

Nr sprawy: GDDKiA - **O.Gd.F-2.2431.11.2022**

OGŁOSZENIE

o zamówieniu o wartości mniejszej niż 130.000,00 PLN lub wyłączonym spod stosowania przepisów ustawy – Prawo zamówień publicznych

Zamawiający:

Generalna Dyrekcja Dróg Krajowych i Autostrad Oddział w Gdańsku

Adres: **ul. Subisława 5; 80-354 GDAŃSK;**

tel. centrali 58 511-24-00; fax 58 511-24-05;

adres strony internetowej: <https://www.gov.pl/web/gddkia-gdansk>

godziny urzędowania od 7:30 do 15:30,

NIP 584-24-56-536; REGON 017511575-00043.

Przedmiot zamówienia:

„Świadczenia usług cateringowych dla osób przebywających na pobytach wypoczynkowych w Ośrodku Szkoleniowo Wypoczynkowym „Koszarka” w Przebrnie k. Krynicy Morskiej, w okresie od 01.07.2022 r. do 31.08.2022 r.”

Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych, polegających na kompleksowej obsłudze żywieniowej wczasowiczów przebywających na pobytach wypoczynkowych w należącym do Generalnej Dyrekcji Dróg Krajowych i Autostrad Oddział w Gdańsku Ośrodku Szkoleniowo Wypoczynkowym „Koszarka” w Przebrnie.

Składanie ofert:

Oferty należy składać na formularzu cenowym i formularzu ofertowym w OSW „Koszarka” w Przebrnie, ul. Drogowców 1, 82-120 Krynica Morska w zaklejonej kopercie z informacją zawierającą nazwę postępowania:

„Świadczenie usług cateringowych dla osób przebywających na pobytach wypoczynkowych w Ośrodku Szkoleniowo Wypoczynkowym „Koszarka” w Przebrnie k. Krynicy Morskiej, w okresie od 01.07.2022 r. do 31.08.2022 r.”

z dopiskiem: **„Oferta. Nie otwierać przed godziną 13:00 dnia 20.05.2022 r.”**

Próbki do oceny należy dostarczyć w dniu 20.05.2022 r. w godzinach 10:00-12:30

Ocena próbek nastąpi w dniu 20.05.2022 r. w godzinach wskazanych powyżej w pomieszczeniu stołówki OSW „Koszarka” w Przebrnie ul. Drogowców 1, 82-120 Krynica Morska.

Otwarcie ofert odbędzie się o godzinie 13:05 w Sali konferencyjnej OSW „Koszarka” w Przebrnie, ul. Drogowców 1.

Osoba prowadząca sprawę: Arkadiusz Włodarczyk tel. 58 511-24-70.

Termin realizacji zamówienia²⁾: od dnia **01.07.2022 r.** do dnia **31.08.2022 r.**..

Warunki płatności:

Płatności będą dokonywane w złotych polskich (PLN), przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na prawidłowo wystawionej fakturze VAT. Wykonawca oświadcza, że rachunek, który będzie wskazany na fakturze został otwarty w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością gospodarczą, zgłoszony i ujawniony w wykazie prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej.

Wykonawca za wykonany przedmiot umowy będzie otrzymywał wynagrodzenie w terminie do 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury Zamawiającemu.

Inne dane³⁾:

Przedmiot zamówienia oraz warunki jego realizacji zostały szczegółowo opisane w Opisie Przedmiotu Zamówienia oraz w Projektowanych Postanowieniach Umowy.

Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

Zamawiający do oceny ofert będzie stosował następujące kryteria:

Cena – 70% - 70 pkt.

Jakość posiłków – 20% - 20 pkt.

Niepowtarzalność menu obiadokolacji – 10% - 10 pkt.

Kryterium „**Cena**” będzie rozpatrywana na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę na Formularzu ofertowym.

Zamawiający ofercie o najniższej cenie spośród ofert ocenianych przyzna **70 punktów** a każdej następnej zostanie przyporządkowana liczba punktów proporcjonalnie mniejsza, według wzoru:

| | |
|---------------|---|
| | $C = \frac{C_{min}}{C_o} \times 70 \text{ pkt}$ |
| gdzie: | C_{min} – najniższa cena brutto z ocenianych ofert (zł) |
| | C_o – cena brutto badanej oferty (zł) |

Kryterium „**Jakość posiłków**” (**B**) będzie rozpatrywane na podstawie jakości przygotowanych próbek dań przedłożonych komisji do oceny przy złożeniu oferty.

Oceny dokona komisja powołana przez Zamawiającego wg poniższych zasad:

Każdy członek komisji oceni i przyzna punkty dla każdej próbki dania wymienionego poniżej, biorąc pod uwagę: estetykę podanej próbki, walory smakowe i sposób prezentacji próbki dania.

W kryterium „**Jakość posiłków**” ocena zostanie dokonana poprzez degustację i odbiór walorów estetycznych. Wykonawca może otrzymać maksymalnie w ramach kryterium „**Jakość posiłków**” **20** punktów, w tym:

- a) za smak posiłku (**max 10 pkt.**), który będzie oceniamy indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:
 - niesmaczny/ produkty niskiej jakości lub nieświeże – 0-2 pkt
 - przeciętny/słaby – 3-4 pkt.
 - smaczny – 5-7 pkt.
 - bardzo smaczny – 8-10 pkt,
- b) za wygląd zewnętrzny posiłku (prezentacja posiłku/estetyka wyglądu/ podania potraw) (**max 10 pkt.**) ogólny wygląd wszystkich rodzajów posiłków, wrażenie wizualne i estetyczne), różnorodność aranżacji, sposób podania, łatwość w degustacji - oceniany indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:
 - niekorzystne wrażenie – 0-2 pkt
 - przeciętne wrażenie – 3-4 pkt.
 - dobre wrażenie – 5-7
 - bardzo dobre wrażenie – 8-10 pkt.

$$B = \frac{B_{bad}}{B_{max}} \times 20 \text{ pkt}$$

gdzie:

B_{max} – najwyższa suma ocen członków komisji spośród badanych ofert

B_{bad} – suma ocen członków komisji oferty badanej

Za każdy z powyższych elementów – osobno w odniesieniu do każdej z próbek – Wykonawca otrzyma 0-10 punktów pomocniczych, gdzie 10 pkt jest oceną najwyższą.

Łącznie w tym kryterium dla jednej próbki można uzyskać maksymalnie 20 pkt pomocniczych

od każdego z oceniających członków komisji.

Zamawiający wymaga przedstawienia dwóch próbek zup oraz dwóch próbek dań głównych.

Punkty pomocnicze przyznane przez członków komisji (pięć osób) zostaną zsumowane dając liczbę punktów w tym kryterium.

Liczba punktów uzyskanych w kryterium Jakość posiłków (B) będzie obliczana zgodnie z poniższym wzorem:

B – liczba punktów badanej oferty w kryterium jakość posiłków, przy czym 1 pkt odpowiada 1%.

Zamawiający zastrzega, iż nie będzie wzywał do uzupełnienia próbek, w sytuacji gdy Wykonawca nie dostarczy próbek do oceny, Zamawiający nie przyzna punktów w tym kryterium.

Kryterium „**Niepowtarzalność menu obiadokolacji**” (**O**) będzie rozpatrywane na podstawie okresu w jakim posiłki serwowane w ramach obiadokolacji nie będą się powtarzać. Okres będzie podany przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym.

Wykonawca winien określić okres niepowtarzalności menu obiadokolacji z pośród zaproponowanych tj. w ciągu 7 dni, w ciągu 14 dni lub w ciągu 21 dni.

Najkrótszy możliwy okres niepowtarzalności menu obiadokolacji to **w ciągu 7 dni**.

Najdłuższy możliwy okres niepowtarzalności menu obiadokolacji to **w ciągu 21 dni**.

Liczba punktów w tym kryterium zostanie przyznana w następujący sposób:

- Niepowtarzalność menu obiadokolacji **w ciągu 21 dni** – **10** pkt,
- Niepowtarzalność menu obiadokolacji **w ciągu 14 dni** – **5** pkt,
- Niepowtarzalność menu obiadokolacji **w ciągu 7 dni** – **0** pkt,

W tym kryterium można uzyskać maksymalnie 10 punktów.

Zamawiający informuje, iż w sytuacji w której Wykonawca nie wskaże w Formularzu ofertowym niepowtarzalność menu obiadokolacji lub wskaże inny okres od dopuszczonych przez Zamawiającego, Zamawiający do oceny oferty, przyjmie najkrótszy możliwy okres tj. do 7 dni. W sytuacji w której Wykonawca wskaże w Formularzu ofertowym więcej niż jeden okres niepowtarzalności menu obiadokolacji, Zamawiający do oceny oferty, przyjmie najkrótszy wskazany przez Wykonawcę okres niepowtarzalności menu obiadokolacji.

UWAGA:

Zadeklarowany okres (przyjęty do oceny) „Niepowtarzalność menu obiadokolacji” stanowi zobowiązanie Wykonawcy, stanowiące integralny element umowy.

Ocena ofert.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta Wykonawcy, która uzyska łącznie największą liczbę punktów (P) stanowiących sumę punktów przyznanych w ramach każdego z podanych kryteriów, wyliczoną zgodnie z poniższym wzorem:

$$P = C + B + O$$

gdzie: C – liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Cena”

B – liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Jakość próbek”

O – liczba (suma) punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Niepowtarzalność menu obiadokolacji”

Niniejsze zamówienie realizowane z wyłączeniem przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. w związku z art. 2 ust.1 pkt 1)
(zamówienie poniżej 130.000,00 PLN netto).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentu potwierdzającego uprawnienia niezbędne do realizacji niniejszego zamówienia.

Zamawiający wymaga odpowiedzi na niniejsze ogłoszenie do dnia 20.05.2022 r. do godz. 13:00.

A K C E P T U J Ę

Kinga Gierlach
p.o. Dyrektor Oddziału

(dokument podpisany elektronicznie)