

Środowiskowy Dom Samopomocy w Nisku,
ul. Sandomierska 8, 37-400 Nisko
tel. 15 823 50 63, email: info@sdsnisko.pl

Nisko, dnia 13 grudnia 2023 r.

ŚDS.26.2.2023
(numer sprawy)

ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2023 poz. 1605 ze zm.) do niniejszego postępowania nie stosuje się procedur przewidzianych w/w ustawą.

1. Przedmiot zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi: **„Przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy w Nisku w roku 2024”.**
- 2) Opis przedmiotu zamówienia:
 - a) Usługa cateringowa obejmować będzie: przygotowanie i dostawę gotowego posiłku (jedno danie) dla 26 dorosłych osób – uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy w Nisku,
 - b) Podane ilości zamawianych obiadów są wielkościami szacunkowymi i są uzależnione od frekwencji – w związku z nieprzewidzianym wzrostem lub spadkiem liczby osób korzystających z posiłków w trakcie trwania umowy, zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia ilości zamawianych obiadów, w stosunku do ilości określonych w umowie. Okoliczność taka nie może być powodem wypowiedzenia umowy oraz stanowić podstawy do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw,
 - c) Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość obiadów zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień,
 - d) O liczbie obiadów Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 11:00,
 - e) Posiłki powinny być dostarczane bezpośrednio do Środowiskowego Domu Samopomocy w dniach roboczych tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych, uwzględniając określone przerwy w pracy Środowiskowego Domu, lub inne okoliczności, o których przynajmniej z jednodniowym wyprzedzeniem Wykonawca zostanie poinformowany,
 - f) Dokładna data uruchomienia dostawy posiłków zostanie przekazana Wykonawcy przez Dyrektora Środowiskowego Domu Samopomocy w Nisku,
 - g) obiady powinny być dostarczane do placówki o godz. 13:30,
 - h) W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków przez Zamawiającego po wcześniejszym uzgodnieniu,
 - i) obiady powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty,
 - j) Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem, gwarantując utrzymanie odpowiedniej temperatury (min. 70°C) oraz jakości przewożonych potraw,
 - k) Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu,

- l) Wykonawca ma przygotowywać i dostarczać posiłki o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz.U. z 2023 poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z dnia 30.04.2004 r., tekst skonsolidowany: 24/03/2021),
- m) Zamawiający wymaga, aby osoby dostarczające posiłki wyposażone były m.in. w środki ochrony osobistej (maseczka ochronna jednorazowa, rękawiczki jednorazowe, środek do dezynfekcji w płynie), a dostawa posiłków była realizowana przy zachowaniu zaleceń higieniczno-sanitarnych w celu zapobieżenia zakażeniom m.in. koronawirusem SARS-CoV-2,
- n) Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy,
- o) Dzienny jadłospis obejmuje:

Obiad, w skład którego wchodzi:

- Produkt węglowodanowy – gotowy (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, ser biały – 150g.),
 - Surówka, jarzyny gotowane – 100 g. (asortyment podawanych warzyw powinien być różnorodny),
 - Kompot lub sok z produktów świeżych i pełnowartościowych – 200 ml).
- p) Dwa razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu zupa z wkładką mięsną stanowiąca ekwiwalent kaloryczny pełnowartościowego posiłku, raz w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np. jaja kurze, ser),
 - q) Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach,
 - r) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestnika, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików lub osób z cukrzycą),
 - s) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów,
 - t) 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,
 - u) Wydawanie obiadów leży po stronie Zamawiającego,
 - v) Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant,
 - w) Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami,
 - x) Po stronie Wykonawcy będzie odbieranie resztek pozostałych po obiedzie, bowiem Zamawiający nie ma możliwości technicznych i lokalowych do ich przechowywania,

2. Termin realizacji zamówienia: od 02 stycznia 2024 r. do 31 grudnia 2024 r.

3. Kryteria oceny ofert:

- 1) Zamawiający będzie kierował się kryterium: najniższa cena (brutto) za całość zamówienia – 100%.

- 2) Wykonawca może podać tylko 1 cenę za całość zamówienia, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku,
- 3) Punkty przyznawane za podane wyżej kryteria będą liczone według następującego wzoru:

Kryterium	Wzór
Cena brutto całości zamówienia w złotych polskich	$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Najniższa cenna brutto wśród wszystkich ofert}}{\text{Cena brutto podana w ofercie}} \times 100\%$

4. Zamawiający dokona wyboru oferty, która okaże się najkorzystniejsza w oparciu o przyjęte kryteria oceny ofert.
5. **Inne istotne warunki zamówienia:**
6. **Miejsce i termin składania ofert:**
 - 1) Oferty w formie pisemnej należy składać **do dnia 27.12.2023 r., do godz. 11.00** w siedzibie Zamawiającego – Środowiskowy Dom Samopomocy w Nisku, ul. Sandomierska 8, 37-400 Nisko, pokój nr: 108 (Administracja).
 - 2) Oferty zostaną otwarte **w dniu 27.12.2023 r. o godz. 11.15** w siedzibie Zamawiającego – Środowiskowy Dom Samopomocy w Nisku, ul. Sandomierska 8, pokój nr: 108 (Administracja)
7. **Sposób przygotowania oferty:**
 - 1) Zaleca się aby ofertę sporządzić na załączonym druku (Załącznik **nr 1 Formularz oferty**),
 - 2) Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania,
 - 3) Ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej,
 - 4) Wykonawca związany jest ofertą 8 dni, licząc od upływu terminu składania ofert,
 - 5) Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert,
 - 6) Oferta winna być podpisana przez osobę/y uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, wg. dokumentów rejestrowych lub właściwego pełnomocnictwa,
 - 7) Cena brutto winna zawierać wszystkie koszty i składniki do wykonania zamówienia,
 - 8) **Do oferty należy dołączyć:**
 - a) aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert (w przypadku spółek cywilnych należy dołączyć odpis z CEiDG dot. każdego wspólnika wraz z kserokopią umowy spółki cywilnej poświadczoną za zgodność z oryginałem przez osoby do tego umocowane),
 - b) decyzję lub zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy i ich sprzedaży, w tym formie cateringowej,
 - c) decyzję lub zaświadczenie przewozu posiłków środkiem transportu będącym pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
 - 9) W przypadku podpisania oferty przez osobę nie wymienioną w dokumencie potwierdzającym uprawnienia do występowania w obrocie prawnym należy do oferty dołączyć pełnomocnictwo w oryginale lub poświadczone notarialnie, posiadające zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy,
 - 10) Do prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach Ustawy pzp,

- 11) Ofertę należy złożyć w kopercie z dopiskiem: „Oferta na: Usługę przygotowania i dostarczania posiłków dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy w Nisku”, „NIE OTWIERAĆ przed: 27.12.2023 r. godz. 11.00”.
8. **Osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami:**
- 1) Dyrektor Środowiskowego Domu Samopomocy w Nisku – Rafał Marchut – 15 823 50 63,
 - 2) Pracownik ds. zamówień publicznych p. Honorata Pawlus-Kudła – 15 823 50 63.
9. W przypadku dokonania wyboru przez Zamawiającego oferty Wykonawcy, udzielenie zamówienia wybranemu Wykonawcy nastąpi na podstawie umowy zawartej pomiędzy Zamawiającym a wybranym Wykonawcą – z chwilą zawarcia tej umowy (**Załącznik nr 2 Projekt umowy**).
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym etapie postępowania bez podania przyczyn i bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych z tego tytułu.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamknięcia postępowania bez wyboru którejkolwiek z ofert – na każdym etapie postępowania bez podania przyczyn i bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych z tego tytułu.
12. **Niniejsze postępowanie** prowadzone jest zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie udzielania zamówień, których wartość nie przekracza kwoty 130 000 zł, wprowadzonym Zarządzeniem Nr 10/2021 Dyrektora Środowiskowego Domu Samopomocy w Nisku z dnia 10 grudnia 2021 r. Regulamin udostępniony jest na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej Środowiskowego Domu Samopomocy w Nisku: www.bip.sdsnisko.pl

Załączniki:

- 1) Załącznik nr 1 – Formularz oferty,
- 2) Załącznik nr 2 – Projekt umowy,

DYREKTOR
Środowiskowego Domu Samopomocy
w Nisku
Rafał Marchut

.....
(podpis Dyrektora ŚDS w Nisku)