



Kutno, dnia 01.08.2016r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

w ramach projektu

„Dzienny Dom Opieki Medycznej w Klonowcu Starym k. Kutna jako alternatywna forma opieki nad osobami zależnymi”

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” z dnia 10 kwietnia 2015 r., Rozdział 6. Wspólne warunki i procedury w zakresie kwalifikowalności wydatków, Podrozdział 6.5. sekcja 6.5.3 Szczególne warunki realizacji zamówień publicznych udzielanych zgodnie z zasadą konkurencyjności.

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

„DERMEX” Sp. z o.o.
ul. H. Sienkiewicza 16, 99-300 Kutno,
NIP 7752636276, REGON 101073788

UWAGA:

Zamawiający oczekuje, że Oferenci zapoznają się dokładnie z treścią dokumentu. Złożenie oferty będzie uważane za akceptację zasad prowadzenia postępowania opisanych w niniejszym dokumencie.

Zamówienie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.) jak również protestom i odwołaniom.

Podmiot zwolniony ze stosowania ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV)

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowania posiłków

55.52.00.00-1 – Usługi dostarczenia posiłków

55.32.00.00-9 – Usługi podawania posiłków

2.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej (lunch i poczęstunek podczas przerwy kawowej) dla pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej. Usługa będzie serwowana w Dziennym Domu Opieki Medycznej, mieszczącym się w Klonowcu Starym 47, 99-306 Łanięta, pow. kutnowski, woj. łódzkie, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

Pacjentami dziennego domu opieki medycznej będą:

- pacjenci bezpośrednio po przebytej hospitalizacji, których stan zdrowia wymaga wzmożonej opieki pielęgniarskiej, nadzoru nad terapią farmakologiczną, kompleksowych działań usprawniających i przeciwdziałających postępującej niesamodzielności oraz wsparcia i edukacji zdrowotnej, a także doradztwa w zakresie



organizacji opieki i leczenia osoby niesamodzielnej;

- pacjenci, którym w okresie ostatnich 12 miesięcy udzielone zostały świadczenia zdrowotne z zakresu leczenia szpitalnego.

Termin realizacji zamówienia

Dzienny Dom Opieki Medycznej będzie funkcjonować przez cały rok, we wszystkie dni robocze, min. 8 godzin dziennie. Wsparcia pacjentom będzie udzielał w okresie od 01 października 2016 do 31 marca 2018 r.

Przewidywana ilość pacjentów dziennie – 12 osób

- lunch dla pacjentów DDOM (śr. 12 os. x 377 dni) w wymiarze 4524 osobodni
- poczęstunku podczas przerwy kawowej dla pacjentów DDOM (śr. 12 os x 377 dni) w wymiarze 4524 osobodni

Zamawiający zastrzega jednak, że liczba ta może się zmienić. Ostateczna kwota wynagrodzenia należnego Wykonawcy będzie uzależniona od liczby osób korzystających z ww. usługi gastronomicznej.

Wymagania dotyczące świadczonej usługi gastronomicznej:

Serwis gastronomiczny – koszty transportu, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzętanie).

Poczęstunek podczas przerwy kawowej

Serwowany na sali, uzupełniany w razie potrzeby.

- kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna;
- kruche ciastka lub susz konferencyjny;

Lunch: Serwowany około godziny 12.30, czas trwania około 30 - 45 minut, potrawy na bieżąco uzupełniane w razie potrzeby. Podany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Ostateczne godziny serwowania lunchu Zamawiający ustali z Wykonawcą na 3 dni robocze przed terminem świadczenia usługi.

- zupa -1 rodzaj;
- drugie danie – w tym: dodatek skrobiowy; surówka, napój

Uwagi ogólne do posiłków:

- Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku;
- Żadna z pozycji menu nie może być podana w opakowaniu fabrycznym;
- Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe;
- Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana;
- Wszystkie odpadki pozostałe po posiłkach będą na bieżąco sprzętane i zabrane przez Wykonawcę niezwłocznie po zakończeniu świadczenia usługi.



Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte składniki muszą być wysokiej jakości. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

Zamawiający nie dopuszcza przyrządzania dań ciepłych z produktów mrożonych. Wykonawca odpowiada za serwowanie dań obiadowych w taki sposób, aby zapewnić utrzymanie odpowiedniej temperatury dania.

