

Znak sprawy: DPS.DAE.261.2.2021

ZAPYTANIE CENOWO-OFFERTOWE

1. Zamawiający: Dom Pomocy Społecznej w Skwierzynie
zaprasza do złożenia oferty na: **przygotowanie i dostawę gorących obiadów dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Skwierzynie w 2022 r.**

2. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest codzienne przygotowywanie i dostawa gorących obiadów dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Skwierzynie w okresie od 01.01.2022 r. do 31.12.2022 r. z uwzględnieniem diet takich jak: cukrzycowa, wątrobowa, lekkostrawna.

Transport posiłków do DPS (w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach należących do Wykonawcy); dostarczanie posiłków do stołówki DPS i odbiór termosów (mycie termosów i pojemników poza siedzibą Zamawiającego).

Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenie 45 obiadów.

Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia zamówień uzupełniających polegających na przygotowaniu i dostawie dodatkowych gorących obiadów dla mieszkańców i pracowników Domu Pomocy Społecznej w Skwierzynie po cenie jednostkowej za jeden obiad dla jednego mieszkańca, o której mowa w treści złożonej przez Wykonawcę oferty.

2.1. Kaloryczność posiłku - nie niższa od 900 kcal dziennie (w zależności od rodzaju diety).

2.2. Wyżywienie musi odpowiadać normom żywieniowym zgodnie z obowiązującymi przepisami pod względem ilościowym i jakościowym, a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z późniejszymi zmianami /DZ.U. 2006 nr171 poz. 1225/.

2.3. Zamawiający wymaga aby codzienne obiady składały się z dwóch dań tj. zupy, dania głównego oraz surówki/owocu i napoju.

2.4. Zamawiający wymaga aby w jadłospisie 10-dniowym uwzględnić:

- 7 razy danie główne zawierające pełnowartościowe białko zwierzęce
- 2 razy danie główne zawierające pełnowartościowe białko roślinne
- 1 raz danie główne rybne.

2.5. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp.

2.6. Zamawiający nie dopuszcza wykonywania posiłków z półproduktów.

2.7. Obiady muszą być dostarczane do siedziby Zamawiającego:

- w poniedziałek, wtorek, środę, czwartek i piątek w godz. 13:00 do 14:00,

- w sobotę, niedzielę i święta w godz. 12.00 do 13.00.

2.8. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego, Instytutu Żywności, zgodnie z obowiązującymi normami w zakładach żywienia zbiorowego oraz uwzględniać potrzeby żywieniowe osób przebywających w placówce z uwzględnieniem diet.

Gramatura posiłków powinna mieć zachowane podstawowe standardy:

1. zupa – 500g/os

2. danie główne (przykłady):

- ziemniaki (ryż, kasza, makaron) – 220g/os.

porcja wieprzowiny, drobiu bez kości gramatura (bez panierki) po obróbce termicznej – 100g/os.

lub porcja drobiu z kością, gramatura po obróbce termicznej -150g/os.

lub porcja ryby gramatura fileta (bez panierki) po obróbce termicznej – 100 g

lub śledzia w sosie śmietanowym z warzywami – gramatura czystego śledzia min. 150 g – 100g/os.

- lub: naleśniki, pierogi, placki, kluski, pyzy – 350g/os

3. surówka/ owoc – 120g/os.

4. kompot – 200ml/os.

2.9. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbek każdej składowej części potrawy, które pobierane będą po porcjowaniu i przechowywane u Zamawiającego na zasadach określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego /Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545./ Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę obiadu .

2.10. Jadłospis powinien być przygotowany i podpisany przez Wykonawcę i dietetyka w cyklu dekadowym z podaniem gramatury oraz przedstawiony do zaakceptowania kierownikowi Zamawiającego lub osoby przez nią upoważnionej na 7 dni przed wprowadzeniem do realizacji.

2.11. W sytuacjach nagłych niemożliwych do przewidzenia wcześniej odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi Wykonawca.

2.12. Ilość zamawianych posiłków będzie zmienna w zależności od ilości mieszkańców.

2.13. Przygotowane posiłki muszą być urozmaicone, nie mogą powtarzać się w ciągu jednej dekady miesiąca z uwzględnieniem sezonowości i tradycji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Sylwestra, Nowego Roku (potrawy świąteczne wywodzące się z tradycji kuchni polskiej).

2.14. Kuchnia główna, w której będą przygotowywane posiłki, musi posiadać stosowne zezwolenia na wywóz posiłków na zewnątrz wydaną przez właściwy terenowy organ inspekcji sanitarnej.

2.15. Środki transportu, którymi będą transportowane posiłki, muszą być dostosowane do przewozu żywności, posiadać zezwolenie SANEPID-u na przewóz posiłków spożywczych. Pojemniki transportowe muszą posiadać stosowne atesty oraz zapewniać utrzymanie właściwej temperatury w czasie transportu.

2.16. Za sposób i jakość przygotowanych posiłków oraz dostarczenie ich do siedziby Zamawiającego odpowiada Wykonawca.

2.17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli gramatury, jakości, kaloryczności, walorów smakowych posiłków, godzin dostarczania oraz zgodności posiłków z jadłospisem.

2.18. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez swoich pracowników w związku z wykonaniem usług będących przedmiotem umowy.

