

.....  
(pieczęć jednostki Zamawiającego  
dla której realizowane jest zamówienie)

**ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT W POSTĘPOWANIU  
O WARTOŚCI NIEPRZEKRACZAJĄCEJ RÓWNOWAROŚCI  
KWOTY 30 000 EURO NA:**

**„Świadczenie usług cateringowych (obiady)  
dla Domu Pomocy Społecznej w Piotrkowie Trybunalskim”  
(rodzaj zamówienia: dostawa/usługa/robota budowlana)**

1. Nazwa (firma), adres Zamawiającego:

Dom Pomocy Społecznej w Piotrkowie Trybunalskim

ul. Żwirki 5/7, 97-300 Piotrków Trybunalski

Telefon: (0-44) 647 51-72 , Fax: (0-44) 647-09-98

E-mail: sekretariat@dompomocypiotrkow.pl

2. W przedmiocie opisu zamówienia informacji udziela Pan Tomasz Sadowski tel. (0-44) 647-51-72 wew.111 w godz. 8:00 – 15:00 od poniedziałku do piątku.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

Zamówienie będzie polegać na świadczeniu usług cateringowych dla DPS to jest: przygotowania i przywozu posiłków w postaci dwóch zestawów obiadowych dla mieszkańców DPS dla trzech rodzajów diet w okresie 29.06.2016 r. - 07.08.2016 r. W tym okresie będzie wykonywany planowany remont pomieszczeń kuchennych DPS.

**Zaznacza się, że jeżeli planowany remont pomieszczeń kuchennych DPS nie dojdzie do skutku w/w zamówienie nie będzie realizowane.**

**W przypadku wcześniejszego ukończenia planowanego remontu Zamawiający zastrzega sobie prawo do wypowiedzenia umowy z dwudniowym terminem wypowiedzenia umowy.**

a) okres gwarancji – nie dotyczy,

b) warunki płatności: przelew po odbiorze dostaw w terminie 21 dni od daty przedłożenia prawidłowo wystawionej faktury (faktura dekadowa) na konto bankowe Wykonawcy wskazane na fakturze.

4. Inne szczegółowe wymagania Zamawiającego:

- Zamówienie będzie polegać na świadczeniu usług cateringowych dla DPS dotyczących przygotowania i dostarczania zestawów obiadowych dla mieszkańców DPS dla trzech rodzajów diet do DPS w okresie

29.06.2016 r. - 07.08.2016 r. W tym okresie będzie wykonywany planowany remont pomieszczeń kuchennych DPS. Zamawiający zaznacza, że jeżeli planowany remont pomieszczeń kuchennych DPS nie dojdzie do skutku w/w zamówienie nie będzie realizowane. W przypadku wcześniejszego ukończenia planowanego remontu Zamawiający zastrzega sobie prawo do wypowiedzenia umowy z dwudniowym terminem wypowiedzenia umowy,