Wykonawca obowiązany jest wykonywać przedmiot umowy, o którym mowa w pkt. 2, nieprzerwanie przez cały czas trwania umowy co oznacza konieczność zapewnienia dziennego wyżywienia przez wszystkie dni robocze, od poniedziałku do piątku.

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet możliwych do stosowania w DDOM:

- lekkostrawna,
- ogólna,
- cukrzycowa,
- niskołuszczowa,
- niskobiałkowa,
- niskocholesterolowa,
- żołądkowa,
- trzustkowa
- bezsolna,
- płynna wzbogacona,
- papkowa,
- niskokaloryczna,
- wysokobiałkowa,
- bezglutenowa,
- ziemniaczana,
- bezmleczna.

Wykonawca zobowiązany jest do zewnętrznego oznaczenia indywidualnych pojemników w sposób umożliwiający odróżnienie znajdujących się w nich diet.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalistycznych oraz bezwzględnej realizacji zarządzeń i zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz.914 ze zm.)

Wymagania dotyczące jakości posiłków:

- a) wykorzystywanie produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej
- b) urozmaicenie posiłków żywnościowych ze szczególnym uwzględnieniem owoców i warzyw
- c) przestrzeganie gramatury poszczególnych porcji żywnościowych zalecanych przez dietetyka



3. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM, JAKIE MUSZĄ SPEŁNIĆ OFERENCI SKŁADAJĄCE OFERTY

3.1. Do udziału w postępowaniu dopuszcza się Oferentów, którzy:

3.1.1. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,

3.1.2. posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,

3.1.3. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

3.2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

3.2.1. Zamówienie nie może być udzielone Wykonawcy powiązanemu z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa i powinowactwa w linii bocznej drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki, kurateli.

3.3. Informacja o oświadczeniach i dokumentach wymaganych w niniejszym postępowaniu

Oferenci zobowiązani są złożyć niżej wymienione dokumenty:

- 1) formularz ofertowy (jego wzór stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego), podpisany przez Oferenta lub jego pełnomocnika

Spełnianie warunków udziału w postępowaniu ZAPYTANIE OFERTOWE oceniane będzie na podstawie załączonych do oferty oświadczeń i dokumentów określonych w pkt. 3.3 (Informacja o oświadczeniach i dokumentach wymaganych w niniejszym postępowaniu).

3.4. Zamawiający przy udzielaniu zamówienia uwzględni aspekty społeczne.

4. WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się na podstawie dokumentu księgowego wystawionego przez Wykonawcę.



5. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Termin: 01.10.2016-31.03.2018

Miejsce realizacji: Klonowiec Stary 47, 99-306 Łanięta, pow. kutnowski, woj. łódzkie

6. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA I ZŁOŻENIA OFERTY

6.1 Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

6.2 Oferta powinna być sporządzona zgodnie z niniejszym zapytaniem ofertowym.

6.3 Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem **formy pisemnej** pod rygorem nieważności.

6.4 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

6.5 Kopie dokumentów powinny być przez Wykonawcę poświadczone za zgodność z oryginałem.

Dokumenty, które wymagane są jako wypełnione wzory dokumentów (stanowiących załączniki do niniejszego zapytania ofertowego), należy sporządzić wg załączonych wzorów do zapytania ofertowego z podaniem wszystkich wymienionych w nich danych.

6.6 W przypadku, gdy upoważnienie do reprezentowania Oferenta osoby, która podpisała ofertę, nie wynika z właściwego wypisu z rejestru sądowego lub wpisu do ewidencji działalności gospodarczej, oferta powinna zawierać również dokument potwierdzający to upoważnienie, np. odpowiednie pełnomocnictwo, umowa spółki cywilnej, konsorcjum.

6.7 Wymagane jest aby w wyznaczonych miejscach załączników do zapytania ofertowego strony zostały opieczątowane pieczęcią firmową, podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta i opieczątowane jej pieczęcią imienną.

6.8 Wszystkie miejsca w dokumentach oferty, w których Oferent po napisaniu naniósł zmiany, winny być również podpisane przez osobę, o której mowa powyżej.

UWAGA: Oferenci z wymaganą reprezentacją łączną powinni przyjąć, że w każdym przypadku, gdy w zapytaniu ofertowym jest mowa o osobie uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy, chodzi o osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.

6.9 Sposób obliczenia ceny oferty.

Cena winna obejmować pełen zakres usług określonych w przedmiocie zamówienia, winna uwzględniać wszystkie elementy związane z prawidłową i terminową realizacją zamówienia.

Ceny jednostkowe określone przez Oferenta zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości prowadzenia rozliczeń między Zamawiającym a Oferentem w walutach obcych.

6.10 Wskazane jest, aby oferta umieszczona była w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jej zawartości.

Wskazane jest, aby opakowanie zewnętrzne było zaadresowane wg następującego wzoru:

**„DERMEX” Sp. z o.o.
ul. H. Sienkiewicza 16
99-300 Kutno**



Dopisek:

Zapytanie ofertowe - Usługa gastronomiczna DDOM

6.11 Powiadomienie o wycofaniu oferty powinno być opakowane i zaadresowane w ten sam sposób co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywane to powiadomienie należy opatrzyć napisem WYCOFANIE.

6.12 Miejsce i termin składania ofert.

Miejscem składania ofert jest siedziba „DERMEX” Sp. z o.o., ul. H. Sienkiewicza 16, 99-300 Kutno

- 1) Oferty należy składać na formularzu stanowiącym Załącznik 1 do Zapytania ofertowego.
- 2) Oferty należy składać osobiście we wskazanym wyżej miejscu lub przesłać pocztą na adres „DERMEX” Sp. z o.o.
- 3) Termin składania ofert: **od 01.08.2016 r. do 08.08.2016r. do godziny 15:00.**
- 4) Oferty złożone po terminie **08.08.2016r.** po godz. 15:00 nie będą podlegać ocenie. Za termin złożenia oferty przyjmuje się jej datę wpływu do „DERMEX” Sp. z o.o.

Oferty można składać osobiście, przesyłką pocztową/kurierską.

7. ROZPATRZENIE OFERT

Miejscem rozpatrzenia ofert będzie siedziba „DERMEX” Sp. z o.o., ul. H. Sienkiewicza 16, 99-300 Kutno.

7.1 Rozpatrzenie ofert odbędzie się do dnia: **09.08.2016r. do godziny 15:00.**

Podczas otwarcia ofert podaje się nazwy (firmy) oraz adresy Oferentów, a także informacje dotyczące kryteriów oceny ofert na wykonanie zamówienia zawartego w ofertach.

7.2 Powyższe informacje przekazuje się niezwłocznie Oferentom.

7.3 Z Oferentem, który przedstawi najatrakcyjniejszą ofertę zostanie podpisana umowa w uzgodnionym przez strony terminie.

8. KRYTERIA OCENY OFERTY

Maksymalna ilość punktów zdobyta przez ofertę wynosi 100 punktów
Zamawiający dokona oceny na podstawie następujących kryteriów:

- 1) cena – waga 57 punktów

Punktacja obliczana będzie wg wzoru:

$$\text{liczba punktów (cena)} = \frac{\text{najniższa cena spośród złożonych ofert}}{\text{cena badanej oferty}} \times 57$$



2) jakość/różnorodność – waga 38 punktów

W celu sprawdzenia jakości i różnorodności posiłków Wykonawca umożliwi degustację w siedzibie Zleceniodawcy:

- 5 rodzajów zup
- 5 rodzajów potraw mięsnych
- 3 rodzajów potraw rybnych
- 3 rodzajów potraw mącznych
- 3 rodzajów potraw warzywnych

Punktacja:

Za każdą przedstawioną potrawę Wykonawca otrzyma 2 punkty.

Kontakt w celu prezentacji:

tel.: 507-399-398

e-mail: dermex@onet.pl

3) aspekt społeczny – waga 5 punktów

Wykonawca spełnia dodatkowo aspekty społeczne tzn. przynajmniej zatrudnia osoby z niepełnosprawnością

Punktacja:

Spełnia kryterium – 5 punktów

Nie spełnia kryterium – 0 punktów