

Łubie dnia 05.12.2024 r.

DPSL.KDA.2600.10.24

Zapytanie ofertowe

„ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA, GOTOWANIA I DOSTARCZENIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA MIESZKAŃCÓW DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W 2025 ROKU”

I. ZAMAWIAJĄCY

Dom Pomocy Społecznej

ul. Pyskowicka 34

42-674 Łubie

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Główne kody CPV:

55321000-6 usługi przygotowania posiłków

55322000-3 usługi gotowania posiłków

55521200-0 usługi dowożenia posiłków

90511000-2 usługi wywozu odpadów

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, gotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w 2024 roku, z uwzględnieniem diet i kaloryczności, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, według zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia na składniki pokarmowe poprzez odpowiedni dobór produktów spożywczych w dziennych racjach pokarmowych. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i dostawy posiłków na zasadach dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej, wynikających z systemu HACCP. Produkcja i dostarczanie posiłków odbywać się będzie w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.).

2. Liczba mieszkańców dla których należy przygotować posiłki - 68 osób do momentu przeprowadzki, po przeprowadzce 80 osób.
3. Liczbę o której mowa należy traktować orientacyjnie i może ulec zmianom w ciągu całego okresu trwania realizacji umowy.
4. Dzienną normę kaloryczności ustala się na 2200 kcal z dopuszczalnym dziennym odchyleniem (+/-5%). Białko ok. 75 g, tłuszcze ok. 65 g i węglowodany ok. 350 g, chyba że inne, niż ww. wartości, będą uzasadnione szczególnym rodzajem danej diety (np. dieta ubogoenergetyczna – mniejsza wartość kaloryczna, dieta bogatobiałkowa – większa zawartość białka itp. – według zaleceń lekarza). Posiłki ponadpodstawowe powinny zawierać co najmniej powyższą wartość kaloryczną.
5. Szacunkowa średnia miesięczna ilość przygotowanych posiłków wynosi;
 - posiłki dziennie + podwieczorek x ilość dni w miesiącu x 68 osób do momentu przeprowadzki, ;
 - posiłki dziennie + podwieczorek x ilość dni w miesiącu x 80 osób po przeprowadzce.
6. W ramach całodziennego wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej napojów oraz podstawowych produktów żywnościowych między posiłkami tj. (chleb, masło, dżem, miód, pasztet, serek topiony, herbata, cukier, sól, pieprz, sucharki, kwasek cytrynowy, sok malinowy), zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej, (t.j. Dz. U. z 2018, poz.734 ze zm.). Wykaz podstawowych produktów żywnościowych i częstotliwość ich dostarczania do tutejszego Domu stanowi załącznik nr 1a do formularza ofertowego .
7. Koszt tych produktów żywnościowych wliczany będzie w cenę jednostkową usługi.
8. Miejsce realizacji usługi: Dom Pomocy Społecznej ul. Pyskowska 34, 42-674 Łubie do momentu przeprowadzki, po przeprowadzce Dom Pomocy Społecznej, ul. Kościelna 34, 42-609 Tarnowskie Góry, który jest jednostką organizacyjną utworzoną na mocy Uchwały Nr XXV/246/2008 Rady Powiatu w Tarnowskich Górach z dnia 27 maja 2008 roku w sprawie nadania statutu Domu Pomocy Społecznej w Łubiu do momentu zmiany lokalizacji potem, Dom Pomocy Społecznej ul. Kościelna 34, Tarnowskie Góry.
9. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad (dwa dania), podwieczorek i kolację dla grupy 68 osób do momentu

[Handwritten signature]

przeprowadzki, po przeprowadzce 80 osób w okresie od dnia 01.01.2025 r. do dnia 31.01.2025 r. z możliwością przedłużenia okresu. Posiłki będą dostarczane 7 dni w tygodniu tj. od poniedziałku do niedzieli.

10. Zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć zamówione posiłki dwa razy dziennie, w godzinach:

6.20-6.50 śniadanie,

11.30-12.00 obiad pierwsze i drugie danie, podwieczorek i kolacje.

W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się 20 minutową zwłokę w przywozie posiłków.

III. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Zamawiający określa następujące, szczegółowe wymagania świadczenia usługi w zakresie przygotowania, gotowania i dostarczania posiłków dla 68 mieszkańców do momentu przeprowadzki, później, po przeprowadzce dla 80 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej, codziennie na bazie kuchni Wykonawcy zlokalizowanej poza obiektami Zamawiającego w 2025 roku.

1.1. Dostarczane posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych produktów, zgodnie z zasadami systemu HACCP, oraz zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywności.

1.2. Posiłki muszą być wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności; bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.; pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.

1.3. Posiłki winny być urozmaicone, a ich skład nie powinien powtarzać się w ciągu 10 dni.

1.4. Posiłki dostarczane będą dwa razy w ciągu dnia o ściśle określonych porach do punktu dystrybucyjnego zlokalizowanych w siedzibie Zamawiającego przy ulicy Pyskowskiej 34 mieszczących się w jednostce do momentu przeprowadzki, później do Domu Pomocy Społecznej ul. Kościelna 34, 42-609 Tarnowskie Góry.

1.5. Wymagane jest przestrzeganie określonych w umowie godzin dostarczanych posiłków: - Śniadanie w godzinach od 06:20 do 06:50. Obiad razem z podwieczorkiem i kolacją w godzinach od 11:30 do 12:00.

1.6. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się 20 minutową zwłokę w przywozie posiłków.

1.7. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania posiłków, które będą uwzględniać specyfikę mieszkańców Domu Pomocy Społecznej wraz z dietami, zleconymi przez lekarza z zachowaniem kaloryczności.

1.8. Posiłki winny być przygotowane wg następujących klasyfikacji diet:

- Dieta podstawowa: 31 osoby do momentu przeprowadzki, po przeprowadzce 43 osoby

- Dieta łatwo strawna: 6 osób

- Dieta łatwo strawna z modyfikacją konsystencji (np. papka, przecierana itp.), (550

g posiłek): 0 osób,

- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 4 osób,
- Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego: 0 osób,
- Dieta z ograniczeniem tłuszczu 16 osób,
- Dieta podstawowa bez pomidorów/pochodnych: 0 osób,
- Dieta specjalna (bogato resztkowa) - 1 osób,
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego 2 osoba
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz z ograniczeniem soli: 1 osoba
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz łatwo strawna: 1 osoba
- Dieta łatwo strawna oraz małosolna: 2 osoby
- Dieta wysokokaloryczna i wysokobiałkowa – 2 osoba
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bez laktozy – 1 osoba
- Dieta łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów -1
- Dodatek żywieniowy do diet: 0 osób.

Szczegółowy wykaz diet Zamawiający przekaże Wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji Zamówienia. W trakcie trwania zamówienia klasyfikacja diet może ulec zmianie.

