



## **Zapytanie ofertowe w trybie zasady konkurencyjności \*) na świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania obiadów dla pacjentów „Dziennego Domu Opieki Medycznej” – nr 02/DDOM/ZOK/2016**

W ramach projektu numer POWR.05.02.00-00-0139/15 tytuł „Dzienny Dom Opieki Medycznej” realizowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Oś priorytetowa V Wsparcie dla obszaru zdrowia; Działanie 5.2 Działania pro jakościowe i rozwiązania organizacyjne w systemie ochrony zdrowia ułatwiające dostęp do niedrogich, trwałych oraz wysokiej jakości usług zdrowotnych; Program Wiedza Edukacja Rozwój.

### **1. ZAMAWIAJĄCY**

Caritas Archidiecezji Gdańskiej, al. Niepodległości 778, Sopot 81-805; NIP: 957-065-75-46, REGON: 190506545

### **2. OSOBY WYKONUJĄCE CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z PRZYGOTOWANIEM I PRZEPROWADZENIEM PROCEDURY WYBORU WYKONAWCY**

Koordynator projektu - **Anna Kostusik**, tel. 58 511 35 00; e-mail: akostusik@caritas.pl

### **3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

- 3.1. Przedmiotem postępowania jest przygotowanie i dostarczenie obiadów dla pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej . Kod CPV: 55322000-3 Usługi gotowania posiłków, 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków, 55521200-0 Usługi dowożenia posiłków.
- 3.2. Zamawiający **nie dopuszcza składania ofert częściowych.**
- 3.3. Zamawiający **nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.**
- 3.4. Zamawiający **nie dopuszcza powierzenia części zamówienia podwykonawcom wykonawcy.**

### **4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:**

Wymagany termin realizacji zamówienia od 15.08.2016 r. do 30.06.2018 r.

### **5. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

#### **5.1. Wykaz diet i wymagań zamawiającego dotyczących żywienia**

Wykonawca dostarczy obiad - dla 15 osób w dni robocze z uwzględnieniem diet:

- 1) dieta łatwo strawna około 2200 – 2400 kcal/dobę
- 2) dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika około 2200 – 2400 kcal /dobę (ograniczenie tłuszczu: 45-50g/d, błonnik poniżej 25g/d);
- 3) dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych około 1500 – 2000 kcal/dobę

---

\*) nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych z późn. zm.



- 4) dieta podstawowa 2200-2400 kcal (powinna być ułożona zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i spełniać jednocześnie zalecenia dotyczące prewencji przewlekłych chorób niezakaźnych)
- 5) Kaloryczność posiłków (obiadu) wynosić 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania diety indywidualnej, zalecanej przez lekarza, w szczególności diet eliminacyjnych m.in. z uwzględnieniem nietolerancji laktozy, fenyloketonurii, celiakii, alergii pokarmowych.
- 7) W/w diety mogą podlegać kombinacji pod względem konsystencji posiłków (papkowate, przecierane, płynne) oraz modyfikowane pod względem tłuszczu, białka, błonnika i składników mineralnych.
- 8) obiady dostarczane będą w pojemnikach termoizolacyjnych opisanych nazwą diety.

## 5.2. Wymagania zamawiającego co do składu posiłków

### a) **Obiady muszą składać się z:**

- 1) zupy i II-go dania z dodatkiem jarzyn i kompotu, lub soku 100%;
- 2) Wykonawca nie będzie podawał mortadeli, sosów z wędliną i produktów typu instant. Mięsa w postaci mielonej i gulaszu planowane będą nie częściej niż 2 razy w dekadzie.

### b) **Minimalna gramatura potraw podawanych pacjentom w jednym posiłku nie może być mniejsza niż:**

- 1) zupy – 350ml;
- 2) ziemniaki- 250g, ryż, kasza, makaron – 250g;
- 3) drób, mięso bez kości – 120g (I gatunek);
- 4) drób z kością – 250g;
- 5) ryby (filet) – 120g;
- 6) pieczywo - 100g;
- 7) sałatki –120g;
- 8) sosy do mięsa–50ml;
- 9) surówki, sałatki do II dania – 150g;

### c) **Dostarczane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, nie niższą niż :**

- 1) gorące zupy 75°C;
- 2) gorące drugie dania 70°C;
- 3) sałatki i surówki 4°C.

### d) **Posiłki dostarczane będą:**

- 1) na godz.12.45-13.00;
- 2) bezpośrednio do pomieszczeń Dziennego Domu Opieki Medycznej Centrum Pomocowego Caritas im. Jana Pawła II, ul. Fromborska 24, 80-389 Gdańsk.

- 5.3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury dostarczonych posiłków, uwzględniony w skalkulowanej cenie posiłków, do dyspozycji osoby nadzorującej realizację przedmiotu zamówienia ze strony Zamawiającego.



- 5.4. Dietetyk Zleceniodawcy opracowuje dekadowe (3x w miesiącu) jadłospisy dla diet: podstawowa, łatwo strawna, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z podaniem produktów w gramach, wartości energetycznej i odżywczej. Opracowany jadłospis na 3 dni robocze przed jego wprowadzeniem do realizacji Zamawiający przesyła Wykonawcy. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian w realizacji jadłospisu przez wykonawcę z tzw. „przyczyn obiektywnych”, jednakże pod warunkiem zachowania przez wykonawcę proporcji oferowanych cen.
- 5.5. Wykonawca będzie dostarczał z jednodniowym wyprzedzeniem jadłospis dzienny z gramówkami dla wszystkich diet.
- 5.6. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania wydanych zgodnie z jadłospisem posiłków w zakresie: gramatury artykułów żywnościowych oraz wartości energetyczno-odżywczych.
- 5.7. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia, upoważnionym pracownikom Zamawiającego, przeprowadzania kontroli realizacji przedmiotu zamówienia na każdym etapie przygotowania i wydawania posiłków, w szczególności w zakresie przestrzegania norm i zasad sanitarno - epidemiologicznych oraz sprawdzania jakości surowca na etapie dostawy, produkcji i magazynowania bez konieczności wcześniejszego powiadomienia Wykonawcy o tym fakcie. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie: książki kontroli sanitarnej, karty mycia i dezynfekcji środka transportu.
- 5.8. Wykonawca zobowiązany jest zgłaszać Zamawiającemu każdorazową zmianę środków transportu jakimi będzie realizowana usługa, wraz ze zgłoszeniem Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dokumenty zatwierdzające dany środek transportu do przewozu posiłków.
- 5.9. Zamawiający wymaga przygotowania posiłków na bazie kuchni Wykonawcy, zgodnie z wymaganiami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DZ. U. Nr 136 poz. 914 ze zmianami), zasadami GHP, GMP oraz normami HACCP i dostarczenie przedmiotu zamówienia bezpośrednio do pomieszczeń Dziennego Domu Opieki Medycznej. Wszystkie posiłki dostarczane będą w postaci wyporcjowanej zgodnie z gramaturą, dla każdego pacjenta osobno, w tacach termoizolacyjnych.
- 5.10. Wykonawca winien przewozić posiłki zachowując wymogi sanitarno – higieniczne oraz zabezpieczone w termoportach gwarantujących utrzymanie prawidłowej temperatury potraw zgodnie z Rozporządzeniem (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.04.2004)..
- 5.11. Zamawiający zapewni Wykonawcy możliwość kontaktu telefonicznego z dietetykiem Zamawiającego.
- 5.12. Osobą upoważnioną przez Zamawiającego w zakresie prawidłowego przebiegu umowy będzie koordynator projektu p. Anna Kostusik.

## **6. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONANIA OCENY SPEŁNIENIA WARUNKÓW:**

- 6.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:



- a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
  - b) posiadania wiedzy i doświadczenia;
  - c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
  - d) sytuacji ekonomicznej i finansowej.
- 6.2. Opis sposobu dokonania oceny spełnienia warunków:
- a) Do oceny spełniania warunku, o którym mowa w pkt. 6.1 lit. b) wykonawca musi wykazać, że wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w zakresie wytwarzania i dostarczania żywienia na rzecz domów opieki i zakładów opiekuńczo leczniczych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie - minimum 2 usługi na rzecz domów opieki i zakładów opiekuńczo leczniczych **o wartości min. 50.000,00 zł brutto** każda na rzecz jednostek, gdzie ilość żywionych jest nie mniejsza niż 15 osób.
  - b) Do oceny spełniania warunku, o którym mowa w pkt. 6.1 lit. c) wykonawca musi wykazać, że posiada decyzję właściwego państwowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności (potwierdzenie, że jest aktualna), oraz Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego państwowego inspektora sanitarnego.
  - c) Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach wymienionych w pkt. 8 niniejszego Zapytania.

## **7. INFORMACJE NA TEMAT ZAKRESU WYKLUCZENIA:**

- 7.1. Z postępowania wykluczone są podmioty powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta 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.
- 7.2. Ocena braku podstaw do wykluczenia z powodu nie spełniania warunków, o których mowa w pkt. 7.1. lit. od a) do d) dokonana zostanie w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach wymienionych w pkt. 8 niniejszego Zapytania.



## 8. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY:

- 8.1. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 8.2. Oświadczenie wykonawcy dotyczące braku powiązań osobowych lub kapitałowych – *wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania.*
- 8.3. Wykaz usług, o którym mowa w pkt. 6.2 lit. a) wykonanych lub wykonywanych, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane – *wzór stanowi załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania.*
- 8.4. Decyzja właściwego państwowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności (potwierdzenie, że jest aktualna) (dotyczy kuchni oraz środków transportu, które będą wykorzystane do realizacji usług na rzecz Zamawiającego);
- 8.5. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego państwowego inspektora sanitarnego (dotyczy kuchni oraz środków transportu, które będą wykorzystane do realizacji usług na rzecz Zamawiającego).
- 8.6. Formularz Ofertowy - *wzór stanowi załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania.*
- 8.7. Na potwierdzenie zadeklarowanego czasu transportu posiłków, należy do oferty załączyć wydruk ze strony Google Maps <https://www.google.pl/maps/> pokazujący trasę od kuchni Wykonawcy, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego do punktu dystrybucji posiłków.

## 9. KRYTERIA OCENY I WYBORU OFERTY

- 9.1. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki udziału w postępowaniu o Zamawiający dokona punktowej oceny ofert nieodrzuconych.
- 9.2. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:
  - 1) Cena (C) - 90%
  - 2) Czas transportu posiłków od kuchni Wykonawcy do miejsca dostawy (T) - 3%
  - 3) Koszt surowca w stawce (X) – 7%
- 9.3. Oferty nieodrzucone będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych danych przedstawionych przez Wykonawców odpowiednio w zakresie kryterium, w następujący sposób:
  - 1) Kryterium **cena – 90%**: Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:



$$C = (C_{\min} / C_x) * 90 \text{ pkt}$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznana ocenianej ofercie w ramach kryterium cena brutto za realizację całości zamówienia,

$C_{\min}$  – najniższa cena brutto zaoferowana w ofertach złożonych na realizację zamówienia,

$C_x$  – cena brutto oferty ocenianej złożonej na realizację zamówienia.

- 2) Kryterium **Czas transportu posiłków od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostawy – 3 %**. Oferta, w zależności od zadeklarowanego czasu transportu, otrzyma następującą liczbę punktów:
- Czas transportu do 30 min włącznie – 3 pkt
  - Czas transportu do 45 min włącznie – 0 pkt

**Zamawiający informuje, że dopuszczalny Czas transportu posiłków od Kuchni Wykonawcy do miejsca dostawy nie może być dłuższy niż 45 minut.**

- 3) Kryterium **Koszt surowca w stawce – 7 %**. Oferta z najwyższym kosztem surowca otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:

$$X = (I_x - I_{\min}) / (I_{\max} - I_{\min}) * 7 \text{ pkt}$$

gdzie:

X – liczba punktów przyznana ocenianej ofercie w ramach kryterium „koszt surowca”

$I_x$  – wartość z badanej oferty

$I_{\min}$  – wartość najniższa spośród dostępnych w ofertach wykonawców

$I_{\max}$  – wartość najwyższa spośród dostępnych w ofertach wykonawców

9.4. Ostateczną ocenę oferty stanowi suma punktów uzyskanych w kryteriach określonych w pkt. 9.2 i 9.3

9.5. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta z najwyższą ilością uzyskanych punktów, spełniająca wymagania niniejszego Zapytania Ofertowego.

## 10. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

10.1. Ofertę należy złożyć na formularzu przygotowanym według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania.

10.2. Ofertę oraz wszystkie załączniki do oferty muszą być sporządzone czytelną trwałą techniką, w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności, w walucie polskiej.

10.3. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w pkt. 8 dokumenty i oświadczenia.



- 10.4. Dokumenty złożone w formie kopii należy (na każdej zapisanej stronie kopii) oznaczyć klauzulą: „Za zgodność z oryginałem” oraz podpisać przez osobę(-y) uprawnioną(-e) do reprezentowania wykonawcy.
- 10.5. Wykonawca zamieści ofertę z załącznikami w zamkniętej kopercie. Na kopercie należy umieścić: nazwę wykonawcy i adres oraz zapis co najmniej następującej treści:

Oferta na świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania  
obiadów dla pacjentów DDOM

**Zapytanie Ofertowe nr 02/DDOM/ZOK/2016**

## **11. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT**

- 11.1. Oferty należy przesłać na adres: Centrum Pomocowe Caritas im. Jana Pawła II, ul. Fromborska 24, 80-389 Gdańsk lub złożyć osobiście w siedzibie zamawiającego w nieprzekraczalnym terminie do dnia **12.08.2016 r. do godz. 09.30** (decyduje data i godzina wpływu oferty). Oferta musi być opisana w sposób określony w pkt.10. Wszelkie konsekwencje wynikające z nieodpowiedniego oznaczenia oferty ponosi wykonawca.
- 11.2. Wykonawca może wycofać ofertę pod warunkiem, że oświadczenie wykonawcy o wycofaniu oferty wpłynie do zamawiającego przed upływem terminu składania ofert. Do składanego oświadczenia należy dołączyć dokument potwierdzający prawo osoby podpisującej oświadczenie do reprezentowania wykonawcy.
- 11.3. Ogłoszenie wyników nastąpi w terminie 7 dni od dnia zamknięcia postępowania.

## **12. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY, WARUNKI UMOWY:**

- 12.1. Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia i posiadania przez cały czas trwania umowy ubezpieczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej. W szczególności zakres ubezpieczenia musi obejmować odpowiedzialność cywilną kontraktową na kwotę nie mniejszą niż 150 000,00 zł (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100), przy czym wartość ubezpieczenia nie może ulegać zmniejszeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
- 12.2. Kopia polisy powinna zostać przekazana Zamawiającemu nie później niż w dniu zawarcia niniejszej umowy oraz każdorazowo w terminie 7 dni po zawarciu kolejnej umowy ubezpieczenia na kolejny okres pod rygorem rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym i naliczenia kary umownej.

## **13. INFORMACJE DODATKOWE**

- 13.1. Wszystkie załączniki załączone do niniejszego zapytania stanowią jego integralną część.



- 13.2. Wykonawcą może być osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej.
- 13.3. Wykonawca zobowiązany jest do osobistego wykonania zamówienia.
- 13.4. Dopuszcza się zmiany umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania, jeżeli będzie to wynikało z niezbędności w celu prawidłowej realizacji projektu.
- 13.5. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w sytuacji, gdy cena oferty najkorzystniejszej w postępowaniu przekroczy kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na postępowanie.
- 13.6. Za nienależyte wykonanie zamówienia np. z tytułu opóźnień z winy Wykonawcy, nieprawidłowej realizacji zamówienia publicznego, niekompletnego wykonania zamówienia publicznego, stosowane będą kary umowne, w przedziale od 0,1 do 10% wartości zamówienia, które wskazane zostaną w umowie zawieranej z Wykonawcą.
- 13.7. Brak przedłożenia kompletu niezbędnych załączników wraz formularzem oferty skutkuje odrzuceniem Oferenta.
- 13.8. Upublicznienie zapytania ofertowego nastąpiło na stronie internetowej Zamawiającego [www.gdansk.caritas.pl/inne-ogloszenia/](http://www.gdansk.caritas.pl/inne-ogloszenia/), w Bazie Konkurencyjności oraz poprzez wysłanie zapytania ofertowego do potencjalnych wykonawców (co najmniej trzech).

Integralną część niniejszego zapytania stanowią następujące załączniki:

Załącznik nr 1 – Oświadczenie dotyczące braku powiązań osobowych lub kapitałowych

Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 3 – Wykaz wykonanych usług

GDANSK, 05.08.2016.....  
Miejscowość i data

Caritas Archidiecezji Gdańskiej  
Centrum Pomocowe Caritas  
im. Jana Pawła II

*do Anik*

*Anna Kostusik*

.....  
Pieczeń i podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Zamawiającego





**Załącznik nr 1**  
**do zapytania ofertowego 02/DDOM/ZOK/2016**

.....  
Pieczęć Wykonawcy

### **Oświadczenie dotyczące braku powiązań osobowych lub kapitałowych**

Niniejszym oświadczam, iż jako Oferent nie jestem powiązany/a osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym - Caritas Archidiecezji Gdańskiej, al. Niepodległości 778, Sopot 81-805.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Beneficjenta lub wykonującymi w imieniu Beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i prowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
3. Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....  
Miejscowość i data

.....  
Pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy



Załącznik nr 2  
do zapytania ofertowego 02/DDOM/ZOK/2016

## FORMULARZ OFERTOWY

Nawiązując do zapytania ofertowego 02/DDOM/ZOK/2016 w ramach projektu numer POWR.05.02.00-00-0139/15 tytuł „Dzienny Dom Opieki Medycznej” na świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania obiadów dla pacjentów Dziennego Domu Opieki Medycznej niżej podpisani działając w imieniu i na rzecz:

.....  
Pełna nazwa Wykonawcy

.....  
Siedziba oraz adres do korespondencji

.....  
NIP:

.....  
REGON:

.....  
Numer telefonu

.....  
Numer faxu

.....  
Adres e-mail:

.....  
Imię nazwisko i nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktów

1. **Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem i warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym:**

**a) Formularz cenowy**

Lp.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto w PLN	Wartość brutto w PLN
1	2	3	4	5	6 = 4*5
1.	Zestaw obiadowy	szt.	5 040		

**b) Czas transportu posiłków z kuchni Wykonawcy do miejsca dostawy ..... min.**

*Na potwierdzenie zadeklarowanego czasu transportu posiłków, należy do oferty załączyć wydruk ze strony Google Maps <https://www.google.pl/maps/> pokazujący trasę od kuchni Wykonawcy w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego do punktu dystrybucji posiłków (aktualny na dzień złożenia oferty)*

**c) Koszt surowca w stawce osobodnia wynosi ..... zł.**



2. Ponadto oświadczamy, że:

- 2.1. obliczona cena ofertowa uwzględnia wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, jakie będzie musiał ponieść Wykonawca, a w szczególności podatek VAT, podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru podlega obciążeniu tymi podatkami, a także inne opłaty i daniny (w tym cło), koszt dostawy, transport i rozładunek.
- 2.2. zapoznaliśmy się z warunkami przeprowadzanego postępowania i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz posiadamy wszystkie niezbędne informacje do przygotowania oferty.
- 2.3. cena oferty zawiera wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
- 2.4. kuchnia na bazie której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego mieści się:

.....  
.....  
*(należy podać dokładny adres)*

- 2.5. uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

3. Integralną częścią oferty są poniższe dokumenty:

	<b>strona oferty</b>
1. Oświadczenie dotyczące braku powiązań osobowych lub kapitałowych	.....
2. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej	.....
3. Decyzja właściwego państwowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym w zakresie żywienia zbiorowego i usług cateringowych oraz przewozu żywności - kopia	.....
4. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego państwowego inspektora sanitarnego. - kopia	.....
5. Wykaz usług w okresie ostatnich 3 lat	.....
6. Wydruk ze strony <a href="https://www.google.pl/maps/">https://www.google.pl/maps/</a> pokazujący czas transportu	.....
Inne:	
7. ....	.....
8. ....	.....
9. ....	.....

4. Oferta zawiera ..... stron kolejno ponumerowanych i trwale połączonych.

.....  
Miejscowość i data

.....  
Pieczeń i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy



**Załącznik nr 3**  
**do zapytania ofertowego 02/DDOM/ZOK/2016**

**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG**

Lp.	Zamówienia wykonane w ciągu ostatnich trzech lat (zwięzły, krótki opis)	Nazwa, adres i telefon Zamawiającego	Data		Wartość Brutto w PLN
			rozpoczęcia zamówienia	zakończenia zamówienia	

.....  
Miejscowość i data

.....  
Pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy