

Zapytanie ofertowe DAG.261.21.2021
„Świadczenie usług gastronomicznych dla dziennych domów w 2022 r.”

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

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 Dyrektora Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie w sprawie wprowadzenia Regulaminu postępowania przy udzielaniu zamówień publicznych udzielanych 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 w 2022 r.**

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 podopiecznych 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 do Dziennego Domu Pomocy "Złoty Wiek" przy ul. Piłsudskiego 64. Posiłki dostarczane będą w szczelnie zamkniętych pojemnikach jednorazowych, osobnych dla każdego podopiecznego.

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i dostarczać, o ustalonych porach dnia o godz. 14:00, dla ok. 30 osób dziennie, w dni robocze (od poniedziałku do piątku) posiłki obiadowe jednodaniowe w szczelnie zamkniętych opakowaniach jednorazowych wraz ze sztućcami:

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

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

2) Maksymalny zakres zamówienia wynosi ok. 7530 posiłków i obejmuje:

- 1 posiłek dziennie dla max. 30 osób przez 251 dni,

- posiłki dodatkowe, wynikające z obowiązków umownych,

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 2022 roku	Liczba osób do wyżywienia w 2021 r. (wg średniej)	Realizacja w 2021 (wg średniej)
30	28	94%

3) Minimalny zakres zamówienia, który będzie zrealizowany: 90%.

4) Kalkulacja ceny oferty:

Wykonawca w cenie oferty uwzględni następujące założenia:

Planowana średnia liczba osób do wyżywienia: 28

Wzór obliczenia ceny:

28 osób x cena jednostkowa x 251 dni

W kalkulacji ceny Wykonawca powinien uwzględnić zapis § 4 ust. 4.

Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy o 10%, w przypadku okoliczności przewidzianych w § 13 ust. 1 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. 9:30 danego dnia.

6) Temperatura posiłków w momencie wydania powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 °C

Dopuszcza się odstępstwo o ok. 3 °C.

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet 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 4,40 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 mrozonek 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.

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 dietyki 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**, 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.



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 Bożego Narodzenia**, w ramach wyżywienia podopiecznych, w formie:

- „**Kolacja Wigilijna**” - może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupę grzybowa/zupę rybną, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp.
- Śniadanie Wielkanocne może obejmować w szczególności potrawy: jaja, biały żur/biały barszcz, biała kiełbasa, śledź, jaja w majonezie/faszerowane, wędliny, wielkanocne baby, paszтет 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 projekcie umowy;

c) **dostarczenie podopiecznym 1 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. 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 nieskonsumowany posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu Zamawiającego;

d) **przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku 2 ciepłych posiłków** (np. zupa i bigos oraz kiełbaska z rusztu i porcja mięsa, np. pierś z kurczaka oraz ciasto, owoce i napoje, a także surówki/sałatki) **i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej**, organizowanej w formie festynu na terenie Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące obiad jednodaniowy, którego podopieczni nie będą tego dnia spożywać. Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w projekcie umowy;

e) **przedstawianie do akceptacji Zamawiającego 10-dniowego jadłospisu** z co najmniej jednodaniowym wyprzedzeniem, przed terminem ich obowiązywania. Jadłospis zaakceptowany przez Zamawiającego uważa się za obowiązujący w danym okresie (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).

f) **regularne wywieszanie co najmniej jednodaniowych jadłospisów**, aktualnych na dany dzień, w miejscu wydawania posiłków (na tablicy ogłoszeń), najpóźniej w terminie ich obowiązywania do godz. 12:00. Dopuszcza się możliwość dokonywania korekt w jadłospisie w przypadku, gdy wykonawca nie może przygotować planowanego na dany dzień posiłku z powodu braku dostępności właściwych 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 podopiecznych 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 do Dziennego Domu

„Pogodna Jesień Senior+” przy ul. Leonida Teligi 4.

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i dostarczać, o ustalonych porach dnia o godz. 14:00, dla ok. 30 osób dziennie, w dni robocze (od poniedziałku do piątku) posiłki obiadowe jednodaniowe w szczelnie zamkniętych opakowaniach jednorazowych wraz ze sztuccami:

- cztery dni w tygodniu zupełną z wkladką mięsną. Do zupy należy podawać pieczywo świeże, pokrojone.
- raz w tygodniu (np. środa) II danie (ziemniaki , surówka mięso, lub makaron, kasza czy ryż z sosem itp.) wraz z kompotem.

2) Maksymalny zakres zamówienia wynosi ok. 7530 posiłków i obejmuje:

- 1 posiłek dziennie dla max. 30 osób przez 251 dni,
- posiłki dodatkowe, wynikające z obowiązków umownych,

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 2022 roku	Liczba osób do wyżywienia w 2021 r. (wg średniej)	Realizacja w 2021 (wg średniej)
30	18	60%

3) Minimalny zakres zamówienia, który będzie zrealizowany: 60%.

4) Kalkulacja ceny oferty:

Wykonawca w cenie oferty uwzględni następujące założenia:

Planowana średnia liczba osób do wyżywienia: 24

Wzór obliczenia ceny:

24 osób x cena jednostkowa x 251 dni

W kalkulacji ceny Wykonawca powinien uwzględnić zapis § 4 ust. 4.

Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy o 25%, w przypadku okoliczności przewidzianych w § 13 ust. 1 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. 9:30 dnia bieżącego.

6) Temperatura posiłków w momencie wydania powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 °C.

Dopuszcza się odstępstwo o ok. 3 °C.

7) Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet, 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 4,40 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 mrozonek 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 dietyki 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 „Pogodna Jesień Senior+” w szczególności zamkniętych pojemnikach jednorazowych**, osobnych dla każdego podopiecznego (posiłki powinny być przygotowane do bezpośredniego spożycia) **wraz z jednorazowymi sztucami**, w sposób nienaruszający ogólnych warunków sanitarnych, opracowanych w celu zapobiegania zakażeniom (dotyczy to także napojów). 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.



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 Bożego Narodzenia**, w ramach wyżywienia podopiecznych, w formie:

- „**Kolacja Wigilijna**” - może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupę grzybowa/zupę rybną, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp.

- Śniadanie Wielkanocne może obejmować w szczególności potrawy: jaja, biały żur/biały barszcz, biała kiełbasa, śledź, jaja w majonezie/faszerowane, wędliny, wielkanocne baby, paszтет 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 projekcie umowy;

c) **dostarczenie podopiecznym 1 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. 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 nieskonsumowany posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu Zamawiającego;

d) **przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku 2 ciepłych posiłków** (np. zupa i bigos, kiełbaska z rusztu i porcja mięsa, np. pierś z kurczaka) **i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej** w formie festynu, organizowanej na terenie Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące obiad jednodaniowy, którego podopieczni tego dnia nie będą spożywać. Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w projekcie umowy;

e) **przedstawianie do akceptacji Zamawiającego 10-dniowego jadłospisu** z co najmniej jednodaniowym wyprzedzeniem, przed terminem ich obowiązywania. Jadłospis zaakceptowany przez Zamawiającego uważa się za obowiązujący w danym okresie (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 oraz uwzględniać sezonowość oraz zawierać podział na diety (jeżeli dotyczy).

f) **regularne wywieszanie co najmniej jednodaniowych jadłospisów**, aktualnych na dany dzień, w miejscu wydawania posiłków (na tablicy ogłoszeń), najpóźniej w terminie ich obowiązywania do godz. 12:00. Dopuszcza się możliwość dokonywania korekt w jadłospisie w przypadku, gdy wykonawca nie może przygotować planowanego na dany dzień posiłku z powodu braku dostępności właściwych 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.

IV. Termin wykonania zamówienia: od dnia 03.01.2022 r. do 30.12.2022

V. Oferta

1. Zamawiający **nie dopuszcza składania odrębnych ofert na poszczególne zadania.**
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Oferta winna być opatrzona pieczętką 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 **10.12.2021 do godziny 10:00,**
pod adresem: <https://platformazakupowa.pl>

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>
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 wykonawców.

Na każdym etapie postępowania dopuszcza się możliwość oceny właściwości wykonawców i ich realne możliwości wykonania zamówienia. W tym celu wzywa się wykonawców do udzielenia wyjaśnień dotyczących ofert, złożenia lub uzupełnienia niezbędnych dokumentów.

2. Negocjacje.

W toku postępowania dopuszcza się prowadzenie negocjacji w celu ulepszenia ofert. Negocjacje prowadzi się z jednym wykonawcą, jeżeli w postępowaniu wpłynęła jedna oferta, lub wykonawcami, którzy złożyli oferty z najkorzystniejszym bilansem kryteriów oceny ofert. Do następnego etapu zaprasza się maksymalnie 3 wykonawców. Negocjacje prowadzone będą w zakresie kryteriów oceny ofert.

3. Odrzucenie oferty

1. W postępowaniu Zamawiający odrzuci ofertę wykonawcy, jeżeli:

- 1) wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu,
- 2) oferta jest niezgodna z treścią opisu przedmiotu zamówienia,
- 3) wykonawca w terminie nie odpowiedział na wezwanie Zamawiającego,
- 4) oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, co oznacza, że nie jest możliwe wykonanie zamówienia na warunkach określonych przez zamawiającego, przy cenie niższej o co najmniej 30% od średniej arytmetycznej cen pozyskanych ofert, z wyłączeniem ofert odrzuconych,
- 5) wykonawca wpływał lub próbował wpływać na czynności zamawiającego w postępowaniu,

2. Zamawiający może odrzucić ofertę wykonawcy, jeżeli z przyczyn leżących po stronie wykonawcy, nie wykonał lub nienależycie wykonał inne zamówienie, udzielone mu poprzednio przez zamawiającego, bez względu na jego przedmiot, w szczególności w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa.

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,
- 3) w każdym czasie bez podania przyczyny.

2. Zamawiający unieważni postępowanie, jeżeli:

- 1) obarczone jest wadą niemożliwą do usunięcia po upływie terminu składania ofert,
- 2) nie jest możliwy wybór najkorzystniejszej oferty,
- 3) brak 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.