Katowice 19 sierpnia 2019 r.

**Zapytanie:** Zapytanie ofertowe nr KŻ/3/2019 na świadczenie usługi przygotowania i dostawy gotowych posiłków dla dzieci do Żłobka Niepublicznego „TIKA” w Katowicach.

**Termin składania ofert:** do 26 sierpnia 2019r.

**Nazwa zamawiającego**

Tika Studio Anna Stajno

**Miejsce i sposób składania ofert**

W siedzibie biura przy ul. Lenartowicza 1 w Bytomiu, drogą pocztową, przesyłką kurierską, drogą elektroniczną (email: zamowienia@tika.com.pl), osobiście. Obowiązuje data wpływu do siedziby Zamawiającego.

**Adres e-mail, do kontaktu**

[zamowienia@tika.com.pl](mailto:zamowienia@tika.com.pl)

**Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia**

Sebastian Stajno

**Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie ogłoszenia**

792341135

**Skrócony opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania i dostawy gotowych posiłków dla dzieci w wieku żłobkowym (1-3 lat).

**Kategoria ogłoszenia**

Dostarczenie cateringu

**Podkategoria ogłoszenia**

Dostarczenie cateringu

**Miejsce realizacji zamówienia:**

ul. Dworska 12, Katowice, budynek żłobka

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Cel zamówienia**

Celem zamówienia jest wyłonienie firmy, która przygotuje i dostarczy posiłki dla dzieci.

**Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania i dostawy gotowych posiłków dla dzieci do Żłobka Niepublicznego „TIKA” w Katowicach przy ulicy Dworskiej 12 w ramach projektu: „Nowy żłobek w Bytomiu szansą na zatrudnienie lub powrót do pracy osób opiekujących się dziećmi do lat 3, w tym dziećmi z niepełnosprawnościami” (nr projektu WND-RPSL.08.01.03-24-0277/18) realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Śląskiego na lata 2014-2020. Oś priorytetowa XI Wzmocnienie potencjału edukacyjnego, Działanie 8.1 Nowy żłobek w Bytomiu szansą na zatrudnienie lub powrót do pracy osób opiekujących się dziećmi do lat 3,w tym dziećmi z niepełnosprawnościami. Poddziałanie 8.1.3 Zapewnienie dostępu do usług opiekuńczych nad dziećmi do 3 lat –konkurs. Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenie śniadań, dwudaniowych obiadów oraz podwieczorków dla grupy maksymalnie 30 dzieci w okresie od 02.09.2019 do 31.08.2020, w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć w żłobku.

Posiłki dostarczane będą w godzinach: śniadania 7.30-7.50, obiady i podwieczorki: 11.30-11.50.

Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. (02.09.2019 – 31.08.2020) – 252 dni tj. 7 560 śniadań, 7 560 obiadów dwudaniowych oraz 7 560 podwieczorków.

Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy i są uzależnione od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci i mogą ulec zmniejszeniu oraz nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

**Usługa powinna spełniać następujące warunki**

Śniadania składające się: • kuchnia mleczna • kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego z dodatkiem wędliny/sera żółtego/ sera białego/ jajka gotowanego/ ryby/ dżemu/ miodu/ warzyw/parówki • napoje, takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa

Obiady składające się: • zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,   
• drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal   
• kompot owocowy: gramatura nie mniej niż 150 ml na jedno dziecko.  
Podwieczorki składające się: kanapki/ kasza jaglana z owocami lub warzywami/ kisiel z owocami/ owoce/ desery mleczne/ galaretka z owocami/ mus owocowy/ budyń z owocami/ warzywa • herbata/ napój mleczny/ sok/ woda mineralna - co najmniej 120 ml na dziecko.

W/w posiłki muszą być oparte na jadłospisie tygodniowym, który powinien być urozmaicony a dana potrawa nie może powtarzać się w tym samym tygodniu. Cztery razy w tygodniu obiad powinien zawierać drugie danie mięsne lub rybne wraz z surówką. Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz węglowodany (zamiennie ziemniaki, kaszę, ryż, makaron). Posiłki powinny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli. Zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsnym. Dostarczane napoje: woda mineralna niegazowana/ sok/ kompot – dziennie 0,5 l/ dziecko. Wyklucza się stosowanie produktów typu instant oraz produktów mrożonych. Wędliny w swoim składzie powinny zawierać min. 80% mięsa, bez soi, skrobi i dodatków typu MOM (mięso oddzielone mechanicznie). Jadłospis powinien być przygotowany przez osoby posiadające odpowiednie uprawnienia tj. dietetyka lub technologa żywienia.

Posiłki powinny być dostarczone samochodem spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.  Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.  
  
Osoba wyznaczona przez Dyrektora będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie w dniu poprzedzającym dostawy do godziny 17.00.

Ponadto, Wykonawca zamówienia zobligowany jest do dostarczania jadłospisów zawierających informację o gramaturze składowych danych potraw i kaloryczności posiłków, jak również przestrzegania norm i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania indywidualnych diet pokarmowych zgodnie z zaleceniami lekarskimi w przypadku ich wystąpienia (w tym bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej, alergicznych różnego typu, bezwieprzowej, bezdrobiowej). Wykonawca wystawiać będzie faktury za każdy miesiąc świadczenia usługi zgodnie z faktycznie dostarczoną/zamówioną liczbą posiłków zgodnie z protokołem zaakceptowanym przez Zamawiającego, uwzględniającym liczbę dzieci, dla których zamówiono i dostarczono posiłki w rozbiciu na każdy dzień dostawy.

**Kod i nazwa CPV**

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

55322000-3 Usługi gotowania posiłków

**Dodatkowe przedmioty zamówień**

Brak

**Harmonogram realizacji zamówienia**

Planowany termin wykonania zamówienia obejmuje okres: od 02.09.2019 do 31.08.2020

**ZAŁĄCZNIKI**

Treść zapytania ofertowego.

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązania osobowego i kapitałowego

**Pytania i wyjaśnienia**

Brak

**Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności**

Wykonawca musi posiadać i udokumentować uprawnienia do wykonywania działalności będącej przedmiotem zamówienia tj. aktualny wpis do rejestru Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wraz z zezwoleniem na prowadzenie cateringu oraz spełnienie warunków Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w zakresie transportu żywności.

**Wiedza i doświadczenie**

Do składania ofert zapraszamy wyłącznie Wykonawców, którzy posiadają wiedzę i doświadczenie z zakresu przedmiotu zamówienia.

**Potencjał techniczny**

Do składania ofert zapraszamy wyłącznie Wykonawców, którzy dysponują odpowiednim potencjałem organizacyjno-technicznym do wykonania zamówienia.

**Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

Do składania ofert zapraszamy wyłącznie Wykonawców, którzy posiadają osoby zdolne do wykonania zamówienia.

**Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Do składania ofert zapraszamy wyłącznie Wykonawców, którzy znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie Zamówienia.

**Dodatkowe warunki**

Brak

**Warunki zmiany umowy**

W sytuacji kiedy Wykonawca, którego ofertę uznano za najkorzystniejszą uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający ma prawo podpisać umowę z Wykonawcą, którego oferta jest najkorzystniejsza spośród pozostałych, poddanych ocenie ofert.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z potencjalnym Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę w stosunku do pozostałych ofert, w przypadku, gdy wartość oferty przewyższa kwotę środków przeznaczonych na zamówienie.

Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia wartości zamówienia przy czym wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany zakresu umowy zawartej z wybranym Wykonawcą w formie pisemnego aneksu z następujących powodów:

− zmian wynikających z otrzymania decyzji Instytucji Zarządzającej,

− obiektywnych i niezależnych od wykonawcy i/lub zamawiającego okoliczności powodujących uzasadnione wydłużenie lub zmniejszenie okresu świadczenia usług / robót / dostaw lub zwiększenie lub zmniejszenie liczby usług,

− przyczyn niezależnych od zamawiającego lub oferenta,

− wystąpienia okoliczności o charakterze siły wyższej,

− zmian regulacji prawnych obowiązujących w dniu podpisania umowy,

− wypowiedzenia umowy o dofinansowanie,

− zmiany adresu miejsca siedziby zamawiającego i/lub wykonawcy, adresu realizacji projektu/usług, w trakcie trwania umowy, numerów kont bankowych oraz danych identyfikacyjnych,

− zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy,

− gdy ze względów organizacyjnych zaistniałych u zamawiającego nie było możliwe przystąpienie do wykonania zamówienia lub jego części w terminie przewidzianym przez Zamawiającego,

− w wyniku zaistnienia jednej z przesłanek określonych w podrozdziale 6.5.2 punkt 22 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 „Zasada konkurencyjności” *Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach EFRR oraz EFS oraz FS na lata 2014- 2020,* lub innych zapisów dotyczących zmiany warunków umowy powstałych na skutek zmiany ww. wytycznych.

Przewidziane wyżej okoliczności stanowiące podstawę zmian do umowy, stanowią uprawnienie Zamawiającego, a nie jego obowiązek wprowadzenia takich zmian. Warunki zmiany umowy nie przyznają Wykonawcy jakiegokolwiek roszczenia o zmianę zawartej umowy.

**Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy**

Formularz ofertowy (zał. nr 1 do niniejszego zapytania)

Oświadczenie o braku powiązań (zał. nr 2 do niniejszego zapytania)

Zamawiający może żądać od Oferenta dodatkowych dokumentów lub wyjaśnień potwierdzających dane zawarte w złożonej ofercie.

**Zamówienia uzupełniające**

Brak

**Ocena oferty**

**Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji**

**Po spełnieniu przez wykonawcę wszystkich wyżej wymienionych kryteriów oferty będą podlegały ocenie zgodnie z następującym kryterium:**

Przy ocenie i porównaniu ofert zastosowane będzie następujące kryterium:

Cena - do 100 punktów (100%)

Punkty przyznane ofertom obliczane będą według wzoru:

K = (Kn/Ko) x 100, gdzie:

Kn - kwota najniższej oferty;

Ko - kwota oferty rozpatrywanej.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów.

Cena oferty jest ceną brutto, musi być podana w PLN cyfrowo z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz słownie.

Cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez zamawiającego w treści Zapytania ofertowego, w tym podatek VAT (jeśli dotyczy).

Cena nie ulega zmianie przez okres wykonywania zlecenia.

Cenę należy przedstawić w Formularzu ofertowym – stanowiącym Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w walucie polskiej (złoty polski).

**Wykluczenia**

Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania 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.

Ponadto zamawiający odrzuci ofertę, jeśli:

- oferta złożona przez Oferenta nie spełnia wymogów określonych w ogłoszeniu,

- oferta została złożona po wyznaczonym terminie.

**Zamawiający (beneficjent)**

**Nazwa:**

Tika Studio Anna Stajno

**Adres:**

ul. Lenartowicza 1

41-902 Bytom

śląskie

**Numer telefonu:**

792341135

**NIP:**

6292179054

**Tytuł projektu:**

Nowy żłobek w Katowicach szansą na zatrudnienie lub powrót do pracy osób opiekujących się dziećmi do lat 3, w tym dziećmi z niepełnosprawnościami

**Numer projektu:**

WND-RPSL.08.01.03-24-0277/18

**Numer naboru:**

RPSL.08.01.03-IZ.01-24-240/18