

Inowrocław, 22.05.2020 r.

Zamawiający:

1. KLUB DZIECIĘCY "FROGUŚ"
2. NIEPUBLICZNE PRZEDSZKOLE
"FROGUŚ" JOANNA LOKS-WIŚNIEWSKA
ul. Wojska Polskiego 5
88-100 Inowrocław
NIP: 5561533676, REGON 092441735

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 1/2020

W związku z realizacją projektu „**Klub Malucha Froguś w Janikowie - nowe miejsca, nowa jakość opieki i nowe wspieranie perspektywy powrotu do pracy**”, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020 (Europejski Fundusz Społeczny), Oś priorytetowa: 8. Aktywni na rynku pracy 8.4 Godzenie życia zawodowego i rodzinnego 8.4.2 Rozwój usług opieki nad dziećmi w wieku do lat 3,

KLUB DZIECIĘCY "FROGUŚ" NIEPUBLICZNE PRZEDSZKOLE "FROGUŚ" JOANNA LOKS-WIŚNIEWSKA zaprasza do składania ofert na przygotowanie i dostawę żywienia dla 20 dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat, które będą uczęszczać do Klubu Malucha przy ul. Dworcowej 1 w Janikowie w województwie kujawsko-pomorskim.

I. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” Ministerstwa Rozwoju.

Postępowanie nie jest prowadzone w oparciu o przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych.

II. Opis przedmiotu zamówienia

- Nazwa i kod zamówienia określony we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):
 - 15894210-6 – posiłki szkolne
- Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa żywienia dla 20 dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat, które będą uczęszczać do Klubu Malucha przy ul. Dworcowej 1 w Janikowie, powiat inowrocławski w województwie kujawsko-pomorskim.
- Celem zamówienia jest zapewnienie żywienia 20 dzieciom uczęszczającym do Klubu Malucha w ramach projektu „Klub Malucha Froguś w Janikowie - nowe miejsca, nowa jakość opieki i nowe wspieranie perspektywy powrotu do pracy”.
- Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenia trzech posiłków dziennie tj. śniadania, obiadu i podwieczorku dla maksymalnie 20 dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat, które będą uczęszczać do Klubu Malucha przy ul. Dworcowej 1 w Janikowie, powiat inowrocławski w województwie

kujawsko-pomorskim. Wskazana powyżej liczba dzieci korzystających z posiłków ma charakter szacunkowy, rzeczywista liczba dziennych zestawów będzie wynikać z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od obecności dzieci w Klubie Malucha.

5. Podstawowe zadania Wykonawcy oraz warunki realizacji Zamówienia:

- a) przygotowanie i dostarczenie trzech posiłków dziennie tj. śniadania, obiadu i podwieczorku dla maksymalnie 20 dzieci,
- b) wartość odżywcza posiłków od 1000 - 1300 kcal,
- c) posiłki będą dostarczane do Klubu Malucha od poniedziałku do piątku w godzinach:
 - śniadania - 8.00,
 - obiad i podwieczorek – 11.00,
- d) dostarczenie posiłków będzie realizowane przez Wykonawcę na jego koszt,
- e) wraz z zamawianymi posiłkami Wykonawca dostarczy nieograniczoną ilość mleka w proszku dostosowaną do każdego wieku (od 1 roku życia do lat 3) w tym mleka specjalistycznego, nieograniczoną ilość herbatki odpowiednich dla każdej grupy wiekowej oraz wodę mineralną niegazowaną dla dzieci w ilości wskazanej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego
- f) posiłki oraz wskazane powyżej mleko, herbatki oraz wodę mineralną niegazowaną Wykonawca dostarczy zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób:
 - do godziny 15.00 dnia poprzedzającego zamówienie liczby śniadań,
 - do godziny 8.30 w dniu dostawy zamówienie telefonicznie lub osobiste liczby obiadów i podwieczorków na dany dzień,
- g) dostarczenie Zamawiającemu do zatwierdzenia na 3 dni robocze przed planowanym terminem stosowania jadłospisu zawierającego informacje na temat wartości kalorycznej posiłków i zawartości alergenów, ułożonego przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres 14 dni. Jadłospis musi być dostosowany do potrzeb żywieniowych zgłoszonych przez dyrektora placówki lub osobę decyzyjną np. alergie pokarmowe, dieta dla diabetyków itp. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
- h) dzienny jadłospis powinien obejmować:
 - śniadanie zawierające produkty stanowiące źródło białka pełnowartościowego: mleko i jego produkty, jaja, świeże owoce lub warzywa, ryby lub pasty kanapkowe przygotowane z wymienionych produktów. Zupa mleczna powinna być elementem śniadania co drugi dzień. Pieczywo powinno być urozmaicone. Jeśli na śniadanie nie ma zupy mlecznej powinien być dodatek w formie kakao lub mleko oraz zawsze herbata.
 - obiad stanowiący 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci po ukończeniu 1 roku życia. Obiad powinien się składać z dwóch dań i kompotu albo soku (ewentualnie latem woda mineralna),
 - I danie obiadu: zupa jarska przygotowywana na jarskich wywarach lub z dodatkiem mięsnym (wykluczone wywary gotowane na kościach), jeśli w skład zupy będą wchodzić ziemniaki, makaron, kasza itp. nie powinny powtarzać się jako dodatek dania II,
 - II danie zawierające produkty bogate w białko pełnowartościowe - mięso, ryby, jaja, produkty mleczne. W skład II dania powinny także wchodzić produkty bogate w węglowodany a także warzywa lub owoce jeśli brak warzyw.

- Podwieczorek składający się z posiłków stanowiących uzupełnienie posiłków dzieci z danego dnia. Powinien składać się z posiłków przygotowanych na bazie mleka (takie jak budyń, kaszka, napój mleczny, jogurt), sporadycznie może być podawane ciasto.
 - i) z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek oraz pasztety,
 - j) posiłki muszą być urozmaicone o wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Muszą być przygotowywane z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:
 - konserw,
 - przypraw z glutaminianem sodu,
 - kostek rosołowych,
 - tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło
 - umiarkowanie,
 - produktów z glutaminianem sodu,
 - produktów z syropem glukozowo
 - fruktozowym,
 - produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - mięs odkostnionych mechanicznie (MMO),
 - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
 - typu Fast Food,
 - mrożonych potraw,
 - napojów z proszku lub na bazie suszu,
 - produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
 - k) Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.
 - l) Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli u Zamawiającego np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary, odpowiada Wykonawca.
 - m) Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu w czasie dostawy śniadania. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
 - n) płatność za zrealizowane usługi będzie dokonywana w ciągu 10 dni od dostarczenia przez Wykonawcę faktury po zakończeniu miesiąca kalendarzowego.
6. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania i udostępniania dokumentacji związanej z realizacją Zamówienia przez okres dwóch lat od dnia 31 grudnia roku następującego po złożeniu do Komisji Europejskiej zestawienia wydatków, w którym ujęto ostateczne wydatki dotyczące zakońzonego Projektu.
7. **Termin realizacji zamówienia: zamówienie będzie realizowane** od 01.06.2020 r. przez okres 24 miesięcy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu realizacji zamówienia (zarówno jego skrócenia jak i wydłużenia).

8. **Miejsce realizacji zamówienia:** ul. Dworcowa 1, 88-160 Janikowo, powiat inowrocławski, województwo kujawsko-pomorskie.

9. **Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych i wariantowych.**

III. Informacje o wykluczeniu

Zamawiający nie może udzielić zamówienia podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągnięcia 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:

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

W celu potwierdzenia braku powiązań kapitałowych lub osobowych, o których mowa powyżej, Wykonawca dołącza do oferty oświadczenie o braku występowania wyżej wymienionych powiązań (według wzoru z załącznika nr 2).

