw,
- 8) potrawy dostarczane będą w naczyniach Wykonawcy,
- 9) odbiór termosów w dniu dostawy w godz. 14³⁰- 15⁰⁰
- 10) dopuszcza się pozostawienie w termosach do odbioru nieskonsumowanej części żywności,
- 11) potrawy winny być wykonane z produktów naturalnych, metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz produktów gotowych np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.
- 12) Wykonawca nie będzie używał do produkcji obiadów mięsa typu MMO (mięsa mechanicznie odkostnionego),
- 13) posiłki jednodaniowe – nie mniej jak 4 posiłki mięsne tygodniowo,
- 14) obiady - nie mniej jak 4 obiady mięsne tygodniowo w tym danie rybne z zastrzeżeniem, aby potrawy mięsne były przygotowane każdorazowo z innego rodzaju mięsa (wieprzowina, wołowina, drób, itd.)
- 15) Wykonawca nie może dostarczać obiadu z użyciem podrobów nie więcej jak dwa razy w miesiącu oraz nie więcej jak raz w tygodniu danie mączne (naleśniki, kopytka, makaron, pierogi, kluski śląskie, kluski kładzione itp.)
- 16) Wykonawca winien dostarczyć do Odbiorcy tygodniowy jadłospis w ostatni dzień roboczy tygodnia poprzedzającego. Jadłospis winien zawierać gramaturę poszczególnych składników przypadających na jedną porcję (w przypadku dań takich jak pierogi, naleśniki itp. – dodatkowo ilość szt.).

IV. Termin wykonania zamówienia.

Termin wykonania zamówienia: **01.03.2017 r. – 28.02.2018 r.**

- **Posiłki jednodaniowe dostarczane będą do Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Nałkowskich 78 w Lublinie z przerwą w okresie 17.07.2017r.– 04.08.2018r.**
- **Obiady dostarczane będą do Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów przy ul. Nałkowskich 114 w Lublinie z przerwą w miesiącu lipcu (4 tygodnie).**

➤ **Wyroby gastronomiczne dostarczane będą do;**

- Środowiskowy Dom Samopomocy trzy razy w roku (spotkanie Wielkanocne, Wigilijne, piknik),

- Centrum Dziennego Pobytu Nr 1 dwa razy w roku (piknik)

- Centrum Dziennego Pobytu Nr 2 dwa razy w roku (spotkanie Wielkanocne i Wigilijne)

- Centrum Dziennego Pobytu Nr 3 „-„-“
- Centrum Dziennego Pobytu Nr 4 „-„-“
- Klub Samopomocy „Galeria” „-„-“
- Klub Samopomocy „Przystań” „-„-“
- Klub Seniora „Dziesiąta” „-„-“

- Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów sześć razy w roku (spotkanie Wielkanocne, Wigilijne i cztery imprezy integracyjne)

- Centrum Usług Socjalnych cztery razy w roku (spotkanie Wielkanocne, Wigilijne i dwie imprezy integracyjne)

- Klub Seniora „Pogodna” raz w roku (impreza integracyjna)

- Klub Seniora „Pod Świerkami” raz w roku (impreza integracyjna)

- Kluby (ul. Lwowska 28) cztery razy w roku (2 zabawy karnawałowe i 2 zabawy andrzejkowe)

V. Dokumenty wymagane do oferty:

1. Formularz oferty (Załącznik Nr 1);
2. Zaakceptowany wzór umowy (Załącznik Nr 2);
3. Przykładowy jadłospis na 10 zestawów na kolejne dni z podaniem gramatury poszczególnych składników (Zał. Nr 3) dot. posiłków jednodaniowych i obiadów .
4. Aktualny odpis z KRS albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. (Zał. Nr 4)
5. Polisa lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej. Ubezpieczenie na kwotę min.100 tys. złotych (Zał. Nr5)

Uwaga! Dokumenty jakich żąda Zamawiający muszą być złożone w oryginale lub w formie kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną /osoby uprawnione/ do podpisania oferty.

VI. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania dokumentów.

6.1 Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie specyfikacji.

6.2. Korespondencję w formie faksu wykonawcy są zobowiązani przysyłać na numer faksu: 81 466 55 61 od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 do 15.00.

Korespondencję w formie poczty elektronicznej wykonawcy są zobowiązani przysyłać na adres: adma@zow.lublin.eu

VII. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami.

Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest
Sławomir Kabała - tel. 81-466 55 60 wew. 15.

VIII. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim w formie pisemnej trwałą i czytelną techniką.
2. Ofertę należy sporządzić zgodnie z wymaganiami umieszczonymi w specyfikacji oraz dołączyć wszystkie wymagane dokumenty.
3. Wszystkie dokumenty składające się na ofertę powinny być podpisane przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu oferenta
4. Poprawki powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby upoważnionej
5. Każdy oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
6. Ofertę należy złożyć w trwale zamkniętej kopercie . Koperta powinna być zamknięta w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści.

Koperta powinna być zaadresowana według poniższego wzoru:

Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie

20 – 128 Lublin, ul. Lwowska 28

oraz oznakowana:

OFERTA – Usługa gastronomiczna – catering .

Nie otwierać przed dniem 01.02.2017 r. przed godz. 9.00

Ponadto zaleca się załączenie spisu treści oferty, ułożenie wszystkich wymaganych dokumentów zgodnie z kolejnością podaną w specyfikacji oraz ponumerowanie wszystkich stron oferty.

IX. Miejsce oraz termin składania ofert.

Oferty należy złożyć w **ZOW** w Lublinie, przy ul. Lwowskiej 28, Dział Administracji - pok. 101 do dnia 01 lutego 2017 r. do godz. 8⁰⁰

X. Ocena ofert.

1. Wybór ofert zostanie dokonany na podstawie następującego kryterium:
Cena całkowita brutto za wykonanie zamówienia - 100 %

2. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, spełniająca wszystkie warunki zamówienia i oferująca najniższą ceną.

XI. Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Cenę ofertową należy obliczyć uwzględniając zakres zamówienia określony w specyfikacji.
2. Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
3. Należy wpisać do formularza ofertowego - Zał. Nr 1 cenę netto każdej potrawy, stawkę podatku VAT, wyliczyć wartość netto uwzględniając ilość każdej potrawy, kwotę podatku i wartość brutto. Następnie należy wyliczyć wartość netto i brutto oferty.
4. Wszystkie wartości winny być określone do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy zaokrąglić w dół, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę) i wyrażone w złotych polskich.

XII. Informacja o formalnościach po wyborze oferty.

12.1 Wyniki postępowania zostaną ogłoszone na stronie internetowej Zespołu - www.zow.bip.lublin.eu

12.2 Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie i miejscu zawarcia umowy.

12.3 Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

XIII. Wzór umowy na wykonanie zamówienia.

13.1 Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą, zostanie podpisana umowa .

13.2 Wzór Umowy Zał. Nr 2 musi zostać uzupełniony przez Wykonawcę o dane dotyczące Wykonawcy i parafowany na każdej stronie przez Osoby Uprawnione.

XIV. Załączniki.

Następujące załączniki stanowią integralną część specyfikacji:

- Załącznik nr 1 : Formularz oferty;
- Załącznik nr 2 : Wzór umowy.

Lublin, dnia 18.01.2017 roku

DYREKTOR
Maria Paweła

.....
/ Dyrektor /

GMINA LUBLIN
Plac Króla Władysława Łokietka 1
20-109 Lublin NIP 9462575811
Adres do korespondencji:
Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie
ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin
☎ tel. 81 466 55 60

RADCA/PRAWNY
Miroslawa Luksza
Lb-952