

Zamawiający:
Żłobek Miejski w Jedlinie-Zdroju
58-330 Jedlina-Zdrój, ul. Słowackiego 5
NIP: 8863011692; REGON: 385244117
tel./fax 666 067 085.
email: biuro@zlobekjedlina.pl

Jednostka prowadząca postępowanie:
Gmina Jedlina-Zdrój
NIP: 886-25-72-796; REGON 890718202;
58-330 Jedlina-Zdrój, ul. Poznańska Nr 2
tel./fax 74 8455215; 74 8455216; 74 8855054; 74 8510980;
strona: www.jedlinazdroj.eu; e-mail: urząd@jedlinazdroj.eu,

Jedlina-Zdrój, 13.12.2023r.

Zaproszenie do złożenia propozycji oferty

dla zamówienia o wartości szacunkowej

do 130 tys. zł netto na usługę pn.:

Usługa cateringowa dla dzieci (1-3 lat) w Żłobku Miejskim w Jedlinie-Zdroju

I.	<p>Opis przedmiotu zamówienia:</p> <ol style="list-style-type: none">Klasyfikacja przedmiotu zamówienia: 55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków dla Żłobka Miejskiego w Jedlinie-Zdroju 55521200-0 – Usługi dowożenia posiłków dla Żłobka Miejskiego w Jedlinie-ZdrojuPrzedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych tzn. usług przygotowywania i dostarczania posiłków dla dzieci uczęszczających do Żłobka Miejskiego w Jedlinie-Zdroju.Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje usługę przygotowania i dowozu posiłków w okresie 2.01.2024 r. do 31.12.2024 r. tj:<ol style="list-style-type: none">Przygotowanie i dostarczenie 4 posiłków do Żłobka Miejskiego w Jedlinie-Zdroju tj. śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek (w tym z uwzględnieniem zalecanych diet),szacunkowa łączna ilość dzieci, dla których wykonywana będzie usługa wynosi 30,szacunkowo dziennie wydanych zostanie około 120 posiłków (łącznie składających się z pozycji, o których mowa w pkt.1),Zamawiający zastrzega, iż podana ilość korzystających z posiłków w okresie obowiązywania umowy ma charakter orientacyjny, służący tylko dla porównania ofert i tym samym nie stanowi dla Zamawiającego zobowiązania do zamówienia w podanej ilości,Wykonawca zobowiązany jest do realizacji usługi w okresie trwania zamówienia w dni robocze od poniedziałku do piątku (bez sobót, niedziel oraz dni ustawowo wolnych). Posiłki winny być dostarczane w dwóch przedziałach czasowych między godziną 7:30 a 8:00 tj. (śniadanie, II śniadanie i podwieczorek) oraz 11:30-12:00 tj. (dwudaniowy obiad),Pozostałe szczegółowe warunki dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone w Załączniku Nr 2 do Zaproszenia - Projekt umowy.Zmiany w treści Zaproszenia do złożenia propozycji oferty (ceny).<ol style="list-style-type: none">W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść niniejszego Zaproszenia do złożenia propozycji oferty (ceny). Dokonaną zmianę treści Zaproszenia Zamawiający niezwłocznie udostępni na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Miasta Jedlina-Zdrój: https://bip.jedlinazdroj.eu w zakładce Zamówienia publiczne oraz na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Żłobka Miejskiego w Jedlinie-Zdroju: https://bip.zlobekjedlina.pl/.Zmiany są każdorazowo wiążące dla Wykonawców.Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:<ol style="list-style-type: none">Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy 30 dzieci.Posiłki będą dostarczane 2 razy dziennie w godz. od 7:30 do 8:00 oraz od 11:30 do 12:00.Szacunkowa ilość dni świadczenia usługi: 251 dni.Jeden zestaw wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w żłobku zawiera: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie), podwieczorek.Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków oraz listę alergenów w odniesieniu do składników obecnych w środkach żywności, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy. Jadłospis dostarczany będzie Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia w tygodniu poprzedzającym obowiązywanie danego jadłospisu. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku w danym dniu.Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednego zestawu wyżywienia dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.Wartość kaloryczna każdego z posiłków musi być zgodna z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej w zakresie określonej grupy wiekowej.Usługi będą świadczone we wszystkie dni pracy Żłobka od poniedziałku do piątku wykluczając dni ustawowo wolne od pracy. O dniach pracy żłobków, Wykonawca zostanie poinformowany przez osobę wyznaczoną do kontaktu ze strony żłobka.
----	---

6. Obowiązki Wykonawcy usługi:

- a) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- b) Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej,
- c) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- d) Pojemniki są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym.
- e) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o takiej samej jakości na swój koszt z innych źródeł.
- f) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w żłobku w dni, w które odbywają się zajęcia w Żłobku Miejskim w Jedlinie-Zdroju ul. Słowackiego 5 tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci. Dostarczenie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt,
- g) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku 1 do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz być zgodne z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia,
- h) Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie),
- i) Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
- j) Posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości,
- k) Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów,
- l) Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezmięsnej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),
- m) Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom),
- n) Naczynia wykorzystywane podczas transportu, powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadających atest PZH,
- o) Wykonawca zobowiązuje się do zbierania odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz mycie termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.
- p) Wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne i naczynia służące do dostarczenia i przechowywania żywności ze żłobka, z zastrzeżeniem, że czas przechowywania odpadów u Zamawiającego nie może być dłuższy niż 24 godziny.

7. Uprawnienia Zamawiającego:

- a) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą.
- b) Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.
- c) O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu wyznaczony przedstawiciel Zamawiającego poinformuje Wykonawcę do godziny **6:30**. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
- d) Zamawiający ma prawo wnieść zastrzeżenia do jadłospisu i wnieść o jego zmianę. Jadłospis ma zawierać kaloryczność i gramaturę poszczególnych posiłków. Dodatkowo Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zakresu usługi, tj. zmiany zarówno składu, jak i rodzaju posiłków przygotowywanych / dostarczanych w dany dzień, o czym poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 2 dni roboczych. Posiłki gorące, w zależności od potrzeb, podawane w sposób zapewniający zachowanie ich właściwości oraz odpowiedniej temperatury w zależności od rodzaju dostarczanego posiłku.

8. Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:

Śniadanie:

Zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku.

Kaszki mleczno - ryżowe, pszenno - mleczne, płatki kukurydziane.

Kanapka: pieczywo mieszane, bułki (2x w tyg.), bułka wrocławska, pieczywo tostowe.

Chuda wędlina, ser biały, ser żółty, serek topiony, serek biały smakowy, pasty: jajeczna, rybna.

Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte).

Pomidor, ogórek, sałata, cebula dymka.

Parówka, jajecznicza ze szczypiorkiem.

Dżem, miód.

Napoje: herbata, owocowa, kakao, kawa zbożowa.

II Śniadanie:

Musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia.

Jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa.

	<p>Obiad: zupa i II danie: ziemniaki, kasze (kaszka kus-kus, gryczana, jęczmienna). Chude mięso, drób, ryby, wątróbka drobiowa. Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior. Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki z mięsem i kapustą kiszoną, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, kotlet ziemniaczany w sosie, ryż zapiekany z jabłkiem. Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa, rumianek. Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka, kompot.</p> <p>Podwieczorek: Kisiel z jabłkiem, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny). Biszkopty, chrupki kukurydziane, herbatniki, Chałka, bułka rozetka, ciasto drożdżowe, biszkoptowe. Napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa.</p>
II.	<p>Termin realizacji przedmiotu zamówienia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Rozpoczęcie: od 2 stycznia 2024 r. 2) Zakończenie: 31 grudnia 2024 r.
III.	Język i forma postępowania: postępowanie prowadzi się w języku polskim , z zachowaniem formy pisemnej
IV.	<p>Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonania oceny ich spełnienia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Zamawiający uzna warunek za spełniony jeśli Wykonawca wykaże lub złoży oświadczenie „pod odpowiedzialnością karną”, że jest wpisany do „rejestrów zakładów” podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448), 2) Zdolności technicznej lub zawodowej: Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatniego roku przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie wykonał (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje) co najmniej 1 usługę w zakresie zbiorowego dożywiania dzieci, młodzieży w żłobkach, placówkach oświatowo-wychowawczych lub innych punktach zbiorowego żywienia, przez okres co najmniej roku, o minimalnej wartości zamówienia brutto: powyżej 50 000 zł, Uwaga! Ocena spełnienia warunku udziału w postępowaniu zostanie dokonana zgodnie z formułą „spełnia/nie spełnia”, <u>w oparciu o informacje zawarte w ust. 2 pkt 8) Załącznika Nr 1 Formularza ofertowego</u>, gdzie Wykonawca wykaże usługi wykonane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywane, w okresie ostatniego roku 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.
V.	<p>Podwykonawcy: Zamawiający z uwagi na charakter zamówienia nie dopuszcza realizacji zamówienia przy udziale podwykonawców.</p>
VI.	Termin związania ofertą: Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni .
VII.	<p>Opis sposobu obliczenia ceny oferty: W ofercie należy podać cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U. z 2023 r. poz. 168) za wykonanie przedmiotu zamówienia.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2023, poz. 570) prawidłowe ustalenie należnej stawki podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy. 2) Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego Zaprośzenia oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia. 3) Wykonawca w ofercie cenowej złożonej zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik Nr 1 do Zaprośzenia określa ceny jednostkowe netto i brutto wyrażone w polskich złotych, w zapisie liczbowym z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cena oferty musi zawierać należny podatek VAT. 4) Podstawą wyliczenia ceny ofertowej powinna być dla Wykonawcy jego własna wycena, oparta na rachunku ekonomicznym kalkulacja, która musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego Zaprośzenia, jak również w niej nie ujęte, a bez których nie można wykonać zamówienia. Wykonawca musi przewidzieć wszystkie okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia. 5) Cena przedstawiona w ofercie winna być podana w sposób następujący:

