



ZAPYTANIE OFERTOWE 02/2019

Catering dla dzieci ze Żłobka „Z Innej Bajki”

Nr naboru: RPPD.02.02.00-IP.01-20-001/18

W związku z realizacją projektu „BACK2WORK – utworzenie miejsc opieki nad dziećmi do lat 3 na os. Nowe Miasto w Białymstoku, w celu aktywizacji zawodowej rodziców” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Marzena Dąbrowska-Kałmucka zaprasza do składania ofert.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla na rzecz Zamawiającego oraz usługa dostarczania posiłków dla 32 dzieci w wieku od 12 m-cy do 3 lat, uczęszczających do Żłobka "Z Innej Bajki" w Białymstoku.

Wybór Wykonawcy będzie odbywał się z procedurą zasady konkurencyjności bez stosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych z późn. zm.

Zamawiający:

Marzena Dąbrowska-Kałmucka

Ul. Zachodnia 2F lk. U1U2

15-345 Białystok

NIP: 542-264-60-81 REGON: 364129269

1. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Zamawiającego - Usługa przygotowywania oraz dostarczania posiłków dla dzieci uczęszczających do Żłobka „Z Innej Bajki”, w Białymstoku.

Termin realizacji zamówienia:

Październik 2019 – wrzesień 2020

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie oraz dostarczenie czterech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad (zupa i drugie danie) i podwieczorek dla grupy 32 dzieci w wieku od 12 m-cy do 3 lat. Posiłki będą dostarczane 2 razy dziennie: Pierwszy w godz. od 7:00 oraz drugi do godz. 10.20 .

Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:

Śniadanie:

Zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku.

Kaszki mleczno - ryżowe, pszenno - mleczne, płatki kukurydziane.

Kanapka: pieczywo mieszane, bułki (2x w tyg.), pieczywo tostowe (max 1x w tyg.)

Chuda wędlina, ser biały, ser żółty, serek biały smakowy, pasty: jajeczna, rybna. Jajko na twardo. Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte).

Pomidor, ogórek, sałata.

Dżem, miód.

Napoje: herbata owocowa, kakao, kawa zbożowa.

Obiad:

II danie (nie mniej niż 350g)

ziemniaki, kasze (kasza kus-kus, gryczana, jęczmienna, bulgur).

Chude mięso, drób, ryby.

Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior.

Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, spaghetti z mięsem, kotlet ziemniaczany w sosie, ryż zapiekany z jabłkiem, pierogi, pyzy z mięsem.

Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa, kompot

Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka, kompot.

Zupa (co najmniej 250ml)

Wykluczenia: pieczarkowa, grzybowa, grochowa

Podwieczorek:

Kisiel z jabłkiem, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną lub bez, jogurt naturalny z owocami, serek waniliowy (bez syropu glukolizowo-fruktozowego)

Chałka, bułka rosetka, ciasto drożdżowe, biszkopty.

Wyroby własne o obniżonej zawartości cukru

Napoje: mleko, herbata owocowa.

Produkty wykluczone z menu: serek homogenizowany wysokosłodzony, parówki, serdelki, pasztety, wysoko przetworzone wędliny i produkty mleczne, zupa grzybowa i pieczarkowa, bigos, zupa grochowa.

Wyklucza się posiłki na bazie Fast foods. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.

Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

2. Obowiązki Wykonawcy usługi:

- a. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- b. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej .

- c. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku.
- d. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą.
- e. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
- f. Do obowiązków Zamawiającego, za pomocą własnego personelu, należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom.
- g. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- h. Pojemniki są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

Dostawa posiłków:

- Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji, do żłobka Z Innej Bajki w dni, w które odbywają się zajęcia przy ul. Pogodnej w Białymstoku, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci.
- Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem zgodnie z decyzją Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej zatwierdzającą ten pojazd jako środek transportu żywności, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury zgodne z wymaganiami systemu HACCP (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom).
- Wykonawca dysponuje lokalem gastronomicznym z cateringiem posiadającym pozytywną opinię sanitarną na użytkowanie wydaną przez Powiatowej Stację-Sanitarno Epidemiologiczną.
- Dostarczenie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

Specyfikacja przygotowywanych posiłków:

- 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 12 m-cy do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia ,
- wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MOM (mięso oddzielone mechanicznie)
- do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
- posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości,
- posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów,
- wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),
- posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich

dzieciom).

- zbieranie odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz mycie termosów.

Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godziny 8:00. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków

3. Specyfikacja składania oferty

- a. Oferta powinna zawierać łączną cenę ofertową brutto: stawka za całodienne wyżywienie dla 1 (jednego) dziecka w Żłobku
- b. Oświadczenie o braku powiązania osobowego i kapitałowego
- c. aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej.

4. Kryteria oceny i sposobu przyznawania punktacji

4.1. Przy ocenianiu ofert niepodlegających odrzuceniu zastosowana będzie skala 0-100 pkt. dla następujących kryteriów wyboru oferty:

- a. cena ofertowa brutto – maksymalna liczba punktów do uzyskania: 80
- b. spełnianie wymagań w zakresie klauzuli społecznej – maksymalna liczba punktów do uzyskania: 20

Punkty za kryterium „Klauzule społeczne” przyznane zostaną na podstawie oświadczenia wg wzoru zawierającego informacje czy przy realizacji zamówienia będą stosowane klauzule społeczne, tzn. czy przy realizacji zamówienia zatrudnione zostaną osoby z niepełnosprawnościami, osoby bezrobotne lub osoby, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym, min. na cały czas jego trwania. Spełnienie klauzuli społecznej oznacza zatrudnienie min. 1 osoby spełniającej w/w warunki.

4.2. W poszczególnych kryteriach punkty będą przyznawane według następującej zasady:

- a. w kryterium „cena ofertowa brutto” punktacja będzie przyznana według następującego wzoru:

Cena minimalna (najniższa spośród złożonych ofert)

$K1 = \text{-----} \times 80 \text{ pkt}$

Cena przedstawiona w ofercie

- b. w kryterium „spełnianie wymagań w zakresie klauzuli społecznej” punktacja będzie przyznana według następującego wzoru:

Liczba wykazanych osób w ofercie

$K1 = \text{-----} \times 20 \text{ pkt}$

Najwyższa liczba osób wykazanych w ofertach

Ocena ogólna ofert dla zamówienia dokonywana będzie w oparciu o poniższy wzór:

$O = K1 + K2$

gdzie:

O – oznacza łączną ocenę, jako sumę punktów w poszczególnych kryteriach

K1 – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Cena ofertowa brutto”

K2 – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Spełnianie wymagań w zakresie klauzuli społecznej”

Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że oferty uzyskały tę samą liczbę punktów, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną. W przypadku, gdy najkorzystniejsza oferta w całości przekroczy budżet przeznaczony na działania będące przedmiotem zapytania, Zamawiający może podjąć negocjacje z oferentami.

5. Termin i zasady składania ofert

- a. Oferty należy składać do dnia 28.07.2018 r. na adres:
Marzena Dąbrowska-Kałmucka ul. Zachodnia 2F lok. U1U2 15-345 Białystok lub w formie elektronicznej na adres e-mail: zinnejbajkibialystok@gmail.com
- b. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- c. Oferta musi być przygotowana na formularzu wg wzoru „Formularz oferty” załączonego do niniejszego zapytania.
- d. Oferta powinna być przygotowana w języku polskim i zgodnie z wymogami Zamawiającego zawartymi w niniejszym zapytaniu ofertowym.

6. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie opublikowana niezwłocznie na stronie internetowej Zamawiającego na Bazie Konkurencyjności Funduszy Europejskich <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov>. Oferenci, których oferta zostanie wybrana zostaną poinformowani za pośrednictwem poczty lub drogą elektroniczną (mailem).

7. Załączniki

- Formularz oferty cenowej
- Oświadczenie o braku powiązania z zamawiającym
- Oświadczenie o spełnianiu/niespełnianiu klauzul społecznych