



Kup, dn. 21 listopada 2016r.

**Zapytanie ofertowe nr DDOM/W/13/11/2016**  
dotyczy świadczenia usług cateringowych realizowanych  
na rzecz pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określona 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 2015r.”

**I. ZAMAWIAJĄCY:**

Stobrowskie Centrum Medyczne Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością  
Ul. Karola Miarki 14, 46-082 Kup  
NIP: 991-04-98-289  
REGON: 530938517  
KRS: 0000514922

**II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych realizowanych na rzecz pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej (zwanego dalej DDOM).
2. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa obejmująca przygotowywanie i dostawę posiłków do węzła cateringowego w Szpitalu w Kup, przy ul. Karola Miarki 14 – zgodnie z tygodniowym jadłospisem stanowiącym załącznik nr 5 do niniejszego zapytania:
  - a) II śniadanie – godz. 10:00
  - b) obiad – godz. 12:30
3. Dostarczania posiłków, które powinny posiadać temperatury:
  - a) gorące zupy minimum 75° C,
  - b) gorące drugie dania i inne gorące posiłki minimum 62° C,
  - c) gorące napoje minimum 80° C,
  - d) surówki i sałatki maksimum 15°
4. Wraz z dostawą II śniadania dostarczanie każdorazowo gorącej herbaty, zarówno słodkiej jak i gorzkiej w ilości niezbędnej do zaspokojenia potrzeb pacjentów DDOM, niezależnie od napojów przewidzianych jadłospisem.
5. Usługa będzie realizowana dla maksymalnie 15 osób (w zależności od liczby pacjentów) w dni robocze z wyłączeniem świąt w okresie 01.12.2016 r. do 31.05.2018r.
6. Zamówienie posiłków będzie się odbywało codziennie do godziny 15:00 (zamówienia na poniedziałek będą zgłaszane do godziny 14:00 w piątek), poprzez zgłoszenie ilości posiłków na dzień przed ich dostawą w formie mailowej. Wykonawca w szczególnych przypadkach, poza dietami określonymi w jadłospisie, zapewni różnorodność przygotowywanych posiłków i ich zgodność z sugestiami przekazanymi przez dietetyka (menu będzie konsultowane z dietetykiem DDOM). Zamówienie opiera się na dietach podstawowej (standardowej) i dietach specjalnych tj. wątrobowej, wrzodowej oraz cukrzycowej.
7. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, gołąbków, itp.).

44



8. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami dotyczącymi żywności i żywienia.
9. Dienne racje pokarmowe powinny być rozdzielane na posiłki z zachowaniem proporcji między wartością odżywczą a objętością pożywienia jak również urozmaicane pod względem produktów.
10. Posiłki muszą być przygotowywane z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higieniczno-sanitarnych przez podmiot do tego uprawniony.
11. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi zasadami oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. Na Wykonawcy ciąży obowiązek przedstawienia pomieszczeń i próbek posiłków do kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
13. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i na własny koszt. Transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności.
14. Wykonawca wraz z dostawą do każdego posiłku musi zapewnić:
  - a. Jednorazowy pojemnik zamykany, trójdzielnny na drugie danie,
  - b. Jednorazowy pojemnik z przykrywką na zupe o poj. minimum 350ml.,
  - c. Jednorazowy pojemnik z przykrywką na gorące napoje o poj. minimum 250ml,
  - d. Jednorazowy pojemnik na zimne napoje o poj. minimum 250ml,
  - e. Jednorazowy talerzyk,
  - f. Jednorazowy komplet sztućców: duża łyżka, widelec x 2, nóż x 2, mała łyżeczka.
  - g. Woreczek foliowy o wymiarach ok. 20cm x 30cm.
15. Wykonawca winien odbierać wszelkie odpady pokonsumpcyjne i zagospodarowywać je we własnym zakresie poza obiektem SCM Sp. z o. o.

### III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPOSÓB DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA.

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy:

- a) Złoży wraz z ofertą decyzję właściwego terytorialnie Państwowego Inspektora Sanitarnego w zakresie produkcji i obrotu żywnością dla kuchni, w której będą przygotowywane posiłki - zgodnie z art. 61-63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.),
- b) Złoży wraz z ofertą decyzję właściwego terytorialnie Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że oferent posiada środek transportu przeznaczony do przewozu posiłków, którym będzie realizowana usługa dostawy posiłków z miejsca wytwarzania.

### IV. KRYTERIA OCENY OFERT.

1. Kryterium decydującym o wyborze oferty jest cena.

### V. INFORMACJA O WAGACH PUNKTOWYCH LUB PROCENTOWYCH PRZYPISANYCH DO POSZCZEGÓLNYCH KRYTERIÓW OCENY OFERTY.

1. Kryterium CENA = 100%
2. Ocena oferty w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonana zgodnie z formułą:

$$\frac{\text{minimalna zaproponowana cena brutto}}{\text{cena brutto badanej oferty}} \times \text{znaczenie \% kryterium}$$





3. Jeżeli nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takich samych cenach Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia ofert dodatkowych.
4. Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaproponowane w złożonych ofertach.
5. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów.

#### VI. OPIS SPOSOBU PRYZNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE DANEGO KRYTERIUM OCENY OFERTY.

1. Zamawiający wybierze Wykonawcę, który złoży prawidłowo przygotowaną (zgodnie z warunkami określonymi w niniejszym zapytaniu) ofertę i zaproponuje najniższą cenę.

#### VII. TERMIN SKŁADANIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w SEKRETARIACIE Zarządu SCM Sp. z o. o., budynek administracyjny przy ul. Szpitalnej 10, 46-082 Kup, w terminie do dnia **29 listopada 2016r.**, do godziny **10<sup>00</sup>**
2. Zamawiający zastrzega możliwość zwracania się do Wykonawców o wyjaśnienie treści oferty lub wyzwania do uzupełnienia dokumentów.
3. Składający ofertę może zwrócić się o wyjaśnienia dotyczące przedmiotu zamówienia.
4. Osoba uprawniona do kontaktu ze strony Zamawiającego w zakresie przedmiotu zamówienia: **Teresa Lisek** tel. **508-158-151**, e-mail: [przelozona@szpital-kup.eu](mailto:przelozona@szpital-kup.eu)
5. Ofertę można złożyć:
  - a) w formie pisemnej: osobiście bądź za pośrednictwem poczty tradycyjnej lub przesyłki kurierskiej na adres: SCM Sp. z o. o. z/s w Kup, ul. Karola Miarki 14, 46-082 Kup, w kopercie oznaczonej „**Zapytanie ofertowe nr DDOM/W/13/11/2016-CATERING**”.
  - b) w formie elektronicznej na adres e-mail: [zamowieniapubliczne@szpital-kup.eu](mailto:zamowieniapubliczne@szpital-kup.eu). W tytule maila należy wpisać „**Zapytanie ofertowe nr DDOM/W/13/11/2016-CATERING**”
6. Oferta powinna być podpisana przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumentach rejestrowych.
7. Sposób porozumiewania się z Wykonawcami: pisemnie na adres Zamawiającego, fax: 77) 427-47-84 bądź e-mail: [zamowieniapubliczne@szpital-kup.eu](mailto:zamowieniapubliczne@szpital-kup.eu)

#### VIII. INFORMACJE NA TEMAT ZAKRESU WYKLUCZENIA WYKONAWCY.

1. W celu uniknięcia konfliktu interesów, zamówienie publiczne nie może zostać udzielone podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.
2. Przez zobowiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między 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 a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
  - a) Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
  - b) Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
  - c) Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
  - d) Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.



IX. ZAMAWIAJĄCY NIE PRZEWIDUJE ZMIAN UMOWY ZAWARTEJ W WYNIKU PRZEPROWADZONEGO POSTĘPOWANIA.

X. DODATKOWE INFORMACJE

1. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.
2. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązanie do zawarcia umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny a także zamknięcia niniejszego postępowania bez wyboru którejkolwiek z ofert.

XI. ZAŁĄCZNIKI.

1. Wzór formularza oferty stanowi **załącznik nr 1** do niniejszego zapytania.
2. Projekt umowy zawierający istotne postanowienia dotyczące realizacji zamówienia stanowi **załączniki nr 2** do niniejszego zapytania
3. Oświadczenie o spełnianiu warunków określonych w zapytaniu stanowi **załącznik nr 3** do niniejszego zapytania.
4. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym stanowi **załącznik nr 4** do niniejszego zapytania.
5. Jadłospisy stanowi **załącznik nr 5** do niniejszego zapytania.

PREZES ZARZĄDU

mgr inż. Mirosław Wójciak