	a) Cenę /wartość łączną jednego zestawu posiłków wskazanych w części I Zaproszenia – „Opis przedmiotu zamówienia” w pkt 3 ppkt 1 z uwzględnieniem kosztów dostawy.						
VIII.	<p>1. Przy wyborze najkorzystniejszej ofert Zamawiający będzie się kierował nw. kryterium:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Lp.</th> <th>Nazwa kryterium</th> <th>Waga kryterium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Cena (C)</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Maksymalna liczba punktów w kryterium równa jest określonej wadze kryterium w %. Uzyskana liczba punktów zaokrąglona będzie do drugiego miejsca po przecinku.</p> <p>Przyznawanie liczby punktów poszczególnym ofertom będzie się odbywało wg następujących zasad:</p> <p>2. Opis sposobu oceny wg kryterium „Cena”:</p> <p>Kryterium „Cena” będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty brutto za wykonany przedmiot zamówienia, podanej przez Wykonawcę na Formularzu oferty.</p> <p>Ilości punktów w tym kryterium zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:</p> $C = C_{\min}/C_o. \times 100\text{pkt}$ <p>gdzie:</p> <p>C_{\min}. - cena brutto oferty najtańszej</p> <p>C_o. - cena brutto oferty ocenianej</p> <p>3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w niniejszym Zaproszeniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryterium oceny ofert.</p>	Lp.	Nazwa kryterium	Waga kryterium	1	Cena (C)	100%
Lp.	Nazwa kryterium	Waga kryterium					
1	Cena (C)	100%					
IX.	<p>1. Opis sposobu przygotowania oferty:</p> <ol style="list-style-type: none"> każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę, oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, upoważnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania musi bezpośrednio wynikać z treści dokumentów dołączonych do oferty. Oznacza to, że jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną notarialnie kopię stosownego pełnomocnictwa, określającego jego zakres i wystawionego przez osoby do tego upoważnione, każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, etc. powinno być parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym razie nie będzie uwzględnione, zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszelkie informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy. <p>2. Forma oferty:</p> <ol style="list-style-type: none"> ofertę stanowi wypełniony Formularz ofertowy - propozycji ceny - sporządzony wg wzoru stanowiącego Załącznik Nr 1 do niniejszego Zaproszenia, ofertę należy sporządzić w sposób trwały (np. na maszynie do pisania, komputerze, długopisem lub nieścieralnym atramentem), zaleca się, aby oferta była trwale zszyta, a jej zapisane strony były ponumerowane, Formularz ofertowy – propozycja ceny - należy złożyć w formie oryginału. Upoważnienie (pełnomocnictwo) należy złożyć w formie oryginału lub w kopii poświadczonej notarialnie – jeżeli dotyczy, Pozostałe dokumenty wchodzące w skład oferty, mogą być przedstawione w formie oryginałów lub poświadczonych za zgodność z oryginałem kopii, poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje Wykonawca, Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie propozycję oferty (ceny) przed upływem terminu jej składania. <p>3. Oferty w formie papierowej należy składać w nieprzejrzystym i zamkniętym opakowaniu (np.: koperta) oznaczonym nazwą i adresem Wykonawcy przy czym koperta powinna być zaadresowana do Urzędu Miasta Jedlina-Zdrój oraz oznakowana następująco:</p> <p style="text-align: center;">Propozycja oferty (ceny) na realizację usługi pn.: „Usługa cateringowa dla dzieci (1-3 lat) w Żłobku Miejskim w Jedlinie-Zdroju”. Nie otwierać przed komisyjnym otwarciem ofert do dnia 19.12.2023r. do godz. 12¹⁵</p> <ol style="list-style-type: none"> Konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z ww. opisem ponosi Wykonawca. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe oznakowanie koperty. Jeżeli dojdzie do otwarcia nieprawidłowo opisanej (oznaczonej) koperty, to taka oferta będzie pominięta podczas rejestracji i w toku dalszego procesowania. Wszystkie oferty złożone po terminie składania ofert zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcy. 						

X.	<p>1. Miejsce i termin składania ofert:</p> <p>Oferty należy złożyć w siedzibie jednostki prowadzącej postępowanie w Urzędzie Miasta Jedlina-Zdrój - Biuro Obsługi Klienta - Kancelaria Ogólna, pokój Nr 4, czynne w poniedziałki, środy i czwartki w godz. 7³⁰ do 15³⁰, wtorki w godz. 7³⁰ do 17⁰⁰, piątki w godz. 7³⁰ do 14⁰⁰, nie później niż do dnia 19.12.2023r. r. do godz. 12⁰⁰.</p> <p>2. Otwarcie ofert:</p> <p>Otwarcie ofert nastąpi w dniu 19.12.2023r. o godz. 12¹⁵ w siedzibie Urzędu Miasta Jedlina-Zdrój.</p>
XI.	<p>Osobami uprawnionymi przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami w zakresie:</p> <p>1) przedmiotu zamówienia: Weronika Krzywda - Dyrektor Żłobka Miejskiego w Jedlinie-Zdroju, tel. 666067085.</p> <p>2) dokumentacji postępowania: Andżelika Sobusiak – osoba odpowiedzialna w zakresie zamówień publicznych Urzędu Miasta Jedlina-Zdrój, (pok. Nr 7 w poniedziałki, środy i czwartki w godz. 7³⁰ do 15³⁰, wtorki w godz. 7³⁰ do 17⁰⁰, piątki w godz. 7³⁰ do 14⁰⁰),</p>
XII.	<p>Wykonawca składając propozycję oferty (ceny), składa następujące dokumenty:</p> <p>1) wypełniony Formularz ofertowy – propozycja ceny, wg załączonego wzoru,</p> <p>2) kserokopię aktualnego wpisu do właściwego rejestru, uprawniającego wykonawcę do występowania w obrocie prawnym - chyba, że Zamawiający może je uzyskać w szczególności za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz.U. 2023 r. poz. 57.), a Wykonawca wskazał to wraz ze złożeniem oferty.</p> <p>3) Oświadczenie, iż Wykonawca jest wpisany do „Rejestru zakładów” podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448r.).</p>
XIII.	<p>Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty.</p> <p>Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w kryterium oceny ofert.</p>
XIV.	<p>Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy:</p> <p>1) Wykonawca, pod rygorem stwierdzenia uchylania się od podpisania umowy, dostarczy najpóźniej w dniu i przed podpisaniem umowy kopię obowiązującego zaświadczenia o wpisie do „rejestru zakładów” wydanego przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, z godnie z art. 61 i art. 62 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448) oraz w przepisach wykonawczych.</p> <p>2) W terminie wyznaczonym przez Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek zawrzeć umowę zgodnie z zaakceptowanym projektem umowy, stanowiącym Załącznik Nr 2 do niniejszego Zaproszenia.</p> <p>3) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, wówczas Zamawiający skorzysta z prawa wyboru kolejnej najkorzystniejszej spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.</p>
XV.	Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w każdym czasie bez podania przyczyny.
XVI.	<p><u>Załączniki do Zaproszenia:</u></p> <p>1) Wzór druku Formularza oferty - propozycji ceny - Załącznik Nr 1,</p> <p>2) Projekt umowy - Załącznik Nr 2.</p>

Sporządziła: A.Sobusiak
Sprawdził:

DYREKTOR
Żłobka Miejskiego w Jedlinie-Zdroju
W. Krzywda
Weronika Krzywda
.....
Dyrektor Żłobka Miejskiego – Weronika Krzywda
(podpis Kierownika Zamawiającego lub osoby upoważnionej przez niego)

* oznaczenie zbędne wykreślić

ŻŁOBEK MIEJSKI
w Jedlinie - Zdroju
ul. Słowackiego 5
88-330 JEDLINA - ZDRÓJ
NIP 886-30-11-692
REGON 885244117