



Katowice 6 marca 2020 r.

Zapytanie: Zapytanie ofertowe nr KŻ/6/2020 na świadczenie usługi przygotowania i dostawy gotowych posiłków dla dzieci do Żłobka Niepublicznego „TIKA” w Katowicach.

Termin składania ofert: do 17 marca 2020r.

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

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: „Otwieramy kolejne drzwi dla maluszków - utworzenie 30 nowych miejsc opieki nad dziećmi do lat 3 w Katowicach” (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 VIII Regionalne kadry gospodarki opartej na wiedzy dla działania: 8.1. Wspieranie rozwoju warunków do godzenia życia zawodowego i prywatnego dla poddziałania: 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 30 dzieci w okresie od 01.04.2020 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 i II śniadania 7.30-7.50, obiady i podwieczorki: 11.30-11.50.

Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. (01.04.2019 – 31.08.2020) – 106 dni tj. 3 180 śniadań, 3 180 II śniadań, 3 180 obiadów dwudaniowych oraz 3 180 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

Dostarczane posiłki powinny być dostosowane do dzieci w wieku żłobkowym 1-3 lat, części potraw, które mogą powodować zadławienie winny być zmiiksowane.

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 • napoje, takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa,

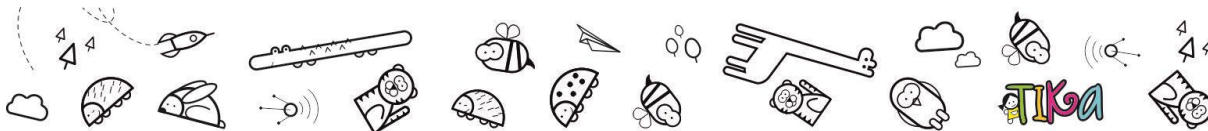
II Śniadania składające się: • surowe owoce (sezonowe, w sezonie zimowym dostępne na rynku, cytrusy) • warzywa i owoce w postaci musów • warzywa surowe w formie przyswajalnej dla małych dzieci (np. starta marchewka)

Obiady składające się: • zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml, • drugie danie: gramatura nie mniej niż 200 gram • 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/ galaretki 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. Trzy 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-mięsny. Dostarczane napoje: woda mineralna niegazowana/ sok/ kompot – dziennie 0,5 l/ dziecko.

Wyklucza się stosowanie produktów typu: instant oraz produktów mrożonych, serków homogenizowanych wysokosłodzonych, parówek, serdelków, pasztetów, wysoko przetworzonych wędlin i produktów mlecznych, zup grzybowych i pieczarkowych, bigosów, zup grochowych. Wyklucza się posiłki na bazie Fast foods. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych. 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.

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 oraz przestrzegania norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dr med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.

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, wegetariańskiej, wegańskiej**).

Wykonawca wystawiać będzie faktury z 30 dniowym terminem płatności 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.

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 resztek pożywienia oraz odbierania termosów mycia i wyparzania.

Osoba wyznaczona przez Dyrektora będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 17.00.

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 01.04.2020 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.





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 80 punktów (80%)

Doświadczenie w latach w wykonywaniu usług cateringowych – do 20 punktów (20%)

Punkty przyznane ofertom obliczane będą według wzoru:

$K = (K_n/K_o) \times 80$, gdzie:

K_n - kwota najniższej oferty;

K_o - kwota oferty rozpatrywanej.

$D = (D_o/D_n) \times 20$, gdzie:

D_n – największa liczba lat;

D_o – liczba lat rozpatrywanej oferty.

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

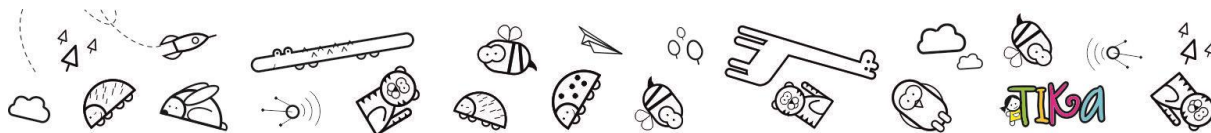
Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego 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. Powstańców Warszawskich 14/31
41-902 Bytom
śląskie

Numer telefonu:

792341135

NIP:

6292179054

Tytuł projektu:

Otwieramy kolejne drzwi dla maluszków - utworzenie 30 nowych miejsc opieki nad dziećmi do lat 3 w Katowicach

Numer projektu:

WND-RPSL.08.01.03-24-0277/18

Numer naboru:

RPSL.08.01.03-IZ.01-24-238/18