



Katowice 11 czerwca 2020 r.

Zapytanie: Zapytanie ofertowe nr KP/8/2020 na świadczenie usługi przygotowania i dostawy gotowych posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym do Przedszkola Niepublicznego „TIKA” w Katowicach

Termin składania ofert: do 18 czerwca 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 przedszkolnym.

Kategoria ogłoszenia
Dostarczenie cateringu

Podkategoria ogłoszenia
Dostarczenie cateringu

Miejsce realizacji zamówienia:
ul. Dworska 12, Katowice, budynek przedszkola

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 Przedszkola Niepublicznego „TIKA” w Katowicach przy ulicy Dworskiej 12 w ramach projektu: „Utworzenie nowego OWP w Katowicach drogą do upowszechnienia edukacji przedszkolnej wśród dzieci w wieku przedszkolnym, w tym dzieci z niepełnosprawnościami” (nr projektu WND-RPSL.11.01.03-24-0236/18) realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Śląskiego na lata 2014-2020. Oś priorytetowa XI Wzmocnienie potencjału edukacyjnego, Działanie 11.1 Utworzenie nowego OWP w Katowicach drogą do upowszechnienia edukacji przedszkolnej wśród dzieci w wieku przedszkolnym, w tym dzieci z niepełnosprawnościami Poddziałanie 11.1.3 Wzrost upowszechnienia wysokiej jakości edukacji przedszkolnej. Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenie śniadań, drugich śniadań, dwudaniowych obiadów oraz podwieczorków dla grupy maksymalnie 58 dzieci w okresie od 22.06.2020 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 przedszkolu.

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

Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. (22.06.2020 – 31.08.2020) – 51 dni tj. 2 958 śniadań, 2 958 drugich śniadań, 2 958 obiadów dwudaniowych oraz 2 958 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: kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego / razowego / żytniego / mieszanego z dodatkiem wędliny / sera żółtego / sera białego / jajka gotowanego / ryby / dżemu / miodu / warzyw / past, produkty / dania mleczne, wysokogatunkowe parówki, jajecznica, herbata / herbata ziołowa / herbata owocowa / herbata z cytryną / kakao /kawa zbożowa.

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

Obiady składające się:

zupa: gramatura 250 g,

drugie danie: gramatura 200 g - 250 g

kompot owocowy: 200 g

Łączna kaloryczność obiadu nie mniej niż 430 kcal.

Podwieczorki składające się: kanapki / kaszki / kisiel / owoce / desery mleczne / galaretki / musy owocowe / budynie / warzywa / ciasta własnego wypieku.

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 w wieku przedszkolnym.

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 rozbiu 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 22.06.2020 do 31.08.2020

ZALĄCZNIKI

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 Wytocznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 „Zasada konkurencyjności” Wytocznych 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 (wraz z kalorycznością posiłków)
- 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.

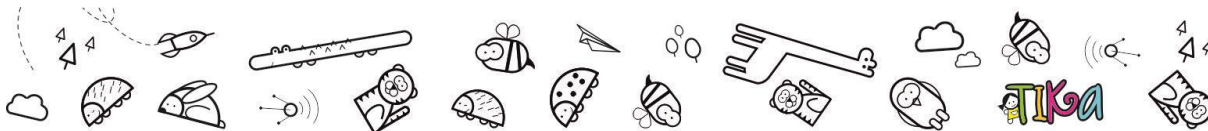
Cena oferty jest ceną brutto, musi być podana w PLN cyfrowo z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz słownie.

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:

Utworzenie nowego OWP w Katowicach drogą do upowszechnienia edukacji przedszkolnej wśród dzieci w wieku przedszkolnym, w tym dzieci z niepełnosprawnościami.

Numer projektu:

WND-RPSL.11.01.03-24-0236/18

Numer naboru:

RPSL.11.01.03-IZ.01-24-237/18