

Warszawa, 28.09.2021 r.

Znak sprawy: DH/05/2021/2

***Zapytanie ofertowe na usługę: przygotowania i dostarczania posiłków
(usługa cateringowa) dla funkcjonariuszy służby więziennej
w Zakładzie Karnym we Włodawie***

Mazowiecka Instytucja Gospodarki Budżetowej MAZOVIA zaprasza potencjalnych wykonawców do składania ofert na realizację usługi przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla funkcjonariuszy służby więziennej w Zakładzie Karnym we Włodawie.

ZAPYTANIE OFERTOWE na usługę:

Przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla funkcjonariuszy służby więziennej w Zakładzie Karnym we Włodawie - czas trwania umowy od dnia podpisania do 31.12.2022 roku.

I. ZAMAWIAJĄCY:

Mazowiecka Instytucja Gospodarki Budżetowej Mazovia

01-473 Warszawa, ulica Kocjana 3

tel. 22 328 60 01; fax 22 328 60 50

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia gotowych posiłków (catering) dla funkcjonariuszy służby więziennej w Zakładzie Karnym we Włodawie ul. WIN 19, 22- 200 Włodawa.

Usługa cateringowa będzie obejmować:

Przygotowanie, dostawa i wydanie gotowych posiłków dla funkcjonariuszy - pełne obiady (zupa i II danie wraz z surówką) w miejscu wskazanym przez zamawiającego.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/OCZEKIWANIA OD WYKONAWCY:

1. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach styropianowych, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem, gwarantując utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
3. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
4. O liczbie obiadów Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 10:30.
5. Posiłki powinny być dostarczane bezpośrednio do Zakładu Karnego we Włodawie w dniach roboczych (tj. od poniedziałku do piątku), z wyłączeniem dni świątecznych. Obiady powinny być dostarczane do Zakładu Karnego we Włodawie o godzinie 12:00.
6. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków przez Zamawiającego po wcześniejszym uzgodnieniu.
7. Szacunkowa ilość obiadów 3 500 szt. w trakcie obowiązywania umowy.
8. Dzienny jadłospis obejmuje:

OBIAD w skład, którego wchodzi:

- a. zupa (300 ml),
- b. drugie danie w tym: produkt węglowodanowy (200g): ziemniaki, kasza, ryż, makaron bądź np. kluski śląskie, kopytka; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego - gotowy 150g (mięso np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi

kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp., bądź ryba (filet płat. bez ości) - gotowa 150g.),

- c. surówka, jarzyny gotowane 150 g. (asortyment podawanych warzyw powinien być różnorodny),

Podstawą drugiego dania powinny być potrawy z produktów białkowych np. mięsa, ryb, jaj, sera lub tzw. potrawa półmięсна złożona z mięsa i warzyw lub produktów mącznych, albo bezmięсна uzupełniona produktami białkowymi (serem, jajami), przy czym potrawa rybna powinna być podawana przynajmniej raz w tygodniu z wykorzystaniem fileta rybnego (smażona lub pieczona). Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawkę i nie mogą zastępować potraw z warzyw. W skład posiłku powinny wchodzić warzywa i owoce, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, posiłki powinny być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, a jednocześnie pełnym zaspokojeniu kalorycznym i witaminowym, bogatym w składniki mineralne. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dobrej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym. Obiady powinny obejmować kuchnię tradycyjną, charakterystyczną dla regionu z uwzględnieniem produkcji własnej posiłków. Posiłki powinny być o temperaturze minimum - pierwsze danie 75 stopni Celsjusza, drugie danie minimum 63 stopni Celsjusza, temperatura sałatek, surówek, soków - poniżej 4 stopni Celsjusza.

9. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu (jadłospis na 10 dni). Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone i różnorodne. Jadłospisy powinny być dostarczone do Zamawiającego na 5 dni przed okresem jego obowiązywania.
10. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz zgodnie z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r.
11. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
12. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Obiady mają być przygotowywane zgodnie z procedurami

niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dz.U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.) oraz zgodnie z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r.

13. Obiady muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno - epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno - sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
14. Wydawanie obiadów leży po stronie Zamawiającego.
15. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
16. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone obiady według ceny. podanej w ofercie cenowej. W przypadku wykonywania zmniejszonego zakresu usługi niż wskazany w przedmiocie zamówienia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.
17. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT z terminem płatności 30 dni. Faktura VAT jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby obiadów przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.
18. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy w przypadku:
 - a. stwierdzenia nieświeżości dostarczonego posiłku.
 - b. dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony,
 - c. dostarczenia posiłków w terminie nie uzgodnionym z Zamawiającym
19. Przedstawicielem Zamawiającego będzie Zofia Milewska.
20. Za realizację przedmiotu zamówienia Wykonawca wystawi fakturę VAT Nabywcy, którym jest: **Mazowiecka Instytucja Gospodarki Budżetowej Mazovia 01-473 Warszawa,**

ul. Kocjana 3 NIP: 5222967596.

21. Udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający następujące warunki:

- a. przedstawia aktualny odpis właściwego rejestru, aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej,
- b. posiadają uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym: aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, opinie, oświadczenia, decyzje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w zakresie zatwierdzenia świadczenia usług cateringowych obejmujących produkcję i przewóz posiłków,
- c. posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i personelem zdolnym do wykonania zamówienia,
- d. posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 15.000,00 zł.

IV. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

1. aktualny odpis właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (wystawione nie wcześniej niż 3 m-ce przed terminem składania ofert),
2. dokumenty wymienione w pkt. 21, w tym poświadczające posiadanie uprawnień do wykonywania działalności.

V. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY I PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia jaką podaje w swojej ofercie Wykonawca jest to cena wyrażona w wartości brutto PLN.

2. Cenę oferent określa w oparciu o kalkulację własną, zgodnie z formularzem ofertowym znajdującym się w załączniku do niniejszego zapytania o cenę.
3. Zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:
 - a. oferta, spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
 - b. ofertę złożono w określonym przez Zamawiającego terminie,
 - c. Wykonawca przedstawił ofertę, co do treści z wymaganiami Zamawiającego.

Za parametry najkorzystniejsze w danym kryterium, oferta otrzyma maksymalną ilość punktów ustaloną w poniższym opisie, pozostałe będą oceniane odpowiednio – proporcjonalnie do parametru najkorzystniejszego, wybór oferty dokonany zostanie na podstawie opisanych kryteriów i ustaloną punktacją: punktacja 0-100 (100%=100 pkt).

Wybór oferty zostanie dokonany w oparciu o przyjęte w niniejszym postępowaniu kryteria oceny ofert przedstawione poniżej:

Lp. Nazwa kryterium: Waga:

1 Cena (koszt) 100%

Kryterium ceny oferty (C) - 100%

a. cena brutto za realizację całego zamówienia – według następującego wzoru:

$C = (\text{cena najniższa spośród złożonych ofert} / \text{cena badanej oferty}) \times 100 \text{ pkt.}$

Uzyskana z wyliczeń ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku. W tym kryterium oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów.

Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w każdym kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym Wykonawcom, wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.

Wynik - Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria (C) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów.

VI. OSOBY UPOWAŻNIONE DO KONTAKTU W SPRAWIE OGŁOSZENIA

Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są: Zofia Milewska, tel. 609 447 644, e-mail: z. milewska@igbmazovia.pl.

VII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty proszę przesłać do godziny 12:00 w dniu 15 października 2021 r. na adres sekretariat@igbmazovia.pl na załączonym formularzu cenowym - Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego (formularz należy wypełnić, wydrukować, podpisać i przesłać skan wraz w wymaganymi dokumentami wskazanymi w rodz. IV). W przypadku składania ofert przez pełnomocnika prosimy o dołączenie stosownego umocowania do składania ofert. W polu „Temat” wiadomości e-mail należy wpisać znak sprawy, tj.: „**DH/05/2021/2**”.

Rozpatrywane będą jedynie kompletne oferty, spełniające wszystkie wymagania. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od złożenia zamówienia.

Zastępca Dyrektora
Mazowieckiej Instytucji Gospodarki Budżetowej
MAZOVIA
Sławomir GAJOWCZYK

Specjalista ds. Zamówień Publicznych
w Dziale Handlowym
Mazowieckiej Instytucji Gospodarki Budżetowej
MAZOVIA
Julia JUSTYNIARSKA

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego - formularz cenowy

.....
Dane Wykonawcy

Lp.	Składowe posiłki:	Cena jednostkowa netto:	Kwota podatku VAT:	Cena jednostkowa brutto:	Przewidywana ilość posiłków:	Łączna wartość brutto:
1	zupa				3 500	
2	drugie danie				3 500	
3	surówka				3 500	

Razem:	0,00 zł
---------------	----------------

.....
Miejscowość i data

Specjalista ds. Zamówień Publicznych
w Dziale Handlowym
Mazowieckiej Instytucji Gospodarki Budżetowej
MAZOVIA
Julia JUSTYNIARSKA

.....
Podpis Wykonawcy