- Termin realizacji zamówienia od dnia 29 czerwca 2016 roku do dnia 07 sierpnia 2016 roku we wszystkie dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do niedzieli, włącznie z dniami świątecznymi oraz dniami ustawowo wolnymi od pracy,
- Przewidywana liczba osób objętych świadczeniem usług cateringowych w postaci obiadu w trzech dietach normalnej, lekkostrawnej i cukrzycowej - w sumie maksymalnie 106 osób (porcji obiadowych). Wykonawca będzie przygotowywał dziennie posiłek w postaci dwudaniowego obiadu w podziale dla trzech diet normalnej, lekkostrawnej i cukrzycowej - razem dla maksymalnie 106 osób,
- Na każdą dietę będzie obowiązywał opracowany przez Wykonawcę dekadowy (10 dniowy) jadłospis. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia jadłospisów dekadowych na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji tego jadłospisu. Zamawiający akceptuje jadłospis bez zastrzeżeń lub wprowadza korekty. Wykonawca dokonuje ewentualnych poprawek w jadłospisie podanych przez Zamawiającego i uzyskuje zatwierdzenie jadłospisu przez Zamawiającego na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji jadłospisu,
- Zamawiający dopuszcza możliwość przygotowania w jadłospisie takiego samego obiadu dla diety lekkostrawnej i cukrzycowej pod warunkiem, że dieta cukrzycowa będzie różniła się od lekkostrawnej brakiem cukru w potrawach (np.: w kompocie),
- Ustala się godziny dostarczania posiłków na 12:30 - 12:50 we wszystkie dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do niedzieli, włącznie z dniami świątecznymi oraz dniami ustawowo wolnymi od pracy,
- W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji pracy, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą,
- Posiłki muszą być podawane w sposób estetyczny, w stabilnych naczyniach jednorazowych, odpowiednich dla każdego rodzaju posiłku, bez sztucy. Naczynia jednorazowe (bez sztucy) Wykonawca dostarcza wraz z zapakowanym w nie obiadem we własnym zakresie i na własny koszt,
- Zamawiający będzie przekazywał informację o przewidywanej liczbie obiadów na dany dzień dla poszczególnych diet (normalna, lekkostrawna i cukrzycowa) telefonicznie w przeddzień dostawy do godziny 14:00 (maksymalnie 106 obiadów w sumie, np.: 50 obiadów dla diety normalnej, 30 obiadów dla diety lekkostrawnej, 26 obiadów dla diety cukrzycowej). W piątki Zamawiający będzie przekazywał informację o przewidywanej liczbie obiadów na soboty, niedziele i poniedziałki,
- Dopuszcza się możliwość telefonicznej korekty ilości obiadów w dniu dostawy (oprócz sobót i niedziel) do godziny 9:00. Będą to niewielkie korekty, maksymalnie +/- 10 obiadów,

- Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty dostaw obiadów w trakcie trwania umowy. W przypadku zmniejszenia liczby żywionych osób, Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia, czyli zmniejszenia zamówienia liczby posiłków, a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń. W przypadku wcześniejszego ukończenia planowanego remontu Zamawiający zastrzega sobie prawo do wypowiedzenia umowy z dwudniowym terminem wypowiedzenia umowy,
- W przypadku uchybienia terminu dostawy przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje prawo dokonania zakupu u innego dostawcy, a ewentualną różnicę wynikającą z wyższych cen pokrywa Wykonawca. Zamawiający potrąca wynikłe różnice przy zapłacie za najbliższą dostawę.

#### Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

Obiad musi spełniać warunki ilościowe podobne do przykładowego jadłospisu dekadowego przedstawionego poniżej. Na każdą dietę będzie obowiązywał opracowany przez Wykonawcę dekadowy (10 dniowy) jadłospis w podziale na trzy diety: normalną, lekkostrawną i cukrzycową. Zamawiający dopuszcza możliwość przygotowania w jadłospisie takiego samego obiadu dla diety lekkostrawnej i cukrzycowej pod warunkiem, że dieta cukrzycowa będzie różniła się od lekkostrawnej brakiem cukru w potrawach (np.: w kompocie). Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia jadłospisów dekadowych na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji tego jadłospisu. Zamawiający akceptuje jadłospis bez zastrzeżeń lub wprowadza korekty. Wykonawca dokonuje ewentualnych poprawek w jadłospisie podanych przez Zamawiającego i uzyskuje zatwierdzenie jadłospisu przez Zamawiającego na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji jadłospisu.

#### Przykładowy jadłospis dekadowy:

##### 1 DZIEŃ:

Dieta normalna: Zupa fasolowa z makaronem 300ml, ziemniaki 300g, ryba smażona 150g, surówka z kapusty czerwonej 200g, kompot z soku 200ml

Dieta lekkostrawna: Krupnik z ryżu na porcji rosółowej 300ml, ziemniaki 300g, ryba smażona 150g, surówka z kapusty czerwonej 200g, kompot z soku 200ml

Dieta cukrzycowa: Zestaw jak w diecie lekkostrawnej, jedynie kompot bez cukru 200ml

##### 2 DZIEŃ:

Dieta normalna: Zupa szczawiowa z grzankami 300ml, ziemniaki 300g, karczek w sosie własnym 160g, sałatka z ogórka zielonego 200g, kompot z soku 200ml

Dieta lekkostrawna: Krupnik z kaszy jęczmiennej na porcji rosółowej 300ml, ziemniaki 300g, karczek gotowany w sosie warzywnym 160g, sałata z olejem 200g, kompot z soku 200ml

Dieta cukrzycowa: Zestaw jak w diecie lekkostrawnej, jedynie kompot bez cukru 200ml

### 3 DZIEŃ:

Dieta normalna: Rosół z makaronem 300ml, ziemniaki 300g, udko z kurczaka pieczone 1 szt., marchewka zasmażana z groszkiem konserwowym 200g, kompot porzeczkowy 200ml

Dieta lekkostrawna: Zupa pomidorowa z makaronem bez śmietany 300ml, ziemniaki 300g, udko z kurczaka gotowane 1 szt., marchewka zasmażana z groszkiem konserwowym 200g, kompot porzeczkowy 200ml

Dieta cukrzycowa: Zestaw jak w diecie lekkostrawnej, jedynie kompot bez cukru 200ml

### 4 DZIEŃ:

Dieta normalna: Zupa ogórkowa z ziemniakami 300ml, fasolka po bretońsku 400g, pieczywo, mięta 200ml

Dieta lekkostrawna: Zupa marchwiowa z ziemniakami 300ml, makaron z serem białym 300g, mięta 200ml

Dieta cukrzycowa: Zestaw jak w diecie lekkostrawnej, jedynie mięta bez cukru 200ml

### 5 DZIEŃ:

Dieta normalna: Zupa pomidorowa z ryżem 300ml, ziemniaki 300g, gulasz wieprzowy 200g, sałatka z buraczków 200g, kompot jabłkowy 200ml

Dieta lekkostrawna: Kasza manna na porcji rosółowej 300ml, ziemniaki 300g, łopátka gotowana bez kości w sosie warzywnym 160g, sałatka z buraczków 200g, kompot jabłkowy 200ml

Dieta cukrzycowa: Zestaw jak w diecie lekkostrawnej, jedynie kompot bez cukru 200ml

### 6 DZIEŃ:

Dieta normalna: Zalewajka z ziemniakami 300ml, naleśniki z serem 3 szt., kompot z soku 200ml

Dieta lekkostrawna: Zalewajka z ziemniakami bez śmietany 300ml, kluski leniwe z bułką tartą i margaryną 300g, kompot z soku 200ml

Dieta cukrzycowa: Zestaw jak w diecie lekkostrawnej, jedynie kompot bez cukru 200ml

### 7 DZIEŃ:

Dieta normalna: Zupa pomidorowa z makaronem 300ml, ziemniaki 300g, kotlet z piersi kurczaka 100g, sałata ze śmietaną 200g, kompot porzeczkowy 200ml

Dieta lekkostrawna: Rosół z makaronem 300ml, ziemniaki 300g, pierś z kurczaka gotowana 100g, sałata z olejem 200g, kompot porzeczkowy 200ml

Dieta cukrzycowa: Zestaw jak w diecie lekkostrawnej, jedynie kompot bez cukru 200ml

### 8 DZIEŃ:

Dieta normalna: Krupnik z kaszy jęczmiennej 300ml, ziemniaki 300g, ryba smażona 150g, surówka z kapusty pekińskiej 200g, mięta 200ml

Dieta lekkostrawna: Kasza manna na porcji rosółowej 300ml, ziemniaki 300g, ryba smażona 150g, surówka z kapusty pekińskiej 200g, mięta 200ml

Dieta cukrzycowa: Zestaw jak w diecie lekkostrawnej, jedynie mięta bez cukru 200ml

9 DZIEŃ:

Dieta normalna: Zupa ogórkowa z makaronem 300ml, ziemniaki 300g, ozorek w sosie chrzanowym 160g, surówka z marchwi i jabłka 200g, kompot z soku 200ml

Dieta lekkostrawna: Zupa brokułowa z makaronem 300ml, ziemniaki 300g, ozorek w sosie warzywnym 160g, surówka z marchwi i jabłka 200g, kompot z soku 200ml

Dieta cukrzycowa: Zestaw jak w diecie lekkostrawnej, jedynie kompot bez cukru 200ml

10 DZIEŃ:

Dieta normalna: Zupa pieczarkowa z makaronem 300ml, ziemniaki 300g, kotlet mielony drobiowy 100g, buraczki zasmażane 200g, kompot owocowy 200ml

Dieta lekkostrawna: Zupa pomidorowa z makaronem bez śmietany 300ml, ziemniaki 300g, pulpet drobiowy w sosie warzywnym 160g, buraczki zasmażane 200g, kompot owocowy 200ml

Dieta cukrzycowa: Zestaw jak w diecie lekkostrawnej, jedynie kompot bez cukru 200ml

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis powinien być urozmaicony, zgodny z obowiązującymi normami żywienia zbiorowego, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych. Posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone, wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki.

Zestawy obiadowe muszą być wydzielone dla poszczególnych diet: normalnej, lekkostrawnej i cukrzycowej tak, aby Zamawiający wiedział po odebraniu posiłków, dla której diety jest to posiłek.

Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Dystrybucją posiłków na terenie DPS zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

- zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C)

- II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych mieszkańców.

#### Warunki dotyczące transportu posiłków:

Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i na własny koszt samochodem spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne do przewozu żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w sposób zapewniający właściwą ochronę, odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych potraw i być realizowany środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

#### Warunki dotyczące płatności:

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał codziennie wraz z obiadami dokument potwierdzający dostarczenie obiadów wraz z ich ilością, który Zamawiający pokwituje przy odbiorze. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wystawiał faktury za 10 dni obiadów (dekadowe). Wypłata należności wynikającej z zatwierdzonej przez Zamawiającego faktury nastąpi w terminie do 21 dni od dnia otrzymania i zatwierdzenia przez Zamawiającego, na konto Wykonawcy wskazane na fakturze. Termin zapłaty stanowi dzień dokonania polecenia przelewu bankowego.

#### W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, a ponadto do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia, świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u. Przy planowaniu posiłków należy kierować się ogólnymi zasadami żywienia zbiorowego z uwzględnieniem odpowiedniej wartości energetycznej oraz norm produktów.

5. Termin wykonania zamówienia: 29.06.2016 r. - 07.08.2016 r. z zastrzeżeniem pkt. 3 Zaprośzenia do składania ofert.

#### 6. Opis sposobu obliczania ceny:

a) Wykonawca zobowiązany jest obliczyć cenę oferty na podstawie opisu przedmiotu zamówienia, ujmując wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, zgodnie ze specyfikacją i umową.

b) Cena ofertowa powinna być podana następująco:

- cena netto (bez VAT),
- stawka i kwota podatku od towarów i usług (VAT),
- cena brutto (z VAT).

c) Cena brutto oferty będzie podstawą porównania ofert,

d) Cena brutto (z VAT) oferty musi być podana cyfrowo i słownie oraz być wyrażona w złotych polskich,

e) Zamawiający oblicza wartości brutto i netto poszczególnych pozycji w sposób następujący:

Ilość x Cena netto = Wartość netto

Ilość x Cena brutto = Wartość brutto

7. Sposób oceny ofert – opis kryterium:

Cena brutto oferty – 100%, sposób oceny - Minimalizacja

Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryterium oceny ofert określonego powyżej.

8. Sposób przygotowania oferty oraz miejsce i termin składania ofert:

Ofertę należy złożyć w formie pisemnej:

a) osobiście w siedzibie Zamawiającego:

Dom Pomocy Społecznej w Piotrkowie Trybunalskim

ul. Żwirki 5/7, 97- 300 Piotrków Trybunalski

Sekretariat - parter, pokój nr 18,

b) przesłać na adres: Dom Pomocy Społecznej w Piotrkowie Trybunalskim, ul. Żwirki 5/7, 97- 300 Piotrków Trybunalski (liczy się data otrzymania oferty przez Zamawiającego, a nie data wysłania),

c) faksem na numer: (0-44) 647-09-98,

d) w wersji elektronicznej (zawierającej zeskanowane podpisy) na e-mail: sekretariat@dompomocypiotrkow.pl w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 08.06.2016 r. do godziny 10:00.**

Do oferty muszą być dołączone następujące dokumenty:

a) wypełniony i podpisany formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1,

b) wypełniony i podpisany wykaz ilościowy (formularz cenowy) stanowiący załącznik nr 2,

c) podpisany wzór umowy stanowiący załącznik nr 3.

**DYREKTOR**

*mgr Violetta Bielawska*

**RADCA PRAWNY**

*mgr Urszula Kowalska-Sznaga*