**DDPS.0717.590.2024**

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego o wartości nieprzekraczającej 130 000 złotych prowadzone jest poza przepisami ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych(Dz.U. z 2024r., poz. 1320 z późn.zm.).**

**1.Zamawiający:**Dzienny Dom Pomocy Społecznej, ul. Rydygiera 30/32,87-100 Toruń NIP:9562008595

**2.Przedmiotem zmówienia** jest „Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników Dziennego Domu Pomocy Społecznej przy ul. Rydygiera 30/32 w Toruniu-gdzie uczęszcza średnio - 49 uczestników dziennie-dostawa bez naczyń jednorazowych.”

**2.1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników Dziennego Domu Pomocy Społecznej przy ul. Rydygiera 30/32 w Toruniu-gdzie uczęszcza średnio - 49 uczestników dziennie-dostawa bez naczyń jednorazowych w miesiącu grudniu 2024 tj. ok 539 zestawów.

Ilość posiłków:

a)Śniadania -średnio 49 posiłków dziennie x średnio 11 dni roboczych w grudniu 2024=539 zestawów śniadaniowych

b)Obiady-średnio 49 posiłków dziennie x średnio 11 dni roboczych w grudniu 2024=539 zestawów obiadowych

Usługa obejmuje przygotowanie, przyrządzanie i dostarczenie posiłków w stanie gotowym do spożycia w formie śniadań i obiadów( zupa i drugie danie).

Uczestnikami DDPS są osoby starsze, przewlekle chore, niepełnosprawne, potrzebujące wsparcia w codziennym funkcjonowaniu, w wieku powyżej 60 roku życia.

Liczba posiłków może ulec zmniejszeniu z przyczyn niezależnych od Zamawiającego m.in. z powodu zrekrutowania mniejszej liczby uczestników lub z i innych przyczyn, co nie skutkuje powstaniem żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy względem Zamawiającego Zamawiający będzie zgłaszał telefonicznie na dzień przed planowanym posiłkiem ilość potrzebnych posiłków śniadaniowych na kolejny dzień, zaś ilość potrzebnych zestawów obiadowych zostanie zgłoszona najpóźniej do godziny 9.00 tego samego dnia.

Zamawiający ma prawo do ograniczenia liczby zamawianych posiłków, przy czym ograniczenie to nie może przekraczać 40% łącznej liczby śniadań oraz 40% łącznej liczby zestawów obiadowych określonej w pkt.2.1. Ostateczne całkowite wynagrodzenie za dostarczone posiłki przez cały okres obowiązywania umowy wynikać będzie z faktycznej liczby wydanych posiłków. Wykonawcy nie przysługuje względem Zamawiającego jakikolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowanej pełnej liczby przedmiotu zamówienia.

Podstawą rozliczenia finansowego Zamawiającego z Wykonawcą będzie faktyczna liczba dostarczonych posiłków.

Zamawiający zastrzega sobie, aby w/w posiłki do Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Toruniu nie były przywożone w jednym transporcie( śniadanie + obiad)

Dostarczanie śniadań oraz obiadów do Dziennego Domu Pomocy Społecznej musi odbywać się w naczyniach zbiorczych, zabezpieczonych przed wylaniem w termosach gwarantujących utrzymanie temperatury zgodnie z obowiązującym przepisami oraz przewożenia wyłącznie pojazdem dopuszczonym przez Sanepid do przewozów posiłków. Zamawiający informuje, że w budynku Dziennego Domu Pomocy Społecznej znajduje się kuchnia, w której będą porcjowane i rozdzielane posiłki przez pracowników Dziennego Domu Pomocy Społecznej.

Posiłki będą dostarczane w dni powszednie, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i dni świątecznych. Codzienny dowóz posiłków przez Wykonawcę: śniadań i obiadów wraz z wniesieniem do Dziennego Domu Pomocy Społecznej, odbędzie się na koszt Wykonawcy w godzinach pomiędzy:

- Śniadania 8.00 do 8.30;

- Obiady 12.00 do 12.30;

Przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno - higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatruć i zakażeń pokarmowych.

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia wyłącznie z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. bezpieczeństwa żywności i żywienia Dz. U. z 2022 r., poz. 2132 ze zm.) dostosowanych do stanu zdrowia uczestników DDPS, o czym Zamawiający poinformuje wybranego Wykonawcę.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków dla uczestników DDPS z uwzględnieniem 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 2022 r. poz. 2132 ze zm.)

W przypadku wystąpienia ognisk epidemiologicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zlecone badania mikrobiologiczne na własny koszt.

Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.

Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno- epidemiologicznych najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.

Zamawiający wymaga, aby surowe warzywa i owoce, które są surowcami do przygotowania potrawy powinny być dokładnie myte w wodzie przed połączeniem z innymi składnikami posiłku. Posiłki należy przygotowywać codziennie na bieżąco ze świeżych, naturalnych i sezonowych produktów wysokiej jakości (niemrożonych).

Temperatura ciepłych posiłków powinna wahać się w granicach od 67 do 75 stopni Celsjusza.

Zamawiający wymaga, aby posiłki przygotowywać zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, atrakcyjne pod względem organoleptycznym, planowane pod kątem żywieniowej grupy wiekowej (seniorzy, powyżej 60 r.ż.), z wykorzystaniem produktów sezonowych, sposobu ich przyrządzania i możliwości techniczno – organizacyjnych przewożonych posiłków.

Posiłki obiadowe w przeciągu jednego tygodnia nie mogą się powtarzać.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu jadłospis tygodniowy najpóźniej do czwartku, przed rozpoczęciem kolejnego tygodnia, uwzględniając pory roku. Zatwierdzony jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia. Zamawiający ma prawo dokonywać korekty w jadłospisie za uprzednim zawiadomieniem Wykonawcy na co najmniej 24 godziny przed planowanym posiłkiem. Wykonawca przedstawia wykaz alergenów zawartych w dostarczanych posiłkach. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka.

Zamawiający zgłosi Wykonawcy najpóźniej na 1 dzień przed planowanym posiłkiem szczególne potrzeby żywieniowe Uczestników w postaci alergii pokarmowych, ewentualnie diet bezmlecznych, cukrzycowych - gdy takie wystąpią.

Wykonawca zobowiązany jest do codziennego przyjmowania wszystkich odpadów pokonsumpcyjnych powstałych po spożyciu posiłków oraz odpowiednią ich segregację i utylizację na własny koszt. W tym celu dostarcza do Dziennego Domu Pomocy Społecznej zamykany pojemnik na odpady, w którym będą składowane odpadki.

Przy wycenie śniadań dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku:

2 x w tygodniu (w dni ustalone z Zamawiającym):

1) Zupa mleczna, dla diet bezmlecznych - zamiennik zupy mlecznej w ilości 500 ml na osobę lub płatki owsiane lub kukurydziane lub kaszka manna na mleku - w ilości 400 ml na osobę lub jajecznica - dla każdej osoby z 3 jajek;

Codziennie:

1) Chleb zwykły lub razowy - 100 g na osobę;

2) Masło 20 g na osobę - (porcjowane w kostkę, lub osobno zapakowane);

3) Wędlina plastry (100 g na osobę), lub ser plastry (100 g na osobę), lub pasztet (100 g na osobę) lub

cienkie parówki (2 szt. na osobę), lub pasty np. rybne, jajeczne, (100 g na osobę), lub jajka gotowane 2

szt. na osobę (obrane), lub dżem - 80 g na osobę, lub serek topiony 100 g na osobę;

4) Warzywa (ogórek, pomidor, sałata, papryka, inne np. rzodkiewka) na osobę np. 5 plasterków ogórka

lub pół średniego pomidora lub 2 liście sałaty, mogą być pokrojone w słupki lub plastry;

5) Piątki bezmięsne.

Przy wycenie obiadów dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku:

1) Zupa na wywarach mięsnych (rosół, pomidorowa) i na wywarach warzywnych (ogórkowa, barszcz

czerwony, brokułowa, dyniowa, szpinakowa, kalafiorowa, ziemniaczana itp.) - 500 ml na osobę +

pieczywo (chleb zwykły lub razowy) lub bułka na osobę.

2) Danie drugie składające się z porcji mięsa/ryba + ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron + surówka

+sos+ kompot lub napój lub sok lub woda:

-gramatura porcji mięsa: to 100 g bez kości na osobę, lub 120 g z kością na osobę; (waga mięsa po przetworzeniu); lub gulasz 150 g na osobę;

- gramatura porcji ryby: 130 g na osobę;

-ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron lub frytki w ilości 200 g na osobę;

- potrawy typu fasolka po bretońsku, bigos, pierogi w ilości 300 g na osobę

-surówka w ilości 150 g na osobę;

- sosy przyprawiane nisko tłuszczową śmietaną dodatkowo w ilości 40 ml na osobę;

-kompot lub napój lub sok lub woda 250 ml na osobę;

Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków.

Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności odbywa się zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006 r. bezpieczeństwa żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2022 r., poz. 2132) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 w sprawie obierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007, nr 80, poz. 545).

Wykonawca będzie zobowiązany do współpracy przedstawicielem Zamawiającego w zakresie ustalenia szczegółowego jadłospisu i liczby dostarczanych posiłków.

Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość obiadów, temperaturę w chwili dowozu oraz walory smakowe i estetyczne.

W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. W wyjątkowych sytuacjach związanych ze zmianą organizacji dnia pracy Dziennego Domu Pomocy Społecznej dostawa posiłków może odbyć się w innej godzinie o czym Zamawiający wcześniej poinformuje Wykonawcę.

**3.Termin realizacji zamówienia**: grudzień 2024.

**4. Kryteria oceny ofert**: 100 % cena

**5**. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim

wymaganiom przedstawionym w zapytaniu ofertowym i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza

w oparciu o podane kryteria oceny.

**6.** Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub

więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te

oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

**7**. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nieudzielenia zamówienia jeżeli środki, które zamierza

przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostaną mu przyznane.

**8. Sposób przygotowania oferty.**

1. Ofertę sporządzić należy na załączonym druku „Formularz ofertowy” (załącznik nr 1),

2. Do oferty należy dołączyć upoważnienie do podpisania i złożenia oferty, chyba że wynika ono z

dokumentów rejestracji firmy.

3. Ofertę sporządzić należy w języku polskim.

4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do składania oświadczeń woli w zakresie

praw i obowiązków majątkowych Wykonawcy wymienioną w aktualnym dokumencie rejestracji firmy

lub w innym dokumencie, z którego uprawnienie to wynika.

**9. Termin i miejsce składania ofert:**

Oferty należy złożyć osobiście w siedzibie Dziennego Domu Pomocy Społecznej (dalej: DDPS)

pok. 19 (biuro DDPS), przesłać listem (decyduje data wpływu do DDPS) lub wysłać mailem na adres:

ddps.torun@ddps-torun.pl - na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do Zapytania do

**dnia 02.12.2024 do godziny 12.00.**

Uwaga: Oferty które zostaną złożone na innym formularzu, pozostawia się bez rozpoznania. Oferty nie spełniające wymagań formalnych będą odrzucone.

**10.**Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny, w

szczególności w przypadku, gdy kwoty przedstawione w ofertach na zapytanie będą wyższe od

zaplanowanych w budżecie na ww. zadanie. Oferenci uczestniczą na własny koszt w postępowaniu

ofertowym, na własne ryzyko i nie przysługują im żadne roszczenia w przypadku unieważnienia lub z

tytułu odstąpienia przez Zamawiającego od postępowania ofertowego. Zamawiający może odstąpić od

podpisania umowy bez podawania uzasadnienia tej decyzji.

p.o. Kierownika Dziennego Domu Pomocy Społecznej

Inga Katlewska-Kościecha

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy,

2.Załącznik nr 2- Wzór umowy,

3.Załącznik nr 3 -Klauzula informacyjna.