- 1.9. Wykaz podstawowych produktów żywnościowych i częstotliwość ich dostarczania do tutejszego Domu stanowi załącznik nr 1a do formularza ofertowego - załącznik Nr 1. Koszt produktów żywnościowych zawartych w w/w załączniku wliczany będzie w cenę jednostkową usługi. Przez dodatek żywieniowy Zamawiający rozumie podstawowe produkty żywnościowe i napoje diety ogólnej, które zgodnie z § 6 ust.1 pkt 6 z Rozporządzenia Ministra pracy i polityki społecznej z dnia 23.08.2012 r. (t.j. Dz. U. 2018 poz. 734) w sprawie domów pomocy społecznej powinny być dostępne dla mieszkańców domu przez całą dobę tj; (chleb, masło, dżem, miód, pasztet, serek topiony, herbata, cukier, sól, pieprz, sucharki, kwasek cytrynowy, sok malinowy).
 - 1.10. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia w sprawie norm żywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z zachowaniem wartości odżywczych i energetycznych. Zamawiający zastrzega, iż produkty mięsne winny być przygotowane z mięsa klasy I (wysoka zawartość mięsa w mięsie).
 - 1.11. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku za wyjątkiem podawania deserów.
 - 1.12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie dodatków do posiłków na sezonowe lub wprowadzenia potraw sezonowych typu; leczo z cukinią, młode ziemniaki z koperkiem, fasolka szparagowa jako dodatek do drugiego dania.
 - 1.13. Posiłki winny być przygotowane w oparciu o sporządzane dekadowe jadłospisy z adnotacją dietetyka (wzór ustalony przez Wykonawcę). Zamawiający wymaga zachowania dziennej gramatury poniższych produktów w granicach.
2. Śniadanie dla jednego mieszkańca:
 - 2.1. Napoje na bazie mleka (kawa, kakao, herbata), porcja nie mniej niż 250 ml,
 - 2.2. Zupy mleczne z dodatkiem węglowodanowym; ryż, płatki owsiane, kasza manna itp. od poniedziałku do piątku - nie mniej niż /350 ml/,
 - 2.3. Pieczywo mieszane / chleb, bułki, graham/- porcja nie mniej niż /150 g/,
 - 2.4. Masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82% - porcja nie mniej niż /20 g/,

- 2.5. Różnorodny asortyment wędlin- porcja nie mniej niż /60 g/,
- 2.6. Jajko nie mniej niż 1 szt, klasy L, nie częściej niż raz na dekadę,
- 2.7. Jajecznica nie mniej niż raz na dekadę,
- 2.8. Serek homogenizowany nie mniej niż 100g po jednym dla każdego,
- 2.9. Ser żółty - nie rzadziej niż 1 raz na dekadę, porcja nie mniej niż /60g/,
- 2.10. Kiełbasa grzana zawsze w soboty lub niedziele na śniadanie — porcja nie mniej niż/100g/ z dodatkiem ketchupu i musztardy,
- 2.11. Pasztet drobiowy, metka nie częściej niż raz na dekadę- porcja nie mniej niż /60g/,
- 2.12. Miód lub dżem, nie częściej niż raz na dekadę- porcja nie mniej niż /50g/,
- 2.13. Dodatek warzywny w postaci ogórka zielonego, ogórek kiszzonego, pomidora, rzodkiewki, papryki itp. nie mniej niż /80 g/.

3. Obiad:

Zamawiający wymaga, aby obiad składał się zawsze z dwóch dań:

- 3.1. Zupy zawierającej warzywa, węglowodany: ryż, kaszę, makarony, ziemniaki itp. oraz tłuszcz,
- 3.2. Na drugie danie obiadowe przy diecie ogólnej należy uwzględnić w dekadzie; 5 x potrawę mięsną tj.(schab, mięso panierowane drobiowe, pulpety, zrazy, pieczeń, golonko itp.),
- 3.3. Ziemniaki,
- 3.4. Kasze nie częściej niż raz na dekadę,
- 3.5. Kluski lub kopytka w każdą niedzielę,
- 3.6. Bigos, nie częściej niż raz na dekadę,
- 3.7. Jajko sadzone przynajmniej raz na dekadę,
- 3.8. Ryby panierowane przynajmniej raz na dekadę,
- 3.9. Surówki do obiadu dostosowane do pory roku,
- 3.10. Zawsze kompot lub napój do obiadu.
- 3.11. Placki ziemniaczane nie częściej niż raz na dekadę
- 3.12. Na obiad powinny znaleźć się takie propozycje jak spaghetti, placki ziemniaczane, placki po węgiersku, kasza z gulaszem, gołąbki itp.

Zamawiający wymaga, aby zamawiane posiłki obiadowe dla każdej osoby po obróbce termicznej miały zachowaną następującą ilość wagową;

- Zupa — 400ml z dodatkiem pietruszki,
- Ziemniaki do drugiego dania nie mniej niż 300g z dodatkiem koperku,
- Ryba nie mniej niż 200g,
- Mięso b/k nie mniej niż 100g,
- Mięso z kością nie mniej niż 140g,
- Surówka nie mniej niż 100g,
- Kasze, makarony, ryż jako II danie nie mniej niż 200g,
- Posiłek bezmięśny jako drugie danie nie mniej niż 300g,
- Napój do obiadu 250 ml,

4. Podwieczorek:

Należy uwzględnić w jadłospisie podwieczorki w formie;

- 4.1. Ciasta różne w każdą niedzielę,
- 4.2. Ciastka w postaci biszkoptów, herbatników nie częściej niż raz na dekadę,
- 4.3. Owoce przynajmniej 6 razy w ciągu dekady, w sezonie letnim należy uwzględniać truskawki, arbuz, brzoskwinie, przynajmniej 2 raz w tygodniu.
- 4.4. Kisiel lub budyń nie częściej niż raz na dekadę — porcja 250ml,

20

4.5. Jogurt przynajmniej raz na dekadę - 1 szt,

4.6. W okresie sezonu, owoce sezonowe na podwieczorek np. truskawki, nektaryny przynajmniej dwa razy w tygodniu,

5. Kolacja:

5.1. Masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82% nie mniej niż 20g./porcja/,

5.2. Chleb mieszany —nie mniej niż 150 g, /porcja/

5.3. Pasty jajeczne, rybne, sałatki warzywne - nie mniej niż 100g,

5.4. Różnorodny asortyment wędlin, nie mniej niż 60g,n/porcja/,

5.5. Do kolacji herbata słodzona z cytryną — 250 ml (osobno cukier i cytryna),

5.6. Należy uwzględnić na kolację warzywa sezonowe, szczególnie pomidory przynajmniej 3 razy w tygodniu.

6. Należy uwzględnić przygotowanie tradycyjnych przyjętych potraw świątecznych, a także posiłków na imprezy okolicznościowe.

6.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych posiłków w stosunku do liczby mieszkańców w DPS, w związku z ruchem mieszkańców tj;

-urlopy, pobyty w szpitalu, wyjazdy na obozy, wycieczki, na podstawie telefonicznego lub mailowego zgłoszenia.

6.2. Wykonawca w przypadku zmian mogących wystąpić w jadłospisie na następny dzień powinien niezwłocznie powiadomić Zamawiającego, zgłaszając ten fakt telefonicznie osobie wyznaczonej pod numer telefonu 32/233 12 24.

6.3. Systematyczny nadzór nad jakością i ilością sporządzonych potraw sprawować będą wyznaczeni pracownicy Zamawiającego, poprzez wyrywkowe kontrole dostarczanych posiłków.

6.4. Zakwestionowane posiłki będą podlegać zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy, a reklamacje dotyczące składu ilościowego np. (brak masła, wędlin) będą niezwłocznie zgłaszane Wykonawcy telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

7. Warzywa i owoce mają być w ilości minimum 400 g na dzień w odpowiednim stosunku skali dekady (3/4 warzywa, 1/4 owoce). Mogą być dodawane do wszystkich posiłków.

8. Zamawiający wymaga, aby wartość produktów użytych do przygotowania posiłków tzw. „wsad do kotła” wyniosła co najmniej 50% ceny ofert.

IV. WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2. Wykonawca zapewni ciągłość dostaw posiłków bez względu na ewentualne awarie środka transportu. W tym zakresie Wykonawca ma obowiązek dokonania odpowiednich zabezpieczeń, celem zapewnienia dostarczania posiłków bez względu na sytuację.

3. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków, która jest każdorazowo potwierdzana przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego, oraz comiesięcznych zestawień ilości wydanych posiłków.

4. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu drogą elektroniczną lub w formie papierowej z 5 dniowym wyprzedzeniem jadłospisu dekadowego (10 dni), w celu zatwierdzenia go przez tutejszy dom. Będą w nim zawarte z podziałem na diety następujące dane;

- nazwa posiłku, kaloryczność,

- gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe, wyrażone w gramach lub sztukach.

20. Wykonawca zapewni codzienny nadzór dietetyka posiadającego uprawnienia w zakresie żywienia zbiorowego tak, że przez cały czas trwania umowy gwarantuje codzienny nadzór dietetyka nad procesem produkcji posiłków.
21. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę odpowiedzialną za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.
22. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność przed jednostkami uprawnionymi do kontroli z zakresu żywienia osób.

V. OPIS SPOSOBU REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Posiłki należy dostarczyć codziennie do jednostki Zamawiającego.
2. Nadmieniamy, że budynek po adresem ul. Pyskowicka 34, 42-674 Łubie do momentu przeprowadzki, posiada bariery architektoniczne. Po przeprowadzce pod adres ul. Kościelna 34, 42-609 Tarnowskie Góry brak bariery architektonicznych
3. Talerze i sztućce zapewnia Zamawiający.
4. Mycie i wyparzanie zastawy określonej w rozdziale V pkt. 3 należy do obowiązku tutejszego Domu.
5. Zamawiający będzie rozdawał i wydawał posiłki w tutejszym Domu przy udziale pracowników Domu.
6. Dokładną ilość posiłków z podziałem na diety, Wykonawca otrzyma drogą elektroniczną od Zamawiającego na druczku Zamawiającego na początku trwania umowy oraz za każdym razem gdy nastąpi zmian ilości osób lub diety, „Zestawienie wydawanych posiłków” z uwzględnieniem ilości mieszkańców i rodzajem diet, o których mowa rozdziale III pkt 1 ppkt 1.8, raz na dekadę.
7. Zamówione posiłki z góry są przewidziane dla 68 osób do momentu przeprowadzki, później po przeprowadzce dla 80 osób, jedynie zmiany będą zgłaszane w dniu poprzedzającym ich dostarczenie drogą elektroniczną lub faksem do godziny 12:00 dnia poprzedniego w stosunku do dnia, w którym posiłki mają być dostarczane, (jeśli zmiana ilości osób nastąpi w weekend Wykonawca zostanie poinformowany w piątek na trzy dni tj. sobotę, niedzielę i poniedziałek).
8. W przypadku wyjazdu grupy mieszkańców, Zamawiający zgłosi ten fakt Wykonawcy z 3 dniowym wyprzedzeniem. Wtedy należy dostarczyć określoną ilość posiłków do siedziby Zamawiającego na umówioną godzinę w postaci suchego prowiantu.
9. Suchy prowiant musi składać się z dwóch kanapek, napoju (woda, sok owocowy), owocu, kawy i herbaty.
10. Do kontaktów w powyższej sprawie Dyrektor wyznacza osobę odpowiedzialną,
11. Polisę potwierdzającą, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie wykonywania działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na sumę ubezpieczenia minimum 100.000,00 zł (słownie złotych: sto tysięcy 00/100) na wszystkie i na jedno zdarzenie, obejmujące w szczególności odpowiedzialność cywilną za szkody powstałe wskutek zakażeń np. salmonellą, czerwinką i innymi zakażeniami pokarmowymi oraz zatruc pokarmowych;

VI. PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

Handwritten signature or initials in blue ink.

3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA ORAZ LOKALIZACJA

1. Termin realizacji zamówienia wynosi: 01 styczeń 2024 – 31 stycznia 2024 z możliwością przedłużenia

2. Lokalizacja: Dom Pomocy Społecznej, ul. Pyskowicka 34, 42-674 Łubie do momentu przeprowadzki, po przeprowadzce Dom Pomocy Społecznej ul. Kościelna 34, 42-609 Tarnowskie Góry.

VIII. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY

1. W odniesieniu do ofert nie podlegających odrzuceniu, Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami;

2. Cena ofertowa brutto (C) — znaczenie kryterium 70 %

3. Odległość kuchni, w której Wykonawca będzie przygotowywać i dostarczać posiłki do Zamawiającego — do 30 %

4. Liczba punktów liczona będzie według wzoru;

Kryterium cena- pkt obliczona według wzoru;

$$C(x) = \frac{C(n) \text{ cena najniższa (w PLN)}}{C(b) \text{ cena badanej oferty,}} \times 70$$

gdzie C(x) — liczba punktów za kryterium „cena ofertowa brutto” w badanej ofercie,

C(n)- najniższa cena oferty brutto spośród badanych ofert nie podlegających odrzuceniu,

C(b)- cena brutto badanej oferty.

5. Sposób obliczania liczby punktów badanej oferty za kryterium odległości kuchni, w której będą przygotowywane i dostarczane posiłki- do 30 pkt;

Punktacja będzie udzielana według reguły;

- do 20 km od lokalizacji tutejszego Domu — 30 pkt

- od 20 km do 50 km od lokalizacji tutejszego Domu — 15 pkt,

- powyżej 50 km — 0 pkt

Odległość należy liczyć np. według mapy Google. Do formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 należy dołączyć stosowny druk.

6. Maksymalna, łączna liczba punktów możliwych do przyznania ofercie przez Zamawiającego wynosi 100 punktów.

7. Wybór oferty zostanie dokonany na podstawie przedstawionych wyżej kryteriów i zgodnie z ustaloną punktacją.

8. Oferta najkorzystniejsza ze wszystkich złożonych ofert nie podlegających odrzuceniu to oferta, która uzyska największą łączną liczbę punktów.

9. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, wtedy Zamawiający wezwie Wykonawców którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

(Wykonawcy składający oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż w złożonych ofertach).

10. Wykonawca podaje cenę ryczałtową za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego.

11. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej zapytaniu ofertowym.

12. Cena podana na Formularzu Ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Zamawiającego wobec Wykonawcy związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

13. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

14. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.

15. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.

IX. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent powinien stworzyć ofertę do niniejszego zapytania, która zawiera:

- a) powinna być sporządzona w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem, opatrzona pieczętą firmową (jeśli dotyczy) zgodnie z załącznikiem nr 1 stanowiącym wzór formularza ofertowego, musi zawierać szczegółową kalkulację cenową za 1 osobodzień (netto i brutto), cena obejmuje w szczególności usługi cateringowe wymienione w pkt. II ppkt 1
- b) powinna posiadać datę sporządzenia,
- c) powinna być podpisana czytelnie przez Wykonawcę,

X. DODATKOWE OŚWIADCZENIA I WYMAGANE DOKUMENTY

1. Aktualny odpis właściwego rejestru Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 m-cy przed złożeniem oferty, potwierdzające uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności związanej z przedmiotem zamówienia – jeśli dotyczy.
2. Paraflowany załącznik nr 1a do zapytania ofertowego.
3. Uzupełniony załącznik nr 1b do zapytania ofertowego.
4. Paraflowana umowa stanowiąca załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
5. Imienny wykaz osób zaangażowanych do realizacji zamówienia.
6. Udokumentowanie przez Oferenta świadczenie usług w zakresie prania minimum
- 1 w ostatnich 2 latach;
7. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych z Zamawiającym.

2024

8. Ceny powinny być podawane w wartości netto i brutto.
9. Dokumenty potwierdzające dopuszczenie środków transportu.
10. Dokumenty potwierdzające dopuszczenie działalności wydawane przez sanepid.
11. Warunkiem realizacja zamówienia jest podpisanie umowy z Wykonawcą.

XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

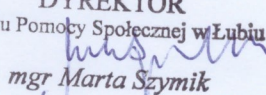
Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Dom Pomocy Społecznej w Łubiu ul. Pyskowicka 34, 42-674 Łubie w terminie do **19.12.2024 r. do godziny 10.00** (decyduje data wpływu oferty do DPS Łubie). Oferta powinna być umieszczona w zamkniętej kopercie oznaczonej danymi składającego ofertę oraz nazwą postępowania.

VII. KRYTERIUM WYBORU OFERTY:

- 70% cena,
- 30% odległość kuchni

VIII. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udziela Weronika Howaniec pod numerem tel. (32) 233 12 24 lub pod adresem mailowym: weronika.howaniec@dpstg.jstpowiat.pl

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej w Łubiu

mgr Marta Szymik