IV. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełnienia:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki udziału w postępowaniu:
 - a) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania - ocena spełnienia tego warunku będzie dokonywana w oparciu o oświadczenie w Formularzu oferty oraz wydruk/kserokopia dokumentu rejestrowego (CEiDG, KRS, itp.), jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej
 - b) Posiadają doświadczenie w realizacji podobnych zamówień tj. w przygotowaniu i dostawie posiłków do Klubu Malucha lub żłobka lub przedszkola dla minimum 20 dzieci przez co najmniej 6 m-cy w ciągu 3 lat poprzedzających ogłoszenie postępowania - ocena spełnienia warunku zostanie dokonana na podstawie oświadczenia Wykonawcy (Wykaz wykonanych usług - według wzoru z załącznika nr 3).
2. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana według formuły: spełnia – nie spełnia, w oparciu o oświadczenie złożone przez Wykonawców w treści Formularza ofertowego (załącznik nr 3 do zapytania ofertowego). Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli spełnienia przez Oferenta warunków udziału w postępowaniu. W sytuacji powstania niezgodności w wynikach kontroli ze złożonym oświadczeniem, Wykonawca może zostać wykluczony z postępowania.
3. Wykonawcy, którzy nie spełnią wymaganych warunków udziału, zostaną odrzuceni z postępowania.

V. Kryteria oceny ofert oraz opis sposobu oceny ofert:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zastosuje następujące kryteria: „Cena brutto” (K1), „Spełnienie przez Wykonawcę klauzuli społecznej dotyczącej zatrudnienia” (K2).

Jako kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty przyjmuje się w niniejszym postępowaniu najkorzystniejszy bilans punktów przyznanych w oparciu o kryteria:

L.p	Kryterium	Waga	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1.	Cena brutto	90 %	90 punktów
2.	Spełnienie przez Wykonawcę klauzuli społecznej dotyczącej zatrudnienia	10%	10 punktów

Sposób przyznawania punktacji za kryterium „Cena brutto” (K1):

Cenę brutto należy podać w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Podana cena powinna zawierać wszystkie koszty związane z wykonywaniem zamówienia (tj. przygotowanie i dostarczenie dziennego zestawu żywieniowego dla 1 dziecka obejmującego śniadanie, obiad i podwieczorek zgodnie z zasadami opisanymi w ust. II, pkt 5).

Punkty przyznawane za kryterium „cena brutto” będą liczone według wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_{\text{of}}) \times 90$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznana danej ofercie,

C_{min} – najniższa cena spośród ważnych ofert,

C_{of} – cena badanej oferty.

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Oferta może otrzymać maksymalnie 90 pkt.

Sposób przyznawania punktacji za kryterium „Spełnienie przez Wykonawcę klauzuli społecznej dotyczącej zatrudnienia” (K2):

Każdy Wykonawca, który wykaże iż zatrudnia osoby z niepełnosprawnościami, osoby bezrobotne (w tym głównie długotrwale bezrobotne) lub osoby o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym (np. spółdzielnie socjalne, prace społecznie użyteczne itp.) otrzyma dodatkowo 10 pkt. Kryterium weryfikowane będzie na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia (według wzoru z załącznika nr 4).

- Końcowa ocena oferty stanowi sumę punktów uzyskanych za: kryterium „Cena” (K1) + kryterium „Spełnienie przez Wykonawcę klauzuli społecznej dotyczącej zatrudnienia” (K2). Oferta może otrzymać maksymalnie 100 pkt. (łącznie za dwa kryteria). Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma największą liczbę punktów.

VI. Sposób przygotowania oferty:

- Oferta musi być wypełniona w sposób czytelny w języku polskim. Wszystkie strony oferty i załączników muszą być ponumerowane i parafowane. Oferta i oświadczenia muszą być podpisane przez osobę upoważnianą przez Wykonawcę. Kopie dokumentacji przedkładanej przez Wykonawcę powinny zostać potwierdzone za zgodność z oryginałem przez osoby do tego uprawnione.
- Ofertę należy złożyć na formularzach, których wzory stanowią załączniki do niniejszego zapytania ofertowego:
 - Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy,
 - Załącznik nr 2 - Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych.
 - Załącznik nr 3 - Wykaz wykonanych usług.
 - Załącznik nr 4 - Oświadczenie dotyczące zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami, bezrobotnych lub osób, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym.
 Oferta bez załącznika nr 2 zostanie odrzucona.

3. Do oferty należy dołączyć aktualny (wystawiony nie wcześniej niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania ofert) odpis lub wydruk z właściwego rejestru/centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej (jeśli dotyczy) i upoważnienie do reprezentowania firmy dla osoby podpisującej ofertę (jeżeli ofertę podpisuje osoba inna niż upoważniona do reprezentowania firmy, zgodnie z dokumentem rejestrowym). Załączone do oferty kopie dokumentów/wydruki powinny być poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
4. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

VII. Miejsce oraz termin składania ofert:

1. Oferty należy składać w formie pisemnej: osobiście lub listownie na adres: 1. KLUB DZIECIĘCY "FROGUŚ" 2. NIEPUBLICZNE PRZEDSZKOLE "FROGUŚ" JOANNA LOKS-WIŚNIEWSKA, ul. Wojska Polskiego 5, 88-100 Inowrocław lub drogą elektroniczną na adres mailowy: frogus.ino@gmail.com. Oferty przesłane drogą elektroniczną muszą być podpisane i przesłane w formie skanu.
2. Oferta składana w formie pisemnej osobiście lub listownie powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta na catering”. W przypadku przesłania oferty drogą elektroniczną wiadomość powinna być zatytułowana: „Oferta na catering”.
3. O terminie złożenia oferty decyduje data wpływu oferty.
4. Termin złożenia oferty: **do 29.05.2020 r., do godz. 23:59:59.**
5. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy bez otwierania.
6. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Zmiany lub wycofanie powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu powinno być opakowane tak, jak oferta, a koperta zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazami odpowiednio „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

VIII. Określenie warunków zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia

1. W wyniku przeprowadzonej procedury wyboru wykonawcy Zamawiający zawrze z wybranym Wykonawcą umowę. Termin podpisania umowy: w ciągu 30 dni od dnia rozstrzygnięcia wyboru wykonawcy.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy z powodu:
 - a) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym istotny wpływ na realizację przedmiotu umowy,
 - b) zmiany terminu realizacji zamówienia z przyczyn obiektywnych, niezależnych od Zamawiającego,
 - c) zmiany zakresu niezbędnych pracy do realizacji zamówienia.
3. Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania istotnych zmian postanowień umowy w zakresie:
 - a) terminu realizacji umowy, w sytuacji zmiany terminu realizacji projektu,
 - b) harmonogramu realizacji wykonania przedmiotu zamówienia, w przypadku zmiany terminu realizacji projektu,
 - c) zmiany liczby osób objętych usługami wykonywanymi w ramach niniejszego zamówienia.
4. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.
5. W przypadku zmian skutkujących zwiększeniem wartości zamówienia, wartość zamówienia po zmianie nie może przekroczyć 50% wartości zamówienia określonego w umowie.

IX. Informacje dodatkowe

1. Cena podana w ofercie nie podlega zmianom przez cały okres trwania umowy.
 2. Jeżeli cena złożonej oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do podmiotu zamówienia i budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania zamówienia, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający zwróci się do Wykonawcy o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących elementów mających wpływ na wysokość ceny.
 3. Okres związania ofertą wynosi nie mniej niż 30 dni od dnia wyznaczonego na ostatni dzień składania ofert.
 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo, przedłużenia terminu składania ofert oraz unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.
 5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z Wykonawcą, który złoży ważną najkorzystniejszą ofertę w przypadku, gdy cena tej oferty przekracza budżet, którym dysponuje Zamawiający. W przypadku, gdy negocjacje w zakresie wskazanym w zdaniu poprzednim nie przyniosą efektu, Zamawiający unieważni postępowanie.
 6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość naliczania kar umownych za odstąpienie od realizacji umowy oraz za realizację usługi niezgodnie z postanowieniami umowy.
2. Osoba do kontaktu: Joanna Loks-Wiśniewska, nr tel. 606-821-143, e-mail: frogus.ino@gmail.com

X. Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy,
2. Załącznik nr 2 - Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych.
3. Załącznik nr 3 - Wykaz wykonanych usług.
4. Załącznik nr 4 - Oświadczenie dotyczące zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami, bezrobotnych lub osób, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym.