

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.

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

II Śniadania składające się: surowe owoce (sezonowe, w sezonie zimowym dostępne na rynku, cytrusy)

zupa: gramatura 200 g - 250 g,
drugie danie: gramatura 200 g - 250 g
kompot owocowy: 200 g

Łączna kaloryczność obiadu nie mniej niż 430 kcal.

W/w posiłki muszą być oparte na jadłospisie tygodniowym, który powinien być urozmaicony a dana potrawa nie może powtarzać się w tym samym tygodniu. Minimum dwa 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.

Wyklucza się stosowanie produktów typu: instant oraz produktów mrożonych, serków homogenizowanych wysokosłodzonych, niskogatunkowych parówek, serdelków, pasztetów, wysoko przetworzonych wędlin i produktów mlecznych, zup grzybowych i pieczarkowych, bigosów. 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 dzieci 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 dostawy 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 04.06.2020 do 31.08.2020

ZAŁĄCZNIKI

Treść zapytania ofertowego.

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązania osobowego i kapitałowego

Załącznik nr 3 – Wzór umowy

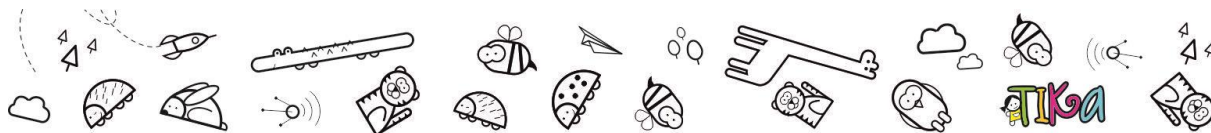
Pytania i wyjaśnienia

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)
- Przykładowe menu
- Dokumenty potwierdzające dopuszczenie do produkcji oraz transportu posiłków przez Inspektorat Sanitarny

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 70 punktów (70%)

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

Czynnik społeczny – (zatrudnienie przez Wykonawcę osoby niepełnosprawne / młodociane / które były zarejestrowane w Powiatowym Urzędzie Pracy) – 10 punktów (10%)

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.

I - Ilość osób zatrudnionych przez Wykonawcę w trakcie realizacji zamówienia spełniających aspekt społeczny, gdzie punkty zostaną przyznane na zasadzie spełnienia/nie spełnienia kryterium. Kryterium będą spełniać Wykonawcy, którzy zatrudniają minimum jedną osobę na podstawie umowy o pracę, która należy do jednej z wymienionych poniżej kategorii:

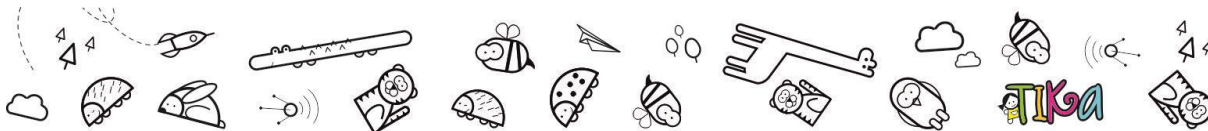
- młodociana w rozumieniu Kodeksu pracy,
- była zarejestrowana w Powiatowym Urzędzie Pracy,
- niepełnosprawna w rozumieniu ustawy z 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych.

Suma punktów = $K + D + I$

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów uzyskanych z opisanych kryteriów.

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:

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