

Zapytanie ofertowe

Zamawiający:

Dom Pomocy Społecznej „Złota Jesień” ul. Zacisze 28, 43-502 Czechowice – Dziedzice,
tel. 32 215 81 72

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie posiłków w soboty, niedziele i święta oraz wigilię 24. XII 2017 r. dla 28 osób przebywających w Domu Pomocy Społecznej „Złota Jesień” w Czechowicach - Dziedzicach przy ul. Zacisze 28

Termin realizacji zamówienia: od 1 stycznia 2017 r. do 31 grudnia 2017 r.

Zamawiający oświadcza, że wskazana powyżej liczba osób ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista liczba zamawianych posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb zamawiającego, zależnych od frekwencji.

Na całodziennne wyżywienie składa się: śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja.

Obowiązujące diety: lekkostrawna, cukrzycowa, wysokobiałkowa, z ograniczeniem tłuszczów.

Wymagane warunki:

1. Do każdego posiłku, prócz podwieczorku, muszą być podawane napoje w ilości 250ml./os.
2. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania zupy w ilości 400 ml na osobę, plus 20% porcji zupy dodatkowo, w celu wydania ewentualnej dokładki.
3. Posiłki należy dostarczać o godz.:
 - śniadanie - 7³⁰
 - obiad z podwieczorkiem - 12⁰⁰
 - kolacja-18⁰⁰

Dodatkowe posiłki dotyczące np. diety cukrzycowej, będą dostarczane po uzgodnieniu z wykonawcą.

Kolacja może być dostarczana razem z obiadem.

Proporcje cenowe dziennej stawki żywieniowej muszą odpowiadać następującym wymagom:

- śniadanie - 25% dziennej stawki żywieniowej
- obiad z podwieczorkiem - 50% dziennej stawki żywieniowej
- kolacja - 25% dziennej stawki żywieniowej.

Wartość wsadu do kotła w dziennej stawce żywieniowej nie może być mniejsza niż 12, 00 zł.

4. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu dekadowego jadłospisu w, dwóch wersjach do wyboru, sporządzonego przez wykwalifikowanego dietetyka, w jadłospisie należy podać gramaturę oraz wartość energetyczną oraz odżywczą.

5. Jadłospisy zostaną przekazane Zamawiającemu z tygodniowym wyprzedzeniem faxem lub pocztą elektroniczną, Zestawy muszą zawierać zróżnicowane menu z uwzględnieniem sezonowych produktów dostępnych na rynku.
6. Wykonawca jest zobowiązany wykonać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.)
7. Zamawiający wymaga, aby w okresie świąt posiłki miały charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw oraz ciast.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia, w trakcie realizacji, zakresu usługi, jeżeli wystąpią niemożliwe do przewidzenia w chwili wszczęcia postępowania okoliczności powodujące, że wykonanie określonej części zamówienia nie będzie leżało w interesie zamawiającego ze względów ekonomicznych, organizacyjnych lub technicznych.
Ilość zamawianych posiłków uzależniona będzie od liczby mieszkańców aktualnie przebywających w placówce. Ilość posiłków określona będzie przez zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 13⁰⁰ dnia poprzedniego.
W nagłych przypadkach, niewynikających z winy zamawiającego, strony dopuszczają możliwość złożenia zamówienia uzupełniającego w terminie późniejszym.
9. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. sanitarnej, wynikające ze świadczonej przez wykonawcę usługi, której następstwem będą kary finansowe odpowiada wykonawca.
10. Odbiór naczyń i pojemników, w których będą dostarczane posiłki, ich umycie i dezynfekcja należy do Wykonawcy.
11. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odbiór odpadów pokonsumpcyjnych, które będą składowane w naczyniach dostarczonych przez Wykonawcę.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania niezapowiedzianych kontroli:
 - W pomieszczeniach wykonawcy, w których będą przygotowywane posiłki, związanych, z jakością surowców używanych do przetwarzania i zgodnością gramatury z przedstawianym jadłospisem,
 - środków transportu służących do przewozu posiłków pod kątem zapewnienia wymogów higieniczno – sanitarnych.Zamawiający zastrzega sobie prawo pobierania próbek dostarczanych posiłków celem przeprowadzenia stosownych badań.
13. Zapłata za zrealizowanie przedmiotu umowy nastąpi miesięcznie, w formie przelewu na rachunek bankowy wykonawcy, wskazany każdorazowo przez wykonawcę na fakturze, w terminie 14 dni od daty doręczenia faktury przez wykonawcę. Strony ustalają, że cena dziennej stawki żywieniowej oraz wsadu do kotła nie ulegnie zmianie przez okres obowiązywania umowy.

14. Kontrolujący/zamawiający za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi przyznaje punkty karne, w następującej wysokości.

- opóźnienie w dostarczeniu posiłku powyżej 60 min 10 pkt.
- niesmaczny posiłek* 10 pkt.
- posiłek nie odpowiada normie wagowej 20 pkt.
- nieświeży posiłek 50 pkt.
- temperatura potraw zbyt niska 10 pkt.
- brudne naczynia w których dostarczana jest żywność 10 pkt.
- brudny samochód do przewożenia żywności 10 pkt.

*posiłek uważany za niesmaczny - w przypadku zastrzeżeń większości mieszkańców.

15. Za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi zamawiający obniży wynagrodzenie miesięczne, jako karę umowną w wysokości:

- 10% wynagrodzenia miesięcznego - gdy ocena przekracza 50 punktów karnych w danym miesiącu,
- 20% wynagrodzenia miesięcznego – gdy ocena przekracza 70 punktów karnych w danym miesiącu,
- jeżeli ocena w danym miesiącu przekracza 100 punktów karnych, Zamawiający rozwiąże umowę za 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia z terminem na koniec miesiąca.

16. Zamawiający będzie dokonywał odbioru jakościowego i ilościowego dostarczanych posiłków w chwili dostawy, przez wytypowanego przez siebie pracownika.

17. Dostarczane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie przywozu posiłków:

- gorące zupy – min. 75°C,
- gorące drugie dania – min. 65°C,
- gorące napoje – min. 80°C,
- sałatki i surówki – max 5°C

18. Wykonawca oświadczy, że osoby przygotowujące posiłki posiadają aktualne badania lekarskie, wymagane do wykonania przedmiotu umowy.

Odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim przy realizacji niniejszej umowy ponosi wykonawca.

Wykonawca oświadczy, że posiada zawartą umowę ubezpieczenia OC od skutków niewłaściwego wykonywania swoich usług.

Istotne warunki zamówienia podlegające ocenie:

Cena oferty - o wadze 100 %

Ocenie będzie podlegała dzienna stawka żywienia dla 1 osoby – cena brutto.

Wykonawca składający ofertę w niniejszym zapytaniu zobowiązany jest wykazać, że w okresie minimum 3 lat wykonał lub wykonuje systematycznie co najmniej 2 usługi przygotowania i dostawy całodziennego żywienia dla grupy powyżej 20 osób, o wartości brutto nie niższej niż 30.000 zł każda.

Do oferty należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie (np. protokoły odbioru, referencje, itp.)

Sposób przygotowania oferty:

Ofertę należy złożyć w Domu Pomocy Społecznej w Czechowicach- Dziedzicach, ul. Zacisze 28, na piśmie: osobiście, listownie lub mailem na adres dps@ops.czechowice-dziedzice.pl do dnia 12.12.2016 r do godz. 10⁰⁰

Ofertę należy złożyć na druku formularza oferty który jest załącznikiem nr 1 do niniejszego zapytania.

Osoba do kontaktu: mgr Agnieszka Płaza tel. 32 215-81-72 w.126.

Załącznik nr 1

Znak sprawy: DPS/,,,,*/2015

Pełna nazwa Oferenta

Adres Oferenta

Tel/ fax

REGON

NIP

*Uzupełnia DPS.

FORMULARZ OFERTY

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia na przygotowanie i dostarczanie całodziennych posiłków dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Złota Jesień” w Czechowicach- Dziedzicach w soboty, niedziele i święta oraz wigilię 24. XII 2016r., w terminie od 1 stycznia 2016r. do 31 grudnia 2016r.

1. Oferuję realizację zamówienia zgodną z zapytaniem ofertowym za kwotę osobodnia w wysokości:

..... PLN netto + podatek VAT
w wysokości.....%, co daje kwotę brutto równą.....PLN
słownie brutto:

.....
2. Zapewniam niezmiennosc ceny osobodnia brutto przez cały okres trwania umowy.

3. Oświadczam, że spełniam wszystkie wymagania zawarte w zapytaniu ofertowym, przyjmuję je bez zastrzeżeń oraz, że otrzymałem wszelkie niezbędne informacje dotyczące przygotowania oferty.

4. Oświadczam, że wszystkie złożone dokumenty są zgodne z aktualnym stanem faktycznym i prawnym

5. Uważam się za związanego z niniejszą ofertą na czas określony w zapytaniu ofertowym.

6. Oświadczam, że zapoznałem się z treścią zapytania ofertowego i w razie wyboru mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach określonych w w/w zapytaniu.

7.Oferta ważna jest przez okres 30 dni.

pieczętka, podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy

miejsce, data

