

Tychy, 21.02.2022

## ZAPYTANIE OFERTOWE na zapewnienie cateringu dzieciom nie karmionym dojelitowo

### I. ZAMAWIAJĄCY

Fundacja Śląskie Hospicjum dla Dzieci Świetlikowo  
Ul. Jaroszowicka 113, 43-100 Tychy  
NIP 6381760276 Regon 241164284  
KRS 0000324984

Zamówienie realizowane jest ze środków unijnych w ramach projektu pt. Centrum Opieki Diennej dla nieuleczalnie chorych dzieci, zwiększenie dostępności poprzez poszerzenie działalności o 10 miejsc oraz rozszerzenie grupy docelowej, nr RPSL.09.02.06-24-05F9/18 dofinansowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020 (Europejski Fundusz Społeczny).

### II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Fundacja Śląskie Hospicjum dla Dzieci Świetlikowo zaprasza do złożenia oferty na usługi cateringowe dla swojej jednostki Centrum Opieki Diennej. Przedmiotem oferty jest dostawa posiłków dla podopiecznych Centrum Opieki Diennej w dni robocze od poniedziałku do piątku w porze obiadowej w godz. 12.00-13.00.

Przedmiotem zapotrzebowania będą posiłki dla dzieci z różnymi postaciami niepełnosprawności i tak przewidujemy zamawianie następujących grup posiłków:

1. Zupy warzywne z mięsem lub/i zupy tradycyjne stosowane zarówno do bezpośredniej konsumpcji jak i stosowane do żywienia przez PEGa po zblendowaniu na gładko – nie powinny być doprawiane nadmiernie lub wcale (niskosolne!), mięso głównie drobiowe lub wołowe – naprzemiennie, a warzywa z grupy niealergizujących, z dużym dodatkiem brokułów. Objętość ok. 300 ml.

2. Dania obiadowe jarskie

3. Dania obiadowe mięsne

4. warzywa gotowane lub/i surówki warzywne

5. Desery, owoce na zamówienie – okazjonalnie

Ilość obiadów dziennie będzie minimalnie 4, maksymalnie 12, zup warzywnych i tradycyjnych od 4 do 16,

Wykonawca usługi będzie zobowiązany od dnia podpisania umowy do 31.12.2022 roku dostarczać posiłki w dni robocze od poniedziałku do piątku. W formularzu ofertowym powinien znaleźć się wykaz cen za

konkretne posiłki jednostkowe, gramatura każdego z posiłków, które będą dostarczane do Centrum Opieki Diennej (obiady, posiłki dodatkowe takie jak desery i owoce).

Najczęściej zamawiane dania dla dzieci to:

Przykładowe zupy: rosół z makaronem czy ryżem, pomidorowa z makaronem czy ryżem, barszcz ukraiński, ogórkowa, pieczarkowa, krem z brokułów, krupnik, rosół z lanym ciastem.

Przykładowe dania mięsne – kotlet z fileta z kurczaka, kotlet mielony, gulasz, lasagne, pieczeń z indyka, pulpety w sosie koperkowym, roladki drobiowe z dodatkami np. ziemniaki, kasza, kluski lub frytki. Inne: makaron z kurczakiem i szpinakiem, makaron carbonara.

Dania jarskie: naleśniki z dżemem, kopytka serowe, kluski na parze z jagodami, makarony z warzywami, pizza margerita.

Dodatki – warzywa gotowane np. buraczki, marchew z groszkiem, marchew gotowana, brokuł czy surówki/sałatki np. mizeria ze śmietaną, surówka z marchewki sałata zielona czy surówka z kapusty pekińskiej

Listę dań będziemy przygotowywać systematycznie i będzie podporządkowana pod to jakie konkretnie dzieci będą przebywać w Centrum Opieki Diennej.

Centrum Opieki Diennej Będzie składać zamówienie i przedstawiać menu na cały tydzień z uwzględnieniem tego co ma być dostarczone w który dzień dla konkretnych dzieci. Dzień składania zamówienia zostanie ustalony z Wykonawcą po podpisaniu umowy.

### III. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA I ZŁOŻENIA OFERT

1. Oferty należy składać w terminie do 02.03.2022 do godziny 13.00 (Decyduje data wpłynięcia oferty do siedziby Zamawiającego). Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
2. Ofertę należy przesać za pośrednictwem:
  - a. kuriera lub poczty za potwierdzeniem odbioru na adres Fundacji:  
Fundacja Śląskie Hospicjum dla Dzieci Świetlikowo  
Ul. Jaroszowicka 113  
43-100 Tychy  
NIP 638 176 02 76  
Z dopiskiem Zapytanie ofertowe – „Zapewnienie cateringu dzieciom nie karmionym dojelitowo”
  - b. złożyć osobiście w sekretariacie Fundacji
3. Osobą wyznaczoną do kontaktu z Wykonawcą w sprawie niniejszego zapytania jest:  
p. Piotr Jachym, [piotr.jachym@shd.org.pl](mailto:piotr.jachym@shd.org.pl)
4. Postępowanie w całości będzie prowadzone w języku polskim.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
6. Wykonawca poniesie wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

### IV. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCENY ORAZ WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

2. W toku badania oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
3. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę, zgodną ze specyfikacją zawartą w projekcie.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu ofert bez podania przyczyny.
5. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawcę za pośrednictwem poczty elektronicznej oraz zamieści wyniki na stronie internetowej [www.shd.org.pl](http://www.shd.org.pl), informacje będzie również widoczna w bazie konkurencyjności po upływie ważności ogłoszenia.

#### V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Termin wykonania zamówienia będzie obowiązywać od dnia podpisania umowy do 31.12.2022r.

#### VI. ZASTOSOWANA PROCEDURA:

1. Zapytanie ofertowe – zgodnie z zasadą konkurencyjności
2. Zamawiający może nie rozstrzygnąć postępowania prowadzonego w trybie zapytania ofertowego jeśli najkorzystniejsza oferta przewyższy szacowany koszt jaki założył Zamawiający.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przedłużenia terminu składania ofert oraz może unieważnić postępowanie bez podania przyczyny.

#### VII. LISTA ZAŁĄCZNIKÓW/OŚWIADCZEŃ WYMAGANYCH OD WYKONAWCY

Dokumenty, które należy złożyć:

1. Wypełniony Formularz ofertowy - (załącznik nr 1)
2. Oświadczenie wykonawcy o braku powiązań osobowych i kapitałowych - (załącznik nr 2)
3. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji działalności gospodarczej

#### VIII. KRYTERIUM WYBORU OFERTY:

Kryteria oceny ofert, informacja o wagach punktowych lub procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny oferty, opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny oferty

1. Przy dokonywaniu wyboru oferty spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, Zamawiający stosować będzie następujące kryteria oceny ofert:

Cena – 100% (łączna suma brutto za produkty z załącznika nr 1 do zapytania ofertowego). Oceny dokonywać będą członkowie komisji, stosując do oceny podany poniżej wzór:  $C=Cn/Co \times 100$

Gdzie:

C – liczba punktów badanej oferty

CN – najniższa cena brutto spośród ocenianych ofert

CO – cena brutto oferty badanej

Maksymalna ilość punktów do zdobycia w tym kryterium – 100 punktów

2. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma 100 pkt. W przypadku ofert z tą samą najniższą ceną, Zamawiający przeprowadzi dodatkową procedurę.

3. Zamawiający zastosuje we wszystkich wyliczeniach zaokrąglenia wyników do dwóch miejsc po przecinku.