**Zapytanie ofertowe DAG.261.19.2022**

**„Świadczenie usług gastronomicznych dla dziennych domów”**

**I. Nazwa oraz adres Zamawiającego:**Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras”  
 ul. Leonida Teligi 4  
 75- 206 Koszalin

tel. 94 717 08 90, fax. 94717 08 99

e-mail: [dps@dpskoszalin.pl](mailto:dps@dpskoszalin.pl)

adres strony internetowej: dps.koszalin.ibip.pl

Godziny pracy administracji: 7:00 – 15:00 od poniedziałku do piątku

**II. Tryb udzielenia zamówienia**

Niniejsze postępowanie prowadzone jest na podstawie Zarządzenia Nr 24/2022 Dyrektora Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie z dnia 06.09.2022 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu postępowania przy udzielaniu zamówień publicznych, do których nie stosuje się ustawy Prawo zamówień publicznych, na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych,   
w związku z art. 30 ust. 4 ustawy PZP.

**III. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług gastronomicznych dla dziennych domów.**

2. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych   
w projekcie umowy.

3. Wspólny Słownik Zamówień CPV:

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowywania posiłków,

55.52.00.00-1 – Usługi dostarczania posiłków,

4. Zakres przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu posiłków i ich dostarczaniu podopiecznym dziennych domów. Wartość udzielonego zamówienia zostanie wyliczona proporcjonalnie do okresu realizacji zamówienia, w zależności od terminu jego udzielenia, z wykorzystaniem ofertowej ceny jednostkowej. Zamówienie składa się z dwóch zadań:

4.1. **Zadanie nr 1 świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy „Złoty Wiek”**

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowywania posiłków

55.52.00.00-1 – Usługi dostarczania posiłków

1) Zadanie nr 1 obejmuje przygotowywanie i dostarczanie posiłków jednodaniowych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy "Złoty Wiek" przy ul. Piłsudskiego 64. Posiłki dostarczane będą w szczelnie zamkniętych pojemnikach jednorazowych wraz z jednorazowymi sztućcami i serwetką jednorazową (jako komplet dla każdego uczestnika osobno).

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i dostarczać, o ustalonych porach dnia o godz. 13:30, dla ok. 30 osób dziennie, w dni robocze (od poniedziałku do piątku) posiłki obiadowe jednodaniowe:

- trzy dni w tygodniu zupę z wkładką mięsną. Do zupy należy podawać pieczywo świeże, pokrojone.

- dwa razy w tygodniu ( np. środa) II danie ( ziemniaki , surówka mięso, lub makaron, kasza czy ryż   
z sosem itp.).

2) Maksymalny zakres zamówienia wynosi ok. 7500 posiłków i obejmuje:

- 1 posiłek dziennie dla max. 30 osób przez 250 dni,

z zastrzeżeniem, że podana liczba posiłków jest liczbą szacunkową i może ulec zmniejszeniu, w zależności od liczby podopiecznych zgłoszonych do wyżywienia.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Planowana liczba uczestników  w 2023 roku | Liczba osób do wyżywienia  w 2022 r. (wg średniej) | Realizacja w 2022  (wg średniej) |
| 30 | 28 | 94% |

Stan na 30.10.2022 r.: 30 osób

3) Minimalny zakres zamówienia, który będzie zrealizowany: 80%.

4) Kalkulacja ceny oferty:

Wzór obliczenia ceny:

(30 osób x cena jednostkowa x 250 dni) + dodatek za święta (500,00 zł x2: zgodnie z § 4 ust. 4 projektu umowy).

5) Rozliczanie za świadczoną usługę następować będzie na podstawie ilości faktycznie wydanych posiłków. Dzienna liczba podopiecznych zgłoszonych do wyżywienia może okresowo zmieniać się   
w zależności od frekwencji. Liczba posiłków do wydania w danym dniu będzie zgłaszana do godz. 10:00 danego dnia.

6) Temperatura posiłków w momencie wydania powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 oC,

- drugie danie (gorące) – 63 oC

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w zależności od zgłoszonych potrzeb oraz zgodnie   
z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.   
Posiłki charakteryzować się będą dużym zróżnicowaniem zup, wg tradycji kuchni polskiej, mniej ziemniaków na rzecz kaszy, ryżu, makaronu i kluseczek. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca dostarczy sól, pieprz i pozostałe przyprawy.

7) Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej 5,28 zł.

8) Posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka   
z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane wyłącznie z produktów pierwszej jakości   
i świeżych. Dopuszcza się stosowanie mrożonek w okresie wczesnowiosennym i zimowym. Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących   
i zagęszczających, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zostały zakupione przez wykonawcę do bezpośredniego spożycia.

9) Posiłki, przed wydaniem, mogą zostać sprawdzone pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika zamawiającego. Kontrola będzie obejmowała:

- ocenę jakości przygotowania i podawania posiłków (w tym sprawdzenie jakości i składu produktów użytych do ich przygotowania),

- możliwość oceny organoleptycznej poprzez degustację – w czasie kontroli na żądanie Zamawiającego wykonawca dostarczy dodatkową porcję posiłku w opakowaniu jednorazowym, jako próbkę,

- sprawdzenie zgodności wydawanych posiłków z jadłospisem,

- sprawdzenie gramatury i temperatury.

Zakwestionowane przez Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie   
na koszt wykonawcy.

10) Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia   
i dietetyki stosowanej, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.

Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość.

11) Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy:

a) **dostarczanie posiłków dla uczestników Dziennego Domu Pomocy „Złoty Wiek”** przy   
ul. Piłsudskiego 64 **w szczelnie zamkniętych pojemnikach jednorazowych**, osobnych dla każdego podopiecznego, (posiłki powinny być przygotowane do bezpośredniego spożycia) **wraz   
z jednorazowymi sztućcami i jednorazowymi serwetkami**, w kompletach dla każdego podopiecznego, w sposób nienaruszający ogólnych warunków sanitarnych, opracowanych w celu zapobiegania zakażeniom. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą spełniać wymagania następujących przepisów prawa:

- Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o opakowaniach i odpadach opakowaniowych.

- Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami.

- Rozporządzenie w sprawie granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych oraz materiałów   
i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- Rozporządzenie w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej.

- Rozporządzenie w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych.

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Jeżeli opakowanie jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, ale nie pozostaje w kontakcie z żywnością w chwili wprowadzenia do obrotu (np. jednorazowe kubki, widelczyki) wówczas powinno nosić oznakowanie. Znak ten powinien być czytelny, widoczny i trwały oraz w języku zrozumiałym dla potencjalnego odbiorcy.

znak do kontaktu z żywnością

Może mieć postać określenia "do kontaktu z żywnością" lub wskazania określające zastosowanie materiałów i wyrobów lub symbolu wg następującego wzoru;

b) **zapewnienie 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie świąt**, w ramach wyżywienia podopiecznych, w formie:

- **Kolacja Wigilijna** - może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupa grzybowa/zupa rybna oraz potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp.

- **Śniadanie Wielkanocne** może obejmować w szczególności potrawy: żurek/biały barszcz z jajkiem   
i kiełbasą, biała kiełbasa, śledź, jaja w majonezie/faszerowane, wędliny, wielkanocne baby, pasztet wielkanocny, sałatkę jarzynową itp.

Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Rzeczywista liczba osób zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w niniejszej umowie;

c) **dostarczenie podopiecznym 2 raz w roku posiłków poza siedzibę Dziennego Domu**   
(np. „Majówka”, „Grzybobranie” lub Andrzejki, zabawa karnawałowa itp.), własnym transportem,   
w specjalistycznych pojemnikach, **do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego**, wraz   
z zapewnieniem naczyń i sztućców jednorazowych. Dopuszcza się możliwość posiłków w bemarach wraz z jednorazowymi naczyniami i sztućcami W przypadku pozostałych wyjazdów podopiecznych poza siedzibę (inne wycieczki, udział w uroczystościach, warsztatach itp.) – przygotowywanie   
i wydawanie dla tych osób suchego prowiantu, w zamian za posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej potrzeby przez Zamawiającego;

d) **przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku 2 ciepłych posiłków** (np. zupa oraz drugie danie, np. bigos, sztuka mięsa w sosie, ryż/kasza, surówka oraz ciasto, owoce i napoje) **i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej**, organizowanej w formie festynu na terenie Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, w zamian za posiłek w ramach codziennego wyżywienia.   
Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w niniejszej umowie;

e) **przedstawianie do akceptacji Zamawiającego co najmniej 10-dniowego jadłospisu,** z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem, przed terminem ich obowiązywania. Jadłospis zaakceptowany przez Zamawiającego uważa się za obowiązujący w danym okresie (co najmniej 10 dni). O ewentualnych zmianach w obowiązującym jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego. Jadłospisy powinny uwzględniać gramaturę i kaloryczność posiłków oraz powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać podział na diety (jeżeli dotyczy). Drugie danie nie powinno się powtarzać częściej niż co 14 dni.

f) Dopuszcza się możliwość dokonywania korekt w jadłospisie w przypadku, gdy wykonawca nie może przygotować planowanego na dany dzień posiłku z powodu braku dostępności określonych produktów. Zmiana nie może zakłócać naprzemienności posiłków. Podstawą dokonania korekty może być wyłącznie przyczyna zewnętrzna. Fakt dokonania korekty należy zgłosić Zamawiającemu.

g) **prowadzenie ewidencji ilościowej** wydawanych posiłków.

4.2. **Zadanie nr 2 świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu „Pogodna Jesień Senior+”**

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowywania posiłków

55.52.00.00-1 – Usługi dostarczania posiłków

1) Zadanie nr 2 obejmuje przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków dla uczestników Dziennego Domu „Pogodna Jesień Senior+” przy ul. Leonida Teligi 4. Posiłki dostarczane będą   
w szczelnie zamkniętych pojemnikach jednorazowych wraz z jednorazowymi sztućcami i serwetką jednorazową (jako komplet dla każdego uczestnika osobno).

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i dostarczać, o ustalonych porach dnia o godz. 13:30,   
dla ok. 30 osób dziennie, w dni robocze (od poniedziałku do piątku) posiłki obiadowe jednodaniowe:

- trzy dni w tygodniu zupę z wkładką mięsną. Do zupy należy podawać pieczywo świeże, pokrojone.

- dwa razy w tygodniu ( wtorek, czwartek) II danie (ziemniaki , surówka mięso, lub makaron, kasza czy ryż z sosem itp.).

2) Maksymalny zakres zamówienia wynosi ok. 7500 posiłków i obejmuje:

- 1 posiłek dziennie dla max. 30 osób przez 250 dni,

z zastrzeżeniem, że podana liczba posiłków jest liczbą szacunkową i może ulec zmniejszeniu, w zależności od liczby podopiecznych zgłoszonych do wyżywienia.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Planowana liczba uczestników  w 2023 roku | Liczba osób do wyżywienia  w 2022 r. (wg średniej) | Realizacja w 2022  (wg średniej) |
| 30 | 23 | 76% |

Stan na 30.10.2022 r. : 28 osób

3) Minimalny zakres zamówienia, który będzie zrealizowany w 2023 r.: 70%.

4) Kalkulacja ceny oferty:

Wzór obliczenia ceny:

(30 osób x cena jednostkowa x 250 dni) + dodatek za święta (500,00 zł x 2, zgodnie z § 4 ust. 4 projektu umowy).

5) Rozliczanie za świadczoną usługę następować będzie na podstawie ilości faktycznie wydanych posiłków. Dzienna liczba podopiecznych do wyżywienia może okresowo zmieniać się w zależności   
od frekwencji. Ilość posiłków do wydania w danym dniu, z uwzględnieniem zmian, Zamawiający będzie zgłaszał do godz. 10:00 dnia bieżącego.

6) Temperatura posiłków w momencie wydania powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 oC.

- drugie danie (gorące) - minimum 63 oC.

7) Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w zależności od zgłoszonych potrzeb oraz zgodnie   
z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r.   
o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Regularne serwowanie będą potrawy mączne, takie jak: naleśniki, pierogi, kluski śląskie, makarony itp. Posiłki charakteryzować się będą dużym zróżnicowaniem zup, wg tradycji kuchni polskiej, mniej ziemniaków   
na rzecz kaszy, ryżu, makaronu i kluseczek. Wykonawca dostarczy sól, pieprz i pozostałe przyprawy.

8) Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej 5,28 zł.

9) Posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka   
z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane wyłącznie z produktów pierwszej jakości   
i świeżych. Dopuszcza się stosowanie mrożonek w okresie wczesnowiosennym i zimowym. Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących   
i zagęszczających, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zostały zakupione przez wykonawcę.

Posiłki, przed wydaniem, mogą zostać sprawdzone pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika zamawiającego. Kontrola będzie obejmowała:

- ocenę jakości przygotowania i podawania posiłków (w tym sprawdzenie jakości i składu produktów użytych do ich przygotowania),

- możliwość oceny organoleptycznej poprzez degustację - w czasie kontroli na żądanie Zamawiającego wykonawca dostarczy dodatkową porcję posiłku w opakowaniu jednorazowym, jako próbkę,

- sprawdzenie zgodności wydawanych posiłków z jadłospisem,

- sprawdzenie gramatury i temperatury.

Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt wykonawcy.

10) Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia   
i dietetyki stosowanej, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.

Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość.

11) Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy:

1) **dostarczanie posiłków dla uczestników Dziennego Domu „Pogodna Jesień Senior+”** przy   
ul. L. Teligi 4 **w szczelnie zamkniętych pojemnikach jednorazowych**, osobnych dla każdego podopiecznego, (posiłki powinny być przygotowane do bezpośredniego spożycia) **wraz   
z jednorazowymi sztućcami i jednorazowymi serwetkami**, w kompletach dla każdego podopiecznego, w sposób nienaruszający ogólnych warunków sanitarnych, opracowanych w celu zapobiegania zakażeniom. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą spełniać wymagania następujących przepisów prawa:

- Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o opakowaniach i odpadach opakowaniowych.

- Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami.

- Rozporządzenie w sprawie granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych oraz materiałów   
i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- Rozporządzenie w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej.

- Rozporządzenie w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych.

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Jeżeli opakowanie jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, ale nie pozostaje w kontakcie z żywnością w chwili wprowadzenia do obrotu (np. jednorazowe kubki, widelczyki) wówczas powinno nosić oznakowanie. Znak ten powinien być czytelny, widoczny i trwały oraz w języku zrozumiałym dla potencjalnego odbiorcy.

znak do kontaktu z żywnością

Może mieć postać określenia "do kontaktu z żywnością" lub wskazania określające zastosowanie materiałów i wyrobów lub symbolu wg następującego wzoru;

2) **zapewnienie 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie świąt**, w ramach wyżywienia podopiecznych, w formie:

- **Kolacja Wigilijna** - może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupa grzybowa/zupa rybna oraz potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp.

- **Śniadanie Wielkanocne** może obejmować w szczególności potrawy: żurek/biały barszcz z jajkiem   
i kiełbasą, biała kiełbasa, śledź, jaja w majonezie/faszerowane, wędliny, wielkanocne baby, pasztet wielkanocny, sałatkę jarzynową itp.

Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Rzeczywista liczba osób zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w niniejszej umowie;

3) **dostarczenie podopiecznym 2 raz w roku posiłków poza siedzibę Dziennego Domu**   
(np. „Majówka”, „Grzybobranie” lub Andrzejki, zabawa karnawałowa itp.), własnym transportem,   
w specjalistycznych pojemnikach, **do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego**, wraz   
z zapewnieniem naczyń i sztućców jednorazowych. Dopuszcza się możliwość posiłków w bemarach wraz z jednorazowymi naczyniami i sztućcami W przypadku pozostałych wyjazdów podopiecznych poza siedzibę (inne wycieczki, udział w uroczystościach, warsztatach itp.) – przygotowywanie   
i wydawanie dla tych osób suchego prowiantu, w zamian za posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej potrzeby przez Zamawiającego;

4) **przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku 2 ciepłych posiłków** (np. zupa oraz drugie danie, np. bigos, sztuka mięsa w sosie, ryż/kasza, surówka oraz ciasto, owoce i napoje) **i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej**, organizowanej w formie festynu na terenie Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, w zamian za posiłek w ramach codziennego wyżywienia.   
Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w niniejszej umowie;

5) **przedstawianie do akceptacji Zamawiającego co najmniej 10-dniowego jadłospisu,** z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem, przed terminem ich obowiązywania. Jadłospis zaakceptowany przez Zamawiającego uważa się za obowiązujący w danym okresie (co najmniej 10 dni). O ewentualnych zmianach w obowiązującym jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego. Jadłospisy powinny uwzględniać gramaturę i kaloryczność posiłków oraz powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać podział na diety (jeżeli dotyczy). Drugie danie nie powinno się powtarzać częściej niż co 14 dni.

6) Dopuszcza się możliwość dokonywania korekt w jadłospisie w przypadku, gdy wykonawca nie może przygotować planowanego na dany dzień posiłku z powodu braku dostępności określonych produktów. Zmiana nie może zakłócać naprzemienności posiłków. Podstawą dokonania korekty może być wyłącznie przyczyna zewnętrzna. Fakt dokonania korekty należy zgłosić Zamawiającemu.

7) **prowadzenie ewidencji ilościowej** wydawanych posiłków.

**IV. Termin wykonania zamówienia:** od dnia 02.01.2023 r. do 29.12.2023

**V. Oferta**

1. Zamawiający **nie** **dopuszcza składania odrębnych ofert na poszczególne zadania**.

2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

3. Oferta winna być opatrzona pieczątką firmową, podpisem Wykonawcy, powinna zawierać datę sporządzenia, nazwę postępowania oraz termin ważności (zalecane 30 dni). Zamawiający zaleca,   
aby oferta była sporządzona na Formularzu oferty, stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania. Wraz z ofertą wykonawca przedstawi kalkulację kosztów wykonania.

4. Wykonawca w ofercie poda cenę, która musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego zapytania oraz obejmować wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej   
z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

5. Ofertę należy złożyć do dnia **12.12.2022 do godziny 10:00,**

**pod adresem:**  [https://platformazakupowa.pl/transakcja/700197.](https://platformazakupowa.pl/transakcja/700197.%20)

**VI. Zmiana zapytania**

1. W przypadku wątpliwości wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego Zapytania.

2. Zamawiający może, przed upływem terminu składania ofert, dokonać zmiany treści niniejszego   
Zapytania. Zmiana zostanie upubliczniona w tej samej formie, co Zapytanie.

**VII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z wykonawcami:**

1. Postępowanie prowadzone jest za pośrednictwem Platformy zakupowej

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/700197>

1. 2. Komunikacja Zamawiającego z wykonawcami odbywa się na Platformie zakupowej, pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/dpskoszalin przycisk Wyślij wiadomość do zamawiającego.

**VIII. Wybór oferty.**

1. OCENA OFERT

Zamawiający przyjmuje następujące kryteria oceny ofert:

**- Cena: 100 %**

2. Jeżeli w postępowaniu, w którym jedynym kryterium jest cena, nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że pozyskano oferty o tej samej cenie, zamawiający może wezwać wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia ofert dodatkowych, w wyznaczonym terminie. Oferty dodatkowe nie mogą być droższe od ofert pierwotnych.

**IX. Informacje proceduralne**

**1. Wezwanie do złożenia wyjaśnień i poprawianie treści ofert**.

1. Jeżeli złożone oferty nie zawierają wymaganych dokumentów lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy, lub ich treść budzi wątpliwości zamawiającego, wzywa się wykonawców do ich złożenia, poprawienia, uzupełnienia lub udzielenia wyjaśnień, w wyznaczonym terminie.

2. Dokumenty lub wyjaśnienia złożone w odpowiedzi na wezwanie nie mogą prowadzić do zmiany oferty.

3. Informacje oceniane w kryteriach oceny ofert nie podlegają uzupełnieniu i modyfikacji po upływie terminu na składanie ofert.

4. Poprawia się oczywiste omyłki rachunkowe w złożonych ofertach. O poprawieniu omyłki i konsekwencjach rachunkowych dokonanych poprawek powiadamia się wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

**2. Negocjacje.**

1. W toku postępowania zamawiający może prowadzić negocjacje **w celu ulepszenia ofert**, w ramach przyjętych kryteriów oceny ofert.

2. Warunkiem prowadzenia negocjacji jest pozyskanie ofert niepodlegających odrzuceniu.

3. W przypadku, gdy w postępowaniu wpłyną oferty niepodlegające odrzuceniu, negocjacje prowadzi się   
z maksymalnie 3 wykonawcami, których oferty są najkorzystniejsze.

4. W przypadku, gdy w postępowaniu wpłyną mniej niż 3 oferty niepodlegające odrzuceniu, negocjacje prowadzi się z wykonawcami, którzy złożyli te oferty.

5. Wykonawcy zaproszeni do negocjacji składają oferty dodatkowe.

**3. Wykluczenie wykonawcy**

1. Zamawiający **może wykluczyć** wykonawcę z postępowania, jeżeli:

1) **nie wykonał**, **nienależycie wykonał** **lub nienależycie wykonywał obowiązki**, wynikające z wcześniej zawartej umowy, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, wypłaty odszkodowania, wykonania zastępczego, realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady lub nałożenia kar umownych,

2) **wpływał lub próbował wpływać na czynności** zamawiającego w postępowaniu.

2. Podstawy wykluczenia stosuje się, jeżeli zostały przewidziane w dokumentach postępowania prowadzonego w formie zapytania ofertowego nieograniczonego.

**3. Odrzucenie oferty**

Zamawiający **odrzuci ofertę**, jeżeli:

1) **została złożona przez wykonawcę**, który:

a) nie spełnia warunków udziału w postępowaniu,

b) nie odpowiedział w terminie na wezwanie zamawiającego,

c) został wykluczony z postępowania,

d) nie został zaproszony do składania ofert w postępowaniu prowadzonym w formie zapytania ofertowego ograniczonego,

2) **jest niezgodna z warunkami** zamówienia,

3) **nie zawiera wymaganych informacji**, które zamawiającyocenia w kryteriach oceny ofert,

4) **zawiera błędy** w obliczeniu ceny, z wyłączeniem oczywistych omyłek rachunkowych,

5) **zawiera** **rażąco niską cenę** - jest niższa o co najmniej 30% od średniej arytmetycznej cen złożonych ofert lub szacunkowej wartości zamówienia,

6) **zawiera** **rażąco wysoką cenę** - jest wyższa o co najmniej 30% od średniej arytmetycznej cen złożonych ofert lub szacunkowej wartości zamówienia.

**4. Unieważnienie postępowania**

1. Zamawiający **może unieważnić postępowanie**, jeżeli:

1) w odpowiedzi na zaproszenie do negocjacji nie uzyskano tańszej oferty,

2) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,

2. Zamawiający **unieważni postępowanie**, jeżeli:

1) obarczone jest wadą niemożliwą do usunięcia po upływie terminu składania ofert,

2) nie dokona wyboru najkorzystniejszej oferty,

3) brak jest środków na sfinansowanie zamówienia.

**5. Udzielenie zamówienia**

Zamówienia udziela się wykonawcy, którego oferta zawiera najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert lub wykonawcy, który złożył ofertę z najniższą ceną – w przypadku przeprowadzenia negocjacji.

**6. Procedura odwoławcza**

Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej. Z tytułu odrzucenia oferty lub zakończenia postępowania bez wyboru oferty wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego.