



Katowice 11 czerwca 2020 r.

**Zapytanie:** Zapytanie ofertowe nr KŻ/8/2020 na świadczenie usługi przygotowania i dostawy gotowych posiłków dla dzieci do Żłobka 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](mailto: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: „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 maksymalnie 30 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 żłobku.

Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



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 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

#### **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 (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).