2.19. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia mniejszej ilości posiłków. O dokładnej ilości zamawianych obiadów Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej do godz. 9:00 w dniu, którego zamówienie dotyczy, z podaniem informacji o ilości obiadów. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia, w ramach ilości posiłków zapotrzebowanych na dany dzień, posiłków dla osób z dietą cukrzycową, wątrobową, lekkostrawną. O dokładnej ilości obiadów dla osób z dietą cukrzycową, wątrobową, lekkostrawną Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej do godz. 9:00 w dniu, którego zamówienie dotyczy.

2.20. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z posiłku. O terminie zamawiający powiadomi najpóźniej trzy dni przed planowaną datą rezygnacji.

2.21. Zamawiający może unieważnić postępowanie, jeżeli: cena najkorzystniejszej oferty przekroczy środki finansowe, które Zamawiający może przeznaczyć na realizację przedmiotu postępowania, wystąpiła zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć.

2.22. Załączony wzór umowy winien być parafowany własnoręcznie lub przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy na zewnątrz i dołączony do wypełnionego formularza ofertowego.

3. Termin realizacji zamówienia: **od dnia 01.01.2022 r. do dnia 31.12.2022 r.**

4. Okres gwarancji: nie wymagany.

5. Miejsce i termin złożenia oferty: Ofertę należy złożyć **w zamkniętej kopercie do 09.11.2021 r.** do godz. **10:00** na adres: Dom Pomocy Społecznej, ul. Przemysłowa 42, 66-440 Skwierzyna (sekretariat), z dopiskiem:

**„Przygotowanie i dostawa gorących obiadów dla mieszkańców
Domu Pomocy Społecznej w Skwierzynie w 2022 r.”**

NIE OTWIERAĆ PRZED TERMINEM OTWARCIA OFERT: 09.11.2021 r. godz. 10:15

Oferty złożone po terminie lub niekompletne nie będą rozpatrywane.

6. Termin otwarcia ofert: 09.11.2021 r., godz. 10:15.

7. Warunki płatności: zapłata wynagrodzenia następować będzie po skontrolovaniu i zatwierdzeniu rozliczenia za wykonane usługi przelewem na konto Wykonawcy, w terminie 14 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury (rachunku).

8. Kryteria stosowane przy wyborze najkorzystniejszej oferty: **100% ryczałtowa cena brutto podana za realizację całego przedmiotu zamówienia.**

Cena ryczałtowa.

Cenę oferty należy podać w formie wynagrodzenia ryczałtowego (art. 632 kodeksu cywilnego). Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia, w tym również te koszty bez których nie można wykonać zamówienia.

Wykonawca jest zobowiązany w cenie oferty uwzględnić także załatwienie wszelkich innych formalności i kosztów z tym związanych. Podstawą do opracowania ceny ryczałtowej jest zakres dostawy określony w zapytaniu cenowo-ofertowym. Wykonawca musi przewidzieć wszystkie okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia.

9. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami: Katarzyna Wolanin, tel. 504 225 816

10. Sposób przygotowania oferty: Zamawiający wymaga wypełnienia formularza oferty i załączenia niżej wymienionych potwierdzonych przez Wykonawcę „za zgodność z oryginałem” kopii dokumentów:

- a) opłaconego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę, co najmniej 50 000,00 złotych (słownie : pięćdziesiąt tysięcy zł),
- b) aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej,
- c) aktualnego zaświadczenia właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał

przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

- d) Zezwolenie/ decyzja SANEPID-u na przewóz posiłków spożywczych środkami transportu znajdującymi się w posiadaniu wykonawcy.

2.11. Treść oferty:

11.1 Nazwa wykonawcy:

11.2 Adres wykonawcy:

11.3 NIP:

11.4 Regon:

11.5 Nr rachunku bankowego: :

11.6 Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za ryczałtową:

Cenę nettozł

(słownie..... złotych)

Podatek VAT:zł

(słownie:.....złotych)

Cenę brutto:zł

(słownie:.....złotych)

Cena ryczałtowa brutto wynika wprost z poniższej tabeli:

Rodzaj posiłku	Przewidywana ilość w okresie obowiązywania umowy	Cena netto w zł za całodzienny posiłek dla jednego mieszkańca	Wartość netto w zł w okresie obowiązywania umowy	Cena brutto w zł za całodzienny posiłek dla jednego mieszkańca	Wartość zamówienia brutto w zł w okresie obowiązywania umowy
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>2 x 3 = 4</i>	<i>5</i>	<i>2 x 5 = 6</i>
obiad dla jednego mieszkańca –	365 dni x 45 osób= 16 425 posiłków				
Razem	X	X		x	

11.7. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

11.8. Oświadczam, że posiadam uprawnienia do wykonywania przedmiotowej działalności/czynności, posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie, dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

11.9. Termin realizacji zamówienia: od dnia 01.01.2022 r. do dnia 31.12.2022 r.

11.10. Okres gwarancji: nie dotyczy.

11.11. Potwierdzam termin realizacji zamówienia do dnia 31.12.2022 r.

11.12 Wyrażam zgodę na warunki płatności określone w zapytaniu cenowo-ofertowym.

Do oferty załączam:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.