

Piekary Śląskie, dnia 03.10.2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 8/2018

Zamówienie realizowane jest w ramach projektu pn. „Piekarska Akademia Malucha” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 -2020, Oś priorytetowa VIII Regionalne kadry gospodarki opartej na wiedzy, Działanie 8.1 Wspieranie rozwoju warunków do godzenia życia zawodowego i prywatnego, Poddziałanie 8.1.1 Zapewnienie dostępu do usług opiekuńczych nad dziećmi do lat 3 – ZIT.

I. ZAMAWIAJĄCY:

Nazwa: Żłobek Miejski w Piekarach Śląskich
Adres: ul. M. Skłodowskiej-Curie 106, 41-949 Piekary Śląskie
REGON: 242571904
NIP: 498-025-97-42
Nr telefonu/faxu: 32 288 38 76
Adres e-mail: zlobek.piekary@wp.pl

II. TRYB POSTĘPOWANIA:

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest zgodnie z art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm.), na podstawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej równowartości kwoty 30 000 euro w Żłobku Miejskim w Piekarach Śląskich oraz zgodnie z zasadą konkurencyjności w rozumieniu Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020 z dnia 19 lipca 2017 roku.
2. Publikacja ogłoszenia o zamówieniu:
<http://www.zlobek.piekary.pl/>
<http://zlobekpiekary.nowybip.pl/>
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

1. Świadczenie usług cateringowych dla Filii Żłobka Miejskiego w Piekarach Śląskich.
2. Wspólny słownik zamówień (CPV): 55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostawie posiłków z przeznaczeniem dla dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat do Filii Żłobka Miejskiego zlokalizowanej w Piekarach Śląskich przy ulicy Bytomskiej 81.
2. Przewidywana ilość dzieci w żłobku wynosi 40.

3. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie do żłobka następujących posiłków:
 - a) śniadania składającego się z produktu mlecznego np. zupa mleczna/kaszka oraz kanapki i napoju np. herbata,
 - b) obiadu składającego się z dwóch dań wraz z kompotem z owoców,
 - c) podwieczorka.
4. Jadłospis powinien być urozmaicony, a posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze.
5. Posiłki muszą być przygotowane w dniu dostawy ze świeżych i pełnowartościowych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów. Posiłki muszą być dostarczone w temperaturze zgodnej z zasadami serwowania potraw.
6. Sposób żywienia dzieci, z zastrzeżeniem ust. 10 poniżej powinien uwzględniać produkty ze wszystkich grup Piramidy Zdrowego Żywienia, co oznacza że każdego dnia powinny być podawane:
 - a) warzywa, w tym warzywa strączkowe i owoce w każdym posiłku (co najmniej 2 porcje warzyw i 1 porcja owoców),
 - b) 2 porcje produktów zbożowych pełnoziarnistych takich jak: chleb, zboża, ryż, makaron,
 - c) co najmniej 1 porcja mleka lub produktów mlecznych, np. maślanka, kefir, jogurt,
 - d) 1 porcja: mięsa lub ryb lub jaj (chude mięso czerwone, w tym wędliny, powinny być spożywane nie częściej niż dwa, trzy razy w tygodniu, jaja kurze – w dni, kiedy nie jest spożywane mięso; mięso drobiowe powinno być spożywane dwa, trzy razy w tygodniu, zawsze bez skóry),
 - e) najmniej w diecie powinno znajdować się tłuszczów, olei oraz słodczy,
 - f) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzone z naturalnych składników, z ograniczeniem soli, koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, ale bez obecności glutaminianu sodu. Przyprawiane ziołami,
 - g) od poniedziałku do piątku powinna być podawana nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej, przy czym do smażenia musi być używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - h) przygotowane napoje, kompot, herbatki, muszą zawierać nie więcej niż 5 g cukrów w 200 ml produktu gotowego do spożycia,
 - i) co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryb,
 - j) do smarowania pieczywa powinno być wyłącznie masło 82% tłuszczu.,
 - k) jogurty sporządzone powinny być na bazie jogurtu naturalnego i owoców,
 - l) ciasto podawane na podwieczorki powinno być domowego wypieku lub spełniające wymogi dotyczące zawartości cukru i tłuszczu na 100 g produktu oraz w składzie nie może być dodatków uważanych za szkodliwe (np. olej palmowy, syrop glukozowo-fruktozowy).
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji

- polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.
8. Wykonawca zamówienia zobligowany będzie do dostarczania tygodniowych jadłospisów, w tym jadłospisów zawierających informację o gramaturze składowych danych potraw i kaloryczności posiłków, jak również przestrzegania norm i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia, do wcześniejszego zatwierdzenia przez Zamawiającego. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą dla Wykonawcy wiążące.
 9. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki zgodnie z przedstawionym Zamawiającemu jadłospisem.
 10. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania indywidualnych diet pokarmowych zgodnie z zaleceniami lekarskimi w przypadku ich wystąpienia (bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej, alergicznych różnego typu).
 11. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
 12. Posiłki winny być dostarczone samochodem spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności.
 13. Transport powinien odbywać się w termosach i pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty oraz certyfikaty.
 14. Na wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów i pojemników oraz ich mycia i wyparzania, jak również odbierania resztek żywności.
 15. Liczba dostarczonych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku, w związku z czym zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby dostarczonych posiłków w trakcie realizacji usługi. Maksymalna ilość posiłków wynosić będzie 1920 (Metodologia wyliczania ilości cateringu: 48 dni x 40 dzieci = 1920) składających się ze śniadania, obiadu i podwieczorku.
 16. W przypadku zmniejszenia liczby dziennej żywionych 40 dzieci, Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń.
 17. Osoba wyznaczona przez Dyrektora żłobka będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie do godziny 15.00 poprzedniego dnia roboczego, z możliwością korekty w dniu dostawy do godziny 7.00. Posiłki dostarczane będą dwa razy dziennie tj. śniadanie w godzinach od 7.45 do 8.30 oraz obiad i podwieczorek w godzinach od 11.15 do 12.00.
 18. Wykonawca będzie zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 19. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
 20. Zamawiający wyznaczy osobę do kontaktów w sprawach związanych z realizacją umowy.

V. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

1. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem świąt i dni wolnych od prowadzenia zajęć w żłobku, w okresie od dnia 22.10.2018 r. do dnia 31.12.2018 r.

2. Miejscem realizacji zamówienia jest Filia Żłobka Miejskiego w Piekarach Śląskich zlokalizowana w Piekarach Śląskich przy ulicy Bytomskiej 81.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się oferenci, którzy:
 - a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
 - b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
 - c) znajdują się w sytuacji finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia oraz wobec których nie toczy się postępowanie upadłościowe lub likwidacyjne, ani też nie zostało wszczęte postępowanie naprawcze w razie zagrożenia niewypłacalnością.
2. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu wskazanych w pkt. 1 powyżej, dokonana zostanie w oparciu o złożone wraz z ofertą oświadczenie, którego wzór stanowi Załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania oferenta do wyjaśnienia treści oferty lub przedłożenia innych dokumentów, aniżeli wymienione w ogłoszeniu, w celu zweryfikowania / potwierdzenia prawdziwości oświadczeń w niej złożonych.
4. Z postępowania zostaną wykluczeni oferenci ubiegający się o udzielenie zamówienia nie spełniający warunków określonych w pkt 1 powyżej.
5. Z postępowania zostaną wykluczeni oferenci powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym oraz z osobami wykonującymi w jego imieniu czynności związane z przeprowadzeniem niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia, przy czym przez powiązanie osobowe lub kapitałowe należy rozumieć w szczególności:
 - uczestniczenie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - pozostawanie w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności w wyborze Wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Weryfikacja w/w przesłanki wykluczenia nastąpi na podstawie złożonego wraz z ofertą oświadczenia, którego wzór stanowi Załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.

6. W związku z koniecznością spełnienia przez Zamawiającego obowiązku zastosowania aspektów społecznych w zamówieniach na usługi cateringowe wymagane będzie spełnienie klauzuli zatrudnieniowej. Na etapie składania oferty wykonawca składa oświadczenie o spełnieniu klauzuli społecznej (Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego). Zamawiający będzie wymagał, aby wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonywaniu zamówienia zatrudniona była minimum 1 osoba:
 - bezrobotna w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 roku o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy lub



- młodociana, o której mowa w przepisach prawa pracy i zostanie zatrudniona do realizacji zamówienia w celu przygotowania zawodowego lub
- niepełnosprawna w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 roku o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub
- inna, niż wyżej wymienione, o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 roku o zatrudnieniu socjalnym (tj. Dz.U. z 2016 r., poz.1828 z późn. zm.) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego przez cały okres realizacji niniejszego zamówienia.

Spełnienie klauzuli społecznej oznacza zaangażowanie min. 1 osoby spełniającej w/w warunki. Weryfikacja nastąpi na podstawie oświadczenia, stanowiącego Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.

7. W związku z koniecznością spełnienia obowiązku informacyjnego RODO wymagane będzie, aby wykonawca do złożonej oferty dołączył oświadczenia o zapoznaniu się z klauzulą informacyjną RODO wszystkich osób, których dane osobowe zostaną umieszczone w ofercie (Załącznik nr 5 do zapytania ofertowego).
8. Zamawiający odrzuci oferty, które:
 - a) nie odpowiadają warunkom określonym w ogłoszeniu, bądź, których oferenci nie uzupełnili w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego,
 - b) przedstawiają rażąco niską cenę, a oferenci pomimo wezwania ze strony Zamawiającego nie złożyli wyjaśnień w zakresie zaproponowanej ceny, lub jeżeli dokonana przez Zamawiającego ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferty zawierają rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - c) w stosunku, do których, w następstwie dokonania przez Zamawiającego czynności wyjaśniających, o których mowa w pkt. 3 powyżej, okazało się, iż zawierają nieprawdziwe dane lub oświadczenia,
 - d) zostały złożone przez oferenta podlegającego wykluczeniu z udziału w postępowaniu.

VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Oferta winna zawierać całość przedmiotu zamówienia.
2. Ofertę należy sporządzić na formularzu oferty, stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.
3. Do oferty należy dołączyć:
 - a) Oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik nr 2 do niniejszego zapytania);
 - b) Oświadczenie o braku powiązań (Załącznik nr 3 do niniejszego zapytania);
 - c) Oświadczenie o spełnieniu klauzul społecznych (Załącznik nr 4 do niniejszego zapytania);
 - d) Oświadczenie o zapoznaniu się z klauzulą informacyjną RODO (Załącznik nr 5 do niniejszego zapytania).
4. Oferta musi być podpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.
5. Opis sposobu obliczania ceny:
 - a) Ceną oferty jest cena brutto za przygotowanie i dostarczenie posiłków w zakładanej maksymalnej ilości, stanowiąca iloczyn sumy cen jednostkowych poszczególnych posiłków wskazanych w formularzu oferty oraz maksymalnej ilości posiłków.

- b) Cena brutto powinna obejmować wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia, tj. koszty transportu, podatek VAT oraz wszystkie pozostałe koszty nie ujęte w zapytaniu ofertowym, a bez których nie można wykonać zamówienia.
- c) Cenę brutto zamówienia, wraz z jej rozbiem na poszczególne elementy przedmiotu zamówienia, należy wpisać do formularza ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
- d) Wszystkie ceny należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- e) Cena brutto wpisana do formularza ofertowego jest niezmienna i zostanie przeniesiona do umowy.
- f) Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy. Konsekwencje zastosowania złej stawki podatku VAT obciążają Wykonawcę.
- g) Cenę należy podać w złotych polskich.

VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

Ofertę należy przesłać w formie pisemnej za pośrednictwem:

- poczty elektronicznej - zlobek.piekary@wp.pl,
- faksu - 32 288 38 76 w. 24,
- poczty lub dostarczyć osobiście na adres:
Żłobek Miejski w Piekarach Śląskich
ul. M. Skłodowskiej-Curie 106,
41-949 Piekary Śląskie
w terminie do dnia **15.10.2018 r.**

IX. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

L.p.	Kryteria oceny	Waga (%)
1.	A – Cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia	80
2.	B – Klauzule społeczne	20
RAZEM		100

2. W przypadku, gdy w postępowaniu złożone zostaną co najmniej dwie oferty nie podlegające odrzuceniu, punkty przyznane danej ofercie zostaną obliczone wg poniższego wzoru:

$$OLP = A + B$$

gdzie:

OLP – ogólna liczba punktów uzyskanych w wyniku oceny ofert,

A – ilość punktów uzyskanych w ramach kryterium „Cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia”,

B – ilość punktów uzyskanych w ramach kryterium „Klauzule społeczne”.

Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. Zasady przydzielania punktów za poszczególne kryteria przedstawiają się następująco:

a) Kryterium: Cena - A

Ilość punktów uzyskanych w oparciu o zaoferowaną cenę w kwocie brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia.

$$A = \frac{\text{cena brutto najniższa wśród ważnych ofert}}{\text{cena brutto badanej oferty}} \times 80 \text{ pkt.}$$

Maksymalna ilość punktów do zdobycia dla kryterium **A** wynosi 80 pkt.

b) Kryterium: Klauzule społeczne – B

Ilość punktów uzyskanych za kryterium „Klauzule społeczne” zostanie przyznana, zgodnie z treścią złożonego oświadczenia o spełnieniu klauzul społecznych (Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego) w następujący sposób:

$$B = \frac{\text{liczba osób zatrudnionych w celu spełnienia klauzuli społecznej w badanej ofercie}}{\text{największa liczba osób zatrudnionych w celu spełnienia klauzuli społecznej wśród ważnych ofert}} \times 20 \text{ pkt.}$$

Maksymalna ilość punktów do zdobycia dla kryterium **B** wynosi 20 pkt.

4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełni wszystkie wymogi zawarte w zapytaniu ofertowym oraz którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, tj. uzyska najwyższą liczbę punktów wyliczoną jako suma punktów uzyskanych w powyższych kryteriach (OLP).
5. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów pisemnie (drogą pocztową, elektroniczną, faksem lub w drodze bezpośredniego doręczenia).
6. Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie zamieszczone na stronie internetowej:

<http://www.zlobek.piekary.pl/>

<http://zlobekpiekary.nowybip.pl/>

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

X. UWAGI KOŃCOWE:

1. Umowa z oferentem, którego oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za najkorzystniejszą zostanie zawarta w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, po uzgodnieniu wszystkich jej postanowień.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia negocjacji z oferentami, którzy nie zostali wykluczeni i których oferty nie zostały odrzucone. O terminie negocjacji Zamawiający powiadomi w formie email na podany w ofercie adres email. Oferta złożona przez oferenta, który nie przystąpi do negocjacji jest wiążąca w zakresie i na warunkach w niej określonych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania, bądź unieważnienia postępowania bez podania przyczyn, co nie będzie podstawą dla oferenta do dochodzenia przeciwko Zamawiającemu jakichkolwiek roszczeń lub do wykonania jakichkolwiek uprawnień.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszej oferty, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza uchyli się od zawarcia umowy dotyczącej realizacji przedmiotu zamówienia.
5. Osobą uprawnioną do kontaktów z potencjalnymi Wykonawcami jest:
Monika Popczyk-Szołtysik – tel. (32) 288-38-76, 798-718-705.

DYREKTOR
Żłobka Miejskiego w Piekarach Śląskich
Monika Popczyk-Szołtysik

Załączniki:

1. Formularz oferty
2. Oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
3. Oświadczenie o braku powiązań
4. Oświadczenie o spełnieniu klauzul społecznych
5. Oświadczenie o zapoznaniu się z klauzulą informacyjną RODO
6. Wzór